

□ 要請番号 (JL01817B34)

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
タイ	G238 料理		個別	新規	2年	・ 2018/1 ・ 2018/2

【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)

パヤオ技術高等専門学校

3) 任地 (パヤオ県ムアンパヤオ郡) JICA事務所の所在地 (バンコク)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (飛行機+車で 約 3.0 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

同校は1978年に設立され、1982年から現在の校名となった。高校課程(3年制)、専門過程(2年制)を有し、学科は家政科、ビジネス、自動車、電気、溶接等合計11学科である。近年自動車科をはじめとする3つの学科で学士課程(2年制)が設置された。2学期制(5月-10月、11月-3月)で学校全体の生徒数は合計約2,300人(2016学校年度)、教員数約160人。過去に3人の隊員(1988-1991年自動車整備、1998-2000年電子計算機、2010-2012年電子工学)が派遣された。www.phayaotc.ac.th

【要請概要】

1) 要請理由・背景

同校の家政科では日本でいう高校の家政科とほぼ同じ内容を教えており、料理もその実習科目の一つである。タイで日本食がブームになっていることなどから、日本料理や日本人観光客へのもてなし方を学びたいという希望が多く聞かれている。同校では、英語で紹介されている和食紹介本やインターネットの動画サイト等を参考に実習授業で和食の作り方を教えているが、味については自信がないとのことである。料亭で出す和食というよりも家庭料理、定食料理の指導に期待がある。料理の作り方のほか、調理のための衛生環境整備や事前準備という点でも助言が必要な状況に見受けられる。

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)

- 調理担当教師とともに現地で手に入る食材・調味料を活かした日本料理の調理実技指導を行う。
- 日本の接客文化を踏まえた接客指導を紹介する。
- メニュー・マナー・衛生面等に関し、日本との違いや改善すべき点について同僚とともに検討し、改善につなげる。

※正規授業での指導対象は高校生。実習は後期に1グループ(25人)毎に時間割に従って実施。

※地域社会人コースや選択科目設定の可能性もある。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

ガス調理台、鍋、フライパン、包丁等の料理実習に必要な道具類。インターネット、コンピュータ等

4) 配属先同僚及び活動対象者

同僚教師(和食担当)1人 30代。男性、大卒。

5) 活動使用言語

タイ語

6) 生活使用言語

タイ語

7) 選考指定言語

【資格条件等】

[免許]：（ ）

[学歴]：（専門学校卒） 備考：学校での授業のため

[性別]：（ ） 備考：

[経験]：（実務経験） 備考：実践に即した授業のため

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：（熱帯モンスーン気候） 気温：（15～35℃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】

住居は配属先敷地内の教員住宅になる予定。第2コミュニケーション言語は英語(Cレベル以上が望ましい)。