

要請番号 (JL04517A33)

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
モンゴル	G236 家政・生活改善		個別	新規	2年	・ 2017/3 ・ 2017/4 ・ 2018/1

【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

労働・社会保障省

2) 配属機関名 (日本語)

ドルノド技術カレッジ

3) 任地 (チョイバルサン) JICA事務所の所在地 (ウランバートル)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (飛行機 で 約 1.5 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

同校は91年の歴史を持つ東部地域主要の技術専門学校で、国内企業からの要請に基づいて社会人対象の短期職業訓練コースも適時運営されている。年間予算は約1,080万円。26の訓練コース(料理・電気・石油・重機械・溶接・自動車整備・建設・獣医・服飾・美容師等)を運営しており、教員52名で930名の生徒を指導している。同校へは中学校卒業生以上が入学でき、2.5年コースの卒業時には高校卒業と同等の学歴となる。専門的技術教育を実施し、要請のある企業へ卒業生を就職させている。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

以前、花き栽培のJV(2017年1月任期終了)が活動したが、今回新たな分野でJICAボランティアを受け入れ、料理コースでのレベルアップを計りたいと考えている。教育環境が整っており一般的な西洋風料理を教えているが、種類が少なく、単調な味付けが基本となっている。地元の観光発展に向けて同地域における調理師人材育成、弁当調理の技術指導の強化が必要であり今回の派遣を要請した。カリキュラムには和食も含まれているが、ほとんどが韓国料理や中華料理で和食は天ぷらぐらいしか指導できてない。材料に制約ある環境でも柔軟に対応し学生たちの技術を向上させることが必要である。料理コース卒業生の約80%が調理師として就職している。同国では調理師資格は大学卒業生は1級、専門学校卒業生は3級(調理師の初級レベル)を取得できる。(同カレッジの卒業生は3級取得できる。)経験年数と受験により2級、1級を取得する制度である。

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)

- 同僚教師とともに料理コースの基本的な和食実習授業 (弁当作り、海産物を使った料理等)を実施する。
※海産物は中国からの調達がある程度可能。
- 同校で作られた10数種類(ジャガイモ、キャベツ、ニンジン、キュウリ、トマト、トウモロコシ等)の野菜を活用し、レシピ拡充に協力する。
- 既存シラバスに加え、刃物・調理機器取扱上の安全対策、衛生管理、栄養管理に関しても可能な範囲で指導する。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

実習室、加熱器、発酵用機械、大型オーブン、冷蔵庫、冷凍庫、各種鍋とフライパン等

4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚:

同僚教師(女性2人、40-50代、男性1人、40代、実務経験20-30年)

CPは40代、女性、技術大学の食品・生物科学部卒、調理師1級

活動対象者

生徒50名(1クラス約10ー15名)

5) 活動使用言語

モンゴル語

6) 生活使用言語

モンゴル語

7) 選考指定言語

【資格条件等】

[免許]：(教員(家庭))
(栄養士 又は 調理師)

[性別]：() 備考：

[学歴]：() 備考：

[経験]：(実務経験) 3年以上 備考：学生を指導するため

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：(ステップ気候) 気温：(-30～30℃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】