



マリン校舎  
**海洋科学科**  
 海洋航海コース

「海・船・魚」について基礎的な知識・技能を学ぶ。  
 漁業や船舶運用についての基礎的な知識・技能を身に付け、将来は  
 漁船や商船の船舶職員として活躍することができるようになる。

海を愛し、海に学び、海と生きる。

特色ある科目

【総合実習】  
 大型実習船の操縦や漁獲実習、東京港などの寄港地活動を体験し、航海士としての知識・技能を習得します。

【船舶運用】  
 小型船の操縦や釣獲実習を体験し、船の仕組みや漁業の知識・技能を習得します。



【目指せる進路】

<進学>長崎大学水産学部、波方海上技術短期大学校、清水海上技術短期大学校など  
 <就職>共同船舶、昭徳水産、Aシップ、鹿兒島船舶、五和海運、英和海運、二丈海運、海上自衛隊など

【取得できる資格】

- 五、六級海技士(航海)筆記試験免除
- 三、四級海技士(航海)、海技免許講習
- 一級小型船舶操縦士、二級海上特殊無線技士など

大型船の免許である五級海技士(航海)の資格を取得すると、何トンの船の船長ができますか?

五級海技士の免状を取得すると、航行区域で異なりますが、総トン数500トンまでの船長ができますよ。

さらに大きい船の船長を目指して勉強します!



クルマエビの取り上げの様子

マリン校舎  
**海洋科学科**  
 栽培・食品コース

「海」を育て「海」を頂く。人間の原点に還る学び。

栽培系では、海洋生物の生態や形態、海洋環境、魚介類をつくり育てる知識や技術を学び、食品系では、食品の製造、衛生、流通を実習につなげ「売れる商品作り」を目指します。  
 海のプロフェッショナルになろう!

「海」に秘められた可能性を100%引き出します。

特色ある科目

【ダイビング(栽培系)】  
 海洋環境の調査や養殖業に必要な技術であるダイビングの実習では、天草の海の色鮮やかなサンゴや熱帯魚を見ることができます。

【課題研究(食品系)】  
 新商品づくりのアイデアを出し合い、試作を繰り返し、賞味期限の長期化による商品価値の向上を目指しています。



【目指せる進路】

<進学>長崎大学(水産学部、教育学部)、東海大学海洋学部、東洋食品工業短期大学、岡山理科大学専門学校など  
 <就職>兵殖、プリミーなど(栽培系)、山崎製パン、ユタカフーズ、塩山食品など(食品系)

【取得できる資格】

- 潜水士(栽培系)
- 食品技能検定1~3類(食品系)
- 危険物取扱者(丙種、乙種) など

缶詰加工、練り製品作成の食品実習はもちろん、販売実習、新商品開発など、「食」に関わるいろいろな体験ができるよ。

食品系ではどんなことが経験できますか?

へ~! 実習以外にもいろいろな活動があるんですね!

