

クローバー

暁中学校令和6年度 1年生
 学年通信 第37号
 令和6年12月9日 発行

進路学習～職業調べをしよう～

11月26日、28日の総合的な学習の時間に、進路学習の1つとして「職業調べ」を行いました。自分が将来就きたい職業や、興味のある職業を図書室の本やインターネットを使って調べ、レポートにまとめました。

職業調べ後の生徒の感想

「モデル」を調べた生徒

1日の流れがこんなにもハードなんだと知りました。知っているつもりだったけど、意外と知らないことの方が多かったです。

「システムエンジニア」を調べた生徒

英数字を使うことは知っていたけど、全てを英数字で行うと知り、英単語の勉強を頑張ろうと思いました。

「ネイリスト」を調べた生徒

ネイリストになるまでに検定試験を繰り返し受け、技術を磨くこともあると知ったので、難しいけど頑張りたいと思いました。



★将来就きたい職業や興味のある職業名

看護師

★この職業に就きたい・興味がある理由

- 医師を支えている看護師にあこがれたから。
- 早起きするのが得意だから。

★仕事の内容(1日の流れ・やりがい・こんな人に向いているなど、自由にまとめる)

主な仕事内容

- カルテの記入
- 夜間のナースコール対応
- 手術の準備・手術室に器具を渡す
- パッドメーカー など

やりがい

- 患者さんにお話を聞けたこと
- 勉強したことが活かされたこと
- チームプレーで患者さんを救えたこと

一日の流れ

日勤	8:30 起床	9:00 出勤	9:30 朝会	10:00 巡回	11:00 食事	12:45 昼休	14:00 巡回	17:00 打ち合わせ	17:30 終了
夜勤	2:00 起床	2:30 出勤	3:00 巡回	4:00 巡回	5:00 巡回	6:00 巡回	7:00 巡回	8:00 巡回	9:00 終了

こんな人にオススメ!

- 責任感が強い
- スピード感を持って行動できる
- コミュニケーション能力が高い
- 向上心がある
- 体力的・精神的にタフ

★この職業に就くために必要な資格や免許

看護師免許

★この職業に就くまでにたどる道

```

    中学校 → 高校 → (4年制大学 / 3年制短大 / 3年制看護師養成所) → 看護師国家試験 → 看護師
    中学校 → 5年制看護師養成課程校 → 看護師国家試験 → 看護師
    
```

★この職業の就職先

- 病院
- クリニック
- 老人ホーム
- 保育所 など

★職業調べをした感想

看護師は精神的・体力的な負担が大きいことが分かりました。だから今からメンタルを強くしたり、体力をつけるために運動しようと思いました。

★将来就きたい職業や興味のある職業名

パン屋さん

★この職業に就きたい・興味がある理由

パンを作るのが楽しそうだったから。パンを食べた人が笑顔になってほしいと思ったから、人の役に立ちたから、だから。

★仕事の内容(1日の流れ・やりがい・こんな人に向いているなど、自由にまとめる)

パンをつくる手順

パン生地をつくる → 発酵、切り分け、成形 → パンを焼く

パンは塩、水が基本の本の材料でパンの種類によって、卵やバター、砂糖などが加えられる

出来た生地は一定の温度に保たれた機械に入れて発酵させる。発酵するパン生地はふわふわして、手でスナッパで切り分ける。

2度目の発酵が終わった生地は形をこのえ、高温のオーブン(かま)に入れて焼く。上手に火をあげることはオーブンの温度をちゃんと保つこととパンをオーブンから出すタイミングです。

パン屋さんの1日

4:00 起床	4:45 出勤	5:00 前日仕込み	7:15 パンを焼く	7:00 パンの成形	9:00 生地を成形	10:30 パンを焼く	11:00 パンの焼上が
22:00 就寝	18:00 帰宅	17:00 掃除	16:00 翌日の準備	14:00 70℃カンペンジュ	13:00 昼食	12:00 袋づめ	

★この職業に就くために必要な資格や免許

独立して自分の店を開くためには、**パン製造技能士の資格が必要**

★この職業に就くまでにたどる道

```

    中学校 → 高校 → 大学 → パン屋さんに就く職、修業
    中学校 → 高校 → 大学 → パン屋さんの修業学校 → パン屋さんに就く職、修業
    
```

★この職業の就職先

ケーキ屋さん

★職業調べをした感想

パン屋さんは簡単なのかなと思っていましたが、パンをつくるのに体力がたぎるなと知りませんでした。それにパン屋さんは、ほぼ毎日作業してるので、すごいと思いました。