

□ 要請番号 (JL74518A15)

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
キルギス	G238 料理		個別	新規	2年	・2018/3 ・2019/1



【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

教育科学省

2) 配属機関名 (日本語)

キルギス技術大学附属食品技術研修センター

3) 任地 (ビシュケク市) JICA事務所の所在地 (ビシュケク市)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (バスで約0.5時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

配属先はキルギス技術大学に付属し、食品加工学部の学生の研修・実習施設として、世界銀行の支援により2013年に設立された。製パン、乳製品、肉加工品の3部門で構成されており、学部生が後期に週1回の実習を行っている。また、2015年からは市内の職業訓練学校と連携して、高校生約10名に対して後期1か月間の実習も実施している。運営資金に関しては大学からの補助はなく、部門長3名の給料を含む人件費、材料費、光熱費などの全ての必要経費を、実習で製造した商品を販売することで賄っている。2017年1月から協力隊員(家政・生活改善)が派遣され、製パン部門で活動している。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

現在、同センターの製パン部門には担当者1名と協力隊員1名、学生アシスタント4名が配置されており、学部生や職業訓練校の高校生に対して製パン実習を行っているが、更に商品の質の向上と新商品の開発を促進するために協力隊員の派遣を要請してきた。初代隊員はクロワッサンやメロンパン、あんパン、ウィンナーパンなど15種類の新商品を紹介して、製パン実習を充実させたのみならず、パンの売上高の上昇にも貢献している。製パン部門では収益を伸ばすことで新規スタッフを雇用して、実習授業の充実も図りたいと考えている。JICAボランティアには実習授業の改善、製パンの品質向上、新商品の開発に取り組むことが期待されている。

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)

配属先の同僚スタッフと協力して、以下の活動を行う。
 1. 製パン部門スタッフの技術向上に努める(製パン工程、レシピの改良)
 2. 製パン実習・研修の内容の充実を図る(カリキュラムの見直し、改善)
 3. 製パンの売上げ向上に貢献する(品質向上、新商品の開発)

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

オーブン、ミキサー、ラック、作業台、冷蔵庫、ドゥコンディショナー、全自動分割丸め機、リバースシート、モルダー

4) 配属先同僚及び活動対象者

センター長:女性 50代
 製パン部門:契約職員1名、女性、30代/学生アシスタント4名、女性、20歳前後
 実習対象者:食品加工学部学生 1-4年生 各学年10-15名
 高校生 10-20名

5) 活動使用言語

キルギス語

6) 生活使用言語

キルギス語

7) 選考指定言語

【資格条件等】

[免許]： ()

[学歴]： () 備考：

[性別]： () 備考：

[経験]： (実務経験) 3年以上 備考：生徒への指導が必要なため

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]： (亜寒帯冬季少雨気候) 気温： (-20～40℃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】

機械や設備は日本のパン屋さんと同様なものを使用している。