

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。

別紙の平面図は、3 学年各 110 名在籍する学校の食堂の全体図です。

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・客席のレイアウト、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・客席を計画せよ。

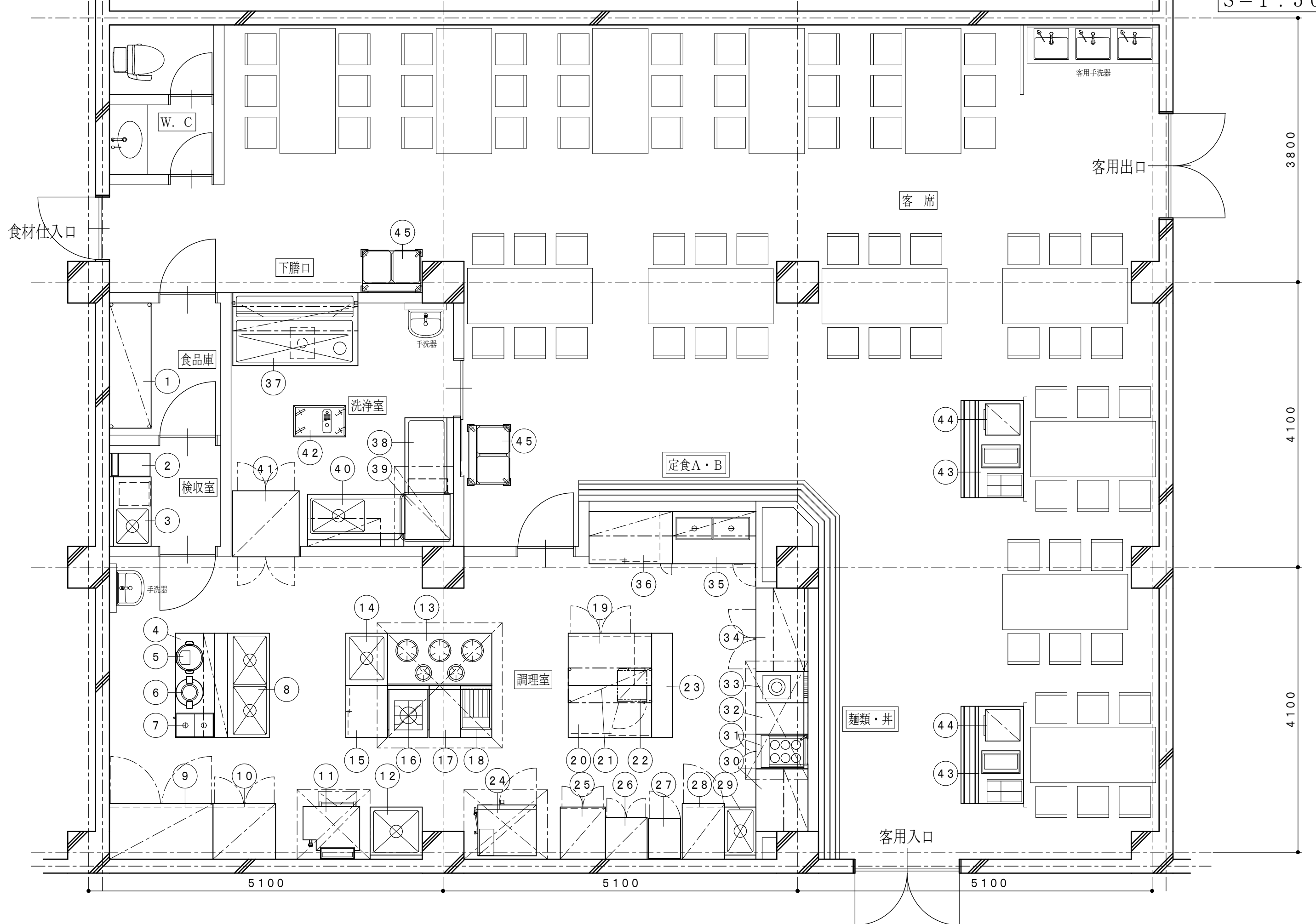
(解答用紙・その 2-1, 2-2, その 3, 3-1)

なお、以下の要件に留意する事

- ① 作図の縮尺は 1/50 とする。
- ② 食材仕入口、客用入口及び客用出口は、図中に指定した範囲内に各々設定すること（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 窓は考慮しない。
- ⑥ 給湯はセントラル方式とする。
- ⑦ ガス種は 13A とする。
- ⑧ 衛生対策を考慮すること。
- ⑨ 客席（テーブル・椅子等）を記入すること。
- ⑩ 平面図にはフード以外のシンボルマークは不要とする。
- ⑪ 機器表のフード欄には、フードを使用するものには○印、グリスフィルターが必要な箇所には◎印を記入すること。
- ⑫ 排水溝及びグリストラップの位置表示は不要とする。
- ⑬ 客用トイレは厨房壁面に隣接した個所に設置すること。
- ⑭ 昼食のみの対応とし提供メニューは減らさないこと。レジは考慮しない。
- ⑮ 食材は一次加工済み食材、米は無洗米を使用する。
- ⑯ 食事は、学年ごとの交代制とし、喫食率は 48%、客席利用率は 95%以下とする。

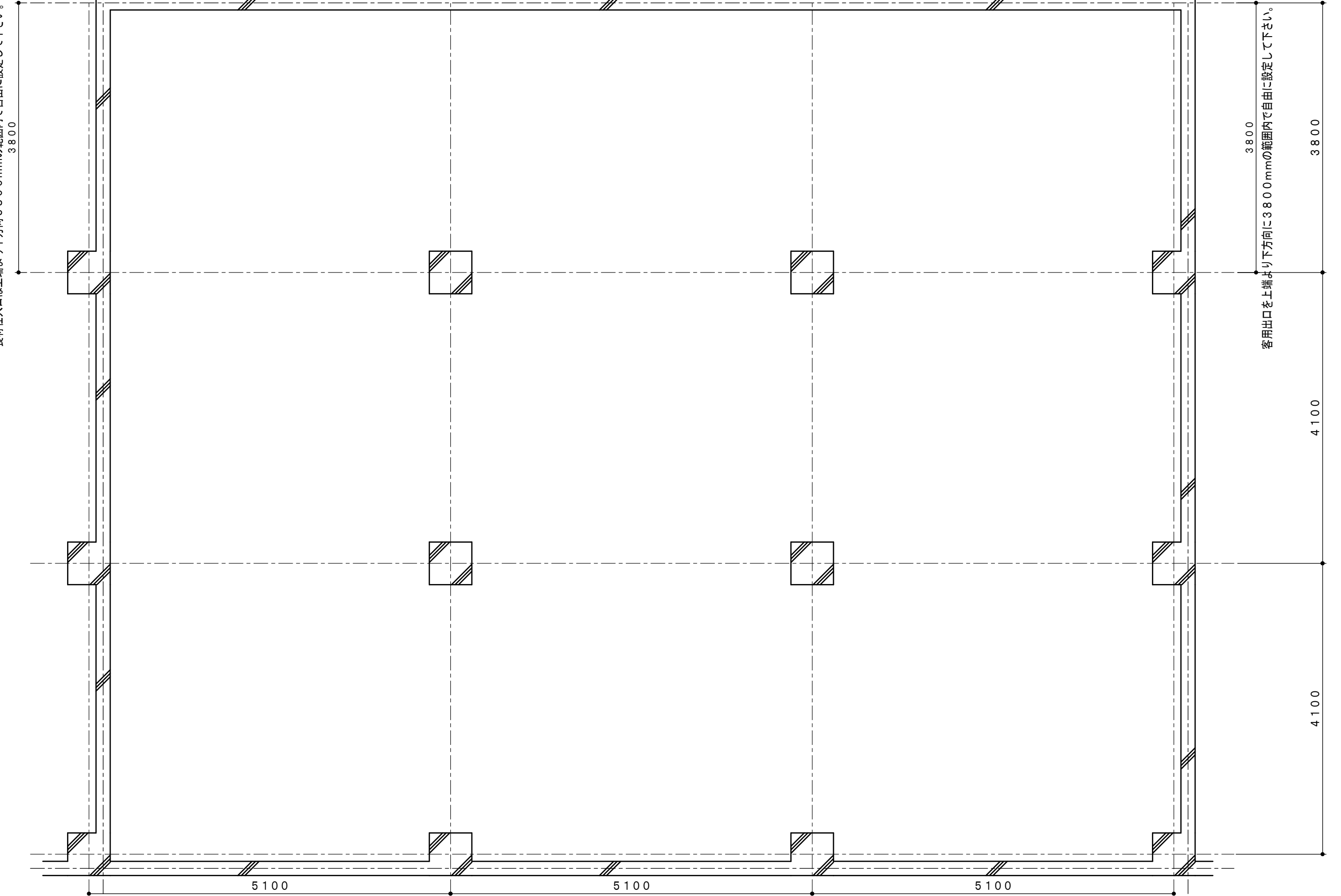
下記の検討プランで不適切な個所を改善し、改善プランを解答用紙（その2）に、機器表及び不適切箇所、厨房計画の意図を解答用紙（その3）に記入せよ。

S = 1 : 50



S = 1 : 50

食材仕入口は上端より下方向380mmの範囲内で自由に設定して下さい。



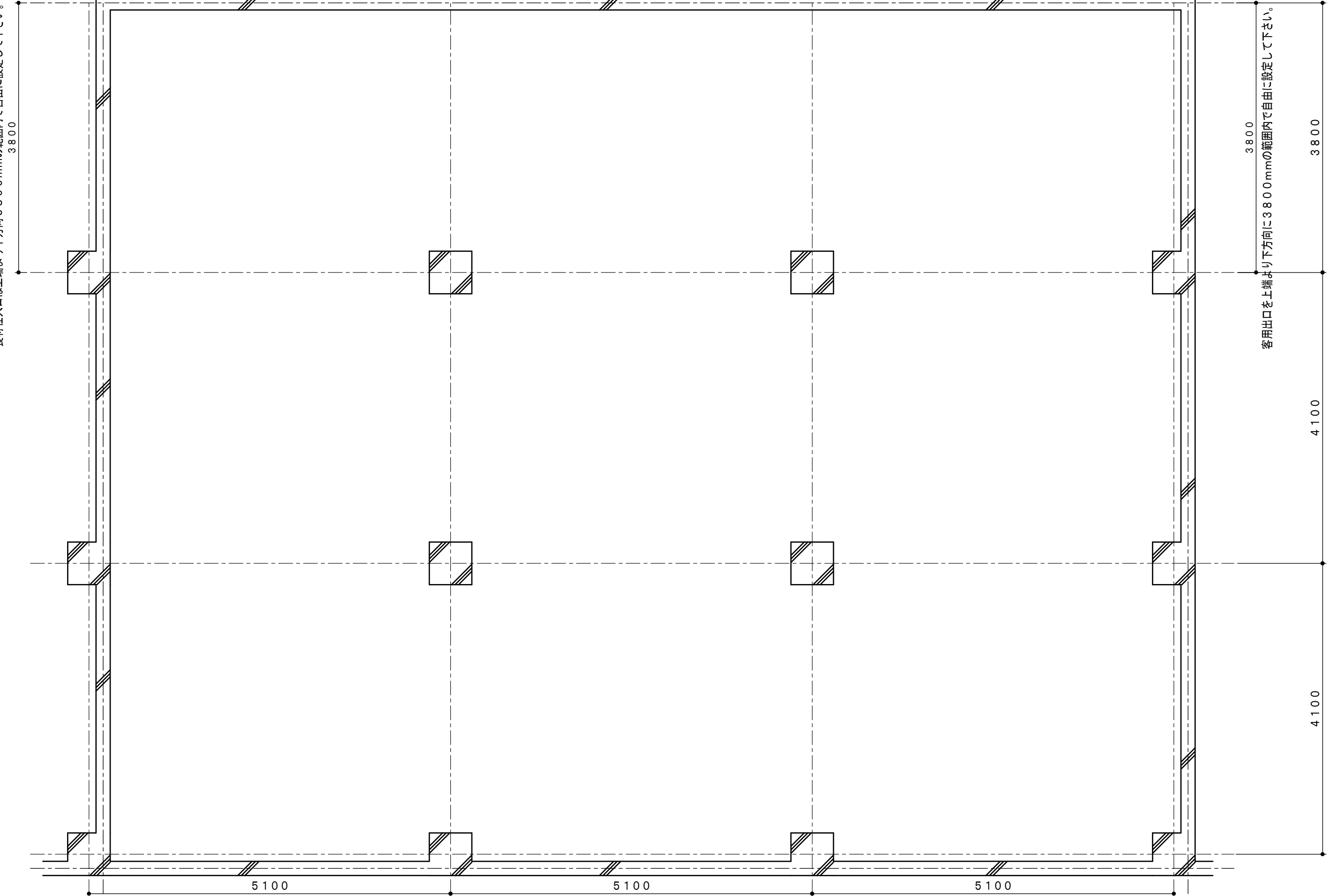
客用出口を上端より下方向に380mmの範囲内で自由に設定して下さい。

客用入口を右端より左方向に5300mmの範囲内で自由に設定して下さい。

受験地	
受験番号	

S = 1 : 50

食材仕入口は上端より下方向380mmの範囲内で自由に設定して下さい。



客用出口を上端より下方向に380mmの範囲内で自由に設定して下さい。

客用入口を右端より左方向に5300mmの範囲内で自由に設定して下さい。

受験地
受験番号

No.	品名	台数	寸法 (mm)			配管接続口径 (A)			ガス (kw)		電気 (kw)			フ ィ ド	備 考
			間口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	口径 (A)	消費量	1φ100V	1φ200V	3φ200V		

1) 検討プランの厨房計画で不適切な箇所

2) 新たな厨房計画の意図

受験地	
受験番号	

2023年度 1級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙(その3-1)

No.	品名	台数	寸法(mm)			配管接続口径(A)			ガス(kw)		電気(kw)			フ ィ ド	備 考
			間口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	口径(A)	消費量	1φ100V	1φ200V	3φ200V		

受験地	
受験番号	