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)

2) 配属機関名(日本語)

教育科学省

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

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 現代、向センターの製パン部門には担当者1名と協力隊員1名、子生アンスタント4名が配直されており、子部生や職業 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
----	----	----	----

6) 生活使用言語

7) 選考指定言語

キルギス語

キルギス語

【資格条件等】

[免許/資格等]:() 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°C位)[電気]: (安定) [通信]: (インターネット可 電話可) [水源]: (安定)

【特記事項】

機械や設備は日本のパン屋さんと同等なものを使用している。

【類似職種】

COPYRIGHT(C)1995-2015 JAPAN INTERNATIONAL COOPERATION AGENCY. ALL RIGHTS RESERVED.