

科目	区分	目 標	研修科目	目 的	手 法	H29 計画
必 須 科 目	水産関係法規 (3.0 時間)	漁業に関する法令と制度に関する基礎的知識を理解する	漁業制度	漁業に関わる規則・規制を理解する	講義(漁業制度)	3.0
	水産生物 (12.0 時間)	水産生物の特性や生態について理解し、それらを漁業に生かせる知識を習得する	水産生物概論 水産生物生態	水産生物の種類と漁業とのかかわりを理解する 北海道の主要水産生物の生態を知る	講義(水産生物概論) 講義(魚類・水産動物・海産類)	3.0 9.0
	海洋環境 (13.5 時間)	海洋、気象、環境問題の基礎的知識を理解し、海洋汚染防止や環境保全の意識を高める	海洋概論 海洋気象 森川海	海洋の仕組みや環境について理解する 海洋気象についての知識を習得する 海と森や川との関わりを理解する	講義(海洋概論) 講義・見学(海洋気象) 講義(森川海)・見学	1.5 6.0 6.0
	栽培漁業 (22.5 時間)	栽培漁業の目的及び知識、手法を学習し、水産資源の積極的な増大と継続的な生産を図る意義を理解する	ウニ ホタテ サケ・マス サケマス以外の魚類 コンブ	種苗生産から放流または養殖までの一連の知識と手法を学び、資源の維持増大の意義を理解する	講義(ウニ漁業の現状) 講義(ホタテガイ漁業の現状)・実習 講義(サケ・マスの生態と増殖) 実技(年齢査定・加工) 講義(栽培魚種の現状他) 講義(コンブ漁業の現状)・見学	1.5 3.0 3.0 6.0 3.0 6.0
	資源管理 (6.0 時間)	水産資源の有限性を認識し、管理型漁業の意義と重要性について理解する	資源管理概論 資源管理各論	水産資源の現状から管理の重要性を知る 資源の維持管理について意識の高揚を図り、管理型漁業の必要性を認識する	講義(資源管理概論)・見学 講義(各論)	3.0 3.0
	水産加工 (24.0 時間)	水産加工と食品衛生管理の知識・技術について、基礎的な事項を理解・習得する	簡易加工	水産物の処理、加工、食品衛生管理についての知識を得る	講義・実習(加工の基礎Ⅰ) 実習(加工の基礎Ⅱ)	18.0 6.0
	漁業経営 (16.5 時間)	漁業経営や水産物の流通、漁業生産の基盤となる漁協組織について、基礎的知識を理解・習得し、これからの漁業にとって経営感覚を持つことの大切さを理解する	漁業経営 市場・流通	パソコン技術を取り入れながら、経営感覚、付加価値向上の重要性を認識するとともに漁業を取り巻く現状を認識させこれからの漁業経営について考えさせる 水産物の流通経路や価格形成を理解する	講義(漁業経営・営業指導) 講義・実習(販促活動) 講義(組合概要) 講義(漁業共済) 講義(信用事業) 講義・見学(市場)	6.0 3.0 1.5 1.5 1.5 3.0
	漁業技術 (166.5 時間)	漁業の実践的な知識と技術を理解・習得する	結束 漁具・漁法 沖実習 潜水実技	漁業で使用する結束技術を習得する 漁業資材や漁具の種類、各漁法の知識や刺網の製作、修理などを実践的に習得するとともに、漁具の管理技術を習得する 実践的な漁労技術を修得する 潜水技術の訓練	実習(ロープワーク・サツマ) 講義(漁具・漁法) 講義・実習(定置網の構造) 実習(網製作・修理) 実習(包丁磨ぎ) 実習(刺網・ツブ籠・タコ箱、底建網) 実習(出入港準備) 実習(操船) 実習(漁獲物鮮度保持) 実習(ブル潜水)	41.5 1.5 1.5 78.0 2.0 19.0 2.0 6.0 3.0 12.0
	漁船機器 (9.0 時間)	漁船の機器、機関の操作・維持管理に必要な知識・技術を理解・習得する	漁船機器 漁船機関	レーダー、GPS、魚探の原理や操作法を習得する エンジン機関の整備点検、操作法を習得する	講義(原理説明・実機操作) 講義・実習(点検整備・操作)	3.0 6.0
	海上安全 (3.0 時間)	安全な海上作業の遂行と緊急時の対応技術を理解・習得する	海難防止	海難防止のための知識と技術を習得する	講義・実習(海難防止Ⅰ)	3.0
	水産一般 (12.0 時間)	漁業者及び社会人としての自覚形成と水産学の一般知識を習得する	漁業講話 青年部活動 普及活動事例 体験乗船 施設見学	漁業者の心構えや実践活動を通じた体験や考え方などについて学ぶ 具体的な事例について知る 大型漁船の機関や操舵について乗船体験を通じて学ぶ 水産業やその関連施設を見学し、実態を知る	講義(Ⅰ、Ⅱ) 講義 講義 実習船見学 見学(ヤマキ造船所)	3.0 1.5 1.5 3.0 3.0
	漁業研修 (30.0 時間)	漁業者及び社会人としての自覚の形成を促す	体験研修	漁業の体験とともに地域との交流を図る	実習	30.0
	自家課題研究 (15.0 時間)	自家漁業を調べ、研究し、知識をさらに深める。	自家課題研究	決めたテーマで研究し、自家漁業の理解を深める。	研究	15.0
	自家研修報告 (3.0 時間)	自分の体験や考え方をまとめ、人に伝える能力を養う	報告会	自家漁業や地域漁業についてまとめ発表する	報告会	3.0
	社会教育 (24.0 時間)	社会人としての心構えや社会道徳、集団生活における規律等を身に付ける	奉仕活動 グループ活動	地域との関わりや奉仕の精神を学ぶ 選択制科目により、各自の技術、知識の向上を図る	清掃活動、河川清掃 選択制による活動	3.0 21.0
	健康管理 (1.5 時間)	健康増進と運動を通じたコミュニケーションを図る	健康管理	寮生活での健康管理上の注意点を学ぶ	講義	1.5
	海友祭 (22.0 時間)	研修成果の発表をとおして漁業者としての就業意欲の向上を図る	海友祭	付加価値向上の必要性と、経営感覚を身につけるとともに、地域住民との交流を図り漁業研修所の理解を深める	実習	22.0
	資 格 取 得 科 目	資格取得 (258.0 時間)	漁業経営に必要な資格を取得するための知識と技術を理解・習得する	三種・乙種第四類危険物取扱者	準備・講習・試験	42.0
				潜水士	準備・講習・試験	54.0
				一級小型船舶操縦士	準備・講習・実技・試験	63.0
第二級海上特殊無線技士				講習・試験	18.0	
玉掛け技能士				講習・実技・試験	18.0	
小型移動式クレーン				講習・実技・試験	18.0	
フォークリフト				講習・実技・試験	30.0	
食品衛生責任者				講習	6.0	
揚貨装置特別教育				講習・実技	9.0	
その他 (30.5 時間)				清掃・防災・庁舎管理 入所・修了式 オリエンテーション 所長講話	講話	30.5
合計	計 672.0 時間					

※ 区分欄()は、研修時間をあらわす。