

令和5年度 部活動活動方針及び活動計画等

部活名	調理部	(高等部)
部員数	13名(男子 3名)(女子 10名)	
顧問数	6名 主顧問(川口 千尋)	
<年間活動目標>		
<ul style="list-style-type: none">・生徒が運営するレストラン 年7回 ※5月、6月、7月、9月、10月、12月、2月に実施予定・文泉こどもクラブの昼食提供・菓子製造・販売 年9回 ※販売は食物系・フラワーアレンジメント講座 年9回その他 オープンフェスタ、大塚サンサンカーニバル、葛飾区防災訓練等		
<指導方針>		
<ul style="list-style-type: none">・入部者は家政系、食物系以外の生徒の入部も可。ただし、就労クラスについては、「就労自立支援コースの生徒とし、帰宅指導に特別な配慮を必要としない生徒に限る。・活動内容を生徒自らが考え、工夫し、主体的に取り組む姿勢や態度を育てる。自分の得意な面を伸ばし、自信をもって、苦手な面に気付き克服しながら、職業観を培っていく。・地域との繋がり、他校との連携の中で、健聴者の社会との接点をもち、他者との適切なコミュニケーションが積極的に取れる力を育てる。・接遇やフラワーアレンジメントなどの活動を通して素養を身に付け、就職後に必要な挨拶、身だしなみ、上下関係などのマナーやおもてなしの精神を養う。・生徒が主体となり、積極的に参加し、お互いに報告・連絡・相談ができるようにしながら、社会自立する上での素地を養う。・菓子販売やレストランなど、飲食、調理に関連した仕事を体験することで、キャリア教育としての機能をはたし、進路選択の一助とする。		
<指導内容・方法>		
① 活動日 月 火 木 金 、月1回土曜日(かつろうキッチン運営日)		
② 活動場所 食物系調理室・会議室(試食室)		
③ 活動内容		
<ul style="list-style-type: none">・調理や製菓、食品科学実験・毎月1回金曜日の菓子販売用の菓子製造、包装、シール貼り(食物系生徒)・年7回のレストラン、年2回の料理教室、年3回の文泉昼食作り・フラワーアレンジメント講座(国際こども花基金)年9回(予定) 費用1回1300円・連携した活動 国際こども花基金、葛ろうサポーターズ、本校卒業生・調理や菓子コンクール等への応募、参加・三重県相可高等学校との交流(食物系のみ参加。まごの店の調理補助のため調理技術が必須)		
④ 指導方法		
<ul style="list-style-type: none">・「衛生、安全管理」 営業許可を申請しているため、衛生管理を徹底する。・他系、他学年、他校の生徒がともに活動できる部活動である。 レストランや菓子製造、販売は作業の分担を決め、役割と責任をもたせ、計画的に、協力しながら作業を進める。		
⑤ 活動費		
<ul style="list-style-type: none">・調理や製菓の材料費 生徒会費の部費より支出・フラワーアレンジメント各回1300円(参加生徒のみ実費:参加時に持参)・土曜レストラン時の昼食まかない代500円(必要な生徒のみ実費購入)		