

**なら食と農の魅力創造国際大学校
平成29年度 フードアドバンス研修 I 受講申込書**

平成 年 月 日

私は、標記研修を受講したいので、申し込みます。

なら食と農の魅力創造国際大学校長 殿

*は記入必修

住 所	〒			
ふりがな *氏 名		* 生年月日 (保険加入に 必要)	年 月 日 (年齢 歳)	性別
*電話番号	(自宅) (携帯)			
職 業 または 学 校		勤務先 または 学校名		

できれば、申込動機や今回学びたいことをご記入ください。

この申込書は、当研修の円滑な実施のために限って使用し、当校で適切に管理します。

平成29年度 NAFIC フードアドバンス研修 I プログラム

1日目【7/25(火)】	2日目【7/26(水)】	3日目【7/27(木)】
【開講式・オリエンテーション】 9:00～ 校舎施設見学・説明	【講義・実演】9:00～12:00 「奈良県産食材を活かした調理」 (デモンストレーション) NAFIC 調理担当教員	【実習】9:00～12:00 「奈良県産食材を 活かした調理実習」 NAFIC 調理担当教員
【講義】10:00～12:00 「だしの秘密 -みえてきた日本人の嗜好の原点」 NAFICフードクリエイティブ学科 河野 一世学科長	【現地見学】13:00～16:30 県内生産現場 及び6次産業化現場	【講義】13:00～15:00 「大和野菜など 県産特産物について」 奈良女子大学名誉教授 的場 輝佳先生 【閉講式】
【講義・実演】13:00～16:00 「夏野菜の特徴と調理特性」 野菜ソムリエ 松田弘子先生		

カリキュラムの順序や講義のタイトルは変更する場合があります。

その他の事項

- 筆記用具、昼食等は各自準備して下さい。7月27日の昼食は不要です。
調理実習用のコックコートとエプロンは大学校より貸与します。
- 受講開始・終了時間に利用できる最寄りの公共交通機関はございません。
自家用車、バイク、自転車でお越しください。なお、タクシーご利用の場合は、
桜井駅より約15分です。