

□ 要請番号 (JL00921A03)

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	・ 2022/1 ・ 2022/2 ・ 2022/3

【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)

セパン職業訓練カレッジ

3) 任地 (スランゴール州セパン) 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+車で 約 1.5 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

配属機関は2005年にスランゴール州の職業訓練高等学校として設立された後、2015年に職業訓練カレッジとして再編された。4年間の専門課程修了後に短大卒業と同等の資格取得が可能になった。16歳から19歳までの学生約700名が通いと教員約110名で運営されている。当該カレッジには調理師コースやファッションデザインコースの他、自動車技術やコンピュータシステム等の7つのコースが運用されている。6か月毎の2期制を採用しており、入学後最初の2年間の専門課程修了後に各専門分野の高卒相当資格を取得できる。また、進級試験に合格した後に更に2年間の専門課程・実習経験を積むと短大卒業と同等の資格を取得できる仕組みになっている。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

配属するホスピタリティ学科の調理師コースは2015年度に新設されたコースであり、現地料理に加え、世界各国の料理を題材にした授業を展開している。当該科の在籍学生数は約110名であり、教員数は10名(内、新採用教員数は6名)である。授業時数は学年5〜6コマ/週であり、1コマ当たり60分の授業である。校内には学生が作った料理を校内関係者に提供する食堂が併設されている。しかし、調理を専門とする講師や料理業界での実務経験を有する講師がおらず、担当講師は寿司の作り方などをWeb上で調べ授業で実践している状況である。学生に対し、野菜や肉の切り方をはじめとした調理の基礎知識・技術の向上、日本食の作り方、現地のハラル食材を用いての日本食メニューを考案していきたいとの強い要望を受け要請に至った。

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)

調理師コースの講師と共に、主として以下の活動に取り組む。

1. 野菜や魚介、肉の切り方など調理の基本操作についてのアドバイスや、適した調理器具の提案を行う。
2. 各国料理の食材準備や調理法、料理に適する切り方、料理の盛り付けやサー빙等に関するアドバイスと授業支援を行う。
3. 日本食の調理方法を授業内に取り入れ、現地講師と共に調理実習等を行う。
4. 現地で入手可能なハラル食材を用いての日本食メニューを考案し、語学講師や学生に紹介・教授する。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

包丁、まな板、鍋、フライパン、ガスコンロ、ミキサー、炊飯器、計り、食器、一般的な調理器具など

4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先の同僚:

ホスピタリティ学科長兼講師(40代女性、15年勤続、学位有)、・調理師コース講師(20〜50代女性10名、家政学等の学位)

活動対象者:
調理師コース講師(20～50代女性10名、家政学等の学位)、学生(16歳～19歳、約110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:D)

【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：配属先要望による

[参考情報]：

- ・調理系の「専門学校卒」以上が求められる

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】

COVID-19の影響により、赴任時には「予定されている活動内容」に変更が生じる可能性があります。