

調理技術系 調理技術科 設備の細目 (令和2年度改正)

課程：専門課程

種別	名称	摘要	数量	
			20人を1訓練単位として訓練を行う場合	40人を1訓練単位として訓練を行う場合
建物その他の工作物	教室		60 m ²	100 m ²
	調理実習場	換気、流し台、給湯装置を含む。	160 m ²	200 m ²
	材料仕込み室		125 m ²	125 m ²
	洗浄室		20 m ²	25 m ²
	試食室		75 m ²	100 m ²
	倉庫		20 m ²	25 m ²
	更衣室		15 m ²	22 m ²
	局所排気装置	フード、ダクト、サイクロン、ファン、モータ等を含む。	1 式	1 式
	給湯設備		1 式	1 式
機械	オープンレンジ	電子又はガス式	3 台	5 台
	炊飯器		3 台	5 台
	フードプロセッサ		5 台	8 台
	洗濯機		1 台	1 台
	冷凍冷蔵庫		2 台	2 台
	急速冷凍庫		1 台	1 台
	解凍機		1 台	1 台
	洗米機		1 台	1 台
	製めん機		1 台	1 台
	加熱用調理器	揚物器、焼物器、蒸し機、ガスコンロ、ガス回転釜等	1 式	1 式
	消毒保管庫		1 台	2 台
	食器洗浄器		1 台	2 台
	ブレンダー		2 台	4 台
	プレゼンテーション機器		1 式	1 式
その他	(調理用具類)			
	各調理料理用器具類		必要数	必要数
	各調理料理用器具類		必要数	必要数
	作業用具類		必要数	必要数
	調理実験器具及び食品衛生実験器具類		必要数	必要数
	保管庫類		必要数	必要数
	調理台		必要数	必要数
	(計測器類)			
	計測器類		必要数	必要数
	(教材類)			
	模型、見本、掛図等		必要数	必要数