

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 45～55 席の中華（北京）料理店の全体図です。

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）

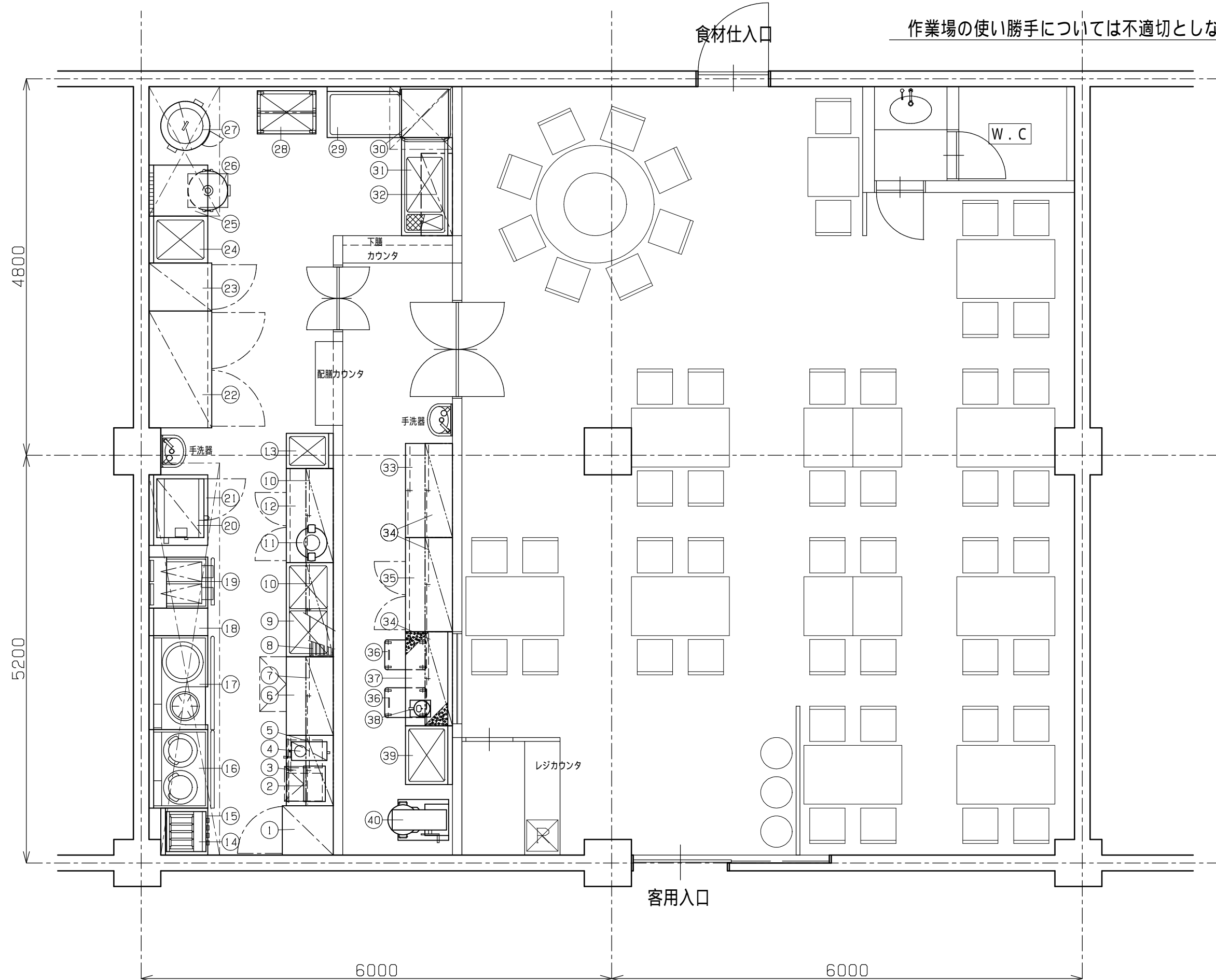
なお、以下の要件に留意すること

- 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 窓については考慮しない。
- ⑥ 衛生対策をすること。
- 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。
- ⑭ 客席に個室を 1 つ以上設けること。

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。

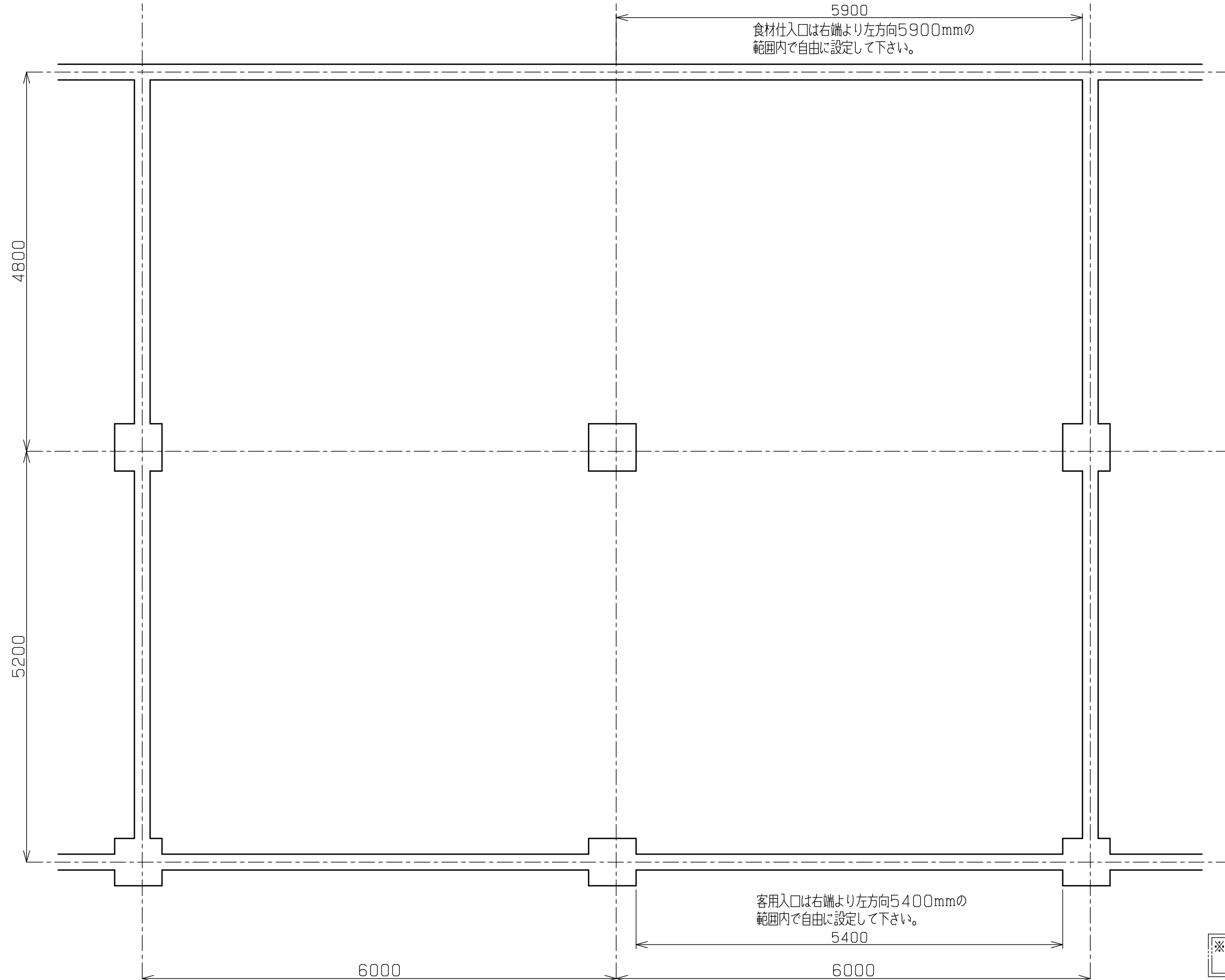
作業場の使い勝手については不適切としない。

S = 1 : 50



受験地	
受験番号	

S = 1 : 50



受験地	
受験番号	

平成30年度 1級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙(その3)

No.	品名	台数	寸法(mm)			配管接続口径(A)			ガス(kw)		電気(kw)			フード	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個所

2) 新たな厨房計画の意図

受験地	
受験番号	

平成30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)			フード	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	