

食品製造技術系 製パン・製菓技術科 設備の細目

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 の工作物 | 教室 | | 50 m ² | 100 m ² |
| | 実習場 | 下処理用及び洗浄用流し台、換気装置等を含む。 | 110 m ² | 200 m ² |
| | 更衣室 | | 20 m ² | 22 m ² |
| | 倉庫 | | 4 m ² | 6 m ² |
| | 生地仕込み装置 | 製パン・製菓用 | 1 式 | 1 式 |
| | 発酵装置又は焼き上げ装置 | 製パン・製菓用 | 1 式 | 1 式 |
| | 給湯装置 | | 1 式 | 1 式 |
| 機械 | ミキサ | | 2 台 | 3 台 |
| | モルダ | | 2 台 | 3 台 |
| | パイローラ | | 2 台 | 3 台 |
| | ホイロ | | 2 台 | 3 台 |
| | オープン | | 2 台 | 3 台 |
| | フライヤ | | 2 台 | 3 台 |
| | 冷凍庫 | | 1 台 | 2 台 |
| | 冷蔵庫 | | 2 台 | 3 台 |
| | 電子レンジ | | 1 台 | 2 台 |
| | プレゼンテーション機器 | | 1 式 | 1 式 |
| その他 | (器工具類) | | | |
| | 製パン用工具類 | | 必要数 | 必要数 |
| | 製菓用工具類 | | 必要数 | 必要数 |
| | (計測器類) | | | |
| | 計測器類 | | 必要数 | 必要数 |
| | (教材類) | | | |
| | 教材類 | | 必要数 | 必要数 |