

2023年度（クッキング）部の指導方針について

2023年4月作成

1 指導体制

--

2 年間目標

包丁の使い方の向上と、調理法の学習、材料に関する知識の習得、調理技術の向上を目指し、料理コンテストに応募も可能な限り行いたい。

3 指導方針

できるだけ生徒がやりたいことを実行できるようにし、生徒が考える料理とお菓子のレシピを90分で調理、試食、片づけまで終われるようにレシピを考える時点でアドバイスが必要ならする。生徒の能動的な活動を手助けできるように見守る。

4 指導内容・方法

安全に気を付けて、楽しく食に興味を持てるように指導する。

5 主な年間計画

学期	月	活動内容
1 学期	7	新入生の仮入期間に合わせ、簡単なお菓子作りを4月中は行う。 慣れてきたら、文化祭で販売する物のレシピ考案と試作を3回くらい行う。 夏休みに、普段作れないような時間のかかる料理を作る。 または、工場見学会に行き普段スーパーで売られているものがどのように作られるのかを勉強する。
	8	
2 学期	9	文化祭に向けて、試作と時間配分を考えて行う。 自分たちの作りたいものをひたすら作る。
	10	
	11	
3 学期	12	高3の卒業に向けて、プレゼントや色紙の準備をする。 3送会で作るレシピの考案、試作し決定する。 クリスマス会などで部員との交流を図る。
	1	
	2	
	3	

合宿や遠征など宿泊を伴う活動については、必ず記載する。