

重点目標:(1)情報発信等による安定した出願者の確保

学科	現状と課題	評価項目	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
両学科共通			<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 2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の魅力を周知する。 【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 62校 在校生及び卒業生の出身県内高校42校、調理系の学科がある県外の高校20校</p> <p>○進路ガイダンスの参加 4月～2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 22回(県内12回、県外10回)</p> <p>○学校教諭への情報発信 【実績】 ・教諭対象学校見学会 2回 高校教諭を対象とした学校見学会の開催(1月) 高等学校等進路指導研究協議会理事会在附属セミナーハウスで開催された。終了後に希望者へ学校見学会を実施。 奈良県高等学校農業教育研究会農業実技講習会において池之内校舎見学 1回</p> <p>○NAFIC祭での情報発信 ・NAFIC祭案内:高校6校(磯城野高校、山辺高校、御所実業高校、県立商業高校、関西中央高校、桜井高校) 近隣小・中学校4校、幼稚園1園</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。	
			<p>○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 5日間/夏休み期間</p>	<p>○学校見学会 【実績】 ・夏休み学校見学会開催 5日間(高校生対象:8月23日～27日) 参加者3名</p>	A	他の調理専門学校の取り組みも参考にし、日を限定して集中開催するよう見直しする。	・高校訪問は、高校教諭に知ってもらい良い取組なので、継続して実施してほしい。
フードクリエイティブ学科		募集活動	<p>○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。</p>	<p>○オープンキャンパス 【実績】 ・オープンキャンパス開催 10回 参加者延べ45名 ・オンラインオープンキャンパス 1回開催 参加者1名 ・学校見学相談会 1回開催 参加者1名</p>	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、希望者には附属セミナーハウスの見学を実施する。	・オープンキャンパスの開催を増やして、定員割れから回復した事例があるので、オープンキャンパスは、引き続き多く開催してほしい。
			<p>○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 5回</p>	<p>○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 4回、出張授業 1回</p>	A	引き続き、1・2年生を対象に体験授業等を実施する。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。	・ホテルへの就職は、専門学生向け就活アプリやインターネット等を利用して募集が行われる。そういったアプリ、インターネット等を活かすと、保護者にもオープンキャンパスへ参加してもらえるようになるため取り組んでほしい。
アグリマネジメント学科			<p>○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 6回</p>	<p>○オープンキャンパス 【実績】 ・オープンキャンパス開催 6回</p>	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。 ・8月の参加者が多く、個別相談の対応が全員できなかった。次年度はオンライン相談も検討する。	
			<p>○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開催 4回</p>	<p>○連携協定校である磯城野高等学校との活動 【実績】 ・1年、2年生を対象とした体験授業開催 4回</p>	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。	

重点目標：(2) 学生教育の充実

学科	現状と課題	評価項目	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
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、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。 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。 また、附属セミナーハウスが令和4年9月にオープンしたことにより、深夜、早朝の実習も可能となった。さらに令和4年12月にはBCCとの連携協定を締結し、海外の先端的な料理知識について学ぶことが可能となった。</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、高い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 56%(391コマ) ・2年生調理関連実習 75%(462コマ)</p> <p>○専門家による授業の充実 中小企業診断士や食関係大学の教授などあらゆる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年生専門家による授業時間 35%(242コマ) ・2年生専門家による授業時間 27%(166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 56%(391コマ) 1年生はカリナリーアート(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 75%(462コマ) 2年生はカリナリーアート(プラクティス・アドバンス)、プロジェクト実践実習、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>○専門家による授業の充実 【実績】 ・1年生専門家による授業時間 35%(242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年生専門家による授業時間 27%(166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 専門家による授業を計画どおり実施。</p>	A	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) ・意見発表会(1年生) 1回</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、資質向上を図る。	
			<p>○カリキュラムの見直し 令和4年9月にオープンしたNAFIC附属セミナーハウスを活用し、2年次に新たに「オーベルジュ宿泊実習」を実施し、早朝、深夜の営業を体験。 【評価指標】 ・宿泊実習 1回</p>	<p>○カリキュラムの見直し 【実績】 ・オーベルジュ宿泊実習として、2年生のテクニカル、マスターコースの学生が各1回、夕食、宿泊、朝食の一連の営業の流れを体験する授業を受講。</p>	A	附属セミナーハウスでの短期利用を活用し、引き続きオーベルジュ宿泊実習を継続する。	
			<p>○BCCとの連携協定締結 スペイン美食の街、バスク州サンセバスチャン市にある料理専門大学バスクカリナリーセンター(BCC)との連携協定に基づき、交流事業を実施する。 【評価指標】 ・特別授業の実施 1回(11月)</p>	<p>○BCCとの連携協定締結 【実績】 ・BCC講師による特別授業 1回(11月)</p>	A	海外研修を希望する学生に引き続き支援を継続する。	<p>・専門家以外の現場の人などに協力してもらって、学生を育てていくのも効果的である。例えば卒業生に授業してもらうなど。</p> <p>・学生1人に対して過大な県の費用がかかっていると考え。それだけの費用をかけて、学生に教育していることを伝えることも必要だと考える。</p>
			<p>○国・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回 当大学の学生が東海近畿大会プロジェクト発表大会の意見発表(1年生)の部で最優秀賞(1位)受賞。最優秀賞は3年連続。プロジェクト発表の部(2年生)は優秀賞で、両学生が全国大会に東海・近畿地区代表として出場(両者とも優良賞を受賞)。</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。	
アグリマネジメント学科	<p><現状> 農業高校以外から入学する学生が多く(R5年度72%)、また非農家の学生も多い(同70%)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。農福連携の取り組みも増えている。</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人ほ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。高いプレゼンテーション能力の向上やグローバルな視点での人材を育成する必要がある。</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 70%(464コマ) 2年生農業実習 76%(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>○専門家による授業の充実 中小企業診断士や弁理士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授業を実施。 【評価指標】総授業時間に占める割合 1年生専門家による授業時間 16%(109コマ) 2年生専門家による授業時間 18%(112コマ)</p>	<p>○実学を重視した授業の充実 【実績】 ・1年生農業実習 70%(464コマ) 1年生は、野菜等専門実習や農業機械実習等の実習を実施。 ・2年生農業実習 76%(480コマ) 2年生は、先進農家での現地実習や担当ほ場での栽培実習を実施。 ・公開販売 2回、セミナーハウスで販売(11月、1月より毎金曜日開催。学生が作成したシール等を貼り付けて販売)</p> <p>○専門家による授業の充実 【実績】 ・1年生専門家による授業時間 16%(109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年生専門家による授業時間 18%(112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>○国の施策を反映させた新規技術等の講義 【評価指標】 ・有機農業に関する特別講義 1回 ・農福連携に関する特別講義 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 【評価指標】 ・有機農業に関する講義 1回 ・農福連携に関する特別講義 1回 ・GAP認証維持更新 2品目(トマト、イチゴ)</p>	A	今年度行った特別講義については、次年度カリキュラム化した。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。 次年度以降は、スマート農業に関する特別講義を新たに実施予定。	

重点目標:(3)開業・就農・就職支援の強化

学科	現状と課題	評価項目	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
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74名が卒業した。(1～6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45%、ホテル就職が14%、食関連企業就職が11%、親元就業が3%、その他が9%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む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) 139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) 139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。 開業選択者は、1年生7名、2年生3名。</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。 就職選択者は、1年生13名、2年生7名。</p>	A	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/人、2年生:3回/人 ・県内事業者による校内企業ガイダンス開催 1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。 ・資格取得 食品衛生責任者 防火管理者 サービス接遇実務検定 レストランサービス技能検定</p>	<p>○開業・就職支援活動の強化 開業・就職に関する特別指導および面談のほか、資格取得に向けた取り組み等を実施。 【実績】 ・個別面談の実施 1年生20人:5回/人、2年生10人:3回/人 ・県内事業者による校内企業ガイダンス開催 1回 2年生対象、5事業者参加 ・資格取得 食品衛生責任者(1年生20名取得) 防火管理者(1年生20名取得) サービス接遇実務検定2級(1年生14名合格) レストランサービス技能検定3級(2年生 4名合格)</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 奈良で輝くマイスター賞(起業計画を評価し表彰)及び世界へ羽ばたくベストマイスター賞(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】 ・奈良で輝くマイスター賞 2名選出 ・世界へ羽ばたくベストマイスター賞 1名選出</p>	<p>○奨励制度を活用した就業支援 【実績】 ・奈良で輝くマイスター賞、2名選出(応募者3名) ・世界へ羽ばたくベストマイスター賞 選出0名(応募者なし)</p>	C	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。	・県内では農福連携の動きも盛んであるので、そういったところへの就職の斡旋を検討してはどうか。	
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、102名が卒業した。卒業時の進路は、親元就農16%、自営就農26%、雇用就農27%、農業関連企業等就職14%、その他15%である。 兼業農家、非農家出身の学生が86%とほとんどを占めることから、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/人 ・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/人、2年生:2回/人 ・農業法人等との学生の交流会開催 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 就農を希望する2年生6人に対して関係機関と連携しつつスムーズな就農に誘導。1年生7人については、定期的に面談を実施。 【実績】 ・個別面談の実施 2年生6人:6回/人、1年生7人:3回/人 ・就農基礎講座での卒業生への訪問 3回(宇陀市、桜井市、下市町、大淀町)</p> <p>○就職支援活動の強化 1年生、2年生のうち就職を希望する学生に対して、農業法人等との交流会等を以下の通り開催し、進路を考える動機付けを行った。 【実績】 ・個別面談の実施 1年生19人:2回/人、2年生17人:2回/人 ・農業法人等と学生の交流会開催 1回 ・就業就職フェアへの参加 1回 グランフロント大阪 ・農業法人等への訪問 2回、4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 大型特殊免許 フォークリフト技能講習 刈払機作業従事者安全衛生教育 アーク溶接特別教育 危険物取扱者 食品衛生責任者 農業機械士 農業技術検定</p>	<p>○就農・就職に生かせる資格取得の推進し、以下を実施。 【実績】 ・食品衛生責任者(6月) 15名取得 ・大型特殊自動車講習(6月、9月、1月) 9名合格 ・刈払機作業従事者安全衛生教育(7月) 6名取得 ・危険物取扱者資格取得講習(7月) 1名合格 ・フォークリフト運転技能講習(8月) 7名合格 ・小型車両系建設機械特別教育(1月) 7名取得 ・アーク溶接特別教育(8月) 7名取得 ・農業機械士(通年) 2名取得 ・日本農業技術検定 2級1名、3級1名 ・農業簿記検定 2級2名、3級1名</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 奈良で輝くマイスター賞(就業計画を評価し表彰)及び世界へ羽ばたくベストマイスター賞(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】 ・奈良で輝くマイスター賞 2名選出 ・世界へ羽ばたくベストマイスター賞 1名選出</p>	<p>○奨励制度を活用した就業支援 【実績】 ・奈良で輝くマイスター賞 2名選出(応募者3名) ・世界へ羽ばたくベストマイスター賞 1名選出(応募者1名) 国際農業者交流協会を通じてアメリカ合衆国への研修が決定</p>	A	引き続き実施する。		

重点目標：(4) 卒業生・県内従事者への支援

学科	現状と課題	評価項目	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
両学科共通	<p><現状> 6期生までフードクリエイティブ学科74名、アグリマネジメント学科では102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27名、親元就農16名が県内で就農してる。</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>	卒業生フォローアップ	<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</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業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 0回 交流会を2月に開催予定だったが、次年度に延期となった。</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 3回 開業した卒業生の新規メニュー開発に助言指導</p> <p><アグリマネジメント学科> ・農林(農業)振興事務所との卒業生の就業状況情報共有 2回 県関係機関との情報共有の会議(担い手ワーキング) 2回 ・卒業生訪問 8回</p>	D	<両学科共通> 次年度開催に向け多くの卒業生が参加できるよう調整する。	
	<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> より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>		短期研修の運営	<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(講義・実演)を実施し、食の担い手の育成を図る。 【評価指標】 ・講座開催 1回(定員10人)</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5年8月26日、9月2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 修了者:12名</p>	A	
フードクリエイティブ学科		公開講座の運営	<p>○公開講座の開催 国内で活躍する料理人を招聘し、料理のデモンストレーションを交えた講演を実施。 【評価指標】 ・公開講座開催 2回</p>	<p>○公開講座の開催 【実績】 ・公開講座開催 2回 (1回目)開催日:令和5年6月26日 講師:浜田 統之 氏(星野リゾート) (「星のや」総料理長、ボキューズ・ドール・アカデミー会長) テーマ:「奈良県の食材のみで表現するフランス料理の世界」 出席者数:参加者59名(県内料理人等) (2回目)開催日:令和6年1月29日 講師:渡辺 雄一郎 氏 (レストラン ナベノイズム エグゼクティブシェフCEO) テーマ:「伝統食材とフランス料理のエスプリを融合させた唯一無二の料理(C'est Nabeno-ism)」 出席者数:参加者55名(県内料理人等)</p>	A	今後もNAFICが料理人、飲食サービス事業者の学びの場となるよう公開講座の開催を継続する。	<p>・県外へ就職した卒業生に対しても、奈良県に戻ってきてもらえるような支援を検討してほしい。</p> <p>・アグリマネジメント学科短期研修の受講でも就農を目指す魅力を積極的にPRしてほしい。</p>
		技術紹介	<p>○海外の最新技術の紹介 海外の最新技術についてBCC講師を招いた特別講座を実施 【評価指標】 ・BCC特別講座 1回</p>	<p>○海外の最新技術の紹介 【実績】 ・BCC特別講座 1回 開催日:令和5年11月 講師:ルイス・アルファット 氏 マルケル・アギーレ・ムヒカ氏 (BCC講師) 演題:「世界が求める美食とは」～スペイン・バスクからの発信～ 出席者数:80名(県内料理人、飲食業関係者等)</p>	A	今後も料理人、飲食サービス事業者のスキルアップをはかれるよう海外の技術や情報を機会を捉えて紹介していく。	
		短期研修の運営	<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人</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 市場出荷者、直売所向け出荷者を対象に研修を実施。 【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 定員4名に対して7名が受講希望。基礎研修4名全員研修を修了し、農林(農業)振興事務所が実施する農家実践研修に移行。</p>	A	引き続き実施する。	
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年度は定員を絞って実施する。 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>	公開講座の運営	<p>○公開講座開催 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>○公開講座開催 本年、高温による病害の発生が問題となり、病害に関する公開講座を実施。 【実績】 ・公開講座の開催 1回 開催日:令和6年3月7日(木) テーマ:病害防除の考え方とIPMの実践について 講師:平山喜彦氏(龍谷大学農学部講師) 場所:農業研究開発センター交流・サロン棟</p>	A	引き続き社会情勢に即した公開講座を実施する。	
		技術紹介	<p>○最新技術の紹介 最新の農業技術等を紹介 【評価指標】 ・ドローンの実演展示 1回</p>	<p>○最新技術の紹介 【実績】 ・ドローンの実演展示 1回</p>	A	次年度もスマート農業に関する新技術の紹介を行う予定。	