

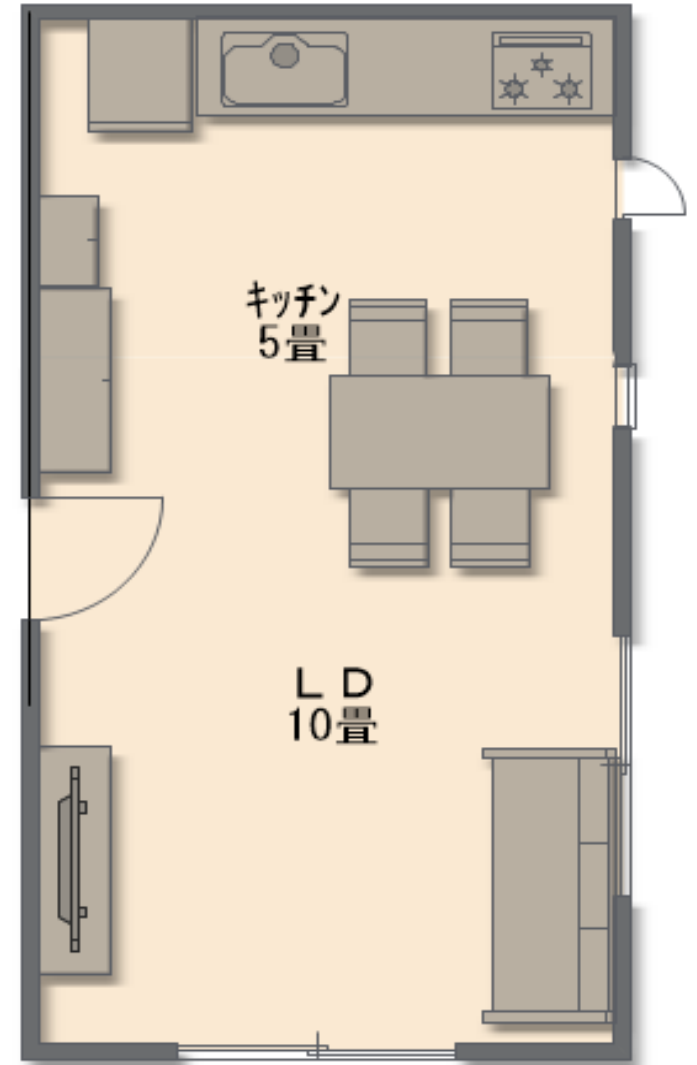
平面図を読み取ろう

- 間取り…
- 平面図…
- 動 線…

合理的な動線

⇒

⇒





①

②

③

【課題1】 作業内容に作業スペースをあてはめよう

工程	調理作業の内容	作業スペース	動線
1	・冷蔵庫と食品庫から材料を取り出す		
2	・野菜を洗い、スティックサラダ用の野菜を切る		→
3	・サラダ用野菜を冷蔵庫で冷やす		→
4	・にんにくと玉ねぎをみじん切りにする ・ディップ用の玉ねぎは水に晒して絞る ・玉ねぎ、ツナ、カッテージチーズ、調味料を混ぜ合わせてディップソースを作る		→
5	・ディップソースを冷蔵庫で冷やす		→
6	・玉ねぎを炒め、トマト水煮とローリエを入れて煮、煮詰まったら塩を入れる ・パスタをゆでる ・にんにくを炒め、トマトソース、パスタ、パスタのゆで汁を入れて汁けがなくなるまで炒める		→
7	・盛り付ける		→
8	・スティックサラダ&ディップソースを取り出す		→

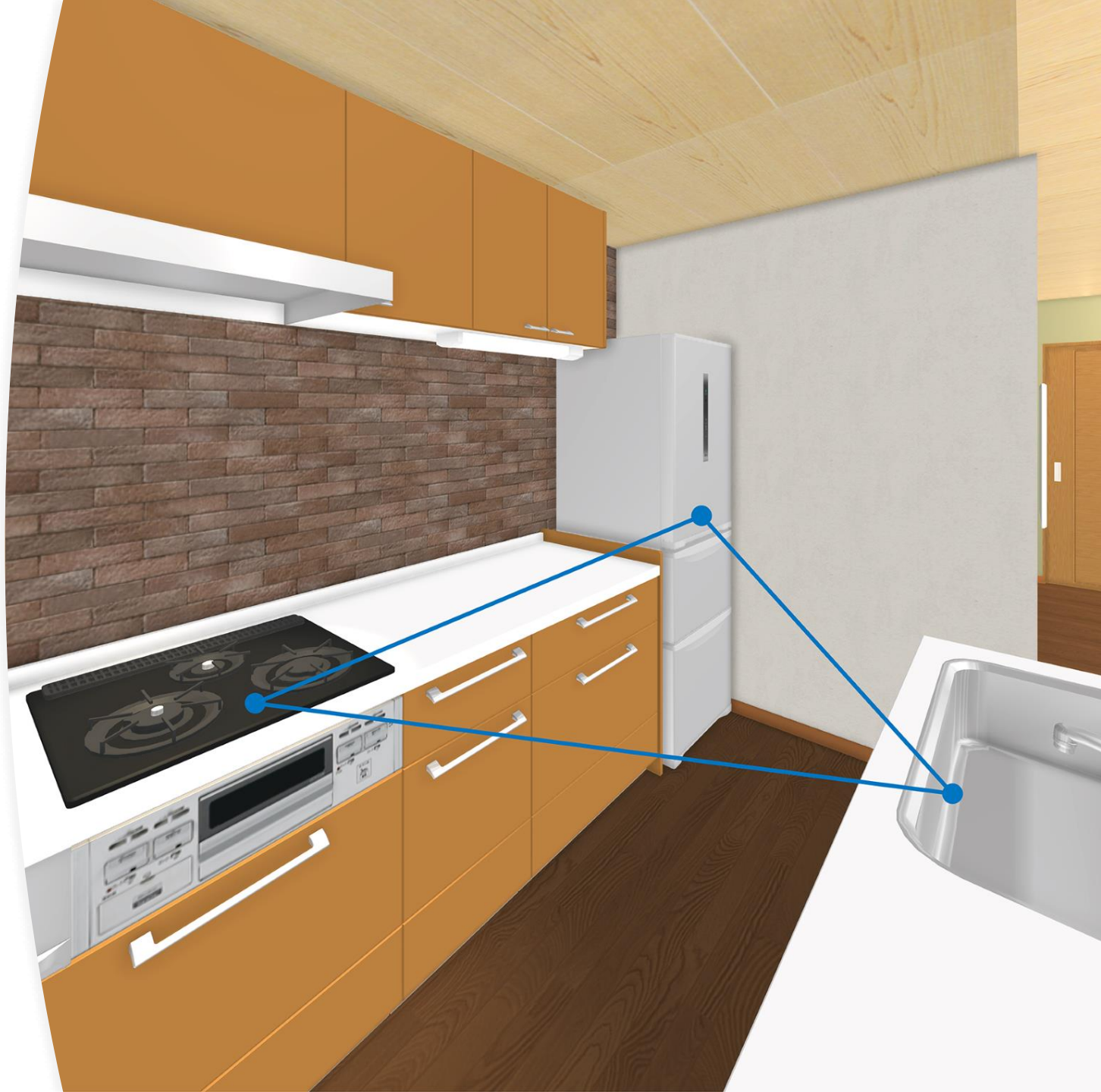
【課題1】 間取りの移動距離を計算しよう

動線	スペース間の距離	移動回数	移動距離
①⇔②	140cm		140cm × 回 = cm
②⇔③	140cm		140cm × 回 = cm
①⇔③	280cm		280cm × 回 = cm
WT	560cm	合計	cm

WT：ワークトライアングル

ワークトライアングル

- 冷蔵庫、シンク、コンロの前面中心を結ぶ線
- 合計が3000から6000の範囲が適当



キッチンの種類



壁付けI型



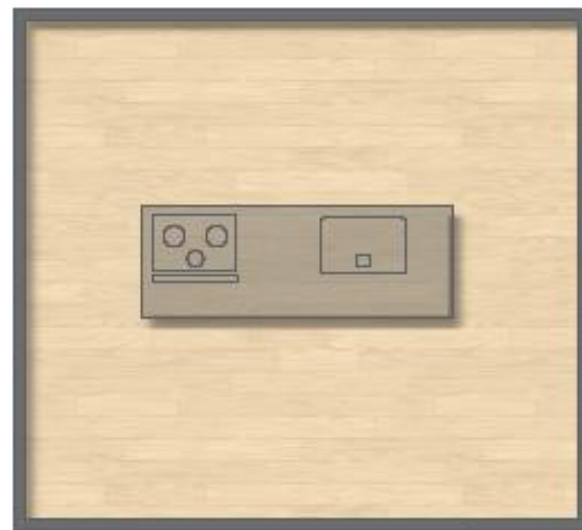
L型



U型



II型



アイランド型



ペニンシュラ型

【課題 2】 オリジナル間取りの移動距離を計算しよう

動線	スペース間の距離	移動回数	移動距離
①⇔②	cm		cm × 回 = cm
②⇔③	cm		cm × 回 = cm
①⇔③	cm		cm × 回 = cm
WT	cm	合計	cm

WT：ワークトライアングル

【課題3】

サンプル間取りとオリジナル間取りを比較しよう
