

しんろ 進路だより

くぼちゅうがっこう3年
久保中学校3年
2023.5/17
No.10

こうこうしょうかい 高校紹介 パート⑥

おうかこうこう 相可高校

相可高校は、創立110年を超える県下で最も歴史のある学校の一つです。学科は普通科・生産経済科・環境創造科・食物調理科があり、普通科は半数以上が四年制大学に進学します。教育、看護医療系をはじめとした専門職を目指す生徒が多いことが特徴です。生産経済科は日々の授業に加え、地元企業と製品を共同開発したり、農業に関して共同研究を行ったりしています。環境創造科は卒業生の約8割以上が公務員試験に合格するという県内他校に類を見ない実績を上げています。環境創造科の生徒たちが、全国各地で公務員として、まちづくりに携わっています。食物調理科はほとんどの生徒が夢を実現すべく、プロの料理人・パティシエの道に進んでいます。将来自分の店を開店することも夢ではありません。

◎普通科の特色…国公立大学への進学から企業就職までの多様な進路希望の実現のためにきめ細かな指導を行います。情報処理などの資格取得をめざすキャリア学習や学科の枠を越えて専門学科の生徒と一緒に学べる農場実習や保育実習など、さまざまな進路希望に応える選択科目があります。



◎生産経済科の特色…農畜産物の生産とその流通、園芸福祉、環境問題を学び、地域農業をはじめ地域産業の健全で持続的な発展を担う産業人の育成を目指します。広い農園を生かして様々な園芸作物の栽培を行うだけでなく、三重大学や多気町、JA多気郡と伊勢いもの共同研究や、松阪牛を肥育し共進会に出品したり、企業と協働してコスメ商品や伊勢茶の新商品開発を行うなど地域と連携した取り組みをしています。



◎環境創造科の特色…社会生活の基盤を支える土木に関する知識と技術を学び、地域社会の暮らしを守る技術者の育成を目指しています。また、国家資格である測量士・測量士補などの資格取得にも挑戦することができます。特に高校生では合格することが難しい測量士の試験にも多く合格しています。公務員を目指す人が多くいますが土木関係の企業や鉄道関係への就職の他にも国公立大学や私立大学などへの進学もできます。



◎食物調理科の特色…一流料理人を目指す調理師コースとパティシエを目指す製菓コースがあります。調理師コースは卒業と同時に即戦力となる調理師免許を取得することができ、更に実力を高めて業界のリーダーとして貢献できる人材の育成を目指します。製菓コースは製菓・製パン実習を中心に、フードデザイン、フードビジネス、フード IT コーディネーターなどの学習を通してパティシエになるための技術とセンスや、確かな基礎力とプロが求める能力を磨きます。両コースとも食のプロフェッショナルを目指し、グローバルな時代のニーズに対応できる、地域に根ざした人材の育成を目指します。また調理クラブによる高校生レストラン「まごの店」の活動は全国的に有名で授業のない土日祝日のみの営業ながら行列のできる人気レストランになっています。



おうか 相可のココがイネ!

相可高校の魅力は特色あふれた職業科の活動の面白さだ。例えば生産経済科は世界で初めてバイオマスプラント(生ごみなどから発電する設備)を設置し、廃液を肥料として利用する循環型農業の研究を進める最先端の活動をしている。環境創造科は測量のエキスパートを育てる学科として全国的に有名で、合格率約10%の難関国家資格といわれる測量士試験の合格者を多く出している。食物調理科は、国際調理コンクールで金賞を受賞しているなど、どの学科も目を見張るような活躍をしていて、それが一つの学校の中で学んでいるのだからこんな刺激的な環境は他の高校にない魅力だ!