

科目名	到達目標	到達目標達成度						
		達成できた	やや達成できた	どちらともいえない	やや達成できなかった	達成できなかった	回答無効	
知的生活の探求	到達目標1	各自が生きる故郷・世界・時代について理解を広げる。	91%	9%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	1を通じて、各自の生活や将来への考察を深める。	91%	9%	0%	0%	0%	0%
	到達目標3	専門科目を学ぶ基礎としての「教養」的あり方を養う。	82%	18%	0%	0%	0%	0%
児童文化・文学論	到達目標1	子どもたちの遊びの変質について理解し、心の発達との関係について考える。	55%	38%	4%	0%	0%	4%
	到達目標2	様々な童話・同様に触れ、その特質を理解するとともに、教育的意義について認識を深める。	39%	46%	11%	0%	0%	4%
文学	到達目標1	古典に親しむ態度を養う。	44%	51%	0%	2%	0%	2%
	到達目標2	恋愛観・死生観・無常観など、古代から近代に至るまで連続と流れる日本人の心情について理解する。	34%	56%	5%	2%	0%	2%
生命科学	到達目標1	ライフサイエンス(生命科学)の基礎的キーワードを理解する。	39%	50%	11%	0%	0%	0%
	到達目標2	生命現象のメカニズムについて理解する。	36%	46%	18%	0%	0%	0%
	到達目標3	生命の連続性・階層性・多様性を理解する。	39%	46%	14%	0%	0%	0%
	到達目標4	新聞・TV等のライフサイエンスの話題を理解することができる。	43%	36%	21%	0%	0%	0%
	到達目標5	自然科学的なものの見方と論理的なレポートの書き方を身につける。	32%	50%	14%	4%	0%	0%
環境と健康	到達目標1	人を取り巻く環境と健康の関わり、大気汚染や温暖化などの環境問題について理解する。	100%	0%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	環境にやさしい生活、健康生活の重要性を理解し、環境や健康に配慮した生活のあり方を探る。	67%	33%	0%	0%	0%	0%
無意識の世界	到達目標1	心理学がどのような学問であるか、また、その意義を理解する。	66%	28%	3%	0%	1%	2%
	到達目標2	人間の自我、思考、感情などについて理解を深める。	68%	26%	3%	1%	1%	2%
	到達目標3	‘自分’を見つめ、考え直してみる。	68%	26%	3%	2%	1%	2%
知的生活の探求	到達目標1	各自が生きる故郷・世界・時代について理解を広げる。	91%	9%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	到達目標1を通じて、各自の生活や将来への考察を深める。	91%	9%	0%	0%	0%	0%
	到達目標3	専門科目を学ぶ基礎としての「教養」的あり方を養う。	82%	18%	0%	0%	0%	0%
国際政治と子どもたち	到達目標1	国際政治における子どもたちという視点から、国際的な問題に関する基礎的な知識について学び、一般的な教養を深める。	75%	22%	3%	0%	0%	0%
	到達目標2	将来、子どもに関わる職業を目指す学生として、国際政治の中の絶対的弱者である子どもをめぐる現状について理解と関心を深める	68%	28%	3%	1%	0%	0%
	到達目標3	国際的な問題と日本、または私たちの日々の生活との関連性について理解し、当事者意識を養う	67%	30%	1%	1%	0%	0%
英語B	到達目標1	英語のセンスを磨く。これまでの英語教育で学んだ基礎をもう一度確認し、使える英語、伝わる英語として発展させる。	55%	38%	3%	3%	0%	1%
	到達目標2	実際のコミュニケーションで役に立つ表現を身につける。	47%	44%	6%	1%	2%	1%
	到達目標3	試験対策 TOEIC(英語によるコミュニケーション能力判定試験)などの英語試験の知識を深め、対応できる英語力を養う。	44%	38%	15%	1%	1%	1%

科目名	到達目標	到達目標達成度						
		達成できた	やや達成できた	どちらともいえない	やや達成できなかった	達成できなかった	回答無効	
ライフスタイルと健康	到達目標1	健康を維持・増進するライフスタイルの確立について、健康課題を踏まえて理解する。	100%	0%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	行政の施策としての健康づくり対策を理解し、自らの健康づくりに生かす力を養う。	100%	0%	0%	0%	0%	0%
	到達目標3	望ましいライフスタイルを実践継続するための方策及びCGRCIについて議論し、考察を深める。	100%	0%	0%	0%	0%	0%
スイーツマイスターⅡ	到達目標1	スイーツに関わる食材やコーディネートについて学ぶ。	71%	25%	0%	4%	0%	0%
	到達目標2	スイーツを実際に味わうことにより、楽しみながらセンスを磨く。	63%	25%	13%	0%	0%	0%
	到達目標3	スイーツショップでの販売状況などを知り、マーケティングについても学ぶ。	70%	26%	4%	0%	0%	0%
	到達目標4	スイーツに使用される地域の食材(果樹、農産物)の実際を知る。	79%	8%	4%	0%	0%	8%
情報処理演習Ⅱ	到達目標1	短期大学卒の社会人として求められる情報処理の知識と実践力を習得する。	50%	50%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	Office365に含まれる汎用ソフトを一般事務レベルで使いこなせるようになる。	25%	67%	0%	0%	0%	8%
	到達目標3	自分の考えを人によりわかりやすく伝えるプレゼンテーション能力を習得する。	33%	67%	0%	0%	0%	0%

科目名	到達目標	到達目標達成度						
		達成できた	やや達成できた	どちらともいえない	やや達成できなかった	達成できなかった	回答無効	
食品学各論(A)	到達目標1	食品の種類や取り扱いについて学び、各種食品の特徴を理解できる	56%	42%	3%	0%	0%	0%
	到達目標2	食品の加工特性や成分変化に関する知識を習得し、加工品の製造を理解できる。	53%	36%	8%	3%	0%	0%
	到達目標3	食品の規格や表示に関する知識を習得し、食品表示の記載事項を読み取ることができる。	47%	39%	8%	3%	0%	3%
食品学各論(B)	到達目標1	食品の種類や取り扱いについて学び、各種食品の特徴を理解できる	25%	64%	11%	0%	0%	0%
	到達目標2	食品の加工特性や成分変化に関する知識を習得し、加工品の製造を理解できる。	17%	69%	8%	6%	0%	0%
	到達目標3	食品の規格や表示に関する知識を習得し、食品表示の記載事項を読み取ることができる。	22%	64%	11%	3%	0%	0%
食品学実験(A)	到達目標1	実験に必要な基礎知識を習得し、実験器具の基本操作ができる。	57%	40%	3%	0%	0%	0%
	到達目標2	食品の化学的性質や成分変化について学習し、定性、定量分析が行える。	43%	43%	11%	3%	0%	0%
	到達目標3	食品の品質評価、物性の知識を習得し、鮮度判別や物性測定に興味を持てた。	49%	46%	3%	0%	0%	3%
食品学実験(B)	到達目標1	実験に必要な基礎知識を習得し、実験器具の基本操作ができる。	39%	56%	6%	0%	0%	0%
	到達目標2	食品の化学的性質や成分変化について学習し、定性、定量分析が行える。	25%	50%	19%	3%	3%	0%
	到達目標3	食品の品質評価、物性の知識を習得し、鮮度判別や物性測定に興味を持てた。	31%	39%	22%	3%	3%	3%
食品加工学実習	到達目標1	加工食品製造の流れや技術を学び、加工製品を完成できる。	73%	18%	0%	0%	0%	9%
	到達目標2	温度管理や発酵法、貯蔵法の知識は、加工食品への興味を深めることができる。	55%	36%	0%	0%	0%	9%
	到達目標3	加工食品の包装形態や保存技術が理解できる。	45%	45%	0%	0%	0%	9%
	到達目標4	食品原料や加工製品における、適切な品質評価ができる。	55%	27%	9%	0%	0%	9%
栄養指導実習(A)(B)	到達目標1	「食事調査の方法を理解する」を達成できましたか。	70%	28%	0%	0%	2%	0%
	到達目標2	「個人の食事摂取基準および食品構成の求め方を修得する」を達成できましたか。	62%	36%	0%	0%	2%	0%
	到達目標3	「栄養指導の目標設定および指導案の作成方法を修得する」を達成できましたか。	62%	36%	0%	2%	0%	0%
	到達目標4	「対象者に適する指導教材を作成する」を達成できましたか。	70%	28%	0%	0%	2%	0%
	到達目標5	「栄養教育の経験を通して、効果的な指導のあり方を学ぶ」を達成できましたか。	64%	32%	2%	0%	2%	0%
栄養学各論実習	到達目標1	専門職業に関わる確かな実践力形成のためにライフステージ別の身体の構造や機能の変化に応じた適切な栄養摂取のあり方を理解し、その特徴・目標・問題点を説明できる。	52%	32%	12%	0%	4%	0%
	到達目標2	各ステージ(乳幼児、学童、中高年、高齢者、妊産婦・授乳婦)に適した献立を立てることができる。	48%	40%	8%	0%	4%	0%
	到達目標3	調理実習を通して食事形態・食事量・盛り付け方、季節感を学ぶことができる	52%	44%	0%	0%	4%	0%
応用調理実習Ⅱ	到達目標1	栄養士として必要な調理技術の完成。	41%	49%	10%	0%	0%	0%
	到達目標2	現場に活かせる調理技術の応用力を身につける。	49%	37%	12%	0%	0%	2%
	到達目標3	食物アレルギーに対応する調理技術の修得。	51%	39%	10%	0%	0%	0%
	到達目標4	地場産物の知識習得とそれを利用した調理法の習得。	41%	47%	6%	0%	0%	6%
調理の基本Ⅱ	到達目標1	中国料理の特色や調理特性や食材の特徴を理解し、献立への応用力を身につける。	46%	45%	7%	1%	0%	0%
	到達目標2	栄養士として調理作業の処理能力を高め、実践力を習得する。	41%	54%	4%	1%	0%	0%
	到達目標3	一流料理人の洗練された技と知識を学び、料理技術を理解する。	51%	38%	7%	4%	0%	0%
	到達目標4	調理理論を裏づけし能力を的確に学習し応用・創作能力をも身に付ける。	35%	49%	4%	7%	1%	3%
臨床栄養学総論	到達目標1	臨床現場における栄養士の役割と意義を理解する。	41%	47%	8%	2%	3%	0%
	到達目標2	栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成、栄養補給法の特徴を理解する。	36%	47%	13%	2%	3%	0%
	到達目標3	食事調査結果を踏まえて、栄養指導案を作成し、プレゼンの形で発表することができる。	38%	45%	11%	3%	2%	2%

科目名	到達目標	到達目標達成度						
		達成できた	やや達成できた	どちらともいえない	やや達成できなかった	達成できなかった	回答無効	
栄養生理学実験	到達目標1	初歩的な実験手技を習得し、主体的に実験操作に取り組むことができる。	45%	43%	8%	5%	0%	0%
	到達目標2	消化管の構造と働き、消化酵素について説明することができる。	34%	46%	12%	8%	0%	0%
	到達目標3	栄養素が体の機能に与える影響について説明することができる。	29%	46%	15%	8%	0%	2%
	到達目標4	実験結果や考察等をまとめ、適切なレポートを作成することができる。	35%	38%	15%	8%	2%	2%
栄養生理学	到達目標1	より良い「食生活」を提供することで、「人々の健康」に貢献する意識を高める。	39%	53%	3%	3%	3%	0%
	到達目標2	「食物」が「人体」に与える影響を、科学的に理解する。	35%	57%	3%	3%	3%	0%
	到達目標3	食や健康に関する情報が溢れる中で、必要かつ正しい情報を選択できる知識と考え方を取得する。また、科学の進歩により科学的常識も変わってきたことも認識し、状況に応じた客観的な判断や選択ができる知識や考え方を身につける。	36%	44%	13%	4%	3%	0%
生化学実験(A)	到達目標1	生化学実験に必要な基礎知識と試料、器具、試薬の正しい作り方・使い方、基本操作について理解する。	60%	36%	0%	0%	4%	0%
	到達目標2	動・植物組織を試料として、生体成分の分離法と分析方法を経験する。	52%	44%	0%	0%	4%	0%
	到達目標3	生体特有の物質である酵素の性質と機能について、代表的な酵素であるアミラーゼを通して理解する。	56%	36%	4%	0%	4%	0%
生化学実験(B)	到達目標1	生化学実験に必要な基礎知識と試料、器具、試薬の正しい作り方・使い方、基本操作について理解する。	56%	44%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	動・植物組織を試料として、生体成分の分離法と分析方法を経験する。	37%	63%	0%	0%	0%	0%
	到達目標3	生体特有の物質である酵素の性質と機能について、代表的な酵素であるアミラーゼを通して理解する。	26%	63%	7%	0%	4%	0%
食文化論	到達目標1	食文化の特徴、歴史を理解する。	62%	15%	0%	8%	8%	8%
	到達目標2	食文化形成のプロセスを理解する。	54%	15%	8%	8%	8%	8%
	到達目標3	西洋料理に使用される食材などの特徴を理解する。	54%	15%	8%	8%	8%	8%
	到達目標4	現代の食文化の変化を理解する。	62%	15%	0%	0%	15%	8%

科目名	到達目標	到達目標達成度						
		達成できた	やや達成できた	どちらともいえない	やや達成できなかった	達成できなかった	回答無効	
食品学各論	到達目標1	「食品の変質について理解する」を達成できましたか。	88%	6%	0%	6%	0%	0%
	到達目標2	「食品の保存方法を知る」を達成できましたか。	75%	19%	0%	6%	0%	0%
	到達目標3	「日本の食料自給率の推移と現状を理解する」を達成できましたか。	63%	31%	0%	6%	0%	0%
	到達目標4	「日本の食品生産(有機農産物、遺伝子組み換え食品)について理解する」を達成できましたか。	81%	13%	0%	6%	0%	0%
食事設計実習	到達目標1	「望ましい日常食の構成要素や内容について考えられる」を達成できましたか。	100%	0%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	「食品成分表が使える」を達成できましたか。	100%	0%	0%	0%	0%	0%
	到達目標3	「栄養価が算出でき、その結果を評価できる」を達成できましたか。	67%	33%	0%	0%	0%	0%
	到達目標4	「一皿盛りの料理構成を知る」を達成できましたか。	50%	33%	0%	0%	17%	0%
公衆衛生学総論	到達目標1	公衆衛生行政についての基礎を理解する。	53%	47%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	衛生統計について基本的な知識を習得する。	65%	29%	6%	0%	0%	0%
	到達目標3	公衆衛生の立場に立った疾病予防、対策を理解する。	71%	24%	6%	0%	0%	0%
食品衛生学各論 I	到達目標1	食品添加物の種類や使用および表示方法を理解する	76%	18%	6%	0%	0%	0%
	到達目標2	食品添加物の和・洋菓子、製パンへの利用法を知る。	71%	18%	12%	0%	0%	0%
	到達目標3	食品中の有害物質とその危険性を理解する	65%	35%	0%	0%	0%	0%
食品衛生学各論 II	到達目標1	食品による感染症や寄生虫症を理解する	53%	41%	6%	0%	0%	0%
	到達目標2	食品中の異物混入とその予防対策を理解する	53%	29%	12%	0%	0%	6%
	到達目標3	食品の安全性を自ら考え、実行するための基本を身につける	59%	41%	0%	0%	0%	0%
栄養学各論	到達目標1	食事摂取基準の策定方針、対象者、指標の目的と種類を理解する	59%	29%	6%	6%	0%	0%
	到達目標2	国民健康・栄養調査の結果、食事調査、体組成測定をとおして食生活や身体活動について自身の問題点を知る	65%	29%	6%	0%	0%	0%
	到達目標3	ライフステージに関わる栄養の特徴について理解する	59%	35%	6%	0%	0%	0%
	到達目標4	生活習慣病について疾患の予防や成り立ち、食生活との関連について理解する	71%	24%	6%	0%	0%	0%
	到達目標5	菓子類や清涼飲料水の特徴について理解する	76%	18%	6%	0%	0%	0%
	到達目標6	栄養成分表示について理解し、表示を活用する。	59%	29%	12%	0%	0%	0%
スイーツショップ実習	到達目標1	業務用規模でスイーツを製造・販売する	83%	13%	4%	0%	0%	0%
	到達目標2	安心安全なスイーツをお客様に提供する	70%	22%	9%	0%	0%	0%
	到達目標3	店舗運営の一連の流れを身につけ、実践力を高める	70%	22%	4%	0%	4%	0%
製菓衛生師特講 II	到達目標1	製菓衛生師資格に必要な専門教育科目でこれまでに修得した知識の定着を図る	83%	11%	6%	0%	0%	0%
	到達目標2	さらに専門性を高めるために必要な内容を補充し、理解を深める	72%	6%	22%	0%	0%	0%
製菓専門理論 I (洋菓子)	到達目標1	洋菓子の歴史や変遷について理解する	82%	18%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	洋菓子の原材料について理解を深める	82%	18%	0%	0%	0%	0%
製菓専門実習 I (洋菓子)	到達目標1	様々な洋菓子の生地作りを学ぶ	88%	12%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	洋菓子に関する高度な技術を学び、応用力を養う	76%	12%	12%	0%	0%	0%
製菓基礎理論 II (製パン)	到達目標1	パンの歴史や変遷について理解する	69%	31%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	世界のパンについて知識を深める	69%	25%	0%	6%	0%	0%
製菓基礎実習 II (製パン)	到達目標1	ソフト系パン製造の基本的な技術を習得する	88%	13%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	ハード系パン製造の基本的な技術を習得する	81%	19%	0%	0%	0%	0%
製菓専門理論 III (和菓子)	到達目標1	日本の四季や年中行事に関わる和菓子について理解する	81%	19%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	和菓子について知識を高める	88%	13%	0%	0%	0%	0%
	到達目標1	和菓子の技術を高め、応用力を養う	80%	20%	0%	0%	0%	0%

科目名	到達目標		到達目標達成度					
			達成できた	やや達成できた	どちらともいえない	やや達成できなかった	達成できなかった	回答無効
製菓専門実習Ⅲ(和菓子)	到達目標2	四季折々の上生菓子について学習し、それらの製造技術を習得する	80%	20%	0%	0%	0%	0%
製菓特別実習Ⅱ	到達目標1	果実を中心とした山梨県産産農産物の理解を深める	91%	5%	0%	5%	0%	0%
	到達目標2	菓子とアレルギーについて考えることができる	71%	19%	10%	0%	0%	0%
製菓特別実習Ⅰ	到達目標1	製菓・製パンの技術を高めることができましたか	94%	0%	0%	0%	6%	0%
	到達目標2	様々な菓子を総合的に仕上げる力を養うことができましたか	75%	25%	0%	0%	0%	0%

科目名	到達目標	到達目標達成度						
		達成できた	やや達成できた	どちらともいえない	やや達成できなかった	達成できなかった	回答無効	
保育実習指導Ⅰ(施設)	到達目標1	実習の意義・目標および心得を理解する	65%	31%	4%	0%	0%	0%
	到達目標2	実習の内容を理解し、自らの課題を明確にする	65%	32%	3%	0%	0%	0%
	到達目標3	実習施設の特性や人権、守秘義務等を理解する	72%	26%	2%	0%	0%	0%
	到達目標4	実習の計画、実践、観察、評価の方法や内容について理解する	58%	36%	4%	1%	0%	0%
	到達目標5	実習の総括と自己評価をもとに、新たな課題や学習目標を明確にする	56%	36%	7%	0%	0%	1%
保育実習指導Ⅰ(保育所)	到達目標1	保育所の役割や機能を具体的に理解し、その概要を説明することができる。	67%	30%	2%	0%	1%	0%
	到達目標2	観察や子どもとの関わりを通して子どもへの理解を深め、子ども理解を踏まえた適切な関わり方を構想することができる。	64%	29%	3%	1%	0%	3%
	到達目標3	既習の教科目の内容を踏まえ、子どもの保育及び保護者への支援について総合的に理解し、その概要を説明することができる。	67%	26%	4%	0%	1%	2%
	到達目標4	保育の計画・観察・記録及び自己評価等について具体的に理解し、その概要を説明することができる。	60%	30%	4%	1%	1%	4%
	到達目標5	保育の計画・観察・記録及び自己評価等について具体的に理解し、その概要を説明することができる。	49%	15%	5%	1%	1%	30%
	到達目標6	保育士の業務内容や職業倫理について具体的に理解し、その概要を説明することができる	44%	17%	7%	1%	0%	31%
	到達目標7	保育士の業務内容や職業倫理について具体的に理解し、その概要を説明することができる。	60%	24%	10%	1%	0%	6%
保育実習指導Ⅱ	到達目標1	保育実習の意義と目的を理解し、保育について総合的に理解している。	72%	23%	3%	1%	0%	0%
	到達目標2	実習や既習の教科目の内容やその関連性を踏まえ、保育の実践力を習得している。	66%	30%	3%	1%	0%	0%
	到達目標3	保育の観察、記録及び自己評価等を踏まえた保育の改善について、実践や事例を通して理解している。	65%	27%	7%	0%	0%	1%
	到達目標4	保育士の専門性と職業倫理について理解している。	60%	30%	6%	1%	0%	3%
	到達目標5	実習の事後指導を通して、実習の総括と自己評価を行い、対する課題や認識を明確に保育に説明することができる。	16%	53%	23%	6%	0%	1%
保育実習指導Ⅲ(施設)	到達目標1	保育実習の意義・目的を理解し、実習全体を説明できる	70%	26%	4%	0%	0%	0%
	到達目標2	施設入所に至る経緯を理解し、子どもの人権や最善の利益を考慮する重要性が説明ができる	65%	35%	0%	0%	0%	0%
	到達目標3	施設における保育士の職業倫理について理解し身につける	61%	39%	0%	0%	0%	0%
	到達目標4	実習後の振り返りで保育士としての自らの課題を整理し改善策が説明できる	57%	43%	0%	0%	0%	0%
幼稚園教育実習指導	到達目標1	実習の意義と目的を理解し幼稚園について総合的に理解している。	66%	28%	3%	1%	0%	3%
	到達目標2	実習の内容を理解し、自らの課題を明確にしている。	65%	29%	3%	1%	0%	2%
	到達目標3	大学での学びを総合し、保育の実践力を習得している。	61%	31%	4%	1%	0%	2%
	到達目標4	保育者の専門性と職業倫理について理解している。	61%	28%	6%	1%	1%	3%
	到達目標5	実習の総括と自己評価をもとに、新たな課題や学習目標を明確にしている。	64%	25%	7%	0%	1%	3%
子ども家庭支援の心理学	到達目標1	子どもの発達の基本知識を学び、説明することができる。	51%	37%	6%	4%	0%	1%
	到達目標2	家族・家庭の意義と機能が説明できる。	46%	41%	9%	4%	0%	1%
	到達目標3	家族関係における課題を理解する。	47%	42%	8%	1%	0%	1%
	到達目標4	現代社会における子育て世代の課題を説明できる。	41%	43%	9%	3%	0%	4%
子ども家庭福祉	到達目標1	児童福祉法の成立過程を理解し説明することができる。	44%	37%	17%	1%	0%	1%
	到達目標2	現行の児童福祉法と児童虐待の実態と対策について理解を深め説明することができる。	50%	40%	8%	1%	0%	1%
	到達目標3	子ども家庭福祉の実施体制と法体系が説明できる。	43%	44%	11%	1%	0%	1%

科目名	到達目標		到達目標達成度					
			達成できた	やや達成できた	どちらともいえない	やや達成できなかった	達成できなかった	回答無効
子どもと人間関係	到達目標1	乳幼児を取り巻く人間関係をめぐる現代的課題を理解している。	74%	24%	1%	0%	0%	1%
	到達目標2	乳幼児の人間関係の育ちを豊かにすることの重要性を理解し、そのために必要な援助を行うことができる。	76%	22%	2%	0%	0%	1%
	到達目標3	教材や環境構成などの技術を用いて、幼児期の人と関わる力を育てるために必要な援助を行うことができる。	69%	27%	3%	0%	0%	1%
子育て支援演習	到達目標1	地域の子育て支援の現状と課題を知る。	91%	9%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	子育て支援の理念、方法について学ぶ。	78%	22%	0%	0%	0%	0%
	到達目標3	子育て支援における保育者の役割について学ぶ。	74%	26%	0%	0%	0%	0%
生活	到達目標1	園や学校、家庭や地域での生活など、子どもと関わりの深い身近な生活について理解する。	67%	27%	4%	1%	0%	1%
	到達目標2	身近な自然との関わり方、動植物の世話の仕方等について理解する。	65%	29%	2%	1%	0%	2%
	到達目標3	都道府県について調べ、自然・産業・行事等について理解する。	66%	29%	3%	1%	0%	1%
体育	到達目標1	体育の教養を深め、基礎理論を理解する。	58%	40%	2%	0%	0%	0%
	到達目標2	実際の動きを通して、基礎運動能力を習得する。	53%	43%	3%	1%	0%	0%
	到達目標3	様々な環境での運動理解を深める。	60%	36%	3%	0%	1%	1%
	到達目標4	特殊な子どもの体育活動や運動指導の理解を深める。	55%	37%	6%	1%	0%	1%
子どもと環境	到達目標1	子どもを取り巻く環境の現状と課題について理解する。	65%	32%	2%	0%	1%	1%
	到達目標2	自然や生き物との関わり方、科学遊びやおもちゃ作りのすすめ方等について理解する。	70%	25%	2%	1%	1%	1%
	到達目標3	生活に身近な文字や数字との関わり方等について理解する。	65%	33%	1%	1%	0%	1%
発達心理学Ⅱ	到達目標1	様々な学習の形態や概念及びその過程を説明する代表的理論の基礎を理解する。	52%	40%	8%	0%	0%	0%
	到達目標2	主体的学習を支える動機づけ・集団づくり・学習評価の在り方について、発達の特徴と関連付けて理解する。	55%	38%	5%	1%	0%	2%
	到達目標3	幼児、児童及び生徒の心身の発達を踏まえ、主体的な学習活動を支える指導の基礎となる考え方を理解する。	52%	38%	8%	0%	0%	2%
幼児理解の理論と方法	到達目標1	子ども観、発達観、保育観などと子ども理解との関係を理解すること。	69%	29%	1%	0%	0%	1%
	到達目標2	幼児理解の具体的な方法について理解すること。	67%	31%	1%	0%	0%	1%
音楽	到達目標1	楽譜を読み、保育及び教育の現場で活用するための基礎的な楽典の知識を習得する	66%	26%	5%	2%	0%	1%
	到達目標2	ピアノを通じて弾き歌いの技法や子どものための楽曲を学ぶ	64%	26%	7%	2%	1%	1%
	到達目標3	歌唱を通じて発声法や子どものための楽曲を学ぶ	55%	30%	7%	3%	0%	5%
	到達目標4	合奏やボディパーカッションを通じて子どものための楽曲や合奏法を学ぶ	42%	23%	5%	2%	1%	26%
音楽Ⅱ	到達目標1	弾き歌いの技能を向上させ、幅広いレパートリーを身に付ける	80%	17%	2%	0%	0%	0%
	到達目標2	コードについて理解を深め、演奏できるようにする	85%	10%	2%	2%	0%	0%
	到達目標3	移調について理解を深め、演奏に活かせるようにする	80%	12%	2%	5%	0%	0%
	到達目標4	子どもの歌唱表現を支えるための伴奏法及び歌唱法を身に付ける	61%	27%	2%	5%	0%	5%
子どもの食と栄養	到達目標1	健康な生活の基本としての食生活の意義や栄養に関する基本的内容を理解する	77%	23%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	子どもの発育・発達と食生活の関連について理解する	71%	27%	0%	0%	2%	0%
	到達目標3	食育の基本とその内容及び食育のための環境を地域社会・文化とのかかわりの中で理解する	67%	33%	0%	0%	0%	0%
	到達目標4	家庭や児童福祉施設における食生活の現状と課題について理解する	77%	21%	2%	0%	0%	0%
	到達目標5	特別な配慮を要するこどもの食と栄養、食物アレルギーについて理解する	71%	27%	2%	0%	0%	0%

科目名	到達目標	到達目標達成度						
		達成できた	やや達成できた	どちらともいえない	やや達成できなかった	達成できなかった	回答無効	
子どもと表現	到達目標1	「表現の源(始まり)を、子どもの成長の観点で考察し理解する。」を達成できましたか。	57%	37%	5%	1%	0%	1%
	到達目標2	「生活の中における表現のプロセスを、様々な表現の連続(連鎖)として考察し理解する。」を達成できましたか。	57%	36%	6%	0%	0%	1%
	到達目標3	「表現行為(表現活動)を、五領域における各領域との関係において考察し、表現の意味と役割を理解する。」を達成できましたか。	55%	41%	4%	0%	0%	1%
	到達目標4	「造形表現活動の役割と総合性を理解する。」を達成できましたか。	54%	41%	4%	0%	0%	1%
保育内容造形表現	到達目標1	「造形活動における感性と表現行為の構造を理解する」を達成できましたか。	73%	25%	1%	0%	0%	1%
	到達目標2	「各発達段階の造形表現の特徴とその意味を理解する。」を達成できましたか。	71%	27%	1%	0%	1%	1%
	到達目標3	「表現技法の基本とその応用方法を身に付ける。」を達成できましたか。	67%	30%	2%	0%	0%	1%
	到達目標4	「造形表現活動の役割と総合性を理解する。」を達成できましたか。	62%	35%	2%	0%	0%	1%
臨床心理学	到達目標1	カウンセリングの諸理論の基礎を理解する。	72%	24%	3%	0%	0%	0%
	到達目標2	ピアヘルピングの方法とピアヘルパーの基本態度を理論的かつ体験的に習得する。	76%	24%	0%	0%	0%	0%
	到達目標3	青年期特有の心理的課題に関連するピアヘルピングの活動領域の様相を理解する。	66%	31%	3%	0%	0%	0%
図画工作Ⅱ	到達目標1	「造形指導に必要な画材・用具の取り扱いを理解する。」を達成できましたか。	74%	24%	2%	0%	0%	0%
	到達目標2	「造形指導に必要な材料・素材の特徴・性質を理解する。」を達成できましたか。	68%	29%	2%	1%	0%	0%
	到達目標3	「造形指導者としての造形の構造・仕組みを分析し応用力を習得する。」を達成できましたか。	59%	38%	3%	0%	0%	0%
	到達目標4	「4.造形表現活動の役割と総合性を理解する。」を達成できましたか。	57%	37%	5%	0%	0%	1%
保育内容 身体表現	到達目標1	表現活動の意義とねらいについて理解し、指導実践を通して身体表現活動の理解深める。	68%	22%	5%	3%	2%	0%
	到達目標2	創作舞踊活動の実践を通して身体表現の方法について理解する。	51%	36%	7%	3%	3%	1%
	到達目標3	乳幼児の身体活動が、他の領域とのかかわりが深く総合的な活動であることを理解する。	17%	5%	2%	1%	1%	75%
子育て支援演習	到達目標1	地域の子育て支援の現状と課題を知る。	91%	9%	0%	0%	0%	0%
	到達目標2	子育て支援の理念、方法について学ぶ。	78%	22%	0%	0%	0%	0%
	到達目標3	子育て支援における保育者の役割について学ぶ。	74%	26%	0%	0%	0%	0%
外国語 教職	到達目標1	外国語科及び外国語活動の指導に必要な知識と英語力を身に付ける。	48%	50%	3%	0%	0%	0%