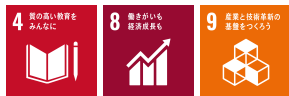


□ 要請番号 (JL00923B11)

募集終了



国名	職種コード 職種	年齢制限	活動形態	区分	派遣期間	派遣隊次
マレーシア	G238 料理		個別	新規	2年	・2024/2・2024/3・ 2025/1



【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

教育省

2) 配属機関名 (日本語)

ダトゥック・スリ・アブ・ザハール・イスニン職業訓練カレッジ

3) 任地 (マラッカ州ジャシン) JICA事務所の所在地 (クアラルンプール)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (鉄道+バスで約 3.0 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

配属先は2000年に職業訓練高等学校として設立、2014年に職業訓練カレッジとして再編されたカレッジである。配属先にはビジネス学科、ホスピタリティ学科、情報通信技術学科が設置されており、16-19歳までの学生約550名、教員約100名で運営されている。6か月毎の2期制を採用し、入学後最初の2年間の基礎課程修了後に各専門分野の高卒相当資格(職業訓練教育)を取得できる。また、進級試験に合格後は更に2年間の専門課程・実習経験を積むと短大卒と同等資格(ディプロマ)を取得できる。コロナ禍ではオンライン授業も展開され、Google Meet、WhatsAppなどのアプリも活用されている。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

ホスピタリティ学科調理師コースは2015年に新設されたコースである。当該コースの講師数は10名、各学年の学生数は約25名、2-4学年計約70名である(コロナ禍により新規入学が一時中断)。授業時数は毎週4時間、休憩時間を設けながら1日に5コマの授業を展開している。理論と実習の割合は2:8である。現地料理に加え、世界各国の料理を題材にした授業を実施している。日本料理では寿司や餅、てんぷらなどを題材として扱っている。講師は調理や家庭科の教員資格を有するが、料理業界での実務経験と技術が不足している。このため、現地食材を用いた日本料理の紹介、調理実習等を通じ、講師や学生に対し調理の基礎知識と技術力向上が強く求められ、本要請に至った。

2) 予定されている活動内容 (以下を踏まえ、隊員の経験をもとに関係者と協議して計画を立て、柔軟に内容を変更しながら活動を進めます)

調理師コース講師らと協働し、主に得意な料理や日本の料理について下記の活動に取り組む。

- 知識や実務経験を各関係者と共有し、野菜、魚介や肉の切り方などのアドバイスを授業に取り入れる。
- 料理の食材準備、調理法、各料理に適する切り方、盛り付けや配膳等に関するアドバイスと授業支援を行う。
- 現地で手に入るハラル食材を用いて、日本の料理をはじめとした調理の紹介や、適した調理器具についての提案を行う。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理室3部屋(内2部屋は火を扱う調理室、1部屋は製パン・製菓用の調理室)、ガスコンロ、オーブン、レンジ、ミキサー、冷蔵庫は各業務用サイズ、調理台、一般的な調理器具・配膳食器多数有り

4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚:ホスピタリティ学科長(30代男性、学士、勤続年数6年)、調理師コース長(30代女性、学士、勤続年数10年)、講師10名(20-30代、男性2名・女性8名、学士)
活動対象者: 調理師コース講師(20-30代男女10名)、学生(2-4学年約70名)

5) 活動使用言語

マレー語

6) 生活使用言語

マレー語

7) 選考指定言語

英語(レベル:C)

【資格条件等】

[免許]：(調理師)

[学歴]：(専門学校卒) 家政 備考：同僚とのバランス

[性別]：() 備考：

[経験]：(実務経験) 3年以上 備考：配属先要望のため

[参考情報]：

- ・調理系の「専門学校卒」以上 必ず

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：(熱帯雨林気候) 気温：(25～35℃位)

[電気]：(安定)

[通信]：(インターネット可 電話可)

[水道]：(安定)

【特記事項】

新型コロナウイルス感染症の感染状況等に応じ、活動内容は適宜配属先と調整する。