

令和7年度なら食と農の魅力創造国際大学校評価シート

令和8年3月24日時点

- 1 学校教育方針
なら食と農の魅力創造国際大学校では、これまでにない実学教育で、生産・調理・加工・流通などを担う次世代の「食」と「農」のトップランナーの育成を目指す。
- (1)フードクリエイティブ学科
農業・農作物に関する知識を持った「食の担い手」の育成を目指す。
- (2)アグリマネジメント学科
高度な農業技術があり農業経営センスの優れた「農の担い手」の育成を目指す。

- 2 本年度に取り組む重点目標
- (1)情報発信等による出願者の安定した確保
(2)学生教育の充実
(3)開業・就農・就職支援の強化
(4)卒業生・県内従事者への支援

3 評価項目と取組み状況

重点目標：(1)情報発信等による出願者の安定した確保

達成度の基準	
A 十分達成できている	100%以上
B 概ね達成できている	80%以上～100%未満
C やや不十分である	60%以上～80%未満
D 不十分である	60%未満

評価項目	学科	現状と課題	具体的方策と評価指標	取組経過と実績	自己評価	今後の改善方策	学校関係者評価委員の御意見
広報活動	両学科共通	<p><現状> 近年の入学人数はフードクリエイティブ学科では、令和5年度が19名、令和6年度が15名、令和7年度が12名である。アグリマネジメント学科では、令和5年度が19名、令和6年度が20名、令和7年度が21名である。</p> <p><課題> 本校の強みである実践的な教育内容、また卒業生の進路実績等を積極的にPRし、教育内容の理解や学校の認知度向上を図る必要がある。フードクリエイティブ学科は開業・就職した卒業生の活躍などを紹介することで、幅広い出願者を確保していく必要がある。また、アグリマネジメント学科は、定員に対し2倍程度の競争倍率となっており、今後とも出願者数を維持していく必要がある。</p>	<p>○県広報誌への掲載やその他メディアを活用したPR活動 オープンキャンパスや入試情報等を県広報誌へ掲載する。また、メディアを活用したPRを行う。 【評価指標】 ・県広報誌(県民だより奈良)掲載 10回 ・農業関係メディア掲載 2回</p>	<p>○県広報誌への掲載やその他メディアを活用したPR活動 【実績】 ・県広報誌(県民だより奈良)掲載 7回 ・オープンキャンパスや入試情報等を掲載 ・農業関係メディア掲載 2回 ・新聞(毎日、朝日、読売、産経、奈良)に掲載 1回</p>	<p>B</p> <p>県民だより奈良は、多くの県民の目に触れるため、有効なPRツールになることから、引き続き掲載のための応募を行い、より多く掲載されるように努める。 農業関係メディアについても、多くの農業者の目に触れるため、有効なPRツールになることから、今後も継続して掲載を行う。</p>		
		<p>○パンフレット等の資料を活用したPR活動 学校紹介パンフレット及び学生募集ポスター等を作成し、各関係機関へ配布する。 【評価指標】 ・令和8年度入学の学生募集に向けた学校紹介パンフレット、学生募集ポスター及びオープンキャンパス用チラシの配布 関係機関等 380カ所配布(パンフレット、チラシ) 50カ所掲示(ポスター) ・令和9年度入学の学生募集に向けた学校紹介パンフレット、学生募集ポスター及びオープンキャンパス用チラシの作成 1回</p>	<p>○パンフレット等の資料を活用したPR活動 【実績】 ・令和8年度入学の学生募集に向けた学校紹介パンフレット、学生募集ポスター及びオープンキャンパス用チラシの配布(5月初旬～5月下旬) 関係機関等 388カ所配布(パンフレット、チラシ)、60カ所配布(ポスター) ・令和9年度入学の学生募集に向けた学校紹介パンフレット、学生募集ポスター及びオープンキャンパス用チラシの作成 1回(3月)</p>	<p>A</p> <p>引き続き学校紹介パンフレット等を各関係機関へ配布する。 また、引き続き5月初旬にパンフレット等を配布できるように努める。</p>			
		<p>○SNS等を活用したPR活動 SNSを活用し、PRを充実させる。また、SNS等の効果的な発信について分析を行い、広報効果を上げられるように留意しながら発信を進めていく。 【評価指標】 ・Facebook、Instagramで学生の学びの様子を発信 週1回 ・LINE広告等 7ヶ月間 ・SNS等効果発信の勉強会 1回</p>	<p>○SNS等を活用したPR活動 【実績】 ・Facebook、Instagramで学生の学びの様子を発信 週1回以上 ・LINE広告(バナー画像) 計7ヶ月間掲載 4月22日～8月9日(約4ヶ月)、1月13日～3月21日(約3ヶ月) ・LINE広告、DSP広告(バナー動画) 計2ヶ月間掲載 6月17日～7月16日(1ヶ月)、10月1日～31日(1ヶ月) ・Instagram広告(3月) ・SNS用にPR動画の作成 1回(3月)</p>	<p>A</p> <p>引き続きSNS等を活用したPR活動を行う。</p>	<p>・入学生がNAFICをどのように知ったのかを整理・分析し、その結果を踏まえて、学生確保に向けたより効果的な広報・募集活動を行うことが望まれる。 ・NAFICでも、InstagramやFacebook等を活用した情報発信に積極的に取り組んでいるが、フォロー数等の増加につながる工夫や施策をさらに検討してほしい。</p>		
		<p>○公共交通機関におけるPR活動 近郊の主要駅等に学校紹介の看板等を設置し、多くの人の目にふれるPRを行う。 【評価指標】 ・近郊の主要駅等に学校紹介看板の設置 6件 ・近郊の主要駅等に学校紹介デジタルサイネージの設置 2件</p>	<p>○公共交通機関におけるPR活動 【実績】 ・近郊の主要駅等に学校紹介看板の設置 6件 桜井駅 駅構内へ10ヶ月間看板掲出 橿原神宮前駅 駅構内へ10ヶ月間看板掲出 大和八木駅 駅構内へ 6ヶ月間看板掲出 大和西大寺駅 駅構内へ 6ヶ月間看板掲出 大和難波駅 駅構内へ10ヶ月間看板掲出 阿部野橋歩道橋 駅構内へ10ヶ月間看板掲出 ・近郊の主要駅等に学校紹介デジタルサイネージの設置 2件 大和西大寺駅 駅構内のコミュニティDSでのPR放映 4週間で2回 大和八木駅 駅構内のコミュニティDSでのPR放映 4週間で2回</p>	<p>A</p> <p>引き続き近郊の主要駅等に駅看板中心の広告またはより効果的な広報についての検討を行う。</p>			
		<p>○学校案内・学生募集PR活動 情報発信機能のある県立施設や商業施設、各種イベント等で、学校紹介及び入試情報等のPRを行う。 【評価指標】 ・情報発信機能のある県立施設 1回 ・大型商業施設 1回 ・食に関するイベント等への参加 3回</p>	<p>○学校案内・学生募集PR活動 【実績】 ・情報発信機能のある県立施設 1回 県立図書館にて学校紹介展示(5月20日～6月3日) ・大型商業施設 1回 イオンモール橿原にて学校PR、アンケート実施(7月5日～6日) ・食に関するイベント等への参加 5回 いちご感謝祭にて学校PR(4月) 奈良フードフェスティバルにて学校紹介ブース出展(9月) 第35回奈良技能フェスティバルにて学校紹介ブース出展(11月) 磯城野高校文化祭における学校紹介(11月) 大和ビジネス交流会2025にて学校紹介ブース出展(11月)</p>	<p>A</p> <p>引き続き多くの人が集まる施設等でのPR活動を行う。</p>			

重点目標:(1)情報発信等による出願者の安定した確保

評価項目	学科	現状と課題	具体的方策と評価指標	取組経過と実績	自己評価	今後の改善方策	学校関係者評価委員の御意見
募集活動	両学科共通	※<現状>、<課題>前頁のとおり	<p>○学校訪問 県内外の食・農関係の学科・コースがある高校を中心に訪問(進路指導担当教諭宛)し、NAFICの概要や魅力、卒業後の進路等の説明、意見交換を行い本校のPRを行う。 【評価指標】 ・高校訪問 50校</p> <p>○進路ガイダンスの参加 県内外で行われている進路ガイダンス等に参加し、NAFICの魅力などを説明し、オープンキャンパスへの参加を促す。 【評価指標】 ・県内外進路ガイダンス 20回</p> <p>○学校教諭への情報発信 県内高校の進路指導担当教諭、食や農に関連する科目担当教諭へ本校のカリキュラムや進路実績を周知するため、教諭対象の学校見学会を行う。 【評価指標】 ・教諭対象学校見学会 1回</p> <p>○学校保護者会への情報発信 県内高校の保護者会へ本校のカリキュラムや施設を周知するため、保護者会対象の学校見学会を行う。 【評価指標】 ・保護者会対象学校見学会 1回</p> <p>○NAFIC祭での情報発信 食・農関係の学科・コースのある高校や近隣の小学校の生徒にNAFIC祭への参加を通じてNAFICの魅力を知ってもらう。 【評価指標】 ・NAFIC祭案内 高校5校、近隣小学校1校</p>	<p>○学校訪問 【実績】 ・高校訪問 56校 在校生及び卒業生の出身県内高校30校、調理系の学科がある県外の高校26校 ・県内大学訪問 4校</p> <p>○進路ガイダンスの参加 4月～3月までに行われた進路ガイダンスに参加し、本校のPRを行った。 【実績】 ・県内外ガイダンス 32回(県内13回、県外19回) ・NAFIC内ガイダンス 1回(県内高校)</p> <p>○学校教諭への情報発信 【実績】 ・高等学校等進路指導研究協議会理事会において学校説明 1回(5月) ・県高校家庭科教育研究会総会において学校説明 1回(5月) ・県公民教育研究会の研修会を本校で実施 1回(11月)</p> <p>○学校保護者会への情報発信 【実績】 ・高等学校育友会の研修会を本校で実施 1回(6月)</p> <p>○NAFIC祭での情報発信 【実績】 ・NAFIC祭案内 高校22校(磯城野高校他)、近隣小学校1校、幼稚園1校</p>	A	入学定員を確保できるよう、引き続き学校訪問及び進路ガイダンス等へ参加する。また認知度向上のため近隣校への情報発信を継続する。	
		○オープンキャンパス 入学後の学校生活をイメージしてもらうため、カリキュラム紹介、在校生との意見交換や実習体験を実施する。 【評価指標】 ・オープンキャンパス開催 10回 ※オープンキャンパスに参加できない方への対応として、オンラインオープンキャンパス・学校見学相談会を実施。	○オープンキャンパス 【実績】 ・オープンキャンパス開催 10回 ・学校見学相談会(通年、3名)	A	オープンキャンパスの参加者が受験者につながっているため、多くの参加者が参加しやすい日程で次年度も実施する。また、希望者への附属セミナーハウスの見学は引き続き実施する。		
	○学校見学会 高校生の夏休み期間中を活用して、高校生を対象としたランチ体験と学校見学会を開催する。 【評価指標】 ・夏休み学校見学会の開催 3日間/夏休み期間	○学校見学会 【実績】 ・夏休み学校見学会開催 3日間(高校生対象:8月20日～22日) 参加者2名	A	本校の魅力の一つである校内オーベルジュを知ってもらえる機会となるため、マナー教室とセットになった開催方法等についてオーベルジュと協議する。			
	○連携協定校である磯城野高等学校との活動 体験授業を行うなどの取組を行い、本校の魅力を伝える。 【評価指標】 ・1年、2年生を対象とした体験授業等 3回	○連携協定校である磯城野高等学校との活動 【実績】 ・フードデザイン科1年生及び2年生を対象とした体験授業 2回(7月)、出張授業 1回(10月)	A	連携校からの入学者は継続的にあるため、体験授業を引き続き実施し、本校の魅力をPRする。また、県内の他の高校へも体験授業等を通じて、本校の魅力を伝える。			
	○県内市町村商工会議所・商工会訪問 飲食店等の開業希望者の事業・資金相談のある県内商工会議所・商工会に対して、フードクリエイティブ学科の概要や魅力、支援制度及び短期研修のPRを行う。 【評価指標】 ・商工会議所・商工会訪問 10ヶ所	○県内市町村商工会議所・商工会訪問 【実績】 ・商工会議所訪問 4ヶ所 ・商工会連合会訪問 1ヶ所 ・商工会訪問 10ヶ所	A	社会人の入学者に向けて引き続き、商工会等へのPRを実施する。			
	○オープンキャンパス 入学後の学校生活をイメージしてもらうため、カリキュラム紹介、在校生との意見交換や実習体験を行う。 【評価指標】 ・オープンキャンパス開催 8回 ※オープンキャンパスに参加できない方への対応として、オンラインオープンキャンパス・学校見学相談会を実施。	○オープンキャンパス 【実績】 ・オープンキャンパス開催 8回 ・学校見学相談会(通年、4名)	A	オープンキャンパスの参加者が受験者につながっているため、多くの参加者が参加しやすい日程で次年度も実施する。			
	○連携協定校である磯城野高等学校との活動 体験授業を行うなどの取組を行い、本校の魅力を伝える。 【評価指標】 ・2年生を対象とした体験授業開催 4回	○連携協定校である磯城野高等学校との活動 【実績】 ・2年生を対象とした体験授業開催 5回(9月・10月・1月)	A	連携校からの入学者数は増加傾向であり、体験授業を引き続き実施し、本校の魅力をPRする。また、県内の他の高校へも体験授業等を通じて、本校の魅力を伝える。			
		アグリマネジメント学科					

重点目標：(2) 学生教育の充実

評価項目	学科	現状と課題	具体的方策と評価指標	取組経過と実績	自己評価	今後の改善方策	学校関係者評価委員の御意見
学生教育の充実	フードクリエイティブ学科	<p><現状> この数年、新卒者の比率が高まり(R6年度86%、R7年度75%)、卒業後の進路は開業希望に加え、レストランやホテルへ就職する学生が増加している(R4年度67%、R5年度60%、R6年度37%)。 いったん就職し、経験を積んだ後に開業するキャリアパスを描く若い学生も多く、現場で役立つ実践力と経営者に必要な知識が求められている。</p> <p><課題> 飲食業界のプロになるには、現場で役立つ実践力と食に関する幅広い知識が必要。このため実践実習やあらゆる分野の専門家によるカリキュラムを設定するとともに、プレゼンテーション能力の向上や実践的授業の充実が必要である。</p>	<p>○実学を重視した授業の充実 実習・演習による実学を重視した授業を実施することで、基礎技術の習得並びに実践力を高める。 【評価指標】総コマ数に占める割合 ※90分/1コマ ・1年生調理関連実習 50%(301コマ) ・2年生調理関連実習 74%(428コマ)</p> <p>○外部講師による授業の充実 中小企業診断士や食関係大学の教授など幅広い分野の専門家や経験豊かなオーナーシェフ等による授業を実施。 【評価指標】総コマ数に占める割合 ・1年生外部講師による授業時間 50%(302コマ) ・2年生外部講師による授業時間 48%(279コマ)</p>	<p>○実学を重視した授業の充実 【実績】 ・1年生調理関連実習 50%(301コマ) 1年生はカリナーアート(ベーシック・プラクティス・クリエイション)、オーベルジュ実習、農業基礎実習などを実施。 ・2年生調理関連実習 74%(428コマ) 2年生はカリナーアート(プラクティス・アドバンス)、キャリア実践実習、農業実習など実学を重視した授業を計画どおり実施。</p> <p>○外部講師による授業の充実 【実績】 ・1年生外部講師による授業時間 50%(302コマ) 1年生はマネジメント基礎、フードビジネス・プランニング基礎、マーケティング入門、飲食サービス業界理解、食品学、栄養学、調理科学、外国語Ⅰなどを実施。 ・2年生外部講師による授業時間 48%(279コマ) 2年生はフードビジネス・プランニング演習、フード・レストランデザイン、フードパブリシティ、外国語Ⅱなど外部講師による授業を計画どおり実施。</p>	A	1年生のオーベルジュ実習の実習内容の充実や2年生のキャリア実践実習としてチャレンジレストランを引き続き実施し、内容の充実を図る。その他の授業については、引き続き実施する。	
		<p>○意見・実践実習発表による学生のプレゼンテーション能力の向上 実践実習発表会(2年生)、意見発表会(1年生)に向けて発表原稿、プレゼン資料の作成やプレゼン方法の指導を行うことで、プレゼンテーション能力の向上につなげる。 【評価指標】 ・実践実習発表会(2年生) 2回 ・意見発表会(1年生) 1回</p>	<p>○意見・実践実習発表による学生のプレゼンテーション能力の向上 【実績】 ・実践実習発表会(2年生) 2回(中間、成果発表)</p>	C	プレゼンテーションの基礎技術のない学生もいるため、次年度は、発表の基礎の授業を実施する。		
		<p>○カリキュラムの見直し ・2年生の授業を見直し、実践的な実習として、オーベルジュでの学生主体のレストランとしてチャレンジレストランを開催する。 【評価指標】 ・チャレンジレストランの開催 6回</p>	<p>○カリキュラムの見直し 【実績】 ・チャレンジレストランの開催 6回(7月、9月、9月、11月、11月、12月)</p>	A	引き続き実施し、卒業レストランにつながるメニュー作成・調理・サービスの実習として実施する。		
		<p>○SDGsに向けた取組を充実 ・実習等で発生する野菜くずや食品残渣をコンポスト等で堆肥化を行い、学生実習農場に使用する資源循環の取組を行う。 【評価指標】 ・コンポストによる堆肥の農場投入 夏秋の2回 ・食品残渣の堆肥化の講義 1回</p>	<p>○SDGsに向けた取組を充実 【実績】 ・実習等で発生する野菜くずや食品残渣をコンポストで堆肥化を行い、学生実習農場に投入を行った。 ・農業基礎の授業において、食品残渣の堆肥化について講義を実施。</p>	A	引き続き、コンポスト処理した堆肥を実習農場に投入し、学生のSDGsに対する意識の醸成をはかる。		
		<p><現状> 農業高校以外から入学する学生が多く(R7年度48%)、また非農家の学生も多い(R7年度71%)など、学生が多様化し、就農の形態も自営就農に加え、農業法人への雇用就農が増加している。就職後にも生かせるプレゼンテーション能力を高める目的で意見・研究の発表会の機会を設けるなど、学生の能力向上を図っている。 また、農業を取り巻く環境も変化が大きく、近年ではGAP認証が求められ、またスマート農業の導入が生産現場でも進みつつある。</p> <p><課題> 農業経営のプロになるには、生産から流通まで幅広い知識と実践力が必要である。1人1農場による実習や先進農家での長期実習など取り入れるとともに、経営やマーケティングなどあらゆる分野の専門家や経験豊かな農業技術者によるカリキュラムを設定するとともに、プレゼンテーション能力の向上が必要である。</p>	<p>○実学を重視した授業の充実 実習・演習による実学を重視した授業を行うことにより学生の基礎技術の習得並びに実践力を高める。 【評価指標】総授業時間に占める割合 ※90分/1コマ 1年生農業実習 68%(464コマ) 2年生農業実習 75%(480コマ) 公開販売 2回以上、直売所での出張販売 3回以上</p> <p>○外部講師による授業の充実 中小企業診断士や弁理士など幅広い分野の専門家や経験豊かな農業技術者による授業を実施。 【評価指標】総授業時間に占める割合 1年生 外部講師による授業時間 15%(104コマ) 2年生 外部講師による授業時間 13%(82コマ)</p>	<p>○実学を重視した授業の充実 【実績】総授業時間に占める割合 ※90分/1コマ 1年生農業実習 68%(464コマ) 2年生農業実習 75%(480コマ) 公開販売 1回(NAFIC祭)、5回(セミナーハウスでの販売) 直売所(まほろばキッチン)での出張販売 5回(4、5、12、1月、2月)</p> <p>○外部講師による授業の充実 【実績】総授業時間に占める割合 1年生 外部講師による授業時間 15%(104コマ) 農業簿記、農業経営ビジョン、アグリビジネスイノベーション、就農基礎講座などを実施。 2年生 外部講師による授業時間 13%(82コマ) 6次産業化プラン、海外農業情勢、おもてなし入門、バイテク最先端技術などを実施。</p>	A	引き続き実施する。	
<p>○意見・研究発表による学生のプレゼンテーション能力の向上 研究発表会(2年生)、意見発表会(1年生)に向けて発表原稿、プレゼン資料の作成やプレゼン方法の指導を行うことで、プレゼンテーション能力の向上につなげる。 【評価指標】 実践実習発表会(2年生) 2回 意見発表会(1年生) 1回</p>	<p>○意見・研究発表による学生のプレゼンテーション能力の向上 【実績】 実践実習発表会(2年生) 2回(中間・成果発表) 意見発表会(1年生) 1回 各学年の優秀な発表者が、東海近畿ブロック意見発表大会の意見発表の部(1年生)、プロジェクト発表の部(2年生)に出場。意見発表の部4位、プロジェクト発表の部4位。</p>	A	引き続き発表行事を実施し、学生のプレゼンテーション能力の向上を図る。				
<p>○国の施策を反映させた新規技術等の講義 【評価指標】 ・特別講義 1回 ・GAP認証の取組 JGAP認証維持更新 2品目(トマト、イチゴ)</p>	<p>○国の施策を反映させた新規技術等の講義 【実績】 ・スマート農業に関する特別講義 1回(12月) ・GAP認証の取組 JGAP認証維持更新 2品目(トマト、イチゴ)1回(3月)</p>	A	GAP認証維持更新については、次年度以降も引き続き維持更新を行う。				

重点目標:(3)開業・就農・就職支援の強化

評価項目	学科	現状と課題	具体的方策と評価指標	取組経過と実績	自己評価	今後の改善方策	学校関係者評価委員の御意見
開業・就農・就職支援の強化	フードクリエイティブ学科	<p><現状> これまでフードクリエイティブ学科では103名が卒業した。(1～8期生)。 卒業時の進路は、開業が19%(準備中含む)、レストラン就職が42%、ホテル就職が16%、食関連企業就職が7%、親元就業が2%、その他が14%となっている。</p> <p><課題> 学生が希望する進路につくよう指導体制を整える必要がある。2年生には、開業支援情報や求人情報等を提供するとともに、定期的に個別面談を行っているが、進路の決定が遅れる学生がいる。職員間の情報を共有し早くから就職活動等に取り組むよう学生に働きかけていく必要がある。</p>	<p>○進路に応じた選択授業の実施 学生ごとに進路に沿った課題に取り組みカリキュラムを設定する。 開業をめざす「マスター」、ホテル・レストランへの就職をめざす「テクニカル」、食関連企業への就職をめざす「ゼネラル」の3コースに分かれ、それぞれの進路に沿った授業を実施する。 【評価指標】 ・キャリア形成実践実習(個別課題に沿った実践実習)(2年生) 130コマ うちチャレンジレストラン(2年生) 48コマ</p> <p>○開業につながるカリキュラム等の充実 進路に沿った選択科目を設定し、確実な進路へつなげる。 【評価指標】 ・フードビジネス・プランニング実践Ⅰ(開業計画作成手法)(1年生) 8コマ ・マネジメント実践(財務計画作成)(2年生) 8コマ ・フードビジネス・プランニング実践Ⅱ(開業計画作成演習)(2年生) 8コマ</p> <p>○就職につながるカリキュラム等の充実 進路に沿った選択科目を設定し、確実な進路へつなげる。 【評価指標】 ・キャリアプランニング(就職活動の基礎知識)(1年生) 8コマ ・キャリアマネジメント(就活面接対策)(2年生) 16コマ</p>	<p>○進路に応じた選択授業の実施 【実績】 ・キャリア形成実践実習(個別課題に沿った実践実習)(2年生) 130コマ 校内実践、県内協力事業者・校内オーベルジュでの実践実習、飲食店リサーチを通じてそれぞれの進路に沿った課題に取り組んだ。</p> <p>○開業につながるカリキュラム等の充実 【実績】 ・フードビジネス・プランニング実践Ⅰ(開業計画作成手法)(1年生) 8コマ ・マネジメント実践(財務計画作成)(2年生) 8コマ ・フードビジネス・プランニング実践Ⅱ(開業計画作成演習)(2年生) 8コマ 飲食店経営手法をベースに開業計画作成手法を習得。</p> <p>○就職につながるカリキュラム等の充実 【実績】 ・キャリアプランニング(就職活動の基礎知識)(1年生) 8コマ ・キャリアマネジメント(就活面接対策)(2年生) 16コマ 1年生は卒業後のキャリア形成に向け、基本となる自己理解と職業理解、2年生はビジネスマナーをはじめ就活対策、社会人基礎力を習得。</p>	A	キャリア実践実習として今年度より始めたチャレンジレストランは引き続き実施し、内容の充実を図る。 その他については、引き続き実施する。	
		<p>○開業・就職支援活動の強化 スムーズな開業・就職につなげるため、関連団体からの開業支援情報や企業からの求人情報の提供を実施する。 【評価指標】 ・個別面談の実施 1年生:5回/名、2年生:3回/名 ・県内事業者による校内企業ガイダンス開催 2回</p> <p>○開業・就職への支援強化 就農・就職に生かせる資格取得を実施する。 【評価指標】 ・資格取得 食品衛生責任者 防火管理者 サービス接客実務検定 レストランサービス技能検定</p> <p>○県内開業・就業支援事業の推進 県内における飲食店の開業、または県内の飲食店等に就業するフードクリエイティブ学科の卒業生に対して、授業料の半額相当の還付制度が開始されるので、学生に周知を行い、事業を推進する。 【評価指標】 ・学生向け、制度説明会実施 2回</p>	<p>○開業・就職支援活動の強化 【実績】 ・個別面談の実施 1年生12人:5回/名、2年生13人:3回/名 ・県内事業者による校内企業ガイダンス開催 2回 2年生対象、11事業者参加 ・卒業後開業予定者との地元商工会訪問 2回 ・資格取得 食品衛生責任者(6月) 防火管理者(8月) サービス接客実務検定2級、3級(6月) レストランサービス技能検定3級(8月、11月)</p> <p>○県内開業・就業支援事業の推進 【実績】 ・学生向け、制度説明会実施 2回</p>	A	引き続き学生の進路の意向を確認しながら、開業・就職活動に取り組む動機付けを行う。		
		<p>○奨励制度を活用した就業等支援 奈良で輝くマスター賞(起業計画を評価し表彰)及び世界へ羽ばたくベストマスター賞(海外研修計画を評価し表彰)の奨励制度を活用して、開業や海外研修を予定している学生の就業等支援を図る。 【評価指標】 ・奈良で輝くマスター賞 2名選出 ・世界へ羽ばたくベストマスター賞 1名選出</p>	<p>○奨励制度を活用した就業支援 【実績】 ・奈良で輝くマスター賞、2名選出 ・世界へ羽ばたくベストマスター賞 1名選出</p>	A	引き続き開業や海外研修を予定している学生へ奨励制度の活用を促していく。		
アグリマネジメント学科		<p><現状> 平成28年4月に旧農業大学校から現在のNAFICに改組し、138名が卒業した。卒業時の進路は、親元就業14%、自営就業26%、雇用就業24%、農業関連企業等就職16%、その他20%である。 例年、兼業農家、非農家出身の学生が8割前後を占めるため、就農の形態は自営就農や農業法人等への雇用就農が多い。</p> <p><課題> 就農率の向上を図る必要がある。また、2年生の学生には、就農支援情報や求人情報等を提供するとともに、定期的に個別面談等を行っているが、進路の決定が遅れる学生がいる。資格取得も含め、職員間で情報を共有し早くから就職活動等に取り組むよう学生に働きかけていく必要がある。</p>	<p>○就農支援活動の強化 個別面談を実施するとともに、関係機関との連携や就農支援情報の提供を行い、スムーズな就農につなげる。 【評価指標】 ・個別面談の実施 各学年 2回/名 ・就農基礎講座での卒業生への訪問 3回</p> <p>○就職支援活動の強化 個別面談や農業法人の交流会等を実施し、関係機関との連携や農業関連企業の求人情報の収集・紹介を行い、農業関連就農・就職率の向上につなげる。 【評価指標】 ・個別面談の実施 1年生:2回/名、2年生:2回/名 ・農業法人等による就職ガイダンスの校内での開催 1回 ・就業就職フェアへの参加促進 1回 ・農業法人等への訪問 2回</p>	<p>○就農支援活動の強化 【実績】 ・個別面談の実施 1年生就業希望4名に対し各3回、2年生就業希望5名に対し各6回 ・就農基礎講座での卒業生への訪問 2回(広陵町、桜井市)</p> <p>○就職支援活動の強化 【実績】 ・個別面談の実施 1年生(16名) 2回/名、2年生(13名)2回/名 ・農業法人等による就職ガイダンスの校内での開催 1回 ・就業就職フェアへの参加促進 1回 ・農業法人等への訪問 3回、8カ所</p>	A	引き続き学生の進路の意向を確認しながら、就農・就職活動に取り組む動機付けを行う。	
		<p>○就農・就職への支援強化 就農・就職に生かせる資格取得に向けた取組を実施する。 【評価指標】 ・資格取得 大型特殊(農耕車限定)免許(トラクター) フォークリフト運転技能講習 刈払機作業従事者安全衛生教育 アーク溶接特別教育 小型車両系建設機械特別教育 危険物取扱者 食品衛生責任者 農業機械士 日本農業技術検定</p>	<p>○就農・就職に生かせる資格取得を推進し、以下を実施。 【実績】 ・大型特殊(農耕車限定)免許(6月、9月、1月) ・フォークリフト運転技能講習(8月) ・刈払機作業従事者安全衛生教育(7月) ・アーク溶接特別教育(8月) ・小型車両系建設機械特別教育(1月) ・食品衛生責任者(6月) ・農業機械士(通年) ・日本農業技術検定(12月) ・農業簿記検定(11月)</p>	A	引き続き実施する。		
		<p>○奨励制度を活用した就業等支援 奈良で輝くマスター賞(就業計画を評価し表彰)及び世界へ羽ばたくベストマスター賞(海外研修計画を評価し表彰)の奨励制度を活用して、就農や海外研修を予定している学生の就業等支援を図る。 【評価指標】 ・奈良で輝くマスター賞 2名選出 ・世界へ羽ばたくベストマスター賞 1名選出</p>	<p>○奨励制度を活用した就業等支援 【実績】 ・奈良で輝くマスター賞 2名選出 ・世界へ羽ばたくベストマスター賞 1名選出</p>	A	引き続き就農や海外研修を予定している学生へ奨励制度の活用を促していく。		

重点目標：(4) 卒業生・県内従事者への支援

評価項目	学科	現状と課題	具体的方策と評価指標	取組経過と実績	自己評価	今後の改善方策	学校関係者評価委員の御意見
卒業生フォローアップ	両学科共通	<p><現状> 8期生までフードクリエイティブ学科103名、アグリマネジメント学科では138名の卒業生を輩出。そのうちフードクリエイティブ学科では県内開業者が9名、アグリマネジメント学科では自営就農36名、親元就農20名となっている。</p> <p><課題> 開業した卒業生に対しては、メニュー開発等で引き続き支援、また就農した学生に対しては、農林(農業)振興事務所等と連携して支援する必要がある。</p>	<p><両学科共通> ○両学科卒業生交流会 【評価指標】 ・交流会開催 1回</p> <p><フードクリエイティブ学科> ○開業した卒業生に対する支援 【評価指標】 ・飲食店経営相談 3回 ○卒業生への調理免許所得に対する支援 【評価指標】 ・調理師試験事前対策講座 1回</p> <p><アグリマネジメント学科> ○農林(農業)振興事務所等との連携 就農した卒業生に関する情報を共有し、農林(農業)振興事務所等と連携した支援を実施。 【評価指標】 農林(農業)振興事務所との卒業生の就農状況情報共有及び卒業生訪問 2回</p>	<p><両学科交流> ○両学科卒業生交流会 【実績】 ・交流会開催 1回 同窓会(豊農会)90周年・NAFIC10周年記念式典、記念講演、祝賀会 開催日:令和8年1月24日(土) 場 所:NAFIC附属セミナーハウス</p> <p><フードクリエイティブ学科> ○開業した卒業生に対する支援 【実績】 ・飲食店経営相談 4回 開業した卒業生の新規メニュー開発に助言指導 ・卒業生訪問 6回 ・調理師試験事前対策講座 1回 ・卒業生との地元商工会訪問 1回</p> <p><アグリマネジメント学科> ○農林(農業)振興事務所等との連携 【実績】 ・卒業生の就農状況情報共有 1回 ・卒業生訪問 3回</p>	A	引き続き開業したフードクリエイティブ学科の卒業生へ経営改善、メニュー作りの支援や就農したアグリマネジメント学科の卒業生に関する情報を農林(農業)振興事務所と共有し、連携した支援を行う。	
短期研修の運営	フードクリエイティブ学科	<p><現状> 飲食業の開業を目指している社会人を対象に、県産食材の知識向上や開業支援を目的とした短期研修を実施。また、県内飲食サービス従事者の「食」に関する知識及び調理技術を高めるため、公開講座を開催。</p> <p><課題> 多くの飲食サービス従事者、またその予定者に参加してもらえよう、講座内容の工夫が必要。</p>	<p>○短期研修(飲食業入門講座)の実施 飲食業の開業を目指している社会人に対し、短期の研修(2日間:講義・実演)を実施し、食の担い手の育成を図る。 【評価指標】 ・研修者数 10名</p>	<p>○短期研修(飲食業入門講座)の実施 【実績】 ・講座開催 1回(2日間) 開催日:令和7年8月30日、9月6日 内容:(1日目)開業までの流れ、事業計画、資金調達、開業事例紹介、(2日目)奈良県農産物と特徴、大和肉鶏の特性を活かした調理実演 研修者数:14名</p>	A	次年度は、豊かな食と農の振興課と連携し、実習を含めた研修を実施していく。	
公開講座の運営	フードクリエイティブ学科		<p>○公開講座の開催 国内で活躍する料理人を招聘し、講演を実施。 【評価指標】 ・公開講座開催 1回</p>	<p>○公開講座の開催 【実績】 ・公開講座開催 1回 開催日:令和8年1月26日(月) テーマ:『地産地消』を大切に 奈良の風土と歴史をフレンチに 講師:浦辺 大 氏(オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ ヌェフ) 場 所:安倍校舎実践オーベルジュ棟実践パンケツ</p>	A	今後もNAFICが料理人、飲食サービス事業者や県民の「食」の学びの場となるよう公開講座の開催を継続する。	
短期研修の運営	アグリマネジメント学科	<p><現状> 「アグリスタートアップ研修」は、営農開始に向けた研修として効果がある。 新規就農を希望する就農予定者に対して、基礎研修を実施している。 農業者には、最新の技術等を公開する公開講座を実施している。</p> <p><課題> 幅広い世代の就農希望者に、短期研修を実施。令和4年度まで定員20名で実施していたが、家庭菜園程度で終わる研修生も見受けられ、令和5年度以降は定員を10名とした。 新規就農を希望する就農予定者に対して、基礎研修を実施しているが、さらに内容を拡充して支援する必要がある。 県民向け及び農業者向けの「公開講座」等は、農業者のスキルアップにつながる内容で実施する。</p>	<p>○短期研修(アグリスタートアップ研修)の実施 市場出荷、直売所向け出荷を希望する者に対し、短期(17日間)で技術を習得させる研修(座学及び実習)を実施し、多様な担い手の育成を図る。 【評価指標】 ・研修者数 10名</p> <p>○短期研修(新規農業参入者支援事業のうち基礎研修)の実施 就農する品目が定まった新規就農希望者に対し、短期(3ヶ月)研修を実施し、農家の元での1年間の研修の前に基礎的な技術を修得させる。 【評価指標】 ・研修者数 4名</p>	<p>○短期研修(アグリスタートアップ研修)の実施 【実績】 ・研修者数 10名</p> <p>○短期研修(新規農業参入者支援事業のうち基礎研修)の実施 【実績】 ・研修者数 4名</p>	A	県民だより等広報の機会を増やして研修者数を確保できるようにし、引き続き実施する。	
公開講座の運営	アグリマネジメント学科		<p>○公開講座の開催 農業者に最新の農業技術等を紹介 【評価指標】 ・公開講座開催 1回</p>	<p>○公開講座の開催 【実績】 ・公開講座開催 1回 開催日:令和7年12月5日(金) テーマ1:「農産物直売所出荷に適した野菜の品種と栽培方法」講師:大和農園 内田健志氏 テーマ2:「農産物直売所出荷のための病害虫対策」講師:病害虫防除所 井村岳男氏 場 所:農業研究開発センター交流・サロン棟</p>	A	引き続きタイムリーなテーマにより公開講座を実施する。	