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

<u>株住・寸门株住</u>				
			数量	
45 Dil	h TI.	late and	20人を1訓	40人を1訓
種別	名称	摘要	練単位とし	練単位とし
			て訓練を行 う場合	て訓練を行 う場合
711111111111111111111111111111111111111	ملير الإيلا			
建物その他	教室	工机理用工业准备用法 1 /2 格层计图数:	50 m ²	100 m ²
の工作物	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		$\frac{20 \text{ m}^2}{4 \text{ m}^2}$	$\frac{22 \text{ m}^2}{c^2}$
	倉庫 生地仕込み装置	製パン・製菓用	4 m² 1 式	6 ㎡ 1 式
	生地は2000年 文献は異立は歴ましばは		1 1	1 🂢
	至地位との表し 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
	オーブン		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)		V 37 1/1	\\\
	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)		27 平平	27 元 火.
	計測器類		必要数	必要数
	(教材類)		いまた	いまた
	教材類		必要数	必要数