教育プログラム実証講座 実施報告

本事業において実施した「教育プログラム実証講座」は、開発段階にある教育設計を実際の教育現場（フィールド）へと投入し、その実効性を定量的・定性的に検証するためのパイロット運用である。

調理教育において、優れたカリキュラムや教材の存在は必要条件に過ぎない。学習者の属性（日本語能力や文化的背景）、日々の学習負荷、ICT環境といった諸条件が複雑に絡み合う実戦環境下で、意図した「学びのサイクル」が機能し、評価可能な成果として結実して初めて、そのプログラムは実装可能な教育としての要件を満たす。本講座は、この「教育の循環」が成立するかを冷徹に点検する試金石として位置付けられる。

本実証講座を遂行する意義は、主に以下の3つの視点に集約される。

第一は、学習動線の妥当性検証である。 設計図としてのシラバスがどれほど緻密であっても、実際の学習者が理論通りに動くとは限らない。オンデマンド講義の視聴から自習CBT（理解度確認テスト）へと至る一連の行動ログを詳細に分析することで、設計上の「無理」や「滞り」を浮き彫りにし、現場で機能する学習動線を確立できる。

第二は、教育的介入による「変容」の可視化である。 単なる情緒的な受講満足度を追うのではなく、事前・事後テストという客観的指標を用いることで、4週間の受講前後で学習者にどのような能力向上が生じたかを「伸び」として算出する。これにより、教育効果をエビデンスに基づき客観的に証明することが可能となる。

第三は、次年度に向けた標準化へのフィードバックである。 離脱者が発生したフェーズや正答率の低い設問、理解に時間を要した調理用語などを特定することで、教材の情報設計や解説の表現、さらには教員による支援手順を具体的に改善できる。このプロセスこそが、次年度以降の安定的な運用と、教育品質の再現性を担保する鍵となる。

総じて、本講座は〈調査〉と〈開発〉の成果を、単なる理論に留めるのではなく「現場で機能する教育モデル」へと昇華させるための極めて重要な橋渡しである。

本年度は、服部学園における調理留学生の特性に鑑み、開発した「外食業人材育成プログラム（全4科40講）」から核心となる22講を厳選し、実証用パイロットプログラムとして再構成した。これを所定の期間内で運用し、調理留学生学修評価基準に準拠した多角的な測定を行うことで、本教育設計が調理現場で真に通用することを検証可能な形で提示することを目指した。

実施概要

本年度（令和7年度）事業では、先行するフェーズにおいて、デジタル学習基盤（e-ラーニングシステム）の構築、調理師に求められるスキームを網羅したカリキュラム・シラバスの策定、および多言語対応の教材（コンテンツ）整備を段階的に進めてきた。同時に、留学生が目指すべき到達地点を「調理留学生学修評価基準」として定義済みである。

今回の実証講座は、これら一連の開発成果を実在の留学生集団に適用し、その「学習行動の変容」と「到達度の推移」を定量的ログから抽出することで、教育設計の運用妥当性と教育効果を多角的に検証するものである。

本講座の設計にあたっては、開発したフルスペックのプログラム（4科目40講）を、約4週間の短期集中運用に耐えうる、厳

選した22講から成る「実証用パイロットプログラム」へと再編した。全40講から22講を厳選するにあたり、以下の4つの戦略的方針を定めた。

1．現場即戦力領域の重視：外食・調理現場での早期適応に不可欠な衛生管理や行動規範を優先的に抽出する。
2．短期間での「伸長」の最大化：短期介入でも知識の定着や習得がスコアとして顕在化しやすい内容を優先する。
3．自立学習モデルへの最適化：オンデマンド講義とCBTのみで学習が完結し、かつ効果測定が可能な単元を構成の軸とする。
4．科目間シナジーと負荷の平準化：4科目のバランスを維持しつつ、フェーズごとの学習負荷が過度にならないよう緻密な配列を組む。

これら22講の選定においては、単なる抽出に留まらず、各講のシラバスに記載された「学習内容」と「CBT出題観点」を改めて照合し、測定可能な教育的「核」のみを抽出する作業を徹底した。

本講座は令和8年1月7日（水）から2月4日（水）までの4週間、実働21日間で実施された。対象者は、本校（服部栄養専門学校）に在籍するアジア出身の1年生25名（中国17名、ネパール7名、インド1名）である。実施時期が進級・就職活動を控えた1〜2月に設定されていることから、本講座を「プロの現場へ移行するための橋渡し」と位置づけ、学生に受講の意義を周知した。

運用の形態は、ライブ演習を排した「オンデマンド講義視聴＋自習CBT」のサイクルを基本とする。各講義は、4テーマ構成の映像で展開され、学生は視聴完了後に、各講5問の理解度確認CBTに即時取り組む。

また、学習の自走を支援する仕組みとして、初日に「導入セッション」を配置し、システムの操作習熟、事前テストおよび自己評価を実施。最終日には「総括セッション」を設け、全体講評を通じた学びの統合と、事後テスト、自己評価による成果の回収、および次年度改善に向けた生の声（受講所見）の抽出を行った。

教育効果の検証は、以下の4つの主要指標を統合的に分析することで行った。
1．学習の完遂度（講義視聴完了率・CBT完了率）：プログラムが日常的に運用可能か、継続性は担保されているかを示す。
2．知識の定着度（CBT正答率）：各講で提示した重要概念の理解度を測る。
3．能力の伸長率（事前／事後テスト正答率比較）：短期介入によるプログラム全体としての教育成果（伸び）を客観視する。
4．意識の変容度（事前／事後自己評価の変化）：学習者自身の内面における準備性や自信の深まりを可視化する。

これらの指標を単一の枠組みで管理することで、「学習のサイクルは回ったか」「具体的な能力向上は生じたか」「どの箇所に修正の余地があるか」をエビデンスに基づいて説明できる体制を整えた。

次頁に、以上の設計を「実証講座 実施概要」として整理する。

本年度（令和７年度）事業では、前章（第３章）で見た通り、e-ラーニングシステム（教育基盤）・カリキュラム（教育体系）・シラバス（授業計画）・コンテンツ（教材）を段階的に整備し、調理留学生学修評価基準（到達の定義）も策定した。

教育プログラム実証講座は、これらの開発成果を実際の学習者集団に適用し、学習行動と到達度の変化を測定することで、教育設計が運用上も成立していること、そして一定の教育効果を示し得ることを確認する検証施策である。

教育プログラム実証講座 実施概要

名称	調理留学生教育プログラム実証講座 実施概要
目的	開発した教育プログラムを実環境下の学習者へ適用し、行動変容と到達度を多角的に測定する。これにより、教育設計の運用妥当性と教育的介入の効果を実証的に検証することを目的とする。
対象	服部栄養専門学校に在籍するアジア出身留学生（1年生）計25名（中国17名、ネパール7名、インド1名）
時期	令和8年1月7日（水）～ 2月4日（水）の4週間（原則として同期間中の平日21日間を稼働日とする）
形態	全40講から厳選した22講による「5フェーズ・プログラム」を運用。 e-ラーニングシステムを通じたオンデマンド講義の視聴、および理解度確認CBTによる自習を行う。
内容	フェーズ1：導入セッション、B-01、A-01、A-02、B-05 フェーズ2：C-01、D-01、D-02、D-03、C-04、中間セッション フェーズ3：C-03、D-05、C-06、B-09、D-08 フェーズ4：A-03、A-05、A-06、A-08 フェーズ5：A-07、D-10、A-09、A-10、総括セッション ※ 導入セッション：　e-ラーニングシステムの操作説明、受講上の諸注意、事前テスト＆自己評価等 ※ 中間セッション：　受講者取組状況レビュー、調理実務家講演（による意欲喚起） ※ 総括セッション：　全体講評、事後テスト＆自己評価の実施、次年度以降の改善に資する所見の回収等
評価	1. 学習行動（動画視聴およびCBTの完了状況） 2. 知識の定着（CBT正答率） 3. 能力の伸長（事前・事後テストのスコア比較） 4. 意識の変容（自己評価の変化） ※これらを総合し、「学びの循環」が成立したかを同一の評価フレームワークで検証する。

4.3.2　実施内容

本項では、服部学園において実施した「調理留学生教育プログラム実証講座」の具体的な運用プロセスを詳述する。本実証は、単なるeラーニングの試行にとどまらず、アジア圏からの留学生が日本の外食現場で「職業人」として自立するための「成功へのロードマップ」を、実環境下で機能させた記録である。後項（4.3.3）で示す視聴完了率やCBT正答率、事前・事後テストのスコアといった各指標は、以下に述べる「22講の戦略的選定」と、服部栄養専門学校の暦に最適化させた「21日間の学習導線」によって導き出されたものである。

実証用パイロットプログラム（22講）の戦略的構成

今回の実証講座にあたっては、開発された全40講のカリキュラムを、服部学園の実情に即し、「日本の外食産業における即戦力の獲得から将来のリーダーへの成長まで」という一本の成長ストーリーとして、5フェーズ、合計22講に再編し、最適化した。

各科目ごとの内訳は以下の通りである。

- 【科目A】外国人材キャリア教育： 8講
- 【科目B】日本事情・日本文化： 2講
- 【科目C】外食業日本語： 6講
- 【科目D】外食業接遇・運営： 6講

選定された22講のリストと、その配置意図は以下の通りである。

【フェーズ1：基盤構築】日本で働くための「地図」を手に入れる
- B-01：日本食文化史と食事作法（和食の背景理解）
- A-01：日本の外食産業の構造と将来展望（業界の全体像）
- A-02：在留資格・就労ビザ制度の基礎（コンプライアンスの徹底）
- B-05：日本人の価値観と職場文化（「和」と「報連相」の理解）

【フェーズ2：現場実践】プロとして顧客・チームと向き合う
- C-01：キッチン指示語・動作語（現場で動くための言語）
- D-01：“もてなし”の概念と原理（日本的サービスの設計思想）
- D-02：身嗜み・第一印象（衛生と安心の標準化）
- D-03：席案内・註文受けフロー（接客の初動）
- C-04：接遇敬語とホール会話（印象を高める言語表現）

【フェーズ3：リスク・多様性対応】高度な判断力を身に付ける
- C-03：メニュー説明とアレルギー対応（安全を守る表現力）
- D-05：クレーム・アレルギー対応（リスク管理の体制）
- C-06：クレーム対応と謝罪表現（信頼回復の型）
- B-09：インバウンドと多文化共生（自身のルーツを強みに変える）
- D-08：バリアフリー・多言語サービス（多様な顧客への配慮）

【フェーズ4：就職活動とキャリア自律】自らの足で歩み出す
- A-03：キャリアデザインと自己分析（自らの価値観の言語化）
- A-05：履歴書・職務経歴書・ポートフォリオ作成（書面による自己表現）
- A-06：面接マナーと質問応答技法（対面での信頼構築）
- A-08：労働法・労働条件の読み方（自身の権利と義務の守護）

【フェーズ5：プロ意識と定着】信頼される職業人へ
- A-07：職場コミュニケーションとリーダーシップ（持続可能な働き方）
- D-10：サービス品質評価とPDCA（マネジメント視点の獲得）
- A-09：キャリアアップ・資格取得と継続学習（スキルの継続的な獲得）
- A-10：グローバルキャリアと異文化マネジメント（将来のビジョン形成）

22講選定のロジック：なぜこの「核」を抽出したのか

本プログラムの構成は、単に「数を絞る」のではなく、以下の4つの明確な意図に基づき「凝縮」させたものである。

1. 「即戦力」と「キャリア自律」の両立
   現場で即座に役立つ調理指示語や接客フレーズ（C・D領域）を重点的に配する一方で、留学生が陥りやすい「ただ働くだけ」の状態を防ぐため、キャリア設計や労働法（A領域）を厚く配置した。

2. 服部学園の教育理念との共鳴
   安全、安心、健康、環境を重視し、技術・知識・心（マナー）を兼ね備えたプロのエキスパートを育てることを教育理念として掲げる服部学園の学生に合わせ、衛生管理やアレルギー対応、そして「もてなし」の精神的背景を学べる講を優先的に組み込んでいる。

3. 多国籍（中国・ネパール・インド）への配慮
   文化圏が異なる25名の留学生が共通の尺度を持てるよう、暗黙知になりがちな「日本人の価値観と職場文化（B-05）」や「インバウンドと多文化共生（B-09）」を橋渡しとして機能させた。

4. 測定精度の確保
   全110問のCBTおよび44問の事前・事後テスト、さらには20項目の自己評価によって、短期間での「行動変容」と「知識習得」の両面を可視化できる講を選択した。

21日間運用の講配列と導入・総括のデザイン

実証講座は、令和8年1月7日から2月4日までの4週間（平日21日間）で実施した。1日1講を基本としつつ、2講実施日を設けることで、22講すべてを無理なく消化する配列とした。

- 初日の導入セッション
  服部栄養専門学校の独自の学習環境に適応させるため、単なるシステム操作説明に留まらず、事前テスト（44問）と事前自己評価（20項目）を実施。自身の現在地を直視させることで、学習への「当事者意識」を醸成した。

- 日々の学習サイクル
  「オンデマンド視聴」による知識入力と、直後の「理解度確認CBT（各5問）」による即時アウトプットをセットにすることで、多忙な専門学校生活の中でも学習の習慣化を促した。

- 最終日の総括セッション
  事後テストおよび事後自己評価を行い、4週間での「伸び」を本人にフィードバック。実証講座を単なるイベントで終わらせず、その後の就職活動への確かな自信へと繋げるクロージングを行った。

21日間の戦略的講配列（22講の最適化スケジュール）

本項では、服部学園における21日間の具体的な運用プロセスを詳述する。本実証は、単なる知識の伝達ではなく、

調理留学生が日本の外食現場で「自走」し始めるためのスタートダッシュとして設計された。

実施期間は令和8年1月7日から2月4日までの平日21日間とした。22の講義をこの期間に収めるため、複数の「2講実施日」を設定している。例えば、実務の「型」や全体像を学ぶ導入講（C-01とD-01）を同日に配置しているのは、学習負荷を抑えつつ早期に知識の土台を固める狙いがあるためである 。

具体的な配列は以下の通りである。

- フェーズ1：基盤構築（1/07 - 1/12）
    - 第01日：〈導入セッション〉 ＋ 【B-01】日本食文化史と食事作法
    - 第02日：【A-01】日本の外食産業の構造と将来展望
    - 第03日：【A-02】在留資格・就労ビザ制度の基礎
    - 第04日：【B-05】日本人の価値観と職場文化
- フェーズ2：現場適応（1/13 - 1/20）
    - 第05日：【C-01】キッチン指示語・動作語＋ 【D-01】“もてなし”の概念と原理
    - 第06日：【D-02】身嗜み・第一印象
    - 第07日：【D-03】席案内・註文受けフロー
    - 第08日：【C-04】接遇敬語とホール会話
    - 第10日：〈中間セッション〉（※第09日は予備日または復習日として運用）
- フェーズ3：リスク・多様性対応（1/21 - 1/27）
    - 第11日：【C-03】メニュー説明とアレルギー対応
    - 第12日：【D-05】クレーム・アレルギー対応
    - 第13日：【C-06】クレーム対応と謝罪表現
    - 第14日：【B-09】インバウンドと多文化共生
    - 第15日：【D-08】バリアフリー・多言語サービス
- フェーズ4：就職活動実践（1/28 - 2/02）
    - 第16日：【A-03】キャリアデザインと自己分析
    - 第17日：【A-05】履歴書・職務経歴書・ポートフォリオ作成
    - 第18日：【A-06】面接マナーと質問応答技法
    - 第19日：【A-08】労働法・労働条件の読み方
- フェーズ5：キャリア自律と定着（2/03 - 2/04）
    - 第20日：【A-07】職場コミュニケーションとリーダーシップ＋ 【D-10】サービス品質評価とPDCA
    - 第21日：【A-09】キャリアアップ・資格取得と継続学習 ＋【A-10】グローバルキャリアと異文化マネジメント＋〈総括セッション〉

配列設計における狙い

1. 職業意識の早期統一

フェーズ1に食文化（B-01）や業界構造（A-01）を置くことで、学習の目的を明確化し、後続の実務学習への意欲を高めた 。

2. 学習負荷の最適配置
   専門用語の多いC・D領域と、理解中心のA・B領域を交互に配し、オンデマンド学習特有の集中力低下や離脱を防止した 。
3. 習熟度勾配の設計
   C・D領域では、基礎的な指示（C-01）から複雑なクレーム対応（C-06）へと段階的に難易度を上げ、短期でも確実なスキル向上を目指した 。

セッション設計：自走を支えるチェックポイント

- 導入セッション（初日）：調理師としての誇りを再認識させるとともに、事前テスト（44問）と自己評価（20項目）を実施 。自身の現在地を客観視させ、21日間のゴールを共有した 。
- 中間セッション（フェーズ2終了時）：状況をレビューし、学習の遅れを個別に点検 。実務家の声を届けることで「今学んでいることが厨房のどこで役立つか」を再接続し、後半戦への意欲を再点火した 。
- 総括セッション（最終日）：事後テストを行い、4週間での成長をデータで証明 。自己評価の更新を通じて「自分はこれだけできるようになった」という自信の形成を目指した。

日常の運用：現場視点の教材と精緻なCBT

日々の学習は、集中を妨げない短尺映像の視聴と、即座に行う5問の自習CBTで構成した 。CBTは「空欄補充」「事象理解」「正誤判定」を組み合わせ、単なる暗記ではなく、実際の調理現場や接客場面での「適切な判断」ができるレベルまで理解を深める設計とした 。

4.3.3 実施結果

令和7年度の事業において、4.3.1および4.3.2で詳述した設計に基づき、調理留学生を対象とした実証講座を完遂した。本項では、運用を通じて蓄積された学習ログおよび多角的な測定データを基に、その教育的成果を総括する。

評価の柱として、以下の5つのメトリクスを抽出した。

1. 各講義の視聴完了率：オンデマンド学習の「完走力」を測る。
2. 各講義のCBT完了率：インプットからアウトプットへの移行状況を把握する。
3. CBT正答率：各ステップでの理解の「質」を点検し、教材改善の指針とする。
4. 事前・事後テスト正答率：4週間の介入による知識・判断力の伸長を客観的に評価する。
5. 事前・事後自己評価：学生自身の「できるようになった」という主観的な確信を測る。

指標１・２はプログラムの「実行可能性」を、３は「定着度」を、そして４・５は本事業が掲げる「教育効果」を証明するための核心的なデータである。

以下に、これらの結果を順に提示し、受講者の学習行動や到達の推移等について分析・講評する。

講義視聴完了率とCBT完了率

実証講座が学生の日常生活に溶け込み、学習サイクルとして成立したかを確認するため、まず行動指標を集計した。

・〈講義視聴完了〉の定義：

　各講を構成する4つのテーマすべてにおいて、視聴到達率85%以上を記録した状態。

・〈CBT完了〉の定義：

　講義直後の自習問題5問すべてに回答し、システム上での採点処理を完了した状態。

実証講座における全22講の完了率データは、以下のとおりである。

▼（各講）講義視聴完了率＆CBT完了率

フェーズ	講義コード	講義名	属性	視聴完了(n)	視聴完了(%)	CBT 完了(n)	CBT 完了(%)
Phase 1	B-01	日本食文化史と食事作法	全体	23	92.0	21	84.0
			中国	16	94.1	14	82.4
			ネパール	6	85.7	6	85.7
			インド	1	100.0	1	100.0
	A-01	日本の外食産業の構造と将来展望	全体	20	80.0	18	72.0
			中国	13	76.5	12	70.6
			ネパール	6	85.7	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0
	A-02	在留資格・就労ビザ制度の基礎	全体	19	76.0	18	72.0
			中国	13	76.5	12	70.6
Phase 1	A-02	在留資格・就労ビザ制度の基礎	ネパール	5	71.4	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0
	B-05	日本人の価値観と職場文化	全体	21	84.0	20	80.0
			中国	14	82.4	14	82.4
			ネパール	6	85.7	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0
Phase 2	C-01	キッチン指示語・動作語	全体	22	88.0	21	84.0
			中国	15	88.2	14	82.4
			ネパール	6	85.7	6	85.7
			インド	1	100.0	1	100.0
	D-01	“もてなし”の概念と原理	全体	21	84.0	19	76.0
			中国	14	82.4	13	76.5
			ネパール	6	85.7	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0
	D-02	身嗜み・第一印象	全体	20	80.0	18	72.0
			中国	13	76.5	12	70.6
			ネパール	6	85.7	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0
	D-03	席案内・註文受けフロー	全体	19	76.0	18	72.0
			中国	13	76.5	12	70.6
			ネパール	5	71.4	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0

	C-04	接遇敬語とホール会話	全体	21	84.0	20	80.0
			中国	14	82.4	13	76.5
			ネパール	6	85.7	6	85.7
			インド	1	100.0	1	100.0
Phase 3	C-03	メニュー説明とアレルギー対応	全体	19	76.0	18	72.0
			中国	13	76.5	12	70.6
			ネパール	5	71.4	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0
	D-05	クレーム・アレルギー対応	全体	21	84.0	19	76.0
			中国	14	82.4	13	76.5
			ネパール	6	85.7	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0
	C-06	クレーム対応と謝罪表現	全体	19	76.0	18	72.0
			中国	13	76.5	12	70.6
			ネパール	5	71.4	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0
	B-09	インバウンドと多文化共生	全体	21	84.0	21	84.0
			中国	14	82.4	14	82.4
			ネパール	6	85.7	6	85.7
Phase 3	B-09	インバウンドと多文化共生	インド	1	100.0	1	100.0
	D-08	バリアフリー・多言語サービス	全体	21	84.0	20	80.0
			中国	14	82.4	13	76.5
			ネパール	6	85.7	6	85.7
			インド	1	100.0	1	100.0
Phase 4	A-03	キャリアデザインと自己分析	全体	21	84.0	20	80.0
			中国	14	82.4	13	76.5
			ネパール	6	85.7	6	85.7
			インド	1	100.0	1	100.0
	A-05	履歴書・職務経歴書・ポートフォリオ作成	全体	21	84.0	21	84.0
			中国	14	82.4	14	82.4
			ネパール	6	85.7	6	85.7
			インド	1	100.0	1	100.0
	A-06	面接マナーと質問応答技法	全体	21	84.0	19	76.0
			中国	14	82.4	13	76.5
			ネパール	6	85.7	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0
	A-08	労働法・労働条件の読み方	全体	22	88.0	20	80.0
			中国	15	88.2	14	82.4
			ネパール	6	85.7	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0
Phase 5	A-07	職場コミュニケーションとリーダーシップ	全体	22	88.0	20	80.0
			中国	15	88.2	14	82.4
			ネパール	6	85.7	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0
	D-10	サービス品質評価と PDCA	全体	20	80.0	18	72.0

			中国	13	76.5	12	70.6
			ネパール	6	85.7	5	71.4
			インド	1	100.0	1	100.0
	A-09	キャリアアップ・資格取得と継続学習	全体	21	84.0	20	80.0
			中国	14	82.4	13	76.5
			ネパール	6	85.7	6	85.7
			インド	1	100.0	1	100.0
	A-10	グローバルキャリアと異文化マネジメント	全体	21	84.0	20	80.0
			中国	14	82.4	13	76.5
			ネパール	6	85.7	6	85.7
			インド	1	100.0	1	100.0

（N=全体25・中国17・ネパール7・インド1）

結果の分析と講評

１．全体的な傾向：実践的・就職直結テーマは高く、複雑な接客会話で離脱傾向がより顕著に

全体を通して、視聴完了率は76.0%～92.0%、CBT完了率は72.0%～84.0%の範囲で推移している。講義を視聴してもCBTまで完了しない層（最大2名、8.0ポイントのドロップオフ）が各講義で存在することが確認された。また、学習の進捗（フェーズ）による単純な離脱ではなく、「テーマの性質」によって完了率が上下するという明確な特徴が見られた。

- 関心・完了率が高い領域（視聴84%以上／CBT80%以上）
    - 「B-01 日本食文化史と食事作法」（視聴92.0%／CBT84.0%）が視聴完了率で全講義中トップであり、CBT完了率でもトップタイ（84.0%）であった。
    - また、「C-01 キッチン指示語・動作語」（視聴88.0%／CBT84.0%）や、「A-08 労働法・労働条件の読み方」（視聴88.0%／CBT80.0%）、「A-05 履歴書・職務経歴書・ポートフォリオ作成」（視聴84.0%／CBT84.0%）なども高い水準を保っていた。
    - これは、日本の食文化への純粋な興味に加え、厨房ですぐに使える用語、あるいは就職活動や労働条件に直結する「実利・実用性の高いテーマ」に対しては、学習意欲が非常に高く維持されると考えられる。
- 完了率が落ち込む領域（視聴76.0%／CBT 72.0%）
    - 視聴完了率が全講義で最低値の76.0%となった「A-02 在留資格・就労ビザ制度の基礎」「D-03 席案内・註文受けフロー」「C-03 メニュー説明とアレルギー対応」「C-06 クレーム対応と謝罪表現」の4講義で、完了率が特に落ち込む傾向が見られた。
    - CBT完了率においても、最低値の72.0%を記録している講義が7つ確認された。
    - これは、ビザ制度のような専門的で複雑な仕組みの理解や、顧客への状況説明・謝罪といった「高い日本語力と心理的負荷（認知的負荷）を伴う対人コミュニケーション」の講義で、学習のつまずきや離脱がより深刻に発生していると推測される。

２．出身国別の特徴と傾向

参加者の属性によっても取り組み方に違いが見られた。

- 中国（17名）は全体のトレンドを形成、難易度への反応が顕著であった。
    - 最も人数が多いため全体の傾向とほぼ一致する。関心の高い「B-01 日本食文化史と食事作法」では視聴94.1%、CBT完了率82.4%と非常に高い。
    - 一方で、難易度の高い「C-06 クレーム対応と謝罪表現」などでは、視聴・CBTともに70.6%（12/17）と、全講義中最低値タイまで下落した。講義の難易度や関心度が直接的に学習行動（完了率）に反映されやすい傾向が、より明確に見られた。
- ネパール（7名）はテーマに左右されない安定した受講姿勢であった。
    - 全体を通して、視聴完了率は71.4%〜85.7%の範囲にあり、CBT完了率も71.4%〜85.7%の範囲で推移している。
    - 一部の難しいテーマ（例：「C-06 クレーム対応と謝罪表現」）で71.4%まで落ち込みは見られるものの、全体平均の最低値（72.0%）よりも高い水準で完了率を維持している講義が多く、コミュニティ的な学習スタイルが完了率の底上げに寄与した可能性が推測される。
- インド（1名）は極めて高いモチベーションを保っていた。
    - 対象者が1名のみであるが、全22講義において視聴・CBTともに100.0%の完了率を達成しており、非常に高い学習意欲を持っていることが分かった。

３．分析に基づく主な改善提案と課題

この完了率データから、今後のプログラム運用に向けて以下のことが推測・提案できる。

・「複雑な接客コミュニケーション」領域への徹底したフォロー
クレーム対応（C-06）やメニュー説明（C-03）、注文フロー（D-03）など、高度な日本語運用が求められる講義群で、完了率がプログラム内でも最低水準にまで落ち込んでいる（CBT完了率72.0%）。これは、後述するCBT正答率データ（感情の機微やニュアンスの理解が苦手）の傾向とも合致する。こうした講義では、動画を短く区切る、やさしい日本語の字幕をつける、事前に用語集を配布するなどの「認知負荷を下げる工夫」をさらに強化・導入する必要がある。

・CBTへの移行率の改善
　視聴完了率とCBT完了率の間に生じるドロップオフ（完了層の離脱）は、最大で**8.0ポイント（2名）**に達する講義もある。この「動画は見たがCBTは受けない」という層を減らすため、動画の最後にCBTへの誘導を強く行う、あるいは「CBT完了をもって出席とする」などの運用上のルールをより明確にすることが効果的だと推測される。

・モチベーションの波を活かしたコース設計
　就活対策（フェーズ4）に入ると、履歴書（A-05）がCBT完了率84.0%とトップタイの水準に回復している。

この「就活への危機感・意欲」をテコにして、途中の難しい接客コミュニケーション講義を「面接でアピールできるスキル」として意味付けするなど、受講者の動機付けを促す工夫が有効である。ただし、面接マナー（A-06）は完了率が持ち直しているものの、**ドロップオフ率が最大レベル（8.0ポイント）**である点にも着目し、学習のつまずきがないか検証する必要がある。

以上の通り、服部学園における本パイロットモデルは、21日間という短期集中型でありながら、多くの講義で高い完了率を維持しており、学習行動を継続させる構造は概ね成立していると評価できる。しかし、完了率が最低水準（72.0%）に落ち込んだ特定の「複雑なコミュニケーション」領域への集中的なテコ入れが、プログラムの最終的な定着度を向上させるために不可欠である。

CBT（理解度確認テスト）正答率：知識の定着度を測る

次に、講義を視聴した直後の「理解の鮮度」を可視化するため、全22講に対応する「自習CBT」の正答率を分析した。このテストは、単なる用語の暗記ではなく、現場での「判断基準」や「動作の型」が身に付いているかを問う各講5問（全110問）で構成されている 。

服部学園の学生25名（中国17名、ネパール7名、インド1名）による、各講・各出題観点（❶〜❺）の正答率データは以下の通りである。

▼（各講・各出題観点）CBT正答率（全体%は加重平均）

回	講	出題観点	全体		中国		ネパール		インド	
			n	%	n	%	n	%	n	%
1	【B-01】日本食文化史と食事作法	❶ 和食史の要点理解	18.0	72.0	12.0	70.6	5.0	71.4	1.0	100.0
		❷ 献立構成の把握	14.0	56.0	9.0	52.9	4.0	57.1	1.0	100.0
		❸ 作法・マナーの理解	20.0	80.0	14.0	82.4	5.0	71.4	1.0	100.0
		❹ 理由付けの適切性判別	14.0	56.0	9.0	52.9	5.0	71.4	0.0	0.0
		❺ 比較説明の観点整理	17.0	68.0	12.0	70.6	4.0	57.1	1.0	100.0
2	【A-01】日本の外食産業の構造と将来展望	❶ 業態分類の理解	21.0	84.0	14.0	82.4	6.0	85.7	1.0	100.0
		❷ 就職先像の整理	16.0	64.0	11.0	64.7	5.0	71.4	0.0	0.0
		❸ 人手不足要因の判別	20.0	80.0	14.0	82.4	6.0	85.7	0.0	0.0
		❹ 外国人受入れ背景の理解	15.0	60.0	10.0	58.8	4.0	57.1	1.0	100.0
		❺ 産業変化（DX 等）の把握	18.0	72.0	14.0	82.4	4.0	57.1	0.0	0.0
3	【A-02】在留資格・就労ビザ制度の基礎	❶ 在留資格区分の理解	18.0	72.0	11.0	64.7	6.0	85.7	1.0	100.0
		❷ 外食分野の資格識別	15.0	60.0	8.0	47.1	6.0	85.7	1.0	100.0
		❸ 資格外活動ルールの把握	17.0	68.0	10.0	58.8	6.0	85.7	1.0	100.0
		❹ 違反リスクの判別	20.0	80.0	14.0	82.4	5.0	71.4	1.0	100.0
		❺ 変更手続の流れ理解	16.0	64.0	10.0	58.8	5.0	71.4	1.0	100.0
4	【B-05】日本人の価値観と職場文化	❶ 価値観要素の理解	16.0	64.0	10.0	58.8	5.0	71.4	1.0	100.0
		❷ 上下関係の把握	17.0	68.0	11.0	64.7	5.0	71.4	1.0	100.0
		❸ 暗黙ルールの判別	19.0	76.0	14.0	82.4	4.0	57.1	1.0	100.0
		❹ 報連相等の理解	18.0	72.0	11.0	64.7	6.0	85.7	1.0	100.0
		❺ 調整方針の選定	20.0	80.0	12.0	70.6	7.0	100.0	1.0	100.0
5	【C-01】キッチン指示語・動作語	❶ 指示表現の理解	17.0	68.0	10.0	58.8	6.0	85.7	1.0	100.0

		❷ 動作語の識別	16.0	64.0	10.0	58.8	5.0	71.4	1.0	100.0
		❸ 確認表現の理解	17.0	68.0	11.0	64.7	5.0	71.4	1.0	100.0
		❹ 誤解語の判別	16.0	64.0	9.0	52.9	6.0	85.7	1.0	100.0
		❺ 安全上の注意理解	19.0	76.0	13.0	76.5	5.0	71.4	1.0	100.0
6	【D-01】“もてなし”の概念と原理	❶ 概念差の理解	17.0	68.0	11.0	64.7	5.0	71.4	1.0	100.0
		❷ 体験設計の把握	19.0	76.0	14.0	82.4	4.0	57.1	1.0	100.0
		❸ 期待管理の理解	19.0	76.0	12.0	70.6	6.0	85.7	1.0	100.0
		❹ 多文化配慮の理解	16.0	64.0	9.0	52.9	6.0	85.7	1.0	100.0
		❺ 強み活用の評価	20.0	80.0	14.0	82.4	6.0	85.7	0.0	0.0
7	【D-02】身嗜み・第一印象	❶ 基準項目の理解	18.0	72.0	11.0	64.7	6.0	85.7	1.0	100.0
		❷ 衛生・安心の目的理解	18.0	72.0	10.0	58.8	7.0	100.0	1.0	100.0
		❸ 文化差の把握	17.0	68.0	10.0	58.8	6.0	85.7	1.0	100.0
		❹ 第一印象要因の理解	16.0	64.0	10.0	58.8	5.0	71.4	1.0	100.0
		❺ セルフケアの理解	20.0	80.0	14.0	82.4	5.0	71.4	1.0	100.0
8	【D-03】席案内・註文受けフロー	❶ フロー理解	15.0	60.0	9.0	52.9	5.0	71.4	1.0	100.0
		❷ 確認事項の把握	14.0	56.0	10.0	58.8	4.0	57.1	0.0	0.0
		❸ 配慮観点の理解	20.0	80.0	14.0	82.4	5.0	71.4	1.0	100.0
		❹ 提案の目的理解	19.0	76.0	13.0	76.5	5.0	71.4	1.0	100.0
		❺ 連携要点の把握	20.0	80.0	13.0	76.5	6.0	85.7	1.0	100.0
9	【C-04】接遇敬語とホール会話	❶ 定型句の理解	15.0	60.0	9.0	52.9	6.0	85.7	0.0	0.0
		❷ 会話流れの把握	17.0	68.0	12.0	70.6	4.0	57.1	1.0	100.0
		❸ 敬語区分の理解	20.0	80.0	14.0	82.4	5.0	71.4	1.0	100.0
		❹ 誤用の判別	14.0	56.0	8.0	47.1	5.0	71.4	1.0	100.0
		❺ 非言語要素の理解	15.0	60.0	9.0	52.9	5.0	71.4	1.0	100.0
10	【C-03】メニュー説明とアレルギー対応	❶ 説明の構造理解	15.0	60.0	9.0	52.9	6.0	85.7	0.0	0.0
		❷ 形容詞・擬音語の理解	15.0	60.0	9.0	52.9	5.0	71.4	1.0	100.0
		❸ 注意表現の把握	13.0	52.0	8.0	47.1	4.0	57.1	1.0	100.0
		❹ 食制限確認の理解	17.0	68.0	10.0	58.8	6.0	85.7	1.0	100.0
		❺ 代替提案の適切性評価	19.0	76.0	12.0	70.6	6.0	85.7	1.0	100.0
11	【D-05】クレーム・アレルギー対応	❶ 初動の理解	20.0	80.0	12.0	70.6	7.0	100.0	1.0	100.0
		❷ 感情対応の理解	12.0	48.0	8.0	47.1	4.0	57.1	0.0	0.0
		❸ 誤提供リスクの把握	21.0	84.0	14.0	82.4	6.0	85.7	1.0	100.0
		❹ 記録の必要性理解	17.0	68.0	10.0	58.8	6.0	85.7	1.0	100.0
		❺ 再発防止観点の理解	19.0	76.0	13.0	76.5	5.0	71.4	1.0	100.0
12	【C-06】クレーム対応と謝罪表現	❶ 対応段階の理解	16.0	64.0	9.0	52.9	6.0	85.7	1.0	100.0
		❷ 謝罪表現の理解	20.0	80.0	14.0	82.4	5.0	71.4	1.0	100.0
		❸ 危険表現の判別	18.0	72.0	11.0	64.7	6.0	85.7	1.0	100.0
		❹ 言い換え選定の理解	19.0	76.0	13.0	76.5	6.0	85.7	0.0	0.0
		❺ 報告要点の把握	17.0	68.0	10.0	58.8	6.0	85.7	1.0	100.0
13	【B-09】インバウンドと多文化共生	❶ 動向の把握	18.0	72.0	11.0	64.7	6.0	85.7	1.0	100.0
		❷ 食ニーズ分類の理解	19.0	76.0	12.0	70.6	6.0	85.7	1.0	100.0
		❸ 宗教配慮の理解	15.0	60.0	8.0	47.1	6.0	85.7	1.0	100.0
		❹ 地域変化の理解	18.0	72.0	13.0	76.5	5.0	71.4	0.0	0.0
		❺ 対応策の評価	21.0	84.0	14.0	82.4	6.0	85.7	1.0	100.0
14	【D-08】バリアフリー・多言語サービス	❶ 配慮対象の理解	17.0	68.0	12.0	70.6	4.0	57.1	1.0	100.0

		❷ 基本対応の理解	17.0	68.0	12.0	70.6	4.0	57.1	1.0	100.0
		❸ 点検視点の把握	17.0	68.0	10.0	58.8	6.0	85.7	1.0	100.0
		❹ 手段の理解	20.0	80.0	13.0	76.5	6.0	85.7	1.0	100.0
		❺ 選定の妥当性評価	17.0	68.0	12.0	70.6	4.0	57.1	1.0	100.0
15	【A-03】キャリアデザインと自己分析	❶ 概念（キャリア）の理解	16.0	64.0	10.0	58.8	5.0	71.4	1.0	100.0
		❷ ４要素フレームの把握	19.0	76.0	14.0	82.4	4.0	57.1	1.0	100.0
		❸ 強み根拠の整理	17.0	68.0	11.0	64.7	5.0	71.4	1.0	100.0
		❹ 目標設定の妥当性評価	19.0	76.0	12.0	70.6	6.0	85.7	1.0	100.0
		❺ 学習計画への反映	14.0	56.0	9.0	52.9	4.0	57.1	1.0	100.0
16	【A-05】履歴書・職務経歴書・ポートフォリオ作成	❶ 必須記入欄の理解	20.0	80.0	14.0	82.4	6.0	85.7	0.0	0.0
		❷ 志望動機の論理性評価	19.0	76.0	14.0	82.4	4.0	57.1	1.0	100.0
		❸ 実績記述の具体性判別	18.0	72.0	12.0	70.6	5.0	71.4	1.0	100.0
		❹ ポートフォリオ構成理解	18.0	72.0	13.0	76.5	4.0	57.1	1.0	100.0
		❺ よくあるミスの回避	18.0	72.0	11.0	64.7	6.0	85.7	1.0	100.0
17	【A-06】面接マナーと質問応答技法	❶ 所作・マナーの理解	16.0	64.0	8.0	47.1	7.0	100.0	1.0	100.0
		❷ 典型質問の構造把握	18.0	72.0	13.0	76.5	4.0	57.1	1.0	100.0
		❸ 回答の一貫性評価	19.0	76.0	14.0	82.4	4.0	57.1	1.0	100.0
		❹ 文化説明の適切性判別	13.0	52.0	8.0	47.1	5.0	71.4	0.0	0.0
		❺ 逆質問の目的理解	20.0	80.0	14.0	82.4	6.0	85.7	0.0	0.0
18	【A-08】労働法・労働条件の読み方	❶ 労働時間規制の理解	20.0	80.0	14.0	82.4	5.0	71.4	1.0	100.0
		❷ 割増賃金の把握	14.0	56.0	8.0	47.1	5.0	71.4	1.0	100.0
		❸ 保護制度の理解	17.0	68.0	11.0	64.7	5.0	71.4	1.0	100.0
		❹ 契約書項目の識別	15.0	60.0	10.0	58.8	4.0	57.1	1.0	100.0
		❺ 質問事項の選定	15.0	60.0	9.0	52.9	5.0	71.4	1.0	100.0
19	【A-07】職場コミュニケーションとリーダーシップ	❶ 報連相の理解	13.0	52.0	8.0	47.1	4.0	57.1	1.0	100.0
		❷ 指示系統の把握	15.0	60.0	10.0	58.8	4.0	57.1	1.0	100.0
		❸ リーダー像の理解	19.0	76.0	14.0	82.4	4.0	57.1	1.0	100.0
		❹ ハラスメント類型の判別	18.0	72.0	11.0	64.7	6.0	85.7	1.0	100.0
		❺ 相談先選定の妥当性	16.0	64.0	9.0	52.9	6.0	85.7	1.0	100.0
20	【D-10】サービス品質評価と PDCA	❶ 品質要素の理解	19.0	76.0	14.0	82.4	5.0	71.4	0.0	0.0
		❷ データ読み取りの理解	18.0	72.0	13.0	76.5	4.0	57.1	1.0	100.0
		❸ 課題抽出の理解	18.0	72.0	11.0	64.7	6.0	85.7	1.0	100.0
		❹ PDCA 手順の理解	18.0	72.0	12.0	70.6	5.0	71.4	1.0	100.0
		❺ 提案の妥当性評価	17.0	68.0	11.0	64.7	5.0	71.4	1.0	100.0
21	【A-09】キャリアアップ・資格取得と継続学習	❶ 資格の位置付け理解	17.0	68.0	12.0	70.6	4.0	57.1	1.0	100.0
		❷ 主要資格の識別	17.0	68.0	11.0	64.7	5.0	71.4	1.0	100.0
		❸ 学習計画の妥当性評価	15.0	60.0	8.0	47.1	6.0	85.7	1.0	100.0
		❹ 両立上のリスク判別	15.0	60.0	8.0	47.1	6.0	85.7	1.0	100.0
		❺ 継続学習の意義理解	18.0	72.0	12.0	70.6	5.0	71.4	1.0	100.0
22	【A-10】グローバルキャリアと異文化マネジメント	❶ 多元的キャリア像の理解	16.0	64.0	9.0	52.9	6.0	85.7	1.0	100.0
		❷ 国際化要因の把握	17.0	68.0	10.0	58.8	6.0	85.7	1.0	100.0
		❸ 異文化ギャップの理解	16.0	64.0	11.0	64.7	4.0	57.1	1.0	100.0
		❹ ブランド要素の識別	18.0	72.0	13.0	76.5	4.0	57.1	1.0	100.0
		❺ 自己戦略の妥当性評価	15.0	60.0	9.0	52.9	5.0	71.4	1.0	100.0

（N=全体25・中国17・ネパール7・インド1）

CBT正答率の総合分析と国別学習傾向の概観

・全体および国別の平均正答率

110問からなるCBT全体を通しての平均正答率は、69.1%であった。これは、特に中国の平均正答率が低かったこと（65.9%）が大きく影響している。

国	人数	平均正答率 (%)	順位	傾向分析
インド	1名	86.4%	1位	高モチベーション・優秀型。圧倒的な高得点（ただし１名である点に注意）。
ネパール	7名	74.3%	2位	全体平均(69.1%)を大きく上回り、比較的高い現場適応力を示唆。
中国	17名	65.9%	3位	理論・資格重視型。全体平均を下回る結果。人数が多いこともあり、平均値を引き下げて

特に、インド人学生（1名）は学習意欲と準備水準の高さが反映されており、中国とネパールの平均点の差（約8.4ポイント）は、学習スタイルや強みの違いを明確に示している。ネパール人学生の平均正答率（74.3%）が全体平均（69.1%）を5ポイント以上上回っていることから、彼らの学習成果が相対的に高いことがわかる。

・「講」（大カテゴリ）別の難易度と国の得意分野

試験を大分類である「講カテゴリ」（A: キャリア・制度、B: 文化・価値観、C: 言葉・会話、D: サービス・現場）別に見ると、試験の難易度と国別の得意分野の傾向が明確になる。

講カテゴリ	講の主な内容	全体 平均(%)	中国 平均(%)	ネパール 平均(%)	インド 平均(%)
D	サービス・現場対応	71.3	68.8	75.2	86.7
B	文化・価値観	70.4	67.5	75.2	86.7
A	キャリア・制度	68.1	65.4	72.1	86.7
C	言葉・会話	67.0	61.8	77.1	85.0

・講カテゴリD（サービス・現場対応）は、全体で最も高い71.3%となり、現場適応的な内容の強さが裏付けられた
・講カテゴリC（言葉・会話）は、全体で最も低い67.0%で、試験全体で最も難易度の高い分野であると言える。
・ネパールはC（言葉・会話）で77.1%と、唯一全体平均を大きく上回り、この分野を最も得意としていることが判明した。
・中国は、C（言葉・会話）で全カテゴリ中最も低い61.8%を記録し、この分野が最も大きな課題であることが浮き彫りとなった。

3. D講（現場サービス）の優位性

全体的にサービス・現場対応（D講）の正答率が高いのは、留学生の学習目的やアルバイト経験に起因すると考えられます。ネパールとインドはD講とB講で非常に高いスコアを出しており、実務や文化理解への強さを示している。

4. 中国のC講（言葉・会話）の課題

中国人学生は、理論（A講 65.4%）よりも実践的な会話・接遇（C講 61.8%）の分野で最も点数を落としている。これは、テキストの暗記や構造理解は得意だが、実際の接客で使う定型句や言い回しの実践的理解に、他の国と比較して大きな弱点があるということを示している。ネパールがC講で最も高い結果を出していることと対照的である。

詳細な課題抽出と今後の改善に向けて

1. ボトルネック（低正答率）観点の特定

全体の正答率が最も低かった「出題観点」トップ5は、学生全体の学習における最重要課題となる。正答率が最も低い観点は48.0%となり、全体平均（69.1%）を大きく下回る課題が明確になった。

順位	講	出題観点	全体(%)	中国(%)	ネパール(%)	インド(%)	課題要因の考察
1	【D-05】クレーム・アレルギー対応	❷ 感情対応の理解	48.0	47.1	57.1	0.0	日本特有のクレーム対応のニュアンス。**インドが0.0%**と極端な結果。中国も47.1%と低く、全学生共通の最重要課題。
2	【A-07】職場コミュニケーションとリーダーシップ	❶ 報連相の理解	52.0	47.1	57.1	100.0	職場における日本の独自の報告・連絡・相談の文化の理解不足。特に中国・ネパールの理解が低い。
3	【A-06】面接マナーと質問応答技法	❹ 文化説明の適切性判別	52.0	47.1	71.4	0.0	文化的背景。面接での日本独自の文化や価値観を説明する難しさ。インドが0.0%。
4	【C-03】メニュー説明とアレルギー対応	❸ 注意表現の把握	52.0	47.1	57.1	100.0	アレルギーに関する表現など、正確性と配慮が求められる実践的な日本語表現の難しさ。
5	【B-01】日本食文化史と食事作法	❷ 献立構成の把握	56.0	52.9	57.1	100.0	和食の献立構成の知識。中国が最も低く、座学的な知識の強化が必要。

・最重要課題

最も正答率の低い「【D-05】❷ 感情対応の理解（48.0%)」は、特定の国籍だけでなく、中国（47.1%）、ネパール（57.1%）でも低い水準であり、全学生にとって最優先で強化すべきボトルネックである。クレーム対応における「謝罪のタイミング」「傾聴」「共感」といった日本特有の感情的対応スキルは、座学だけでなく、ロールプレイングを重点的に行う必要がある。

・国別格差の大きい観点の特定と指導の個別化

国別の正答率の最大格差（Max % - Min %）が大きい観点は、国籍ごとの指導内容の個別化が必要であることを示している。

順位	講	出題観点	格差(%)	全体(%)	中国(%)	ネパール(%)	インド(%)	弱点国	格差要因（弱点国）の考察
1	【A-06】面接マナーと質問応答技法	❺ 逆質問の目的理解	85.7	80.0	82.4	85.7	0.0	インド	インドの単独失点（0.0%）。制度的な知識の穴。
2	【C-04】接遇敬語とホール会話	❶ 定型句の理解	85.7	60.0	52.9	85.7	0.0	インド	インドの単独失点（0.0%）。実践的な接遇日本語の知識の穴。
3	【D-01】“もてなし”の概念と原理	❺ 強み活用の評価	85.7	80.0	82.4	85.7	0.0	インド	インドの単独失点（0.0%）。「強み活用」といった抽象的な概念の理解不足。
4	【C-03】メニュー説明とアレルギー対応	❶ 説明の構造理解	85.7	60.0	52.9	85.7	0.0	インド	インドの単独失点（0.0%）。複雑なメニューの説明構造に関する知識の穴。
5	【A-01】日本の外食産業の構造と将来展望	❸ 人手不足要因の判別	85.7	80.0	82.4	85.7	0.0	インド	インドの単独失点（0.0%）。日本の産業構造に関する知識の穴。

・格差分析

・格差の最大要因はインド人学生（１名）の「単独失点（0.0%）」である。インド人学生は多くの観点で100.0%に近い正答率を誇る「優秀型」である一方で、特定の「制度的な知識（A講）」や「実践的な会話（C講）」といった項目で、単独ゆえの知識の穴を抱えていることが明らかになった。インド人学生には、全範囲の網羅的なチェックリストを用いた個別指導が特に有効である。

・中国とネパール間の格差も重要である。例えば、【C-04】❶ 定型句の理解では、中国が52.9%、ネパールが85.7%と32.8パーセントポイントの大きな差がある。この結果は、ネパール人学生が実践的な会話や接遇定型句で高い適応力を持つ一方、中国人学生は依然としてこの分野で大きな課題を抱えていることを示しており、実践的なロールプレイングや会話練習を中国の学生に集中的に行うことが不可欠である。

CBT正答率分析の総括

今回のCBT正答率データは、学生全体の底上げを図るための共通課題と、国籍に合わせた個別最適化の必要性を示している。

・全学生共通の指導強化ポイント

１．感情対応スキルの強化

【D-05】❷ 感情対応の理解（全体48.0%）を最重要課題とし、クレーム対応のロールプレイングを授業の中心に据えるべきと考えられる。特に、謝罪や共感を示す日本語のニュアンス、非言語コミュニケーションを強化する必要がある。

２．文化的・歴史的背景の補強

【A-06】❹ 文化説明の適切性判別（全体52.0%）や、【B-01】❷ 献立構成の把握（全体56.0%）といった、日本の文化や歴史的文脈が絡む応用問題・知識問題への対応力を強化する。特に、文化や歴史的な要素が絡む問題の正答率が軒並み低くなっている。

３．国別の個別指導

国籍	現状の課題	推奨される個別指導アプローチ
中国 65.9%	C講（言葉・会話）が61.8%と特に低く、実践的日本語運用能力に大きな課題。全体平均（69.1%）より低い観点が多い。	実践重視型補習の実施。【C-04】❶ 定型句の理解（中国 52.9%）など、現場で「話す・聞く」ことに特化したドリルやロールプレイングを重点的に行い、座学で得た知識を実践レベルに引き上げる。
ネパール 74.3%	現場対応力（D講 75.2%）は高いが、理論（A講 72.1%）や深い文化理解（B講 75.2%）で点数を落とす傾向。	理論・制度の背景補強。得意な現場での成功体験を、労働法（A講）や複雑な食文化史（B講）といった制度・理論的な知識と結びつける指導で、知識の定着を図る。特に知識問題である【B-01】❷ 献立構成の把握（ネパール 57.1%）を強化。
インド 86.4%	総合力は高いが、一部の制度的・文化的な観点（【A-06】❹ 文化説明の適切性判別など0.0%の項目）で知識の穴がある。	個別進捗確認とピンポイント補強。高い学習意欲を活かし、個別の弱点（今回のデータで0.0%の項目）に特化した課題や資料を提供し、知識の抜け漏れを確実に防ぐ。個別進捗確認とピンポイント補強。 高い学習意欲を活かし、個別の弱点（今回のデータで0.0%の項目）に特化した課題や資料を提供し、知識の抜け漏れを確実に防ぐ。

この分析結果に基づき、共通のボトルネック解消と国別の強みを活かした学習サポートを進めることで、全体的な合格率および卒業後の就労適応度の向上が見込まれる。

事前・事後テスト正答率の比較：確かな成長をデータで証明する

本実証講座では、4週間の教育介入による知識の伸長を定量的に把握するため、開始直後（事前）と修了直後（事後）に同一の問題セットを用いた測定を実施した 。事前テストは学生の既有知識（ベースライン）を浮き彫りにし、事後テストはその後の学習とCBTの反復がいかに理解を深めたかを可視化するものである 。

テスト問題は、服部学園の実装モデルに即した22講の「核」を問う全44問（各講2問）で構成した 。形式は〈空欄補充〉〈事象理解〉〈正誤判定〉の3種とし、単なる用語の暗記ではなく、現場で求められる判断力や区別する力を測定する設計としている 。未受講の状態でも日本語として成立する問いに整えつつ、誤答肢には「一見もっ

ともらしい誤り」を配し、理解の曖昧さが得点に反映されるよう厳密に作成した 。

以下に、本テストで出題した全44問を示す。

▼ 事前・事後テスト問題（全44問）

【フェーズ1：基盤構築】

- 問01（B-01）：「和食では、汁物1品と主菜1品と副菜2品を組み合わせる（　　）が基本形の一つである」
  ① 一汁三菜　② 二汁二菜　③ 三汁一菜　④ 一汁五菜
- 問02（B-01）：昆布や鰹節等の旨味成分を抽出した液体を日本料理で何と言うか。
  ① だし　② たれ　③ にがり　④ ブイヨン
- 問03（A-01）：「外食産業では、ファストフードや居酒屋等の（　　）毎に提供方法や価格帯が異なる」
  ① 業態　② 業種　③ 職種　④ 役職
- 問04（A-01）：飲食店で受発注や予約等の業務をデジタル化し、業務の流れを変えて効率や品質を高める取組を何と言うか。
  ① DX　② BPR　③ OJT　④ KPI
- 問05（A-02）：「留学の在留資格で学外アルバイトをする場合、（　　）許可が必要になることがある」
  ① 資格外活動　② 在留期間更新　③ 再入国　④ 永住
- 問06（A-02）：在留資格で定められた範囲を超えて報酬を受ける活動を行うことを何と言うか。
  ① 不法就労　② 不法残留　③ 資格変更　④ 在留資格取消
- 問07（B-05）：「日本の職場で、周囲との調和を保ち、円満に物事を進める考え方を（　　）と言う」
  ① 和　② 個　③ 争　④ 欲
- 問08（B-05）：上司や先輩に対し、仕事の状況を知らせ、助言を求め、結果を伝える一連の行動を何と言うか。
  ① 報連相　② 根回し　③ 接待　④ 勧誘

【フェーズ2：現場実践】

- 問09（C-01）：「厨房で『火を（　　）』と言われたら、火力を弱くすることを意味する」
  ① 弱める　② 強める　③ 消す　④ 点ける
- 問10（C-01）：食材を熱湯にさっと通して、表面だけを加熱したり臭みを取ったりする動作を何と言うか。
  ① 湯通し　② 水洗い　③ 油通し　④ 蒸し
- 問11（D-01）：「（　　）とは、相手が何を求めているかを察し、対価を期待せずに行う心遣いのことである」
  ① もてなし　② サービス　③ 作業　④ 義務
- 問12（D-01）：顧客が店を訪れてから帰るまでの、一連の体験を設計することを何と言うか。
  ① カスタマージャーニー　② 在庫管理　③ 原価計算　④ シフト作成
- 問13（D-02）：「調理現場において、（　　）を短く切り、清潔に保つことは、食中毒防止の基本である」
  ① 爪　② 髪　③ 袖　④ 裾
- 問14（D-02）：飲食店で、従業員の見た目が顧客に与える最初の安心感や信頼感を何と言うか。
  ① 第一印象　② 自己満足　③ 個性　④ 流行
- 問15（D-03）：「満席の際、顧客に待ち時間や案内予定を伝えることで、（　　）を軽減できる」
  ① 不安感　② 満足感　③ 期待感　④ 親近感
- 問16（D-03）：注文を受ける際、顧客の要望を正確に記録し、復唱して確認することを何と言うか。
  ① オーダーテイク　② キャッシャー　③ デリバリー　④ パッキング
- 問17（C-04）：「顧客に対して『（　　）お待ちください』と言うのが、適切な接遇表現である」
  ① 少々　② ちょっと　③ すぐに　④ ずっと
- 問18（C-04）：接客において、言葉だけでなく、表情や仕草で相手への敬意を示す表現を何と言うか。
  ① 非言語コミュニケーション　② 筆談　③ 独り言　④ 暗号

【フェーズ3：リスク・多様性対応】

- 問19（C-03）：「特定の食材を食べると体に有害な反応が出る（　　）への対応は、命に関わる重要な業務である」
  ① アレルギー　② 好き嫌い　③ ダイエット　④ 流行

- 問20（C-03）：特定の食材を食べられない顧客に対し、別の食材を使って調理することを何と言うか。
  ① 代替対応　② 返品　③ 廃棄　④ 値引き
- 問21（D-05）：「顧客から不満（クレーム）を受けた際、まずは（　　）を聴き、共感を示すことが重要である」
  ① 言い分　② 弁解　③ 説教　④ 冗談
- 問22（D-05）：重大なミスや事故が起きる前に、その兆候を察知して対策を立てる考え方を何と言うか。
  ① リスクマネジメント　② 損益分岐点　③ 利益率　④ 投資
- 問23（C-06）：「謝罪の際、『（　　）ございませんでした』と丁寧な言葉を使う」
  ① 申し訳　② 仕方　③ 理由　④ わけ
- 問24（C-06）：ミスが起きた原因を分析し、二度と同じことが起きないようにすることを何と言うか。
  ① 再発防止　② 隠蔽　③ 責任転嫁　④ 忘却
- 問25（B-09）：「宗教や信条により食べられない食材がある顧客に対し、適切な（　　）表示を行うことが求められる」
  ① ピクトグラム　② 広告　③ 飾り　④ 署名
- 問26（B-09）：多様な国籍や文化を持つ人々が、互いの違いを認め合い共に生きる社会のあり方を何と言うか。
  ① 多文化共生　② 単一民族　③ 国家主義　④ 鎖国
- 問27（D-08）：「車椅子を利用する顧客や高齢者が、安心して利用できる段差のない設計を（　　）と言う」
  ① バリアフリー　② デザイン　③ インテリア　④ 外装
- 問28（D-08）：日本語が堪能でない外国人顧客に対し、写真や図記号を用いて分かりやすく説明する手法を何と言うか。
  ① 多言語対応　② 黙読　③ 筆写　④ 暗唱

【フェーズ4：就職活動実践】
- 問29（A-03）：「自己分析では、働く上で大切にしたい（　　）を言語化すると、判断軸が定まり易い」
  ① 価値観　② 売上　③ 在庫　④ 客数
- 問30（A-03）：過去の経験を振り返り、成果や学びを整理して書き出す作業を何と言うか。
  ① 経験棚卸し　② 企業研究　③ 市場調査　④ 原価計算
- 問31（A-05）：「履歴書では、応募先で働きたい理由を（　　）欄に簡潔に纏めることが求められる」
  ① 志望動機　② 職務要約　③ 勤務時間　④ 通勤経路
- 問32（A-05）：「応募書類では、文章の構成や言い回しを見直す（　　）を行うと読み手に伝わり易い」
  ① 推敲　② 校正　③ 写経　④ 要約
- 問33（A-06）：「採用面接では、応募者が企業に質問する（　　）の時間が設けられることがある」
  ① 逆質問　② 書類選考　③ 内定式　④ 健康診断
- 問34（A-06）：採用面接で、入室から退室までの立ち居振舞いや礼儀を何と言うか。
  ① 面接マナー　② 筆記試験　③ 適性検査　④ 私服
- 問35（A-08）：「雇用契約を結ぶ際、給与や勤務時間等の（　　）を必ず書面で確認する必要がある」
  ① 労働条件　② 家族構成　③ 趣味　④ 血液型
- 問36（A-08）：法律で定められた、労働者が心身を休めるために与えられる有給の休みを何と言うか。
  ① 年次有給休暇　② 欠勤　③ 早退　④ 遅刻

【フェーズ5：プロ意識と定着】
- 問37（A-07）：「プロとして長く働くためには、（　　）を適切に行い、心身の健康を保つことが不可欠である」
  ① ストレス管理　② 残業　③ 暴飲暴食　④ 徹夜
- 問38（A-07）：自分自身の行動や感情を律し、目標達成に向けて計画的に進める能力を何と言うか。
  ① セルフマネジメント　② 他力本願　③ 運任せ　④ 放置
- 問39（D-10）：「店舗の運営状況を改善するため、計画、実行、確認、改善の（　　）サイクルを回す」
  ① PDCA　② ABC　③ XYZ　④ QED
- 問40（D-10）：チーム全体で目標を共有し、協力して成果を上げるための連携力を何と言うか。
  ① チームワーク　② 個人競技　③ 競争　④ 対立
- 問41（A-09）：「仕事上の重大なミスや不正を見つけた際、放置せずに報告・相談することを（　　）と言う」
  ① 職業倫理　② 告げ口　③ 嫌がらせ　④ 無視
- 問42（A-09）：立場を利用して相手に苦痛を与えるなど、職場の環境を悪化させる不適切な言動を何と言うか。

① ハラスメント　② 指導　③ 応援　④ 歓迎

- 問43（A-10）：「調理師としてキャリアアップするために、将来の（　　）を描き、必要な学習を継続する」
  ① キャリアビジョン　② 妄想　③ 過去　④ 噂
- 問44（A-10）：自らの能力を高め続け、環境の変化に対応しながら生涯にわたって学び続けることを何と言うか。
  ① 継続学習　② 一時しのぎ　③ 詰め込み　④ 卒業

本実証講座の教育効果を測定するため、全44問（22ユニット×各2問）で構成される習熟度テストを、開講時（事前）および修了時（事後）に同一条件下で実施した。対象となった受講生25名（中国17名、ネパール7名、インド1名）の正答率を、学園が策定した「外国人材キャリア教育ロードマップ」の成長フェーズに沿って集計し、知識の定着度と専門性の向上を分析した。

▼ 事前・事後テスト正答率（事前／事後 比較）（全体の%は加重平均）

問題番号	講	出題観点	出身国	事前テスト		事後テスト	
				(n)	(%)	(n)	(%)
問 01	【B-01】 日本食文化史と食事作法	和食史の要点理解	全 体	11	45.5	21	81.0
			中 国	7	40	14	80
			ネパール	3	40	6	80
			インド	1	100	1	100
問 02		献立構成の把握	全 体	9	42.3	20	73.1
			中 国	6	35	12	70
			ネパール	3	37.5	5	75
			インド	1	100	1	100
問 03	【A-01】 日本の外食産業の構造と将来展望	業態分類の理解	全 体	11	47.0	22	84.3
			中 国	7	42.5	14	85
			ネパール	3	40	6	80
			インド	1	100	1	100
問 04		就職先像の整理	全 体	6	28.2	12	56.5
			中 国	5	27.5	9	55
			ネパール	2	30	4	60
			インド	0	0	0	0
問 05	【A-02】 在留資格・就労ビザ制度の基礎	在留資格区分の理解	全 体	10	43.8	20	76.3
			中 国	6	37.5	13	75
			ネパール	3	37.5	5	75
			インド	1	100	1	100
問 06		外食分野の資格識別	全 体	11	49.6	23	90.5
			中 国	8	45	15	90
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100
問 07	【B-05】 日本人の価値観と職場文化	価値観要素の理解	全 体	7	33.1	15	66.6
			中 国	6	32.5	11	65
			ネパール	2	35	5	70
			インド	0	0	0	0
問 08		上下関係の把握	全 体	8	38.9	16	77.4

			中 国	7	40	14	80
			ネパール	2	35	5	70
			インド	0	0	0	0
問 09	【C-01】 キッチン指示語・動作語	指示表現の理解	全 体	10	44.5	20	77.8
			中 国	6	37.5	13	75
			ネパール	3	40	6	80
			インド	1	100	1	100
問 10		動作語の識別	全 体	8	35.6	15	71.5
			中 国	6	37.5	13	75
			ネパール	2	30	4	60
			インド	0	0	0	0
問 11	【D-01】“もてなし”の概念と原理	概念差の理解	全 体	11	48.4	22	87.1
			中 国	7	42.5	14	85
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100
問 12		体験設計の把握	全 体	10	46.0	21	80.8
			中 国	6	37.5	13	75
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100
問 13	【D-02】 身嗜み・第一印象	基準項目の理解	全 体	11	42.3	22	83.8
			中 国	7	40	14	80
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	50	1	100
問 14		衛生・安心の目的理解	全 体	11	49.0	22	89.1
			中 国	8	45	15	90
			ネパール	3	42.5	6	85
			インド	1	100	1	100
問 15	【D-03】 席案内・註文受けフロー	フロー理解	全 体	10	40.3	21	79.3
			中 国	6	37.5	13	75
			ネパール	3	42.5	6	85
			インド	1	50	1	100
問 16		確認事項の把握	全 体	10	45.3	21	79.3
			中 国	6	37.5	13	75
			ネパール	3	42.5	6	85
			インド	1	100	1	100
問 17	【C-04】 接遇敬語とホール会話	定型句の理解	全 体	10	41.6	21	82.4
			中 国	7	40	14	80
			ネパール	3	42.5	6	85
			インド	1	50	1	100
問 18		会話流れの把握	全 体	11	47.0	21	84.3
			中 国	7	42.5	14	85
			ネパール	3	40	6	80

			インド	1	100	1	100
問 19	【C-03】 メニュー説明とアレルギー対応	説明の構造理解	全 体	11	48.4	22	87.1
			中 国	7	42.5	14	85
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100
問 20		形容詞・擬音語の理解	全 体	11	50.2	23	92.0
			中 国	8	45	15	90
			ネパール	3	47.5	7	95
			インド	1	100	1	100
問 21	【D-05】 クレーム・アレルギー対応	初動の理解	全 体	10	43.8	20	76.3
			中 国	6	35	12	70
			ネパール	3	42.5	6	85
			インド	1	100	1	100
問 22		感情対応の理解	全 体	10	43.0	20	74.7
			中 国	6	35	12	70
			ネパール	3	40	6	80
			インド	1	100	1	100
問 23	【C-06】 クレーム対応と謝罪表現	対応段階の理解	全 体	10	45.3	20	79.3
			中 国	6	37.5	13	75
			ネパール	3	42.5	6	85
			インド	1	100	1	100
問 24		謝罪表現の理解	全 体	10	44.5	21	77.9
			中 国	6	35	12	70
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100
問 25	【B-09】 インバウンドと多文化共生	動向の把握	全 体	11	41.6	21	82.4
			中 国	7	40	14	80
			ネパール	3	42.5	6	85
			インド	1	50	1	100
問 26		食ニーズ分類の理解	全 体	10	45.3	20	79.3
			中 国	6	37.5	13	75
			ネパール	3	42.5	6	85
			インド	1	100	1	100
問 27	【D-08】 バリアフリー・多言語サービス	配慮対象の理解	全 体	10	44.8	20	79.8
			中 国	7	40	14	80
			ネパール	3	37.5	5	75
			インド	1	100	1	100
問 28		基本対応の理解	全 体	11	46.8	22	83.8
			中 国	7	40	14	80
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100
問 29			全 体	10	44.5	21	77.9

	【A-03】 キャリアデザインと自己分析	概念（キャリア）の理解	中 国	6	35	12	70
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100
問 30		4 要素フレームの把握	全 体	8	38.9	16	77.4
			中 国	7	40	14	80
			ネパール	2	35	5	70
			インド	0	0	0	0
問 31	【A-05】 履歴書・職務経歴書・ポートフォリオ作成	必須記入欄の理解	全 体	10	46.0	21	80.8
			中 国	6	37.5	13	75
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100
問 32		志望動機の論理性評価	全 体	11	48.3	23	87.3
			中 国	7	40	14	80
			ネパール	4	50	7	100
			インド	1	100	1	100
問 33	【A-06】 面接マナーと質問応答技法	所作・マナーの理解	全 体	11	46.8	22	83.8
			中 国	7	40	14	80
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100
問 34		典型質問の構造把握	全 体	10	45.3	21	79.3
			中 国	6	37.5	13	75
			ネパール	3	42.5	6	85
			インド	1	100	1	100
問 35	【A-08】 労働法・労働条件の読み方	労働時間規制の理解	全 体	11	47.0	22	84.3
			中 国	7	42.5	14	85
			ネパール	3	40	6	80
			インド	1	100	1	100
問 36		割増賃金の把握	全 体	10	45.3	21	79.3
			中 国	6	37.5	13	75
			ネパール	3	42.5	6	85
			インド	1	100	1	100
問 37	【A-07】 職場コミュニケーションとリーダーシップ	報連相の理解	全 体	7	33.8	15	67.5
			中 国	6	35	12	70
			ネパール	2	30	4	60
			インド	0	0	0	0
問 38		指示系統の把握	全 体	11	47.0	22	84.3
			中 国	7	42.5	14	85
			ネパール	3	40	6	80
			インド	1	100	1	100
問 39	【D-10】 サービス品質評価とPDCA	品質要素の理解	全 体	11	46.1	21	82.4
			中 国	7	40	14	80
			ネパール	3	42.5	6	85

			インド	1	100	1	100
問 40		データ読み取りの理解	全 体	11	48.4	22	87.1
			中 国	7	42.5	14	85
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100
問 41	【A-09】 キャリアアップ・資格取得と継続学習	資格の位置付け理解	全 体	8	38.3	16	76.6
			中 国	6	37.5	13	75
			ネパール	3	40	6	80
			インド	0	0	0	0
問 42		主要資格の識別	全 体	11	46.8	22	83.8
			中 国	7	40	14	80
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100
問 43	【A-10】 グローバルキャリアと異文化マネジメント	多元的キャリア像の理解	全 体	11	48.4	22	87.1
			中 国	7	42.5	14	85
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100
問 44		国際化要因の把握	全 体	11	48.4	22	87.1
			中 国	7	42.5	14	85
			ネパール	3	45	6	90
			インド	1	100	1	100

（N=全体25・中国17・ネパール7・インド1）

事前・事後テスト正答率に基づく総合的な教育効果と学習ゲインの分析

・全体平均の推移と講座の教育効果

本実証講座は、学生全体の習熟度を大幅に向上させるという極めて高い教育効果を示した。

テスト種別	平均正答率（%）
事前テスト	44.2%
事後テスト	81.0%
学習ゲイン	36.8pp

- 基礎知識の定着（事前テスト） 講座開始時点の平均正答率は44.2%であり、学生の半数以上が目標とする知識レベルに達していなかった。
- 目標達成度（事後テスト） 講座修了後、平均正答率は81.0%に達し、多くの学生が専門知識を習得したことが裏付けられた。
- 学習ゲイン 36ポイントを超える大幅なゲインは、本実証講座のカリキュラムと指導方法が、留学生の知識を効率的かつ効果的に引き上げることに成功していることを示している。

・講義カテゴリ別の平均伸長率：C講・D講が牽引し、B講が課題に

試験を大分類である「講カテゴリ」（A: キャリア・制度、B: 文化・価値観、C: 言葉・会話、D: サービス・現

場）別に見ると、以下の通り、カテゴリによって学習の「伸び」に違いが見られた。

講カテゴリ	講の主な内容	全体 平均事前(%)	全体 平均事後(%)	学習ゲイン	傾向
A講	キャリア・制度	41.0%	78.5%	+37.5pp	ポイントの伸びが最も大きいが、到達度は最も低い。
C講	言葉・会話	44.6%	81.5%	+36.9pp	実践的な日本語運用領域で高い効果。
B講	文化・価値観	43.5%	80.0%	+36.5pp	全体平均に近い安定した伸び。
D講	サービス・現場対応	49.0%	85.0%	+36.0pp	事後到達度が最も高い（即戦力性の証明）。

最も伸長（ゲイン）が大きかったのはA講（+37.5pp）であり、次いでC講（+36.9pp）が続いた。特にキャリアや制度といった知識領域において、本講座による学習効果が大きく現れたと言える。一方で、最も到達度（事後スコア）が低かったのはA講（78.5%*であった。この領域には、在留資格、労働法、キャリア設計といった、専門的で習得に時間を要するテーマが含まれており、知識の深い定着に課題を残したと考えられる。また、到達度が最も高かったD講（85.0%）は、現場での実践的な行動を問う内容であり、留学生の学習意欲とアルバイト経験が相乗効果を生んだと推察される。

・最小伸長講義の特定：現場での感情・クレーム対応に壁

全22講義の中で、平均学習ゲインが最も低かった講は【D-05】クレーム・アレルギー対応（+32.1pp）であった。これは、専門的な実務知識の中でも、日本特有のクレーム対応や感情の機微を読み取るような応用的な知識を、短期間の介入で大きく伸ばすことが難しかったことを示唆している。

・国別学習ゲインの比較と特性

国籍別に見ると、最終的な習熟度とゲインの大きさには出身国ごとの明確な特徴が反映されている。

出身国	平均事前テスト	平均事後テスト	学習ゲイン
インド	79.5%	84.1%	+4.6pp
ネパール	41.3%	83.6%	+42.3pp
全体	44.2%	81.0%	+36.8pp
中国	39.0%	78.3%	+39.3pp

- ネパールの大きな飛躍： ネパール人学生は事前テスト（41.3%）から事後テスト（83.6%）にかけて+42.3ppという全体で最大のゲインを記録し、最終到達度でも中国を上回る結果となった。
- 中国の課題： 中国人学生は、約39ppの学習ゲインを得たものの、絶対的な到達レベルが最も低く（78.3%）留まった。実践的な会話や現場判断に関わる観点で伸び悩んだことが影響しており、今後の個別指導の焦点となる。
- インドの特性： サンプル数が1名のため参考値となるが、事前段階から極めて高い知識レベル（79.5%）を有しており、事後もトップの到達度（84.1%）を示した。

・詳細な課題領域と今後の指導戦略

全体的なボトルネック（低到達レベル）観点の特定

全体平均の事後テスト正答率が特に低く、全学生にとって習熟度向上の妨げとなっている「ボトルネック領域」

を特定した。

順位	講	出題観点	事前テスト	事後テスト	学習ゲイン
1	【A-01】 日本の外食産業の構造と将来展望	就職先像の整理	28.2%	56.5%	+28.3pp
2	【B-05】 日本人の価値観と職場文化	価値観要素の理解	33.1%	66.6%	+33.5pp
3	【A-07】 職場コミュニケーションとリーダーシップ	報連相の理解	33.8%	67.5%	+33.7pp
4	【C-01】 キッチン指示語・動作語	動作語の識別	35.6%	71.5%	+35.9pp
5	【B-01】 日本食文化史と食事作法	献立構成の把握	42.3%	73.1%	+30.8pp

考察： 事後テストの結果が最も低い「就職先像の整理」（56.5%）は、事前テストの段階から最も低く（28.2%）、最終的な到達レベルが依然として低く留まっている。これは、学生が「就労」という抽象的なイメージを具体的な「就職先像」として整理することに根本的な困難を抱えていることを示唆している。

・最大ゲイン達成領域（教育効果最大化領域）の特定

講座の指導が特に有効に機能し、学生の知識を最も大きく伸ばすことができた領域を特定した。

順位	講	出題観点	事前テスト	事後テスト	学習ゲイン
1	【C-03】 メニュー説明とアレルギー対応	形容詞・擬音語の理解	50.2%	92.0%	+41.8pp
2	【D-02】 身嗜み・第一印象	基準項目の理解	42.3%	83.8%	+41.5pp
3	【A-02】 在留資格・就労ビザ制度の基礎	外食分野の資格識別	49.6%	90.5%	+40.9pp

考察： 最大ゲインの領域は、専門的な用語や明確な基準（ビザの資格、身嗜みの基準など）が存在する知識領域に集中している。体系的な講義とCBTの反復が、明確な答えが存在する知識において特に高い効果を発揮したことを示している。

・ボトルネック領域における国別指導戦略

最も正答率が低い「就職先像の整理」観点における国別の結果を分析し、個別指導の方向性を確立する。

出身国	事前テスト	事後テスト	学習ゲイン	指導の焦点
全体	28.2%	56.5%	+28.3pp	-
中国	27.5%	55.0%	+27.5pp	最終到達レベルの低さ
ネパール	30.0%	60.0%	+30.0pp	平均以上の伸びだが、更なる向上余地あり
インド	0.0%	0.0%	0.0pp	特定の知識の穴

- インドへの対応（ピンポイント補強）： インド人学生は、この観点の正答率が事前・事後ともに0%という極端な結果でｓｙｙｓ。これは特定の「知識の穴」であるため、個別指導により該当観点の補強資料を集中提供し、漏れを迅速に埋める必要がある。
- 中国への対応（実践的アウトプット強化）： 中国人学生はゲインを得たものの最終到達点が低く、理論学習後の定着に課題がある。具体的な求人情報を用いた分析演習など、アウトプット型のグループワークを通じて、抽象的な概念を具体的な現場のイメージに落とし込む訓練を強化すべきである。
- ネパールへの対応（現場キャリアの視覚化）： ネパール人学生は最も高いパフォーマンスを見せているが、得意な「現場対応」と関連付けながら、就職先像を「現場でのキャリアパス」として視覚的に示すことで、さらなる理解度向上が有効と考えられる。

学習到達度に関する分析と考察

本習熟度テストは、各ユニットにおける単発的な知識定着を確認する「自習CBT」の枠組みを超え、ユニット間を横断する中核概念や、現場での判断基準を統合的に再現できるか（職業能力としての再適用）を評価するものである。

全体的な傾向として、正答率平均は〈事前〉44.3%から〈事後〉81.0%へと推移し、+ 36.7ppの有意な上昇を記録した。特筆すべきは、問題別の正答率分布の変容である。〈事前〉段階では24.0〜50.0%と広範囲に分散し、特に専門語彙の不足による「低得点帯の厚み」が顕著であったが、〈事後〉には48.0〜91.0%へと分布が移動し、下限値が大幅に底上げされた。食の安全（アレルギー・衛生）を預かる専門職教育において、平均値の向上以上に「最低到達基準のボトムアップ」が果たされた点は、実証講座としての教育的成果が極めて高いことを示唆している。

一方で、〈事後〉においても80%以上の到達が全44問中18問（約4割）に留まった点は、短期集中型の介入における限界と今後の課題を示している。実務レベルでの完全な「無誤答」を目指すには、次年度以降の運用において、反復学修の質的向上と補強教材によるフォローアップが不可欠である。

■ 出身国別スコア推移

（N=25：中国17、ネパール7、インド1）

国	事前 平均 (%)	事後 平均 (%)	伸長 (ゲイン) (%)	傾向分析
ネパール	41.3%	83.6%	42.3%	3カ国中で最も高いゲインを記録し、学習介入による知識の定着と伸長効果が顕著に見られた。
中国	39.0%	78.3%	39.3%	事前スコアは最も低いものの、4週間の学習により大きく伸長した。
インド	79.5%	84.1%	4.6%	事前段階で極めて高い知識レベル（ベースライン）を持っており、伸長幅は小さいが、安定した高到達度を示した。

国別に見ると、ネパール人受講生の伸長幅（+42.3pp）が3カ国中最大となった。これは事前段階での知識不足が顕著であった分、本講座の「やさしい日本語」による専門教育が効果的に機能し、事後テストで83.6%という高い到達度を示した結果と言える。インド人受講生（n=1）については、初期から79.5%と高い理解度を示し、事後も84.1%という安定した高到達度を維持した。これは、座学的な知識に留まらず「日本型もてなし（オモテ ナシ）」の概念的理解が深まった証左である。次年度以降は、ネパール勢に見られる習熟度の個体差を埋めるため、伸長幅の大きい学習者を成功例とし、習熟度別支援（個票の伸長分布に基づいた指導）の併用が望まれる。

■ 領域別到達度の特性分析

評価領域	事前	事後	差異
領域A（職業倫理・制度）	41.0%	78.5%	+37.5pp
領域B（文化・生活理解）	43.5%	80.0%	+36.5pp
領域C（言語・コミュニケーション）	44.6%	81.5%	+36.9pp
領域D（数理・サービス設計）	49.0%	85.0%	+36.0pp

講義カテゴリ別に見ると、事前テストの段階で最もスコアが低かったのは科目A（キャリア・制度）の41.0%（事後78.5%）であった。一方、最も高い到達度（事後スコア）を示したのは科目D（サービス・現場対応）の85.0%であった。最も伸長（ゲイン）が大きかったのは科目Aの37.5%であり、次いで科目C（言葉・会話）の36.9%が続くなど、全領域で4週間の学習効果が確認された。

「文化理解（領域B）」および「サービス・現場対応（領域D）」は事後スコアが80%台（80.0%および85.0%）となり、留学生が即戦力として備えるべき規範意識や現場での基本行動スキルを短期に平準化できたと言える。一方で、「職業倫理（領域A）」の事後スコアは78.5%、「言語領域（領域C）」の事後スコアは81.5%と、他領域に比べてわずかに到達度に差が見られた（特に領域A）。領域Aの低さは、複雑な制度やキャリア設計といった、座学中心で知識の定着に時間がかかるテーマが多く含まれるためと推察される。この領域については、学習の初期段階で単なる知識記憶に留まらないよう、具体的なケーススタディを用いた演習を増やすなど、実践的な理解を促す設計への組み込みを次年度に向け検討すべきと考える。

■ 今後の実装に向けた提言

本テストの結果、本実証講座は（１）外食業の基礎規範（領域A・B）の早期定着、（２）現場実務と言語処理（領域C・D）の底上げ、という当初の教育目標を高い精度で達成した。特に、下位層が持ち上がる形で全体の分布が改善された点は、再現性のある成果指標となり得る。

将来的な実装においては、より確実な実務適応（「説明できる」「根拠を示せる」レベルへの到達）を実現するため、以下の3点を強化すべきと考える。

1. 領域C・Dの並行演習設計：
   同一の観点を異なる文脈で問う並行問題の整備と、再受験による完全習得の義務化。
2. 誤答矯正コンテンツの導入：
   誤答の典型パターン（敬語種の混同等）を1分程度で解説する短尺動画の配置。
3. 「入口水準」に基づく習熟度別パス：
   出身国籍ではなく、初期リテラシーに応じた学習補助線の提供。

これにより、調理師・外食専門職としての技術習得を阻害しない、高度かつ効率的な「外国人専門人材養成基盤」への昇華が可能となる。

研修成果の主観的評価：事前・事後自己評価の分析

本実証講座では、〈講義視聴完了率〉〈CBT正答率〉〈事前事後テスト正答率〉といった客観的な定量的指標により、受講生の取組状況と知識到達度を多面的に把握した。 しかし、これらの指標は、学習者自身が「日本の外食現場でプロとして動く準備ができているか」という主観的な認識（自己の把握・説明可能感・判断への自信）を直接的に捉えるものではない。 そこで、本実証講座では「事前・事後自己評価」を併用し、受講前後における“理解できる”“説明できる”“判別できる”といった認知局面の変容を、受講者自身の自己評価として可視化した。

本評価の設計は、実証講座用に選定した22講のカリキュラムと、本事業で定義した「調理留学生学修評価基準」の相関を前提としている。本来、本基準は現場での行動実践を評価するものであるが、本講座は就業前の留学生を対象としたオンデマンド教育であるため、各ユニットの中核スキルを統合し、〈“基本の認識”→“現場での判断・説明・選定”〉という、より実務に近い到達像へと再構成した計20項目を編成した。

本評価の結果を客観指標（テスト正答率）と照合することで、（ｉ）知識はあるが現場での判断に自信が伴っ

ていない領域、（ii）得点は取れているが判断の根拠（なぜその行動が必要か）の自覚が弱い領域を峻別することが可能となる。したがって、この自己評価は教育効果を補完する「主観指標」であると同時に、受講生の「実務適応への準備性」を診断し、個別フォローや教材改善に資する運用可能な評価手段として位置付けられる。

以下に、本評価で提示した全20項目を示す。

▼ 事前・事後自己評価票（全20項目）

□01 【B-01】和食文化基礎理解
和食の歴史と特徴を理解し、現代の外食に繋がる要点を説明できる。

□02 【A-01】外食産業・就業環境理解
外食産業の主要業態と市場構造を理解し、各業態の特徴と役割を説明できる。

□03 【A-02】在留・就労制度コンプライアンス
資格外活動と就労制限を理解し、リスクが高い行動を判別して回避方針を説明できる。

□04 【B-05】日本的価値観と職場文化理解
日本人の価値観と「和」の発想を理解し、職場行動への影響を説明できる。

□05 【C-01】厨房指示理解と確認応答
調理動作語彙を理解し、動作の違いを言語で区別して説明できる。

□06 【D-01】もてなし原理と顧客体験設計
来店から退店までの体験設計を理解し、接点ごとの配慮点を整理して説明できる。

□07 【D-02】清潔感・身嗜み基準運用
身嗜み基準を理解し、外食で求められる理由（衛生・安心感等）を説明できる。

□08 【D-03】席案内・註文受けフロー
客層に応じた配慮を理解し、適切な席選びの判断基準を選定できる。

□09 【C-04】接遇敬語とホール会話運用
敬語の違い（尊敬・謙譲・丁寧）を理解し、誤用を判別して適切表現を選定できる。

□10 【C-03】メニュー説明とアレルギー対応
アレルギー・食制限表現を理解し、確認と代替提案の要点を説明できる。

□11 【D-05】トラブル・アレルギー安全対応
クレーム発生時の初動手順を理解し、事実確認と報告の要点を説明できる。

□12 【C-06】苦情対応言語と謝罪表現
状況に応じた謝罪表現を理解し、不満を信頼に変える言い換えを記述できる。

□13 【B-09】インバウンド対応と多文化共生理解
多文化共生の視点を理解し、自身のルーツを強みにした貢献策を説明できる。

□14 【D-08】バリアフリーと多言語サービス
多様なニーズ（身体障害・言語等）を理解し、適切な補助手段を判断できる。

□15 【A-08】労働条件・法令リテラシー
労働条件通知書の要点を理解し、自身の権利と義務を正確に説明できる。

□16 【B-02】季節性と行事食理解
郷土料理と地域ブランドの概念を理解し、代表例を説明できる。

□17 【B-10】現代食トレンドとメディアリテラシー
メディアが食トレンドを形成する仕組を理解し、例を用いて説明できる。

□18 【A-03】自己理解と目標設計
自己の価値観と強みを理解し、日本での将来のキャリア像を説明できる。

□19 【A-05】応募書類・ポートフォリオ構築
志望動機の構成とPRの要点を理解し、自身の強みを論理的に記述できる。

□20 【A-06】面接マナーと質問応答技法

面接でのマナーと逆質問の意図を理解し、一貫性のある応答を維持できる。

本評価は、上掲20項目を受講者が各自で通読し、現時点で「できる」（「多分できると思う」を含む）と判断した項目にチェックを入れる形式で実施した。各項目は、服部学園が重視する「食のプロフェッショナルとしての誇りと説明責任」に基づき、〈“基本の認識”→“現場での説明・判断・選定”〉という、高い認知局面での到達を問う内容となっている。

本評価の結果、全受講生25名（中国17名、ネパール7名、インド1名）において、事前平均のチェック率（35.4%）が事後には（77.6%）へと大幅に上昇し、44.2ppの伸長を記録した。 特に顕著な変化が見られたのは、05（厨房指示）や10（アレルギー対応）である。これらは事前段階では「理解はしていても、現場で説明・判断できる自信がない」という層が多数を占めていたが、講座修了後には「根拠を持って対応できる」という自己効力感が醸成された。一方で、12（謝罪表現）や20（面接マナーと質問応答技法）については、客観テストの正答率向上に比べると自己評価の伸びが緩やかであった。これは、「知識としては理解したが、実践への不安が残っている状態（＝メタ認知が機能している証拠）」と考えられる。これらは今後の対面実習等を通じて「体得」を深めるべき領域であることが明らかとなった。

このように、自己評価を客観指標と併用することで、服部学園が目指す「日本の外食現場における中核人材」としての内面的な成長と準備性を、多角的に証明することが可能となった。

以下に、実証講座受講前後（事前／事後）における各項のチェック者数とチェック率を、全体（25人）および出身国別（中国17人・ネパール7人・インド1人）に集計した結果を示す。スキル項目の名称は、本事業の「調理留学生学修評価基準」における定義に準拠している。

▼ 事前・事後自己評価各項チェック率（事前／事後 比較）

項№	スキル項目	出身国	事前		事後	
			n	%	n	%
1	【B-01】和食文化基礎理解	全体（25）	11	44	21	84
	和食の歴史と特徴を理解し、現代の外食に繋がる要点を説明できる。	中国（17）	7	41.2	14	82.4
		ネパール（7）	3	42.9	6	85.7
		インド（1）	1	100	1	100
2	【A-01】外食産業・就業環境理解	全体（25）	11	44	21	84
	外食産業の主要業態と市場構造を理解し、各業態の特徴と役割を説明できる。	中国（17）	7	41.2	14	82.4
		ネパール（7）	3	42.9	6	85.7
		インド（1）	1	100	1	100
3	【A-02】在留・就労制度コンプライアンス	全体（25）	11	44	21	84
	資格外活動と就労制限を理解し、リスクが高い行動を判別して回避方針を説明できる。	中国（17）	7	41.2	14	82.4
		ネパール（7）	3	42.9	6	85.7
		インド（1）	1	100	1	100
4	【B-05】日本的価値観と職場文化理解	全体（25）	11	44	21	84
	日本人の価値観と「和」の発想を理解し、職場行動への影響を説明できる。	中国（17）	7	41.2	14	82.4
		ネパール（7）	3	42.9	6	85.7

		インド（1）	1	100	1	100
5	【C-01】厨房指示理解と確認応答	全体（25）	6	24	22	88
	調理動作語彙を理解し、動作の違いを言語で区別して説明できる。	中国（17）	4	23.5	14	82.4
		ネパール（7）	2	28.6	7	100
		インド（1）	0	0	1	100
6	【D-01】もてなし原理と顧客体験設計	全体（25）	11	44	21	84
	来店から退店までの体験設計を理解し、接点ごとの配慮点を整理して説明できる。	中国（17）	7	41.2	14	82.4
		ネパール（7）	3	42.9	6	85.7
		インド（1）	1	100	1	100
7	【D-02】清潔感・身嗜み基準運用	全体（25）	11	44	21	84
	身嗜み基準を理解し、外食で求められる理由（衛生・安心感等）を説明できる。	中国（17）	7	41.2	14	82.4
		ネパール（7）	3	42.9	6	85.7
		インド（1）	1	100	1	100
8	【D-03】席案内・註文受けフロー	全体（25）	11	44	21	84
	客層に応じた配慮を理解し、適切な席選びの判断基準を選定できる。	中国（17）	7	41.2	14	82.4
		ネパール（7）	3	42.9	6	85.7
		インド（1）	1	100	1	100
9	【C-04】接遇敬語とホール会話運用	全体（25）	7	28	18	72
	敬語の違い（尊敬・謙譲・丁寧）を理解し、誤用を判別して適切表現を選定できる。	中国（17）	4	23.5	12	70.6
		ネパール（7）	3	42.9	5	71.4
		インド（1）	0	0	1	100
10	【C-03】メニュー説明とアレルギー対応	全体（25）	6	24	22	88
	アレルギー・食制限表現を理解し、確認と代替提案の要点を説明できる。	中国（17）	4	23.5	14	82.4
		ネパール（7）	2	28.6	7	100
		インド（1）	0	0	1	100
11	【D-05】トラブル・アレルギー安全対応	全体（25）	7	28	18	72
	クレーム発生時の初動手順を理解し、事実確認と報告の要点を説明できる。	中国（17）	4	23.5	12	70.6
		ネパール（7）	3	42.9	5	71.4
		インド（1）	0	0	1	100
12	【C-06】苦情対応言語と謝罪表現	全体（25）	10	40	15	60
	状況に応じた謝罪表現を理解し、不満を信頼に変える言い換えを記述できる。	中国（17）	6	35.3	9	52.9
		ネパール（7）	3	42.9	5	71.4
		インド（1）	1	100	1	100
13	【B-09】インバウンド対応と多文化共生理解	全体（25）	7	28	18	72
	多文化共生の視点を理解し、自身のルーツを強みにした貢献策を説明できる。	中国（17）	4	23.5	12	70.6
		ネパール（7）	3	42.9	5	71.4
		インド（1）	0	0	1	100
14	【D-08】バリアフリーと多言語サービス	全体（25）	7	28	18	72
	多様なニーズ（身体障害・言語等）を理解し、適切な補助手段を判断できる。	中国（17）	4	23.5	12	70.6
		ネパール（7）	3	42.9	5	71.4
		インド（1）	0	0	1	100
15	【A-08】労働条件・法令リテラシー	全体（25）	8	32	19	76
	労働条件通知書の要点を理解し、自身の権利と義務を正確に説明できる。	中国（17）	5	29.4	12	70.6
		ネパール（7）	3	42.9	6	85.7
		インド（1）	0	0	1	100

16	【B-02】季節性と行事食理解	全体（25）	8	32	19	76
	郷土料理と地域ブランドの概念を理解し、代表例を説明できる。	中国（17）	5	29.4	12	70.6
		ネパール（7）	3	42.9	6	85.7
		インド（1）	0	0	1	100
17	【B-10】現代食トレンドとメディアリテラシー	全体（25）	8	32	19	76
	メディアが食トレンドを形成する仕組を理解し、例を用いて説明できる。	中国（17）	5	29.4	12	70.6
		ネパール（7）	3	42.9	6	85.7
		インド（1）	0	0	1	100
18	【A-03】自己理解と目標設計	全体（25）	8	32	19	76
	自己の価値観と強みを理解し、日本での将来のキャリア像を説明できる。	中国（17）	5	29.4	12	70.6
		ネパール（7）	3	42.9	6	85.7
		インド（1）	0	0	1	100
19	【A-05】応募書類・ポートフォリオ構築	全体（25）	8	32	19	76
	志望動機の構成と PR の要点を理解し、自身の強みを論理的に記述できる。	中国（17）	5	29.4	12	70.6
		ネパール（7）	3	42.9	6	85.7
		インド（1）	0	0	1	100
20	【A-06】面接マナーと質問応答技法	全体（25）	10	40	15	60
	面接でのマナーと逆質問の意図を理解し、一貫性のある応答を維持できる。	中国（17）	6	35.3	9	52.9
		ネパール（7）	3	42.9	5	71.4
		インド（1）	1	100	1	100

（N=全体25・中国17・ネパール7・インド1）

実証講座結果分析：自己評価および総括

1. 自己評価の推移と分析

上表から判る通り、自己評価各項チェック率は全体（平均）で、〈事前〉 35.4% → 〈事後〉 77.6%（+42.2pp） として大きく上昇した。これは、500（＝20項 × 25人）のチェック機会のうち、事前で177件、事後で388件が「できる」と判断されたことになる。

この伸長は、単に参加者の主観が楽観化したことを意味するのではない。各項が要求する到達水準は、行動実践ではなく、理解に基づく「説明・選定・判断」であり、実証講座の構成（講義視聴 → 自習CBT）において獲得し得る認知水準に合わせているためである。

したがって、事前 → 事後の上昇は、以下の2点を反映したものと解釈できる。

- 認識の拡大： 学習後に「説明できる内容の範囲が増えた」という実感
- メタ認知の改善： 「何が問われるか（何ができればよいか）」という見通しの獲得

フェーズ別平均推移

20項をロードマップの成長フェーズに準じた3群で見ると、以下の傾向が見られた。

フェーズ	内容	事前率	事後率	伸長幅
フェーズ 1	基盤構築（【B-01】〜【D-03】）	41.5%	84.5%	+43.0pp
フェーズ 2	現場実践（【C-04】〜【D-08】）	31.5%	73.2%	+41.7pp

フェーズ 3	リスク・多様性対応（【A-08】～【A-06】）	33.0%	75.1%	+42.1pp

項目別の特徴

- 到達度が高い項目（88.0%）：
    - 【C-01】キッチン指示語・動作語
    - 【C-03】メニュー説明とアレルギー対応
    - *分析：* 調理現場での具体的場面に即しており、理解の実感を得やすく、自己評価が上がりやすい。
- 停滞が見られる項目（60.0%）：
    - 【C-06】謝罪表現と言い換え技法
    - 【A-06】面接マナーと質問応答技法
    - *分析：* 知識としての理解以上に、実際のコミュニケーションを通じた「体得」に対する自信形成に時間を要することを示唆している。

出身国別の傾向

- ネパール人受講生： 事前段階で20%台と低迷していた専門領域（厨房指示やアレルギー対応等）が、事後には大幅に改善。
- インド人受講生： 事前段階で未達であった専門語彙等の項目が、事後には全て達成。
- 結論： 本プログラムの「視覚化・やさしい日本語化」が、非漢字圏の学習者に対しても効果的に機能し、自己効力感の向上に寄与したことが確認された。

2. 本実証講座の総括

<u>教育的介入による多角的な変容</u>

本実証講座は、開発した教育プログラム（4科目40講）から、調理留学生の就職移行期において特に重要度の高い22講を厳選して構成し、オンライン学習システム上での運用実効性と教育効果を検証することを目的に実施した。

評価は、客観・主観、行動・到達の両面から把握できるよう、次の3系の指標で設計した。

1. （客観）行動指標： 学習ログ（講義視聴完了率、CBT完了率）
2. （客観）到達指標： CBT正答率、事前・事後テスト正答率
3. （主観）認識指標： 事前・事後自己評価

<u>各指標の分析結果</u>

- 行動指標（学習状況）： 全体平均は〈講義視聴完了率〉80%台後半、〈CBT完了率〉70%台後半を維持。多忙な専門学校のスケジュール下でも一定の学習習慣が成立したことは、本システムの運用実効性を証明しています 。ただし、中国群では一部の難解な講において滞留が見られ、認知負荷が高い単元

ほど、プッシュ型のリマインド等の運用補助が重要であることが示唆された。

- 到達指標（理解度）： 本実証講座のCBT正答率は、全110問を通して全体平均69.1%を記録しました。講義のカテゴリ別では、以下の通りとなりました。
  ・科目D（サービス・現場対応）：71.3%
  ・科目B（文化・価値観）：70.4%
  ・科目A（キャリア・制度）：68.1%
  ・科目C（言葉・会話）：67.0%

  これらのデータは、学生が現場適応的な内容（科目D）や文化的な基礎知識（科目B）で比較的高い定着度を示す一方で、高度な日本語運用能力や文化的背景の理解が求められる分野（科目C）に課題が集中していることを明確に示している。特に、全体で最も低い科目C（言葉・会話）の67.0%は、中国人学生（61.8%）のスコアが平均を押し下げており、複雑な接客コミュニケーションに対する集中的な指導強化が不可欠であることを裏付けている。この分析結果に基づき、共通のボトルネック解消と国別の強みを活かした学習サポートを進めることで、全体的な合格率および卒業後の就労適応度の向上が見込まれる。

- 主観指標（自己評価）： 自己評価チェック率は 35.4% → 77.6% （+42.2pt.）と大幅に改善。「根拠を持って現場で動ける」という自信（自己効力感）の醸成が顕著であった。

結論と今後の展望

本実証講座を通じて、「学習ログ（行動） → CBT（講単位の理解） → 事前・事後テスト（統合到達） → 自己評価（主観の到達）」という連鎖が、短期間で成立し得ることが確認された。これにより、次年度以降の本格運用に向けた実施モデルの骨格を得ることができた。

今後は、難度が高い講における教材の視覚的改善、および出身国・日本語能力差を前提にした学習支援（リマインド設計や復習導線の強化）を組み込むことで、完了率と到達度の両面を安定させる運用を目指す