

A 表

(裏面)

北海道厚岸翔洋高等学校 全日制課程

学科 海洋資源科

教科	科目・標準単位数	学年 類型	1 年		2 年		3 年		計	
			生産	調理	生産	調理	生産	調理	生産	調理
水	水産海洋基礎	3~5	4	4					4	4
	課題研究	2~6					2	2	2	2
	総合実習	4~12			4		6		10	
	海洋情報技術	2~6	2	2				1	2	3
	漁業	2~8			3		2		5	
	船舶運用	4~10			2		2		4	
	資源増殖	3~10			3		2		5	
	海洋生物	2~8	2		2				4	
	小型船舶	2~4					4		4	
産	○LLマリン	1			1				1	
	○衛生法規	1						1		1
	○公衆衛生学	3				3				3
	○船舶食品栄養	5		1		1		3		5
	○食品衛生管理	4		1		1		2		4
	○船内調理実習	1				1				1
	家庭	食文化	1~2				1			
総合調理実習		3				1		2		3
○調理理論		5				3		2		5
○調理実習		9				4		5		9
各学科に共通する各教科・科目の計			20	20	13	13	11	11	44	44
主として専門学科において開設される各教科・科目の計			8	8	15	15	18	18	41	41
学校設定教科に関する科目の計			0		0		0		0	
総合的な探究の時間 (Realize)		3~6		1		1		0		2
合計				29		29		29		87
特別活動	ホームルーム活動			1		1		1		3
教育課程に係るその他の事項										
卒業までに修得させる単位数			87 単位				卒業に必要な履修と修得の単位数		1 分離している ○ 2 分離していない	
学期の区分			○ 1 3学期制 2 2学期制		学期の区分ごとの単位数		1 実施している ○ 2 実施していない			
1 単位時間の弾力化			○ 1 標準の50分を1単位時間として実施する。 2 標準以外の単位時間を学校が設定して実施する。 [1日の授業時間を()分×()時間で実施] 3 いくつかの単位時間を組み合わせて実施する。 [1週のうち()日間を、1日当たり()分×()時間で実施]と、[1週のうち()日間を、1日当たり()分×()時間で実施]を組み合わせて実施する。 4 その他()							
学校外における学修の単位認定			○ 1 実施している (③・④・⑤) 2 実施していない							
総合的な探究の時間の実施方法			○ 1 週時程に位置付けて実施する。 2 週時程に位置付けず、年間を通して又は特定の期間に実施する。							
備考			1 「情報Ⅰ」は、「海洋情報技術」をもって代替する。 2 「総合的な探究の時間」1単位分は、「課題研究」をもって代替する。 3 調理コースにおける専門教科・科目について、25単位に不足している2単位分は、専門教科「家庭」の履修をもって補う。							

注 用紙の大きさは、日本産業規格A列4番縦型とする。