

水産大学校

オープンキャンパス

OPEN CAMPUS 2017

海に遊び、
海に学ぶ。



8/19 土
20 日

10:00 ▶ 16:00

本科

水産流通経営学科
海洋生産管理学科
海洋機械工学科
食品科学科
生物生産学科

専攻科

船舶運航課程
船用機関課程

水産学研究科

水産技術管理学専攻
水産資源管理利用学専攻





5つの学科からなる海の大学

海という広大な3次元空間をグローバルな視点で
解き明かす実践科学

海洋生産管理学科

海洋生産管理学科では、省エネ・省人・省力化、漁業情報の活用等による操業の効率化、漁船の安全性の確保や運航技術の高度化、新たな資源評価法や、生態系に調和した漁業・漁場の管理手法、資源への負荷を低減する漁具・漁法に関する教育・研究を行っています。



講座紹介

海洋生産運航学講座

水産物の安定供給を推進する上で欠かせない海洋・資源調査、漁労、水産物の運搬など洋上での船舶による活動に関し、省エネ等環境負荷の低減や安全性の向上とともに、効率化、高度化のための運航、管理技術についての教育・研究を行います。また、専攻科との連携により水産に関する高度な知識、技術を有した海技士(航海)を育成します。



資源管理学講座

持続的生産には、漁獲対象となる生物のみならず生態系として管理が重要であるとの認識を踏まえつつ、資源及び海洋環境の把握、生態系への影響に配慮した漁具の開発、資源や環境の管理手法についての教育・研究を行います。



当日のイベント

- 教育・研究分野の一部を紹介します。
- 漁船や調査船の最新安全技術を学ぼう！
- 海の環境と魚のすみかとの関係を学ぼう！
- 環境にやさしい、新しい魚のとり方を学ぼう！

若い君たちの感性と情熱が水産業の未来を担う

水産流通経営学科

水産流通経営学科は、水産をめぐる人々の暮らしがより豊かになり、活気にあふれた社会が実現することをめざしています。そのため、経済学や経営学などの社会科学的なアプローチを用い、水産業の経営と流通分野について、現場に根ざした実践的な研究と教育を行っています。



講座紹介

流通経営講座

国内外の水産物の生産、加工・流通のシステムを理解し、その現状に対し柔軟に対応していく力を養成するため、当講座では水産物流・消費とマーケティング、漁業経営、漁業管理、水産政策、地域振興、水産人材の育成などに関する教育と研究を行います。



水産基礎講座

グローバル化と情報化の進む水産業の社会的背景を踏まえ、水産人が身に付けておくべき一般的な教養や、水産に関わる社会文化、歴史のほか、複雑化する社会の中で必要とされる倫理観や考え方などの教育・研究を行います。



当日のイベント

- 水産流通経営ってどんなことをするの？
- 大学の講義を聴いてみよう
- 実習やゼミ、フィールドワークの様子をのぞいてみよう

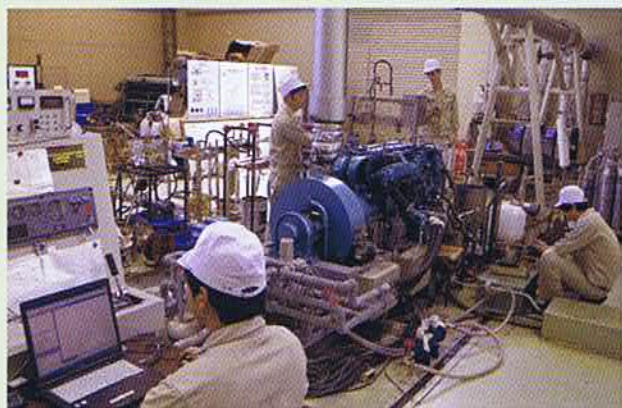


さあ、海に遊び、海に学ぼう。

海洋の明日を切り拓く、マリンエンジニアリング

海洋機械工学科

海洋機械工学科では、水産の現場における安全性の向上、環境負荷の低減、水産物の品質保持のための機関・機器等の管理の高度化と、水産業の生産性の向上等を工学分野から支援していくための技術開発に係る教育・研究を行っています。



講座紹介

舶用機関学講座

高品質な水産物の供給を維持する上で重要な漁船、運搬船などのエンジンや冷凍設備に関し、安全性、信頼性の向上、環境負荷の低減に向けた技術開発のほか、それらの管理技術についての教育・研究を行います。また専攻科との連携により水産に関する高度な知識、技術を有した海技士(機関)を育成します。

海洋機械学講座

環境対応型機械システム、海洋機械診断技術、海洋ロボットなどの工学分野をベースとして、海洋という厳しい環境下における省エネ、省人、省力化のための機械、機器といった新技術の開発についての教育・研究を行います。



当日のイベント

海洋機械工学分野の研究紹介
(船用エンジンの研究、熱エネルギー設備の研究、魚の鮮度判定システムの研究など)
・「機械の日・機械の週間」(日本機械学会)の冊子配布



食は文化と科学の結晶。さあ、食品を研究しよう

食品科学科

食品科学科では、生物化学や有機化学等の基礎教育を行うとともに、我が国の食文化に対する理解を深めつつ、衛生と鮮度管理技術、少量多品種の国内水産物の加工利用技術、食品表示についての教育・研究を行っています。



講座紹介

食品安全利用学講座

国内で漁獲される魚介類を有効利用する上で重要な水産加工に関し、我が国の食文化を理解しつつ、消費者ニーズの変化に合わせた新たな加工利用技術や、品質、安全確保のための管理技術、未利用資源の有効利用、食品表示についての教育・研究を行います。



食品機能学講座

高い栄養特性だけでなく、味や匂いなどの嗜好性や健康機能性を加味した水産食品開発のための研究や有害成分を有する水産物の品質評価技術の開発を通して、安全で機能性の高い水産食品を提供するための教育・研究を実施します。



当日のイベント

「アニサキスを見てみよう」

魚介類の寄生虫であるアニサキスを、装置を使って光らせ、魚から分離して、観察してみよう。



生命の生きる力と創造力あふれる技術で、
豊かな海を作ろう！

生物生産学科

生物生産学科では、水域の環境保全、生物資源増大、および水産増養殖に係る基礎的な学理と最新の知識、および現場に即した技術の教育・研究を行っています。



講座紹介

生物環境学講座

海域環境とその生態系を守りながら、持続的な生産を行う「里海」の保全に向け、水産資源に適した海域環境の改善と水産資源の維持・増大のための方策を解明していくため、水産生物の生理・生態、水産動植物との相互作用や再生産及び赤潮の消長の仕組み等についての研究・教育を行います。



資源増殖学講座

水産物の安定供給において増殖及び養殖の重要性が増しているが、その安定生産のためには、耐病性の高い種苗の確保や遺伝的多様性に配慮した放流が必要である。本講座ではこのような水産生物の生体防御能や遺伝特性等についての教育・研究を行います。



当日のイベント



飼育棟を中心に各研究室の研究内容等を紹介します。

来校者
全員

学生食堂の
無料体験！

無料送迎
バス運行！



オープンキャンパス当日のスケジュール

プログラム	終了(無料バス出発下関駅・新下関駅へ)	アンケート回収	オープン学科見学会(体験実験・研究室見学)	保護者懇談会(学生生活全般)	学科見学会(体験実験・研究室見学)	質問コーナー(学科・入試・学生支援・就職)	昼食(無料)及び学内自由見学	学科説明会	開始・全体説明会	受付	新下関駅発(無料バス)	下関駅発(無料バス)
9:00												
9:20												
10:00												
10:20												
11:20												
13:00												
14:40												
15:40												
16:00												

国立研究開発法人 水産研究・教育機構

水産大学校

水産大学校 🔍

〒759-6595 山口県下関市永田本町2丁目7番1号

■お問い合わせ 教務課 ☎083-286-5371
<http://www.fish-u.ac.jp/>

■お申し込み 事前予約が必要です。
本校ホームページからお申し込みください。