

	S	A	B	C	D
到達目標	極めて高い水準で達成している	高い水準で達成している	標準的な水準で達成している	最低限の水準で達成している	達成していない (一つでも当てはまれば不合格)
1 献立作成に食品成分表と食事摂取基準を活用できる。	右の事項に加えて、宗教、年齢などに合わせた食材選びや調理法、食材費、調理工程などに至るまで配慮することができる。	右の事項に加えて、彩りや食材や味の重複、季節感などに配慮した献立を立てることができる。また、献立表では水分量、食品名の順番や適切な重量が記入できている。	右の事項に加えて、献立表では食品名の順番や日本食品標準成分表にそえた栄養素量の桁数が記入できている。	食品成分表を用いて、食事摂取基準に準じた献立作成を立てることができる。	献立を立てることができない。
2 栄養価計算した料理の内容について適切な考察ができる。	右の事項に加えて、改善方法に対応した献立作成を提示することができる。	右の事項に加えて、それに対する具体的な改善方法などが提示できる。	右の事項に加えて、問題点などが適切に考察できる。	与えられた料理について栄養計算ができる。	栄養計算ができない。
3 管理栄養士として必要な衛生管理について理解し、実行できる。	右の事項に加えて、調理の前の身だしなみなどだけでなく、調理中や後片付け清掃に至るまでの一連の作業を班で協働して行うことができる。	右の事項に加えて、その行動を班で協働して行うことができる。	管理栄養士として必要な衛生管理についての知識があり、身だしなみなどを含めた衛生管理に関わる行動をとることができる。	最低限の管理栄養士として必要な衛生管理についての知識がある。	衛生管理について理解しておらず、衛生的な行動がとれない。
4 管理栄養士として調理における必要な知識や技能を習得し、活用できる。	右の事項に加えて、調理操作において、食品の特性を理解し栄養面や彩りに留意しながら、班で協働して行うことができる。	調理実習を材料、分量から調理操作、盛り付けや食器の選択、配置等の作業を円滑に班で協働して行い、正しい味付けの調理をすることができる。	調理実習を材料、分量から調理操作を正確に行い、指示書通りの料理を協働して作ることができる。	与えられた献立を調理することができる。	与えられた献立を調理することができない。
5 他者と協働して1～4に関する自身の知識や考え方を高めることができる。	右の事項に加えて、班全体をリードしながら協働して作業をすすめることができる。	右の事項に加えて、教科書や本から得た情報を他者と共有し、班の知識や考え方向上に貢献できる。	右の事項に加えて、その内容をレポートとして期限内に提出することができる。	他者と協働して知識や考え方を高めることができる。	他者と協働することができない。