

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。

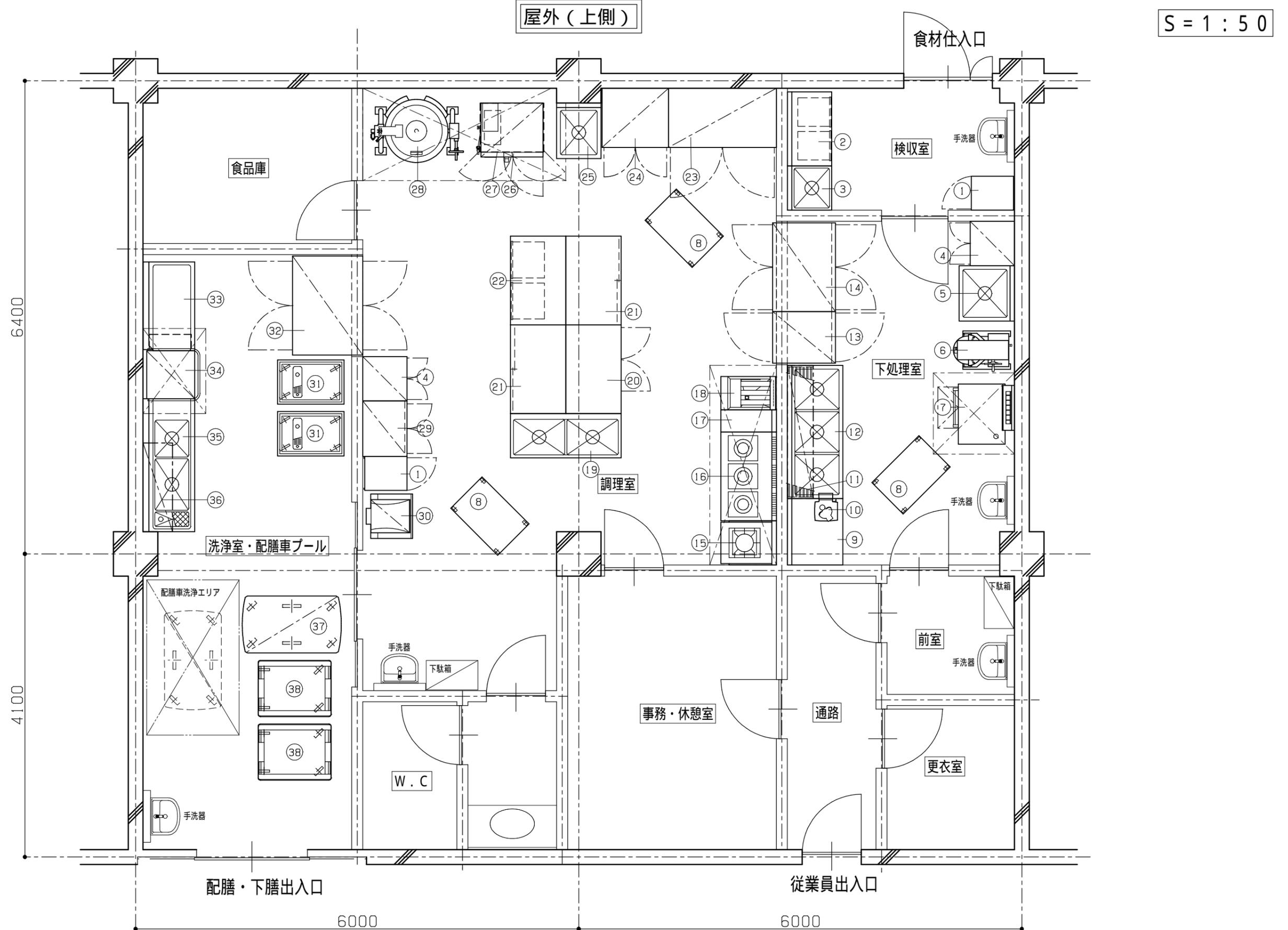
別紙の平面図は、入居者数 70 床の老人福祉施設の厨房室の図面です。

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、その 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 食材仕入口及び配膳、下膳、従業員出入口は、図中の指定した範囲内であれば自由に設定可。
- ③ 厨房事務室・更衣休憩室・従業員便所も計画すること。
- 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 窓については考慮しない。
- ⑥ 衛生対策をすること。
- ⑦ ガス種は 13A とする。
- 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◎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 3 箇所に温冷配膳車を使用して配膳する。

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、器具表及び不適切箇所、厨房計画の意図を解答用紙（その3）に記入せよ。

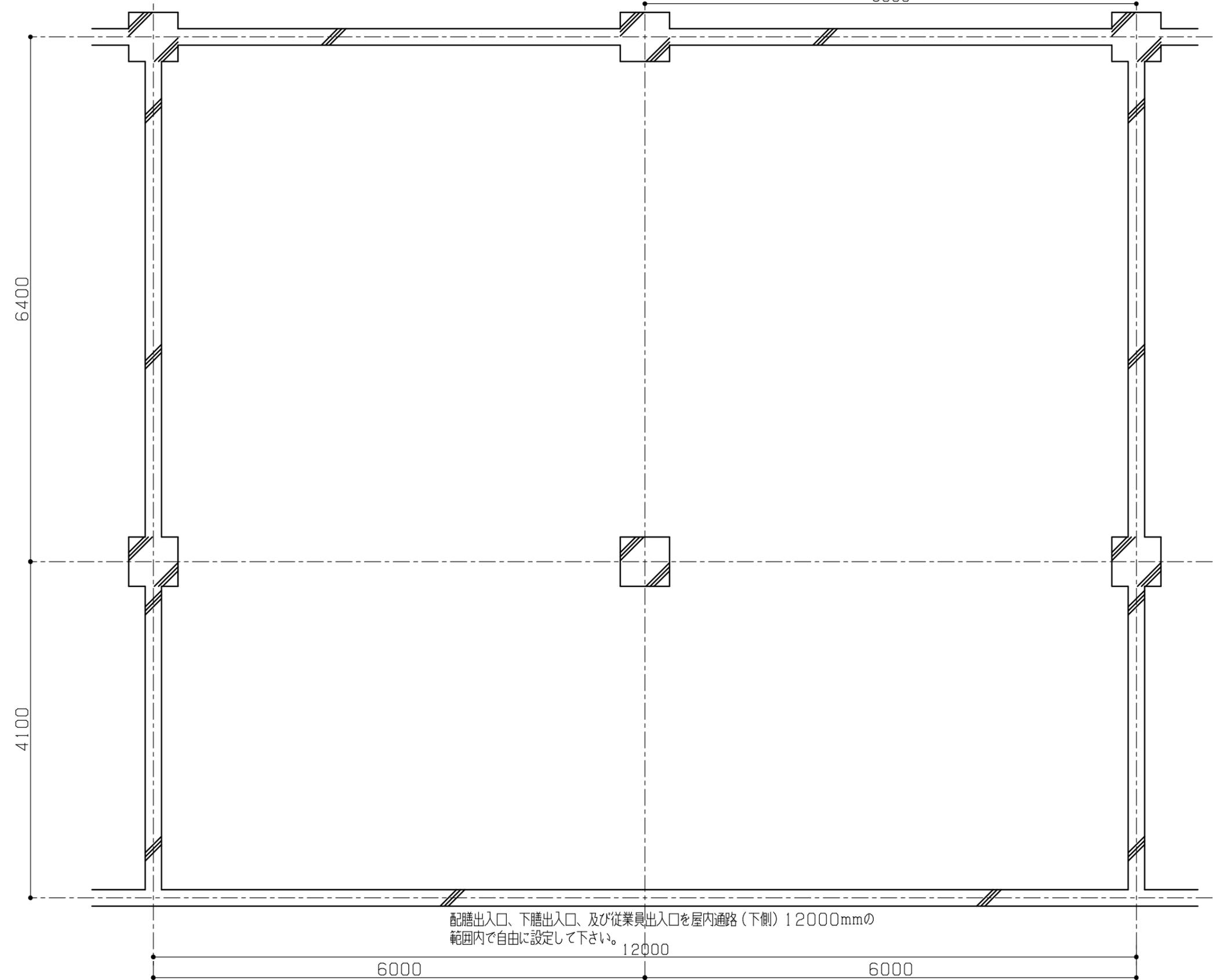


受験地	
受験番号	

屋外(上側)

食材仕入口は右端より左方向6000mmの
範囲内で自由に設定して下さい。
6000

S = 1 : 50



配膳出入口、下膳出入口、及び従業員出入口を屋内通路(下側)12000mmの
範囲内で自由に設定して下さい。

屋内通路(下側)

受験地	
受験番号	

