

(様式)

令和6年度 ホームメイド部の指導方針等について

令和6年4月

1 指導体制

顧問教諭氏名		部活動指導員氏名	資格等や経験	頻度
主顧問	湯澤 十史子			
副顧問	山本 紗暉			
副顧問	五関 紀子			
副顧問				
副顧問				

2 年間目標

- ・年間の部活動を通して、製菓・調理の知識と技術を養う。
- ・文化祭の出店参加を通して、技量の向上を図り、衛生管理と他者に食べ物を提供する責任、具体的な方法を学ぶとともに様々な活動に取り組む。
- ・菓子作りを通して、積極的に物事に取り組む姿勢や協調性を身に付ける。

3 指導方針

(1) 活動について

月曜日の放課後を基本とする。他の部との兼部を認める。生徒の要望や参加人数を配慮した上、実習内容を決定する。

(2) 規範意識の涵養について

時間を守ったり、必要なものの持参、また当日の活動だけでなく、準備や片付けなど、協力して行うことにより社会人として必要なことを身に付けさせることで、規範意識を持たせる。

(3) 会計処理と出欠

毎回の活動で材料費がかかること、実習内容で活動費は大きく変わることを配慮し、事前に参加予定者を把握し、人数分の材料を購入する。部費は徴収せず、実習回ごとに参加者で精算する。

4 指導内容・方法

(1) 安全・清潔な指導

常に生徒の安全を心がけ、やけどやけが・事故のない指導を徹底する。また、食中毒に配慮し、試食は製作時に校内でし、持ち帰りは原則として認めない。部外者の調理室への出入りや、製作品の持ち出しがないように努める。

(2) 部員間の協力

チームで作業をすることから、普段から仲間と協力出来るよう指導し、文化祭で協力して行事に取り組ませる。

(3) 外部指導員の活用

専門学校から経験豊かな外部指導員（プロのパティシエ）を招聘して講習会を実施し、プロの技術を見て学ぶと同時に、専門職の現場の話を伺う。また製菓の技量向上を図る。顧問は年間行事を鑑みて、適切な時期に講習会が実施できるよう努める。

5 主な年間計画

【活動日】月曜

【活動時間】平日 3時間

【夏期休業中】1週間程度

学 期	月	内 容
1 学期	4	新入生歓迎会 型抜きクッキー、マドレーヌ 製菓の基礎 プリン 一斉部会
	5	製菓の基礎 レアチーズケーキ、バターケーキ
	6	冷たい菓子 ババロア、ゼリー、ムース
	7	文化祭準備 係り分担、活動スケジュール調整、細菌検査 文化祭販売品の試作 マドレーヌ（大量生産）
	8	<u>文化祭準備</u> 原価計算、材料購入手配、商品準備 ポスター、垂れ幕、階段絵制作、店舗装飾制作 ラベルシールデザイン、制作、印刷 販売シフト計画 販売品試作
2 学期	9	文化祭 販売品生産 材料発注、会計処理、計量 商品生産、包装、販売
	10	中難度の製菓 タルト、果物を使ったケーキ ハロウィンの菓子 かぼちゃを使った菓子
	11	中難度の菓子 ロールケーキ、パイ、チョコを使った菓子 シュークリーム
	12	クリスマスケーキ講習会 専門学校講師による指導・講習会
3 学期	1	中難度の製菓 デコレーションの菓子、ホールケーキ、 組み立ての必要な菓子 サンドクッキー、マカロン
	2	バレンタインの製菓 チョコレートマフィン、トリュフ キャラメル製菓 フロランタン
	3	和菓子 白玉・小豆を使った甘味 送別の茶話会

