

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、接道した飲食ビル 1Fにある 52～60 席を持つ海鮮居酒屋店の店舗全体図である。

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。

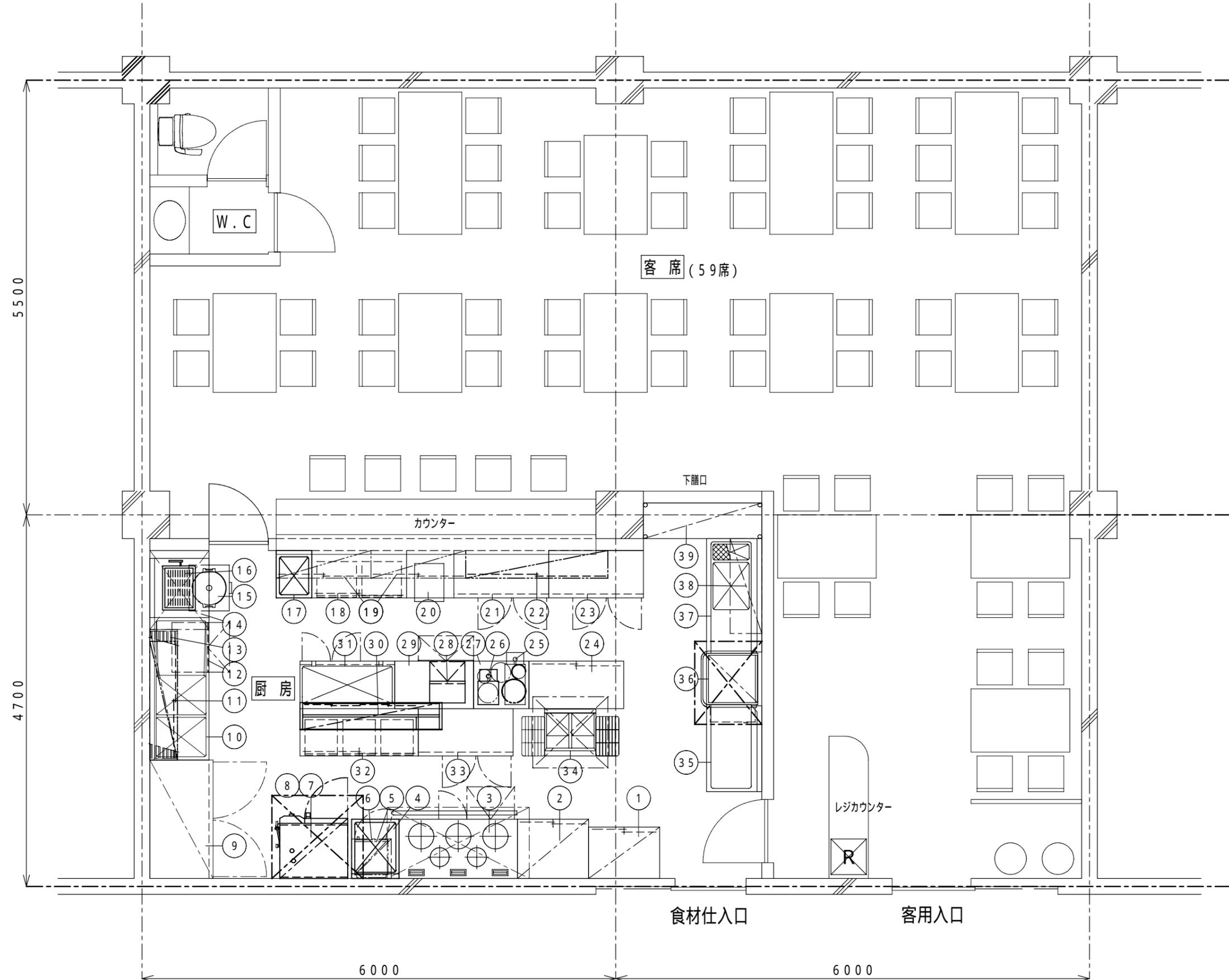
(解答用紙・その 2、2-1、その 3、3-1)

なお、以下の要件に留意すること。

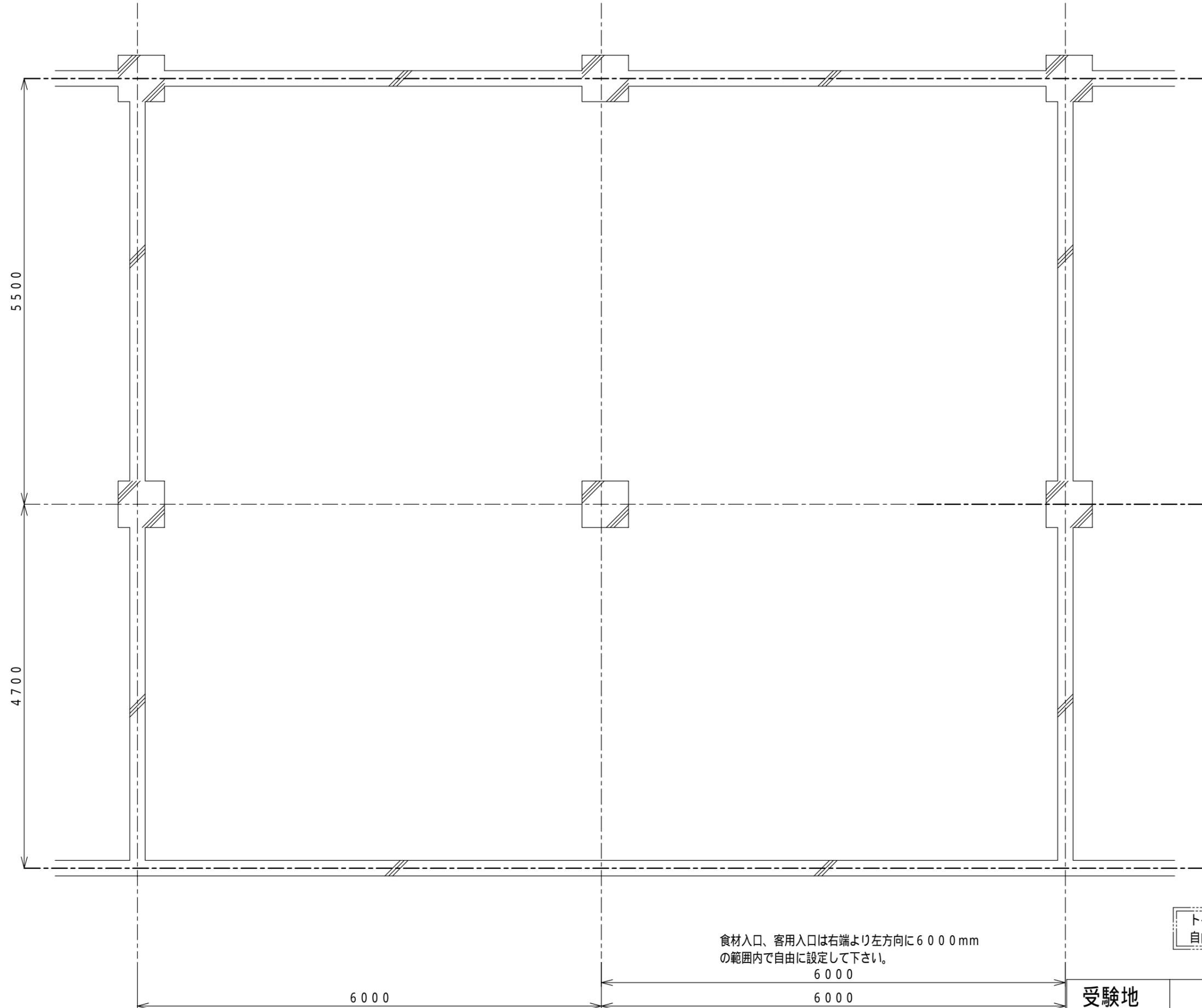
- ① 作図の縮尺は 1/50 とする。
- ② 食材仕入口及び客用入口を、図中に指定した範囲内に設定すること（**範囲内であれば、入れ替えるなど自由に設定可**）。
- ③ 事務室・更衣休憩室は別にあるものとする。但し図示しても構わない。
- ④ 間仕切壁、カウンター、ドアは自由に追加してよい(材質は不燃材とみなす)。
- ⑤ 給湯はセントラル方式とする。
- ⑥ 衛生対策を考慮すること。
- ⑦ 飲食用の客席（テーブル・椅子等）を記入すること。
- ⑧ 平面図にはフード以外のシンボルマークは不要とする。
- ⑨ 機器表のフード欄には、フードを使用するものには○印、グリスフィルターの必要な箇所には◎印を記入すること。
- ⑩ ガス種は 13A 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 トイレを厨房もしくは調理室壁面に隣接した個所に設置すること。
- ⑬ カウンター席を設け、調理作業が一部見える事で臨場感のある厨房とすること。

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。

S = 1 : 50



S = 1 : 50

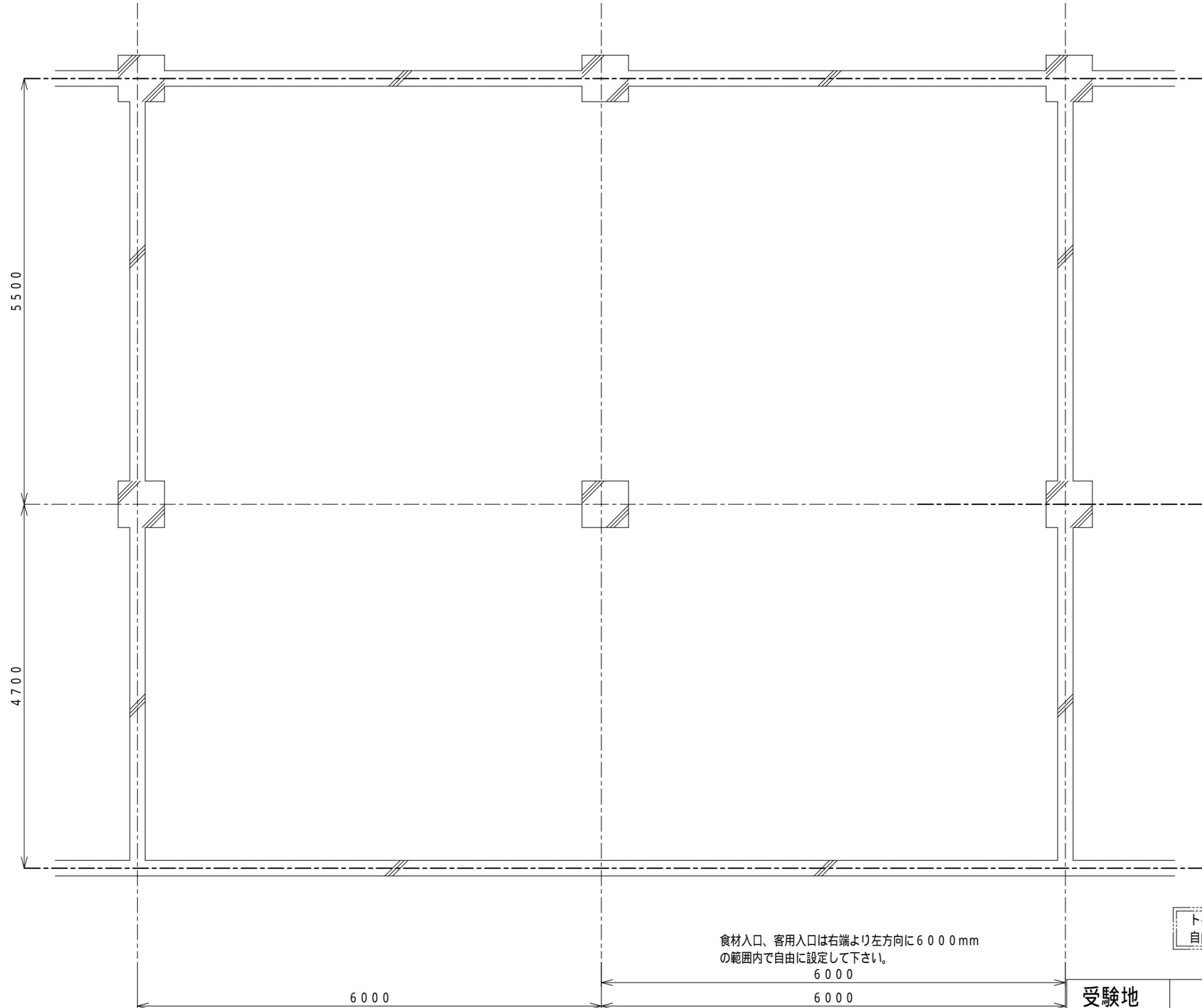


食材入口、客用入口は右端より左方向に6000mmの範囲内で自由に設定して下さい。

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



食材入口、客用入口は右端より左方向に6000mm
の範囲内で自由に設定して下さい。

6000

6000

6000

5500

4700

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	

