

# 令和元年度「函館イカマイスター」養成講習会・認定試験 申込書

○養成講習会 令和元年11月2日(土)・3日(日)・4日(月・祝)

○認定試験 令和元年11月17日(日)

○申込締切 令和元年10月28日(月) (先着80名まで)

◎申込書への記入は原則として受験者本人の自筆 ★印は必須記入項目 ※印は該当者のみ記入

★ふりがな		★性別	★生年月日
★氏名	(姓) (名)	男・女	大・昭・平 年 月 日
★連絡先住所	〒		★電話(日中連絡先)
★職業	学校名又は勤務先名	★メールアドレス	

※受験要件	1. 調理師免許または栄養士免許を所有 2. 函館水産連合協議会の推薦
○印をつけてください	3. 大学にてイカの解剖受講済 4. 過去の養成講習会にてイカの解剖受講済 (H 年)

◎養成講習会の受講希望科目を選択して番号を○印で囲んで下さい。  
(但し認定試験の出題範囲は全科目です。)

- 一般受験者の方は実習⑩、実習⑪(AかBいずれか1科目)を必修で選択するほか、受講希望学科(①から⑨のうち)3科目以上を選択して下さい(合計5科目以上の選択が必要です)。
- 一部科目免除受験者の方は免除科目以外の希望学科から4科目以上を選択して下さい。

日時(会場)	令和元年11月2日(土) (函館市国際水産・海洋総合研究センター)	令和元年11月3日(日) (函館市国際水産・海洋総合研究センター)	令和元年11月4日(月・祝) (調理製菓専門学校)
9:00~10:00	① 「函館市の水産」	⑥ 「イカの成分」	9:00~10:30 ⑩A 実習「イカの調理」 A
10:10~11:10	② 「イカの種類」	⑦ 「イカの鮮度保持と有効利用」	
11:20~12:20	③ 「イカの生理と生態」	⑧ 「イカの加工」	11:00~12:30 ⑩B 実習「イカの調理」 B
昼休み 12:20~13:10	昼休み	昼休み	
13:10~14:10	④ 「イカ類の生態と資源変動」	⑨ 「水産食品衛生」	
14:20~15:20	⑤ 「イカ釣り漁業の漁具・漁法」	⑩ 14:20~16:20 実習「イカの解剖」	

⑩ 全日程・全科目受講希望 (実習⑩はAかBいずれかを選択して下さい)
--

本申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、養成講習会・認定試験における本人確認、受講者・受験者・合格者台帳の作成、認定証等の発行および養成講習会・認定試験に関する連絡・各種情報提供の目的にのみ使用いたします。

(事務局処理欄)

令和元年 月 日

受講料	テキスト

選択科目	添付書類

整理No.

\_\_\_\_\_