

2020（令和2）年度 前期 両科共通科目（教養科目、外国語、保健体育）

区分	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	
教養	こころの科学	到達目標1	性格心理学の基礎的知見を修得する。	73%	22%	3%	0%	0%	1%
		到達目標2	社会心理学の基礎的知見を修得する。	62%	31%	5%	0%	0%	2%
		到達目標3	臨床心理学の基礎的知見を修得する。	67%	29%	3%	0%	0%	1%
	法学（日本国憲法）	到達目標1	「法学概論」の主要な内容を十分に理解する」	54%	34%	7%	2%	1%	1%
		到達目標2	「憲法および関連諸法規に関する基礎的事項を十分に理解する」	45%	43%	8%	2%	1%	1%
		到達目標3	「それらを自分の言葉で文章化できる」	31%	45%	14%	7%	2%	1%
	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。	79%	19%	2%	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	87%	11%	2%	0%	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	77%	21%	2%	0%	0%	0%
	山梨の自然	到達目標1	山梨の地形や気候、地史をもとに山梨の自然(植物)について理解する。	63%	29%	3%	0%	0%	6%
		到達目標2	絶滅に瀕する動植物が増加していることや、反対に異常繁殖している動植物もあることを理解する。	66%	26%	3%	0%	0%	6%
		到達目標3	山梨県を代表する富士山や南アルプスなどの特徴を理解する。	63%	31%	0%	0%	0%	6%
		到達目標4	山梨特有な風土によって、山梨の歴史・文化が生まれたことを理解する。	54%	31%	9%	0%	0%	6%
	フード・サイエンスと健康	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。	63%	31%	6%	0%	0%	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。	44%	54%	3%	0%	0%	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。	41%	51%	8%	0%	0%	0%	
外国語	英語A	到達目標1	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。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。	48%	39%	9%	2%	0%	2%
		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。	40%	44%	11%	3%	0%	2%
		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。英語の基礎を理解する。	29%	36%	24%	8%	1%	2%
保健体育	体育理論	到達目標1	体育・スポーツの果たす役割や健康増進の重要性についての認識を深める。	70%	26%	3%	1%	0%	1%
		到達目標2	健康生活調査等を通して、自己の健康生活の状態を客観的に評価し、改善のための課題を得る。	76%	19%	4%	0%	1%	1%
	体育実技C 氷上のスポーツ	到達目標1	氷上のスポーツの歴史を通して、氷上のスポーツ種目の種類と道具について理解する。	69%	21%	10%	0%	0%	0%
		到達目標2	寒気での体力維持・増進と技術の向上をはかる。	64%	26%	10%	0%	0%	0%
		到達目標3	集団行動での規律・協調性・責任感の育成を目指す。	36%	26%	10%	0%	0%	28%

区分	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	
社会生活と健康	社会生活と健康	到達目標1	健康の概念、胎児から高齢期までのライフステージを通じた健康管理体制を理解し、説明できるようにする。	37%	79%	9%	9%	0%	2%
		到達目標2	わが国の社会福祉制度、福祉サービスの理念と内容を理解し、説明できるようにする。	14%	66%	12%	7%	0%	2%
人体の構造と機能	生化学A	到達目標1	生体を構成する物質、特に生命の基本物質であるタンパク質の構造と機能を理解する。	44%	50%	3%	3%	0%	0%
		到達目標2	生体内の化学反応に生体触媒として働く酵素の性質について理解する。	42%	44%	11%	3%	0%	0%
		到達目標3	糖質代謝を中心として、主要栄養素が生体内でどのように代謝されるか理解する。	44%	50%	3%	3%	0%	0%
	生化学B	到達目標1	生体を構成する物質、特に生命の基本物質であるタンパク質の構造と機能を理解する。	36%	53%	11%	0%	0%	0%
		到達目標2	生体内の化学反応に生体触媒として働く酵素の性質について理解する。	39%	56%	6%	0%	0%	0%
		到達目標3	糖質代謝を中心として、主要栄養素が生体内でどのように代謝されるか理解する。	53%	42%	6%	0%	0%	0%
食品と衛生	食品学総論（A）	到達目標1	食品の種類と成分に関する知識を習得し、成分特徴が理解できる	52%	48%	0%	0%	0%	0%
		到達目標2	食品の成分変化や機能性に関する学びを、食生活に活かしていける	55%	41%	3%	0%	0%	0%
		到達目標3	食品についての知識は、健康と密接に係ることを理解できる	59%	38%	3%	0%	0%	0%
	食品学総論（B）	到達目標1	食品の種類と成分に関する知識を習得し、成分特徴が理解できる	45%	45%	7%	0%	0%	3%
		到達目標2	食品の成分変化や機能性に関する学びを、食生活に活かしていける	45%	45%	3%	0%	0%	7%
		到達目標3	食品についての知識は、健康と密接に係ることを理解できる	59%	34%	3%	0%	0%	3%
	食品衛生学総論（A）	到達目標1	食品と関連の深い微生物について、基礎的な性状を理解することができる	59%	41%	0%	0%	0%	0%
		到達目標2	食中毒についてその原因と対策を理解し、微生物を特定することができる	55%	45%	0%	0%	0%	0%
		到達目標3	食品の汚染とその危険性を理解し、食品衛生環境を考えることができる	55%	45%	0%	0%	0%	0%
	食品衛生学総論（B）	到達目標1	食品と関連の深い微生物について、基礎的な性状を理解することができる	48%	45%	7%	0%	0%	0%
		到達目標2	食中毒についてその原因と対策を理解し、微生物を特定することができる	34%	62%	3%	0%	0%	0%
		到達目標3	食品の汚染とその危険性を理解し、食品衛生環境を考えることができる	45%	48%	7%	0%	0%	0%
食品衛生学実験（A）	到達目標1	手洗いや環境検査法を学ぶことにより、食品衛生を身近に位置づけられる	92%	8%	0%	0%	0%	0%	
	到達目標2	食品衛生の微生物管理のおける、実際的な実験技術が理解できる	72%	28%	0%	0%	0%	0%	
	到達目標3	食品の表示、アレルギー表示に対する知識を説明できる	67%	33%	0%	0%	0%	0%	
	到達目標4	食品衛生管理を指導する者としての知識・技術・問題解決能力が高まった	69%	28%	3%	0%	0%	0%	
食品衛生学実験（B）	到達目標1	手洗いや環境検査法を学ぶことにより、食品衛生を身近に位置づけられる	78%	17%	3%	0%	0%	3%	
	到達目標2	食品衛生の微生物管理のおける、実際的な実験技術が理解できる	67%	25%	6%	0%	0%	3%	
	到達目標3	食品の表示、アレルギー表示に対する知識を説明できる	61%	33%	3%	0%	0%	3%	
	到達目標4	食品衛生管理を指導する者としての知識・技術・問題解決能力が高まった	64%	28%	3%	3%	0%	3%	
栄養と健康	臨床栄養学各論	到達目標1	各種疾患別に身体状況や栄養状態に応じた具体的な栄養マネジメントについて説明することができる。	41%	50%	7%	1%	0%	0%
		到達目標2	データベースを用い、「健康食品」の安全性と有効性を調査することができ、プレゼンの形にまとめ、発表することができる。	37%	50%	11%	1%	0%	0%
	臨床栄養学実習	到達目標1	栄養成分別コントロール食（エネルギー・糖質・脂質・たんぱく質・食塩）の適応疾患に対応する献立の作り方を習得し、実践することができる。	47%	43%	6%	3%	0%	1%
		到達目標2	消化機能低下に対応する食形態と調理方法を説明できる。	44%	43%	10%	3%	0%	0%
		到達目標3	その他疾患に対応した栄養管理について説明できる。	39%	49%	11%	1%	0%	0%

2020（令和2）年度 前期 食物栄養科（栄養士コース）専門教育科目

区分	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	
栄養の指導	栄養指導論	到達目標1	栄養指導の必要性を理解する。	61%	33%	5%	0%	0%	0%
		到達目標2	栄養指導の知識と方法を習得する。	49%	40%	11%	0%	0%	0%
		到達目標3	健康保持のための基本的な法規・施策について学び、栄養指導との関連を理解する。	39%	51%	11%	0%	0%	0%
	栄養教育論 (A)(B)	到達目標1	「食事調査の意義、種類、方法についてりかひする」を達成できましたか。	60%	38%	1%	1%	0%	0%
		到達目標2	「栄養指導の方法について理解する」を達成できましたか。	61%	36%	1%	1%	0%	0%
		到達目標3	「栄養カウンセリングについて理解する」を達成できましたか。	58%	39%	1%	1%	0%	0%
		到達目標4	「行動科学理論の栄養教育への活用について理解する」を達成できましたか。	55%	44%	0%	1%	0%	0%
		到達目標5	「ライフステージ別の食行動上の問題点を把握し、栄養指導のポイントを理解する」を達成できましたか。	51%	44%	1%	3%	0%	0%
	給食の運営	調理学	到達目標1	調理による食品成分の変化を理解する。	61%	36%	4%	0%	0%
到達目標2			プロジェクト型学習を通じて、食品の調理性に関する生きた情報を自ら獲得できる	71%	27%	2%	0%	0%	0%
到達目標3			個々の学習目標にあった課題を設定、達成できる。	54%	38%	9%	0%	0%	0%
到達目標4			調理操作、調理機器の特徴を理解する。	59%	36%	4%	0%	0%	2%
食事設計実習 (A)(B)		到達目標1	「対象の諸条件にある食事摂取基準が求められる」を達成できましたか。	55%	33%	7%	3%	0%	2%
		到達目標2	「食品成分表を正しく使用することができる」を達成できましたか。	67%	27%	7%	0%	0%	0%
		到達目標3	「食品構成および食品群別摂取量の意味を理解し、使用することができる」を達成できましたか。	45%	45%	8%	2%	0%	0%
		到達目標4	「栄養価が正しく算出でき、その結果を評価できる」を達成できましたか。	48%	35%	12%	3%	0%	2%
		到達目標5	「献立作成の手順と留意点を理解した上で、日常食の献立が立てられる」を達成できましたか。	37%	43%	17%	2%	0%	2%
調理の基本 I		到達目標1	専門職に関わる職種としての基礎的な食材の知識及び調理器具の使用法を知る。	43%	54%	2%	0%	2%	0%
		到達目標2	調理技術向上のため技術試験などにより、包丁技術を向上させる。	50%	41%	7%	0%	2%	0%
		到達目標3	日本料理の基礎知識とその調理法及び盛り付け方が理解できるようになる。	39%	46%	9%	2%	2%	2%
応用調理実習 I		到達目標1	西洋料理の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%	46%	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。	0%	0%	0%	0%	0%	100%
		到達目標3	一流料理人の洗練された技と知恵を学び、料理技術を理解する。	59%	36%	6%	0%	0%	0%
		到達目標4	山梨の食材を調理実習に用い、食による地域貢献を学習する。	57%	30%	11%	1%	0%	0%
給食運営論		到達目標1	「専門職として働く場に注目し食べ物を提供することについて理解を深める」達成できましたか。	78%	22%	0%	0%	0%	0%
		到達目標2	「給食の目的、関連法規、給食サービスの流れ等の概要がわかる。」を達成できましたか。	68%	31%	2%	0%	0%	0%
		到達目標3	「栄養管理の目的と具体的な方法がわかる。」を達成できましたか。	63%	32%	3%	0%	2%	0%
		到達目標4	「衛生的な食事を提供する具体的な方法がわかる。」を達成できましたか。	68%	31%	2%	0%	0%	0%
		到達目標5	「食材管理、作業管理、施設・設備管理の目的と方法がわかる。」を達成できましたか。	68%	29%	3%	0%	0%	0%
		到達目標6	「給食の諸帳簿、原価管理の概要がわかる。」を達成できましたか。	41%	49%	10%	0%	0%	0%
		到達目標7	「給食の利用者の健康管理に貢献することについて理解を深める。」を達成できましたか。	61%	36%	3%	0%	0%	0%
給食運営実習 II (A)		到達目標1	「給食業務の流れを体験し、作業手順がわかる。」を達成できましたか。	36%	44%	17%	0%	3%	0%
	到達目標2	「食材料の発注や納品後の検収が行える。」を達成できましたか。	28%	36%	28%	6%	3%	0%	
	到達目標3	「各種の作業において適切な衛生管理が行える。」を達成できましたか。	31%	39%	25%	3%	3%	0%	
	到達目標4	「各種の大量調理用機器が使用できる。」を達成できましたか。	28%	28%	36%	6%	3%	0%	
	到達目標5	「給食に関連した帳票が作成できる。」を達成できましたか。	28%	33%	28%	8%	3%	0%	
給食運営実習 II (B)	到達目標1	「給食業務の流れを体験し、作業手順がわかる。」を達成できましたか。	40%	49%	9%	0%	3%	0%	
	到達目標2	「食材料の発注や納品後の検収が行える。」を達成できましたか。	31%	47%	14%	6%	3%	0%	
	到達目標3	「各種の作業において適切な衛生管理が行える。」を達成できましたか。	42%	42%	11%	3%	3%	0%	
	到達目標4	「各種の大量調理用機器が使用できる。」を達成できましたか。	36%	36%	17%	6%	6%	0%	
	到達目標5	「給食に関連した帳票が作成できる。」を達成できましたか。	31%	39%	19%	3%	8%	0%	

2020（令和2）年度 前期 食物栄養科（栄養士コース）専門教育科目

区分	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
基礎科目	食の科学	到達目標1	基礎的な化学知識を習得する。	68%	28%	4%	0%	0%	0%
		到達目標2	化学計算に従う数処理を理解する。	58%	37%	4%	2%	0%	0%
		到達目標3	食と化学の関わりを理解する。	74%	23%	4%	0%	0%	0%
	栄養と統計	到達目標1	統計を用いたデータ解析の必要性について理解する。	30%	48%	17%	3%	2%	0%
		到達目標2	統計学の基礎的な用語を理解する。	24%	52%	21%	2%	2%	0%
		到達目標3	表計算ソフトを用いて、生データを処理し、必要な情報を得るスキルを取得する。	27%	53%	16%	2%	3%	0%

2020（令和2）年度 前期 食物栄養科（パティシエコース）専門教育科目

区分	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	
衛生法規	衛生法規	到達目標1	「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の特徴および、主な生活習慣病と食との関連について説明することができる。	69%	25%	6%	0%	0%	0%
		到達目標2	労働衛生に対する公衆衛生的な様々な対策について説明することができる。	63%	31%	6%	0%	0%	0%
		到達目標3	食事調査結果をふまえて、調査対象者に対する食提案をスライドの形でまとめ、発表することができる。	56%	38%	6%	0%	0%	0%
公衆衛生学	公衆衛生学各論	到達目標1	環境と人とのかかわり、環境要素、環境衛生行政を理解し、環境保全対策について考える。	76%	24%	0%	0%	0%	0%
		到達目標2	大気汚染、水質汚濁の実態を知る。	65%	35%	0%	0%	0%	0%
		到達目標3	地球温暖化、廃棄物や生活環境の健康への影響について理解する。	71%	29%	0%	0%	0%	0%
食品学	食品学総論	到達目標1	「食品の人体における機能について理解する」を達成できましたか。	32%	56%	8%	4%	0%	0%
		到達目標2	「食品の種類と分類、各食品の特性について理解する」を達成できましたか。	48%	40%	12%	0%	0%	0%
		到達目標3	「食品の一般成分、嗜好成分、有害成分について理解する」を達成できましたか。	32%	56%	8%	4%	0%	0%
		到達目標4	「微生物を応用した食品について理解する」を達成できましたか。	46%	42%	8%	0%	4%	0%
食品衛生学	食品衛生学総論	到達目標1	食品衛生関連法規と行政のしくみを知る	25%	63%	13%	0%	0%	0%
		到達目標2	微生物について基礎事項を理解する	38%	46%	17%	0%	0%	0%
		到達目標3	食中毒について理解し、その対策を学ぶ	38%	50%	13%	0%	0%	0%
		到達目標4	菓子と食中毒について理解する。	42%	54%	4%	0%	0%	0%
	食品衛生学各論Ⅱ	到達目標1	食品の衛生的な取り扱いについて理解する。	53%	29%	6%	0%	0%	12%
		到達目標2	施設・設備の管理方法を理解し、衛生的な製造管理能力を養う	53%	41%	6%	0%	0%	0%
		到達目標3	HACCPについて理解する	65%	29%	0%	6%	0%	0%
	食品衛生学実験	到達目標1	食品衛生検査に必要な基本操作を習得する	59%	29%	12%	0%	0%	0%
		到達目標2	食品添加物の分析法や微生物検査の経験をとおして、食材に対する衛生意識を高める	65%	29%	6%	0%	0%	0%
		到達目標3	食品取り扱い現場における衛生管理の技術を習得する	59%	29%	12%	0%	0%	0%
栄養学	栄養学総論	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礎的な知識を学び、自らの生活と関連づけて実践的に理解する。」を達成できましたか。	39%	48%	9%	4%	0%	0%
		到達目標2	「食と健康に関心を持ち、栄養とからだの関わりについて理解を深める。」を達成できましたか。	54%	42%	0%	4%	0%	0%
		到達目標3	「炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルの五大栄養素を取り上げ、それぞれの種類、機能について理解する。」を達成できましたか。	50%	46%	0%	4%	0%	0%
		到達目標4	「栄養の消化と吸収について、各器官でのしくみを理解する。」を達成できましたか。	29%	63%	4%	4%	0%	0%
製菓理論	製菓理論Ⅰ（洋菓子）	到達目標1	洋菓子の基礎的な製造法について理解する。	40%	56%	4%	0%	0%	0%
		到達目標2	洋菓子の原材料について基礎知識を学ぶ。	48%	48%	4%	0%	0%	0%
	製菓専門理論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	88%	6%	6%	0%	0%	0%
		到達目標2	世界のパンについて知識を深める	76%	12%	12%	0%	0%	0%
	製菓理論Ⅲ（和菓子）	到達目標1	和菓子の基礎的な製造法についての理解する	52%	48%	0%	0%	0%	0%
		到達目標2	和菓子の原材料についての基礎知識を学ぶ	48%	48%	4%	0%	0%	0%
		到達目標3	日本の四季や年中行事にかかわる和菓子について理解する	44%	44%	12%	0%	0%	0%
		到達目標4	和菓子について知識を高める	52%	44%	4%	0%	0%	0%

2020（令和2）年度 前期 食物栄養科（パティシエコース）専門教育科目

区分	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
製菓実習	製菓基礎実習Ⅰ (洋菓子)	到達目標1	洋菓子の基本的な生地作りについての技術を学ぶ。	68%	28%	0%	0%	0%	4%
		到達目標2	洋菓子に使用される機器の取り扱いについて理解する	52%	40%	8%	0%	0%	0%
	製菓専門実習Ⅱ (製パン)	到達目標1	製パンの種類を上げる。	76%	12%	12%	0%	0%	0%
		到達目標2	パンに関する製造技術を高め、応用力を養う。	71%	18%	6%	6%	0%	0%
	製菓基礎実習Ⅲ (和菓子)	到達目標1	あん作りについて基本的な製造法を学ぶ。	72%	24%	4%	0%	0%	0%
		到達目標2	基本の和菓子について必要な技術を学ぶ	52%	44%	4%	0%	0%	0%
製菓専門実習Ⅳ (洋菓子)	到達目標1	洋菓子に関する高度な技術を学び、技術をさらに高める	65%	24%	12%	0%	0%	0%	
基礎科目	調理の基本Ⅰ	到達目標1	食材に関わる専門的な知識を得る。	33%	54%	13%	0%	0%	0%
		到達目標2	基本的な調理技術を習得する。	33%	54%	13%	0%	0%	0%
		到達目標3	食器の使用例など食卓の演出方法を習得する。	25%	54%	21%	0%	0%	0%
		到達目標4	基礎的な日本料理、西洋料理、中国料理の調理方法や盛り付け方法などを学習し、食に対する感性を磨くとともに食への創作力を養う。	19%	62%	12%	0%	0%	8%

2020（令和2）年度 前期 食物栄養科 両コース共通科目（学際）

区分	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
学際	保育学	到達目標1	保育の基本的理念や子どもを育てることの意義を理解する。	72%	22%	6%	0%	0%	0%
		到達目標2	子どもの成長、発達の基本と親のかかわり、社会のかかわりについて理解する。	72%	28%	0%	0%	0%	0%
		到達目標3	保育をめぐる今日の課題について考察し、子どもの育ちを支える適切な態度を身につける。	78%	22%	0%	0%	0%	0%
	家政学	到達目標1	家族形態の歴史と現状を把握し、家庭・家族の定義および機能を理解する。	42%	49%	5%	0%	0%	4%
		到達目標2	家庭経済と消費、生活の中の契約について理解し、責任ある行動ができる力を養う。	40%	55%	5%	0%	0%	0%
		到達目標3	健康で安全な生活と住空間、ライフスタイルと住空間について理解する。	49%	44%	7%	0%	0%	0%
		到達目標4	生活を豊かにする創意工夫と実践的態度を養う。	44%	49%	7%	0%	0%	0%
	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%
	スイーツマイスターⅢ	到達目標1	やまなし特産オリジナルスイーツの創造。	0%	0%	0%	0%	0%	100%
		到達目標2	山梨県の特産物の食材ごとの特性や地域性を理解できる	82%	18%	0%	0%	0%	0%
到達目標3		山梨地域特産物を用いたスイーツや加工品作りが創造できる	73%	23%	5%	0%	0%	0%	
到達目標4		やまなし特産オリジナルスイーツ製作に興味をもって取り組める	73%	27%	0%	0%	0%	0%	

区分	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	
教育・福祉の基礎理論	社会福祉	到達目標1	戦後の社会福祉の歴史と意義、理念を理解し説明することができる	40%	36%	14%	6%	4%	0%
		到達目標2	社会保障制度審議会勧告の内容と現在の社会福祉の在り方に対する影響を説明することができる。	40%	32%	18%	7%	4%	0%
		到達目標3	社会福祉における権利擁護の仕組みを理解し、サービス利用者への支援のあり方を考えることができる。	43%	37%	12%	4%	4%	0%
		到達目標4	社会福祉に関する法体系と実施体制を保育士の視点で理解し説明できる。	37%	40%	14%	5%	5%	0%
	社会的養護Ⅰ(αβ)	到達目標1	現代社会における社会的養護の意義と歴史の変遷について理解する。	73%	22%	2%	0%	0%	2%
		到達目標2	社会的養護と児童福祉の関連性及び児童の権利擁護について理解する。	62%	31%	4%	1%	0%	2%
		到達目標3	会的養護の制度や実施体系等について理解する。	67%	24%	5%	1%	0%	4%
		到達目標4	社会的養護における児童の人権擁護及び自立支援等について理解する。	66%	25%	6%	1%	0%	2%
		到達目標5	社会的養護の現状と課題について理解する。	73%	22%	1%	1%	0%	2%
	社会的養護Ⅰ(γδ)	到達目標1	現代社会における社会的養護の意義と歴史の変遷について理解する。	58%	30%	9%	0%	0%	2%
		到達目標2	社会的養護と児童福祉の関連性及び児童の権利擁護について理解する。	56%	34%	8%	0%	0%	2%
		到達目標3	会的養護の制度や実施体系等について理解する。	56%	35%	8%	0%	0%	1%
		到達目標4	社会的養護における児童の人権擁護及び自立支援等について理解する。	58%	31%	8%	0%	0%	2%
		到達目標5	社会的養護の現状と課題について理解する。	58%	30%	9%	0%	0%	2%
	教育・保育の計画・指導法	音楽科教育法	到達目標1	小学校音楽科指導に必要な知識及び技能を身に付ける	71%	29%	0%	0%	0%
到達目標2			教材への理解を深め、歌唱・演奏・音楽づくりの指導法を学ぶ	79%	21%	0%	0%	0%	0%
到達目標2			学習指導要領の内容を理解して指導案を作成し、授業を行えるようにする	57%	43%	0%	0%	0%	0%
図画工作科教育法		到達目標1	「人にとって「作ること」の意味を考え、図画工作科の意味と役割を理解する」を達成できましたか	75%	25%	0%	0%	0%	0%
		到達目標2	「図画工作科の目標及び各学年の目標と内容を理解する」を達成できましたか。	83%	17%	0%	0%	0%	0%
家庭科教育法		到達目標1	家庭科教育の意義、目標を理解する	54%	46%	0%	0%	0%	0%
		到達目標2	家庭科の各学習領域の目標及び内容について理解する	46%	54%	0%	0%	0%	0%
		到達目標3	家庭科の指導方法について理解し、教育実践能力を身に付ける	23%	77%	0%	0%	0%	0%
		到達目標4	教育評価のあり方とその方法を修得する	31%	69%	0%	0%	0%	0%
保育内容健康		到達目標1	領域健康のねらいと内容について理解する。	66%	27%	6%	0%	0%	1%
		到達目標2	領域健康のねらいを達成するための具体的な支援の方法について理解する。	65%	28%	6%	1%	0%	0%
		到達目標3	領域健康の内容に関わる基本的な指導・援助を行うことができる。	52%	32%	14%	1%	0%	1%
保育内容人間関係		到達目標1	乳幼児期の人間関係の発達過程について理解する	73%	24%	4%	0%	0%	0%
		到達目標2	領域「人間関係」のねらいと内容、発達援助の方法について具体的に理解し、適切な援助ができる	65%	29%	5%	1%	0%	0%
保育内容表現		到達目標1	領域「表現」の基本的な考え方、ねらい、内容を理解することができた	55%	38%	6%	0%	0%	1%
	到達目標2	子どもの表現を受けとめて、子どもの豊かな感性や表現する力を養い、創造性を豊かにする保育を構想し実践する視点を持つことができた。	56%	38%	5%	0%	0%	1%	
社会的養護Ⅱ	到達目標1	児童福祉における社会的養護の理念を理解し説明することができる。	52%	43%	4%	1%	0%	0%	
	到達目標2	社会的養護の意義と課題について理解し説明することができる。	47%	41%	10%	2%	0%	0%	
	到達目標3	社会的養護に対する支援方法を理解し特徴が説明することができる。	45%	45%	8%	2%	0%	0%	
	到達目標4	施設養護と家庭養護のそれぞれの現状と課題を説明することができる。	48%	40%	11%	1%	0%	0%	

2020（令和2）年度 前期 保育科 専門教育科目

区分	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
教育・保育の計画・指導法	保育内容特論 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する。	65%	24%	0%	6%	0%	6%
		到達目標2	指導実践を通して身体表現活動の理解を深める。	65%	29%	6%	0%	0%	0%
		到達目標3	乳幼児・生徒・障がい者（児）等、様々な対象者に対する身体活動について理解する。	18%	6%	0%	0%	0%	76%
	インクルーシブ保育 I	到達目標1	障害児保育・インクルーシブ保育を支える理念や歴史の変遷について学び、障害児やその他の特別な配慮を要する子ども及びその保育について理解している。	68%	29%	1%	0%	0%	2%
		到達目標2	個々の特性や心身の発達等に応じた援助や配慮について理解している。	70%	27%	1%	0%	0%	2%
		到達目標3	障害児その他の特別な配慮を要する子どもの保育に関する現状と課題について理解している。	65%	32%	1%	0%	0%	2%
	子どもの保健	到達目標1	子どもの心身の健康の意義とその重要性を理解する。	64%	34%	2%	0%	0%	1%
		到達目標2	子どもの心身の発達の特徴とその支援について理解する。	63%	35%	1%	0%	0%	1%
		到達目標3	子どもに対する保健活動の重要性を理解するとともに、心身の健康管理、環境衛生管理、安全管理のすすめ方を理解する。	59%	40%	1%	0%	0%	1%
教育・福祉の相談・援助	教育相談の基礎	到達目標1	不登校（園）・いじめ等の諸問題の現状と背景を把握する。	79%	19%	2%	0%	0%	0%
		到達目標2	心理検査・面接法と援助理論の基礎を習得する。	62%	35%	3%	0%	0%	1%
		到達目標3	教育相談の実践に必要な援助者の基本的態度を理解する。	68%	29%	3%	0%	0%	0%
	子ども家庭支援論	到達目標1	保育者として子ども家庭支援策の意義と内容について理解し説明することができる。	56%	39%	6%	0%	0%	0%
		到達目標2	保育者として対人援助の理念と基本的技術について理解し説明することができる。	60%	36%	4%	0%	0%	0%
		到達目標3	要保護児童とその家庭についての現状と課題を理解し支援体制が説明できる。	56%	36%	7%	1%	0%	0%
	在宅保育	到達目標1	家庭訪問保育の意義や社会的役割、法的責任について理解する。	59%	39%	2%	0%	0%	0%
		到達目標2	居宅訪問保育者としての基礎的知識と基礎的技術・ケアを身につける。	60%	37%	3%	0%	0%	0%
		到達目標3	居宅訪問型保育者の特徴や役割を深く認識し、基本姿勢と職業倫理の重要性について理解する。	59%	39%	2%	0%	0%	0%
		到達目標4	保護者（家族）や関係者との連携や協力のためのコミュニケーション能力を養う。	53%	43%	5%	0%	0%	0%
		到達目標5	高い資質と見識をもったベビーシッター（家庭訪問保育者）として家庭訪問保育を担うことができるようにする。	46%	45%	9%	0%	0%	0%
	教科・基礎技能	図画工作	到達目標1	造形指導における画材・用具の取り扱いを理解する	86%	12%	2%	0%	0%
到達目標2			造形指導における材料・素材の特徴・性質を理解する	84%	13%	2%	0%	0%	0%
到達目標3			指導者としての造形の構造・仕組みを分析し応用する力を習得する	70%	25%	4%	0%	0%	0%
到達目標4			指導者としての造形活動の過程に含まれる育ち・学びの要素を、自らの製作活動をとおして確認し理解する	76%	19%	5%	0%	0%	0%
学際	エアロビク I (ベーシック)	到達目標1	有酸素性の運動（エアロビクス）とエアロビクについて理解し、心拍数の変化、運動強度について認識する。	56%	28%	6%	0%	0%	11%
		到達目標2	エアロビクダンスを通して、身体表現の方法や指導と援助の方法について理解する。	50%	39%	0%	0%	0%	11%