

2019年度 2級厨房設備士資格認定試験問題

一般知識

〔1〕次の文章で正しいものには○、誤っているものには×を解答用紙に記入せよ。

1. あらゆる特定給食施設には必ず管理栄養士を置かなければならない。
2. 舟形シンクとは、前縁が下がった槽の中にまな板を置き、魚肉を調理する。
3. コンベクションオープンコンベクションとは、強制対流式という意味である。
4. ガス立ち消え安全装置にはフレイムロッド方式、サーモカップル方式などがある。
5. 電磁接触器に電動機の過負荷保護を目的とするサーマル・リレーを組み合わせたものを電磁開閉器（マグネットスイッチ）という。
6. 冷凍サイクルにおける冷媒の状態図をモリエ線図という。
7. スラットコンベアは、搬送途中に洗浄や焼く、揚げるといった作業や調理部分が加えられる。
8. ボール弁とは流路をくり抜いたボール状の弁体を弁箱の中に入れ、流路の開閉を行うものである。
9. ドウコンディショナーは冷凍パン生地を冷凍、冷蔵、低温、熟成、焼成の各工程を自動的にコントロールする機能を備えている。
10. 学校給食施設の調理場の作業区域区分で、加熱調理した食品の冷却等を行う場所は汚染作業区域である。
11. 配食方式には、セルフサービス方式のカフェテリア、トレイセット配食、食缶配食、弁当方式などがある。
12. 建築・店舗施工の契約において、当該プロジェクトを総合請負が他の諸設備とともに一括施工契約をすることを分離発注という。
13. プロパンガスの着火温度は 550℃から 730℃である。
14. 厨房電気設備では、小型機器に単相 3 線式が広く利用され、容量の大きい機器では三相 3 線式が利用されている。
15. 防水工事について、シート防水の耐用年数は、通常 25 年ほどといわれている。
16. 不燃材料は、コンクリート、レンガ、ガラス、その他これらに類する建築材料である。
17. 水道水の水質基準で大腸菌の基準値は 1mL の検水で形成される集落数が 10 以下である。
18. 排水経路における鼠虫の侵入や臭気の拡散を防止する目的の水封式トラップの封水深さは 50～100mm である。
19. 単相 100V や単相 200V 回路の負荷は、一般に 20A の過電流遮断器による分岐回路で電源を供給する。
20. 水の硬度は、水 1L に溶けているマグネシウムとカルシウムの量で決まる。
21. ステンレス製品における水アカの固着は、調理作業中であっても絶えず水滴をぬぐうことで防ぐことができる。
22. 圧電点火式の自動点火装置は、圧電素子に電力を供給することにより発生する高電圧を火花放電させる仕組みとなっている。
23. 食品の安全衛生を確保する上で、ゴキブリなどの衛生害虫に対して必要な処置は「消毒・除菌・殺菌」である。
24. 事業所給食施設のスクランブルカフェテリアとは、カフェテリアラインに沿って、トレーをすべらせて料理を受け取っていくことである。
25. 検食用保存食は、毎日、原材料、加工食品、調理済み食品を食品ごとに、30g 程度、-10℃以下で 1 週間以上保存すること。

[2] 次の設問に該当する記号を選び解答用紙に記入せよ。

1. シャワーシンクに関する記述で、正しいものはどれか。
 - イ. 残滓処理と食器の浸漬処理を同時にできるように作られたシンクである。
 - ロ. 野菜などの食材の洗浄を行う下処理用シンクである。
 - ハ. 食器洗浄機の後処理用として、洗浄された食器の仕上げを行うシンクである。
2. サラマダに関する記述で、正しいものはどれか。
 - イ. 主として、グラタン、コキール、魚やハンバーグの焦げ色付けとして使用するものである。
 - ロ. 下火式で、肉または魚介類の調理を行うための焼物器である。
 - ハ. ベーカーリーで使用される機械で発酵させた生地を熱を加えて焼成するオーブンである。
3. 下調理機器に関する記述で、正しいものはどれか。
 - イ. ピーラは、球根の皮むきと洗浄を兼ねた機械であり、手むきの場合よりも歩留まりが低い。
 - ロ. ミートチョッパは、肉の風味を損なわず、筋を切り、歯ごたえを軟らかにする機械である。
 - ハ. フードカッタは野菜や肉、魚、果物などをミジン切りにする機械である。
4. 食器洗浄機の仕上げすぎ用の湯は、新鮮で（ ）以上の温度が必要である。
 - イ. 70℃
 - ロ. 80℃
 - ハ. 90℃
5. ガス瞬間湯沸器における号数とは、一般的に毎分（ ）上昇の出湯量(L)を号数としている。
 - イ. 15℃
 - ロ. 20℃
 - ハ. 25℃
6. クックフリーズ方式で、提供時に再加熱する場合の中心温度及び時間が正しいものはどれか。
 - イ. 75℃以上で1分間以上
 - ロ. 75℃以下で1分間以内
 - ハ. 80℃以上で1分間以内
7. 調理における加熱で、誤っているものはどれか。
 - イ. 湿式加熱
 - ロ. 乾式加熱
 - ハ. アーク加熱
8. 厨房機器を壁掛けで設置する方式を何というか。
 - イ. ハンギング方式
 - ロ. ワンレグ・スタンド方式
 - ハ. ウォールマウント方式
9. ガスの比重が1.0より小さいガスが漏れた場合、ガスは（ ）する。
 - イ). 空気中に拡散
 - ロ). 低部に滞留
 - ハ). 中層部に滞留
10. ガスバーナの吸気方式に関する記述のうち、正しいものはどれか。
 - イ. ブラストバーナは自然吸気方式である。
 - ロ. プンゼンバーナは強制吸気方式である。
 - ハ. 赤外線バーナは自然吸気方式である。

[3] 計算問題

1. 消費電力10kWのIHコンロと消費電力5.0kWの電気フライヤに排気フードを設置する場合の有効換気量(m³/h)を面風速を用いて求めよ。なお、排気フードの開口部は1,500mm×750mm、面風速は0.3m/sとする。解答欄に計算式、答えおよび単位を記入せよ。
2. 給食施設において、下記の条件をもとに炊飯器は最低何L炊きが必要か計算せよ。答えは小数点以下を切り上げし、解答欄に計算式、答えおよび単位を記入せよ。
 - *1食150gとする。
 - *45食分とする。
 - *米のみかけ比重は0.83kg/Lとする。

関係法規

[1] 次の文章で正しいものには○、誤っているものには×を解答用紙に記入せよ。

1. 製造物責任法において「製造業者等」とは、当該製造物を業として製造、加工した者とし、輸入した者は含まない。
2. 食品衛生法で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
3. ガス事業法では、ガス事業者の承諾を得ないでみだりにガス工作物の施設を変更した者は、50万円以下の罰金に処する。
4. 大量調理施設衛生管理マニュアルでは二次汚染防止の観点からフードカッター、野菜切り機等の調理機械は最低1週間に1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
5. 学校給食施設の共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要数確保すること。

[2] 次の設問に該当する記号を選び解答用紙に記入せよ。

1. 「グリス除去装置の構造等の基準」におけるグリスエクストラクターの構造について、次の文章の()内に入る語句または数値を選び、その記号を解答用紙に記入せよ。
 - (1) 通常の油を使用する調理において発生する排気の気流を縮流加速し、その遠心力で排気中に含まれる油脂分等を排気ダクトに入る前に天蓋内部で(①)%以上分離除去するものであること。
 - (2) 除去した油脂分等が厨房設備に滴下しない構造であること。
 - (3) 除去した油脂分等を自動的に(②)できる機能を有する構造であること。
 - (4) ステンレス鋼板又はこれと同等以上の耐熱性、耐食性及び強度を有する(③)で造られたものであること。

イ). 75 ロ). 90 ハ). 難燃材料 ニ). 洗浄 ホ). 不燃材料
へ). 分解 ト). 準不燃材料

2. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」について、次の文章の（ ）内に入る数値を選び、その記号を解答用紙に記入せよ。※同一の記号を複数回使うことも可とする。

- (1) 加熱調理食品は中心部温度計を用いるなどにより、中心部が（ ① ）℃で（ ② ）分間以上、二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、（ ③ ）～（ ④ ）℃で（ ⑤ ）秒間以上又はこれと同等以上まで、加熱されていることを確認し、温度と時間の記録を行う。
- (2) 器具、容器等の使用後は全面を流水で洗浄し、さらに（ ⑥ ）℃、（ ⑦ ）分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

イ). 1 ロ). 5 ハ). 10 ニ). 20 ホ). 50
へ). 65 ト). 75 チ). 80 リ). 85 ヌ). 90

設計実技

[1] ある厨房の平面図と展開図について、設問に従い解答用紙に記入せよ。

(問題・解答用紙 その2へ)

[2] 乳幼児 150 人のこども園の厨房平面図について、設問に従い解答用紙に記入せよ。

(問題・解答用紙 その3、その4へ)