

# 日本さかな専門学校

○「実務経験のある教員等による授業予定科目2023」の一覧表

※2023年4月開校の新設校です

課程名	学科名	必修科目名	履修学年	修了に必要な授業時数	実務経験教員による授業(予定)	実務経験教員による授業時間数(予定)	
農業専門課程	海洋生物学科	さかな飼育実習Ⅰ	1	256	*	256	
		魚類学実習Ⅰ	1	128	*	128	
		水質学基礎Ⅰ	1	128	*	128	
		環境学基礎Ⅰ	1	128	*	128	
		漁業学基礎Ⅰ	1	128	*	128	
		観光レジャー学基礎Ⅰ	1	64	*	64	
		食品学基礎Ⅰ	1	64			
		調理加工基礎実習Ⅰ	1	128	*	128	
		1年次 必須科目 小計			1024		960
		さかな飼育実習Ⅱ	2	256	*	256	
		魚類学実習Ⅱ	2	128	*	128	
		環境学基礎Ⅱ	2	128	*	128	
		漁業学基礎Ⅱ	2	128			
		観光レジャー学基礎Ⅱ	2	64	*	64	
		水産ビジネス学基礎Ⅰ	2	128	*	128	
		食品学基礎Ⅱ	2	64			
		調理加工基礎実習Ⅱ	2	128	*	128	
		2年次 必須科目 小計			1024		832
		さかな飼育実習Ⅲ	3	256			
		魚類学実習Ⅲ	3	128	*	128	
		環境学応用Ⅰ	3	128	*	128	
		漁業学応用Ⅰ	3	128			
		観光レジャー学基礎Ⅲ	3	64	*	64	
		水産ビジネス学応用Ⅰ	3	128	*	128	
		食品学基礎Ⅲ	3	64			
		調理加工基礎実習Ⅲ	3	128	*	128	
		3年次 必須科目 小計			1024		576
合計		必修科目数 24科目		3072		2368	
農業専門課程	海洋生物研究学科	さかな飼育実習Ⅰ	1	256	*	256	
		魚類学実習Ⅰ	1	128	*	128	
		水質学基礎Ⅰ	1	128	*	128	
		環境学基礎Ⅰ	1	128	*	128	
		漁業学基礎Ⅰ	1	128	*	128	
		観光レジャー学基礎Ⅰ	1	64	*	64	
		食品学基礎Ⅰ	1	64			
		調理加工基礎実習Ⅰ	1	128	*	128	
		1年次 必須科目 小計			1024		960
		さかな飼育実習Ⅱ	2	256	*	256	
		魚類学実習Ⅱ	2	128	*	128	
		環境学基礎Ⅱ	2	128	*	128	
		漁業学基礎Ⅱ	2	128			
		観光レジャー学基礎Ⅱ	2	64	*	64	
		水産ビジネス学基礎Ⅰ	2	128	*	128	
		食品学基礎Ⅱ	2	64			
		調理加工基礎実習Ⅱ	2	128	*	128	
		2年次 必須科目 小計			1024		832
		さかな飼育研究Ⅰ	3	256			
		魚類学実習Ⅲ	3	128	*	128	
		環境学応用Ⅰ	3	128	*	128	
		漁業学応用Ⅰ	3	128			
		観光レジャー学研究	3	64	*	64	
		水産ビジネス学応用Ⅰ	3	128	*	128	
		食品学基礎Ⅲ	3	64			
		調理加工研究Ⅰ	3	128	*	128	
		3年次 必須科目 小計			1024		576
さかな飼育研究Ⅱ	4	128	*	128			
調理加工研究Ⅱ	4	256	*	256			
卒業研究実習	4	512					
外部研修	4	128					
4年次 必須科目 小計			1024		384		
合計		必修科目数 28科目		4096		2752	