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2025」の一覧表

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		
		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		832
		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		
		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		704
		さかな飼育実習Ⅲ	3	256	*	256
		魚類学実習Ⅲ	3	128		
		環境学応用Ⅰ	3	128	*	128
		漁業学応用Ⅰ	3	128	*	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		832		
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		
		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		704
		さかな飼育研究Ⅰ	3	256	*	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	*	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		960
		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		3008