

設計実技

次の設計条件に基づき改善プラン図及び機器表を作成し、厨房計画の意図を記入せよ。

別紙の飲食店舗の平面図は、飲食店街にある 44～50 席の手打ちそば店舗の全体図です。

1. 検討プランで不適切な個所を箇条書きで解答せよ。(解答用紙・その 3)
2. 厨房の位置、機器のレイアウト、その他につき検討プランにとらわれることなく、最適な厨房を計画せよ。(解答用紙・その 2、その 3)

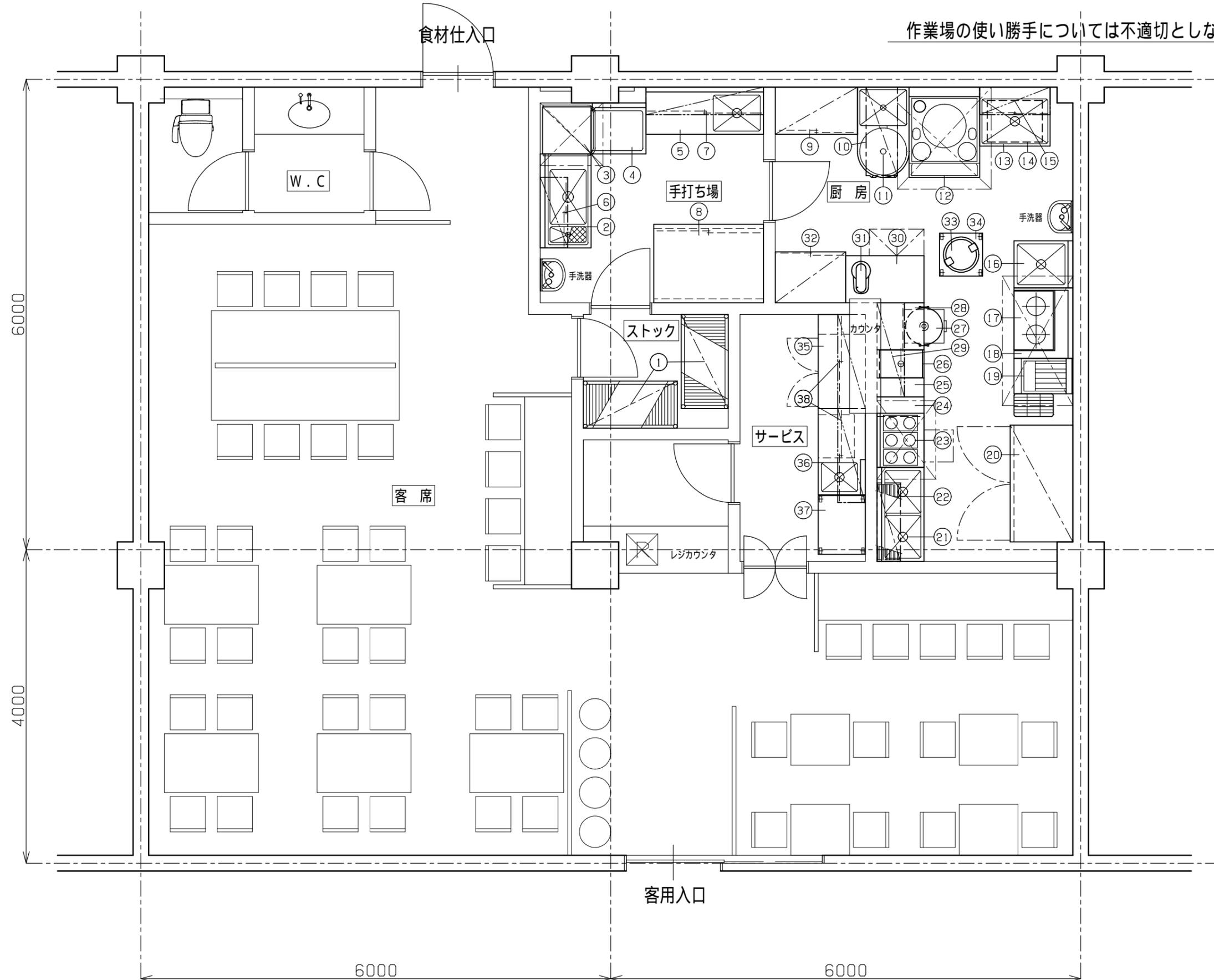
※解答用紙・その 2-1 は下書用紙（ゾーニング用）なので、提出不要
なお、以下の要件に留意すること

- ① 作図の縮尺は 1/50 とする。
- ② 食材仕入口及び客用入口は、図中の指定した範囲内であれば自由に設定可。
- ③ 事務室・更衣休憩室は別にあるものとする。
- ④ 間仕切壁、カウンター、ドアは自由に追加してよい。(材質は不燃材とみなす)
- ⑤ 外部窓については考慮しない。
- ⑥ 衛生対策を考慮すること。
- ⑦ 客席にテーブル・椅子等を記入すること。
- ⑧ 平面図にはフード以外のシンボルマークは不要とする。
- ⑨ 機器表のフード欄には、フードを使用するものには○印、グリスフィルタの必要な箇所には◎印を記入すること。
- ⑩ 給湯はセントラル方式とする。
- ⑪ 排水溝及びグリーストラップの位置表示は不要とする。
- ⑫ ガス種は 13A とする。
- ⑬ トイレは厨房壁面に隣接した箇所に設置すること。

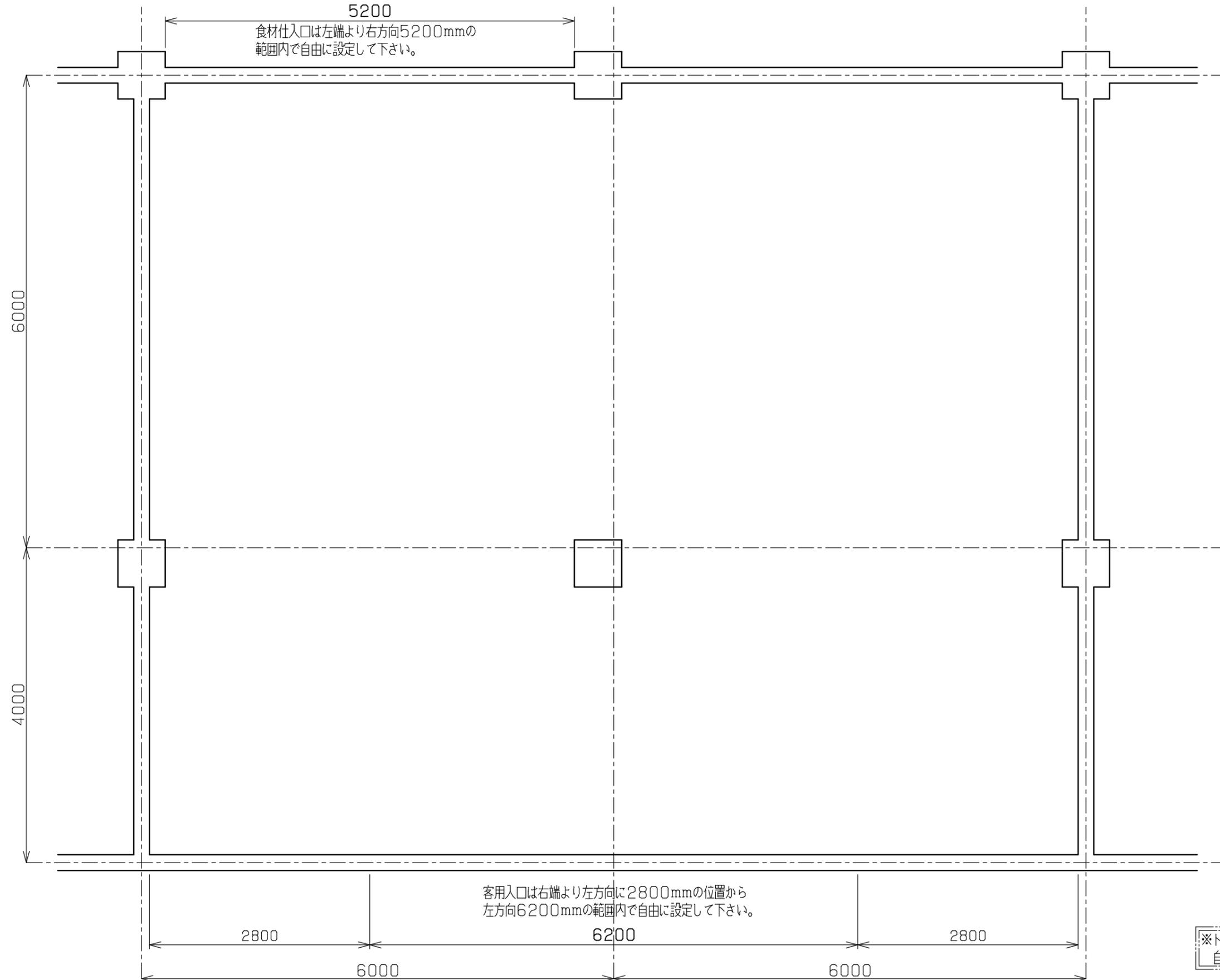
下記の検討プランで不適切な個所を改善し、改善プランを解答用紙（その2）に、機器表及び不適切箇所、厨房計画の意図を解答用紙（その3）に記入せよ。

作業場の使い勝手については不適切としない。

S = 1 : 50



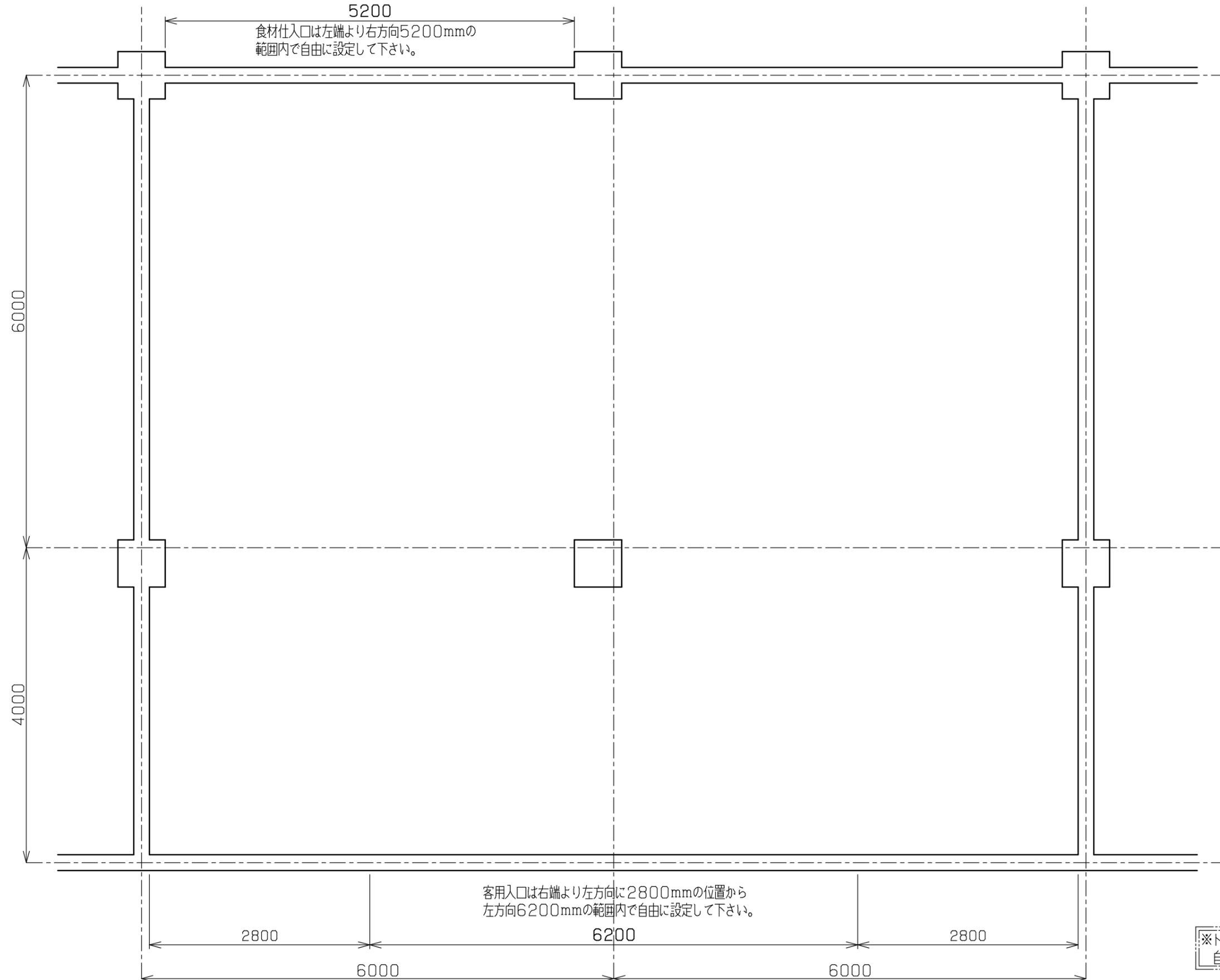
S = 1 : 50



※トイレは厨房壁面と隣接する箇所に自由に設定して下さい。

受験地	
受験番号	

S = 1 : 50



提出不要

