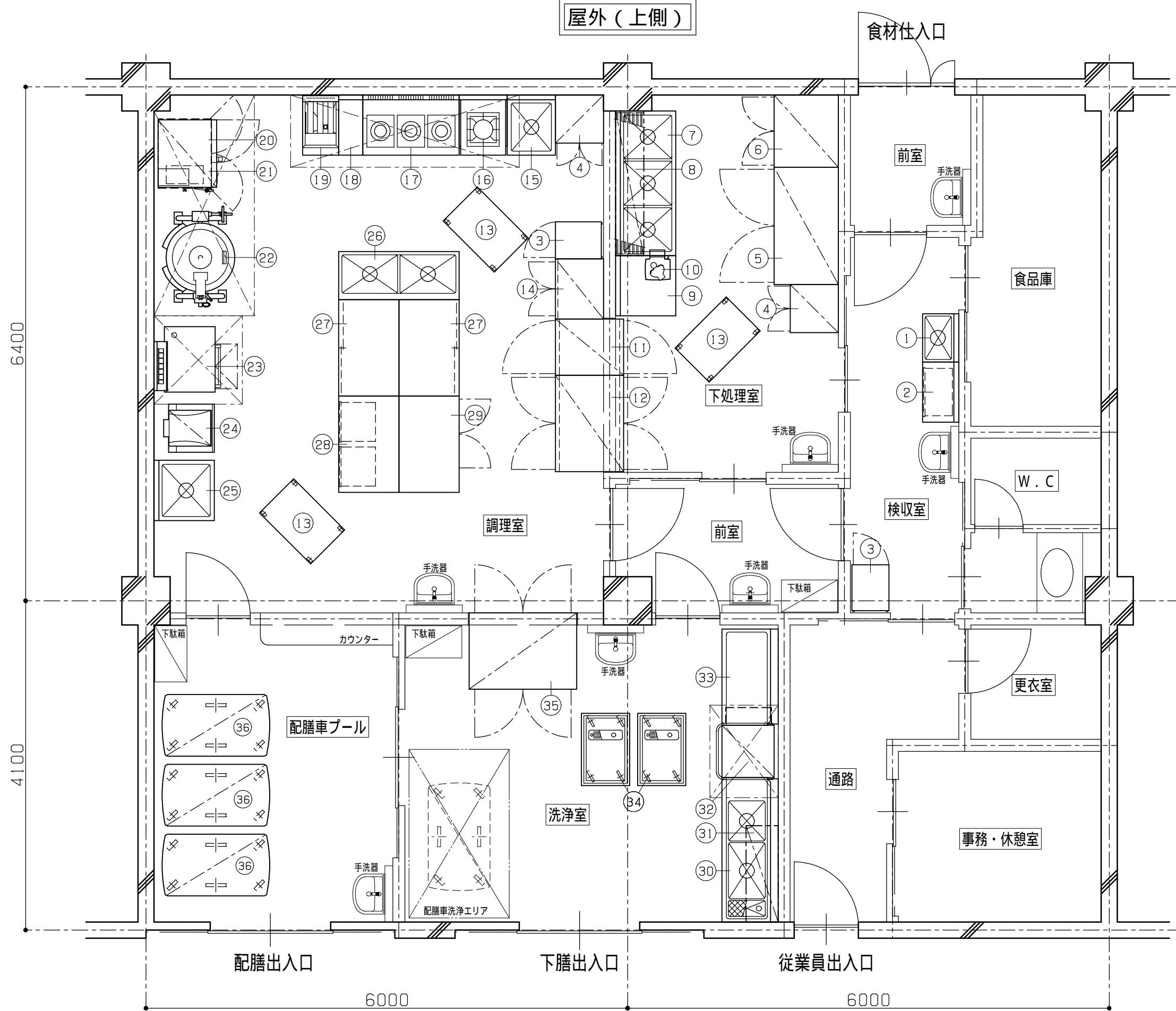


屋外(上側)

S = 1 : 50



屋内通路(下側)

受験地	
受験番号	

平成28年度 1級厨房設備士資格認定試験問題・解答例(その2)

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	一槽シンク	1	600	450	800	15	15	50							
2	引出付作業台	1	750	450	800										引出1ヶ
3	検査用冷蔵庫	2	460	585	1110						0.22x2				6.8リットルx7段
4	包丁まな板殺菌庫	2	600	600	1600			25x2			0.06x2				包丁15本, まな板6枚収納
5	冷蔵庫	1	1460	800	1950			40			0.45				1343リットル
6	冷凍庫	1	900	800	1950			40				0.56			797リットル
7	三槽シンク	1	1800	750	800	15x3	15x3	50x3							
8	パイプ棚	1	1800	350	一般										
9	作業台	1	750	750	800										
10	野菜スライサ	1	380	310	595						0.68				
11	バススルー常温庫	1	700	850	1950										
12	バススルー冷蔵庫	1	1200	850	1950			40					0.54		1191リットル
13	作業台(車付)	3	900	600	800										
14	戸棚	1	750	600	1950										中棚2段
15	一槽シンク	1	600	750	800	15	15	50							
16	スープレンジ	1	600	750	450	15			25	17.4					Ⓒ
17	電磁テーブル	1	1200	750	800							5.00x3			Ⓒ
18	作業台	1	300	750	800										
19	ガスフライヤ	1	450	750	800				15	11.2					Ⓒ 油量25リットル
20	スチームコンベクションオープン	1	840	730	1010	15 G.V		40 耐熱管					19.00		Ⓒ 軟水器付、1/1ホテルパン10段用
21	スチコン専用架台	1	860	660	700										
22	ガス回転釜	1	1255	900	890	15	15	ピット	20	23.3					Ⓒ 55リットル, 排水ドロ付
23	ガス立体炊飯器	1	815	760	1260				25	22.0	0.05				Ⓒ 1.4~7kgx2段
24	自動計量洗米器	1	600	630	1785	15 G.V		50			0.59				1.8~9リットル
25	一槽シンク	1	750	750	800	15	15	50							
26	二槽シンク	1	1500	600	800	15x2	15x2	50x2							
27	収納付作業台	2	1200	750	800										中棚1段
28	引出付作業台	1	1200	750	800										引出2ヶ
29	コールドテーブル冷蔵庫	1	1200	750	800			40			0.14				316リットル
30	ソイルドテーブル	1	1800	700	850	15x3	15x2	50x3							
31	ラックシェルフ	1	1200	400	400										
32	ドア型食器洗浄機	1	871	650	1448		15 G.V	40 耐熱管					14.80		Ⓒ 60~110秒/ラック
33	クリーンテーブル	1	1200	700	850										
34	水切り付作業台(車付)	2	900	600	850			ピットx2							
35	食器消毒保管庫(両面式)	1	1340	950	1900			25				10.50			カゴ収納数30個
36	温冷配膳車	3	1340	770	1349							1.65x3			24膳

1) 検討プランの厨房計画で不適切な箇所

- ①調理室への従業員動線が事務休憩室からとなっている。
- ②洗浄室への従業員動線が事務休憩室からとなっており、調理室を通過している。
- ③検収後の食品保管場所(食品庫・冷凍冷蔵庫)が離れた場所にある。
- ④従業員用便所が調理室より直接出入りできる
- ⑤下処理室に炊飯設備が配置されている。
- ⑥加熱機器が分散している。
- ⑦洗浄室・配膳車プールが同室となっている。
- ⑧通常使用しない機器(立型フードミキサ)が配置されている。
- ⑨温冷配膳車の膳数が適正でない。

2) 新たな厨房計画の意図

- ①食材仕入から食品保管・下処理・調理・盛付・配膳, 下膳・洗浄・食器保管等作業の流れに沿った機器配置とし、目的別に区画を明確に分けた。
- ②更衣休憩室から各エリア(下処理・調理・洗浄)への従業員の出入りには前室を通るようにした。
- ③作業動線を考慮し、加熱機器をまとめた。
- ④衛生面を考慮し、配膳車プール・洗浄室を明確に区分けし、各々に配膳出入口、下膳出入口を設けた。
- ⑤温冷配膳車を必要膳数がまかなえる物とした。

受験地	
受験番号	