

2020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. 集団給食施設に必要な機器は原則として検体用冷凍庫、包丁まな板殺菌庫、食器消毒保管庫の設置が必要である。
2. 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りが高い。
3. フレンチサービスとは、カフェテリアなどで、客が自ら料理をとって食卓まで運び、喫食者は食後、食器をそのまま残して退出する方法である。
4. ライスボイラは、スチームの供給圧力の増加に伴って温度が上昇する。
5. 開放式ガス機器とは、屋外に設置するように設計されたガス機器をいう。
6. 電磁調理器は、マイクロ波加熱方式の代表的な熱調理機器である。
7. 恒温高湿庫とは、自動温度調節器により庫内温度を一定に保ち、サービング前の料理や食器類を保温しておくのが目的である。
8. コーヒーアンとは、一度に大量のコーヒー豆を挽く専用機である。
9. アルミニウム、鋳鉄、SUS430では、アルミニウムが最も熱伝導率が高い。
10. 厨房設備施工の関連業者で、給排水(湯)・スチームの工事を行う業者を衛生工事業者と言う。
11. 厨房レイアウトの通路2人歩きの基準寸法は120cmである。
12. ドライシステムの利点として、衛生管理面で低湿・低温・清浄な空気状態のため、細菌の繁殖が防止され、カビの発生抑制にもなる。
13. プロパンガスを燃焼させるには、約18倍の理論空気量が必要になる。
14. 食品衛生法関連法規に準拠すれば、天井は床面から2.2m以上の高さが望ましい。
15. 単相3線式200Vでは電圧線と中性線間には100V、電圧線間では200Vが得られる。
16. 準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. 厨房排水は2つの排水基準の適用を受ける。公共の下水道へ放流する場合は「下水道法」の適用を受ける。
18. グリスフィルタの設置に当たっては、水平面に対して80度以上の傾斜をつけ、グリスフィルタの下端と火源(五徳の上面)との間は垂直距離で1m以上とすること。
19. 液化石油ガスの液体の比重は、水の2倍である。
20. 食品衛生法関連法規に準拠すれば、調理室の内壁は床面から少なくとも80cm以上が不浸透性、耐酸性および耐熱性の材料を用いて築造、または腰張りすることになっている。
21. 冷蔵庫に入れる食品の量は、庫内容積の90%以下が望ましい。
22. 圧縮機の定格出力が7.5kW以上の冷蔵機器の場合、専門知識を有する者による定期点検を1年に1回以上行わなければならない。
23. 厨房排水系統の末端に設置されるグリストラップの清掃を怠ると、悪臭の発生や排水不良の原因となる。
24. 学校給食調理施設の調理場の下処理室は、非汚染作業区域である。
25. 国内の厨房機器規格のうち業務用冷蔵庫・冷凍庫は「公共建築工事標準仕様書(官公庁納品)」に採用されている。

〔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. 特定給食施設に関する記述で、正しいものはどれか。
 - イ. 健康増進法の制定に伴い、集団給食施設は特定給食施設とみなされる。
 - ロ. 特定給食施設とは、継続的に1回100食以上、又は1日100食以上供食する施設である。
 - ハ. 特定給食施設には、ホテルや旅館の宿泊施設も含まれる。
2. ガス厨房機器の安全装置である過熱防止装置として、誤っているものはどれか。
 - イ. 液封タイプ
 - ロ. バイメタルタイプ
 - ハ. サーモカップルタイプ
3. 調理準備部門(プレパレーションセクション)に設置する機器として、誤っているものはどれか。
 - イ). 野菜洗浄機
 - ロ). 野菜切裁機
 - ハ). 立体炊飯器
4. 食器の洗浄に関する記述で、誤っているものはどれか。
 - イ. でんぷんの洗浄は、前処理における浸漬が大切である。
 - ロ. タンパク質は60℃以上の温水で、浸漬を行う必要がある。
 - ハ. 油脂はアルカリ洗剤を使用し、洗浄温度を上げると容易に除去できる。
5. コンベアに関する記述で、誤っているものはどれか。
 - イ. スクリューコンベアは、粒体や粉体のものを横送りするのに適している。
 - ロ. スラットコンベアは、盛付コンベアや食器返却コンベアなどに多く用いられる。
 - ハ. バケットコンベアは、食材や食器具の移動や主に炊飯設備の蒸らしコンベアに用いられる。
6. 平面図を作成するときに、実線を使用する区分として、正しいものはどれか。
 - イ). 外形線
 - ロ). 切断線
 - ハ). かくれ線
7. 据付け工具類として、誤っているものはどれか。
 - イ. テスター
 - ロ. 水平器
 - ハ. 電気ドリルとホールソー
8. 学校給食で児童数10,001人の共同調理場の児童1人あたりの厨房面積概算値で、正しいものはどれか。
 - イ. 0.153 m²/児童1人
 - ロ. 0.176 m²/児童1人
 - ハ. 0.191 m²/児童1人
9. グリス除去装置についての記述のうち、誤っているものはどれか。
 - イ. グリステストラクタは排気中に含まれる油脂分の90%以上を除去できる。
 - ロ. グリスセパレータは排気中に含まれる油脂分の90%以上を除去できる。
 - ハ. グリスフィルタは排気中の油脂分の90%以上を除去できる。
10. 厨房の換気に関する記述のうち、正しいものはどれか。
 - イ. 厨房の換気には一般に自然換気方式が採用されている。
 - ロ. 地下の場合は第二種換気法が多く採用されている。
 - ハ. 第三種換気法の場合、室内は負圧となる。
11. 機能水に関する記述のうち、誤っているものはどれか。
 - イ. 電解水は、水の電気分解により生成される。
 - ロ. 強酸性水生成器には浄水器を取り付ける必要がある。
 - ハ. アルカリイオン水は主として飲料水と料理に使用される。

12. ガスの比重が 1.0 より大きいガスが漏れた場合、ガスは () する。() に入る語句はどれか。
 イ). 空気中に拡散 ロ). 低部に滞留 ハ). 中層部に滞留
13. グリストラップは厨房排水の処理設備として多く採用されており、油の比重が水 () ことを利用した方式である。() に入る語句はどれか。
 イ). よりも大きい ロ). よりも小さい ハ). 同じ
14. 排水処理設備は臭気対策のために () とし、排気ダクト、脱臭装置を備えることが必要である。() に入る語句はどれか。
 イ). 一部有蓋密閉式 ロ). すべて有蓋密閉式 ハ). すべて密閉式
15. 給水圧力が高すぎる場合、水跳ねや () が発生し、機器および配管の損傷、磨耗、振動、騒音の原因となる。() に入る語句はどれか。
 イ). ウォーターロック ロ). ウォーターハンマー ハ). ウォーターナット
16. 微生物をすべて殺滅または除去することを () という。() に入る語句はどれか。
 イ). 消毒 ロ). 除菌 ハ). 滅菌
17. ブンゼンバーナで逆火(フラッシュバック)が発生する原因として、誤っているものはどれか。
 イ. 炎口面積の拡大
 ロ. 一次空気調節口の開度が小さい
 ハ. 器具栓の絞りすぎ
18. 漏電防止対策として、誤っているものはどれか。
 イ. アンペアブレーカとの接続
 ロ. 漏電遮断器との接続
 ハ. アースの設置
19. 学校給食調理場の基本的な留意点についての記述で、誤っているものはどれか。
 イ. 調理場は換気を行い、温度 25℃以下、湿度 80%以下に保つことが望ましい。
 ロ. 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所および洗浄室から 3m 以上離れた場所に設けるよう努めること。
 ハ. 食品および器具の洗浄シンクは一槽式構造とすること。
20. 国土交通省の厨房機器仕様の安全装置の機能に関する記述で、誤っているものはどれか。
 イ. 過熱防止装置は温度の過上昇により、自動的に停止する装置。
 ロ. 空焚き防止機能は水、油等が無い場合、自動的に停止する装置。
 ハ. 立ち消え安全装置は内部圧力の過上昇により作動する装置。

[3] 計算問題

1. ガス消費量 32.0kW のガステーブルレンジとガス消費量 10.0kW のガスフライヤに排気フード I 型(N=30)を設けた場合の有効換気量を求めよ。なお、ガスの単位燃焼量あたりの理論廃ガス量を 0.93m³/kWh とする。答えは小数点以下を切り上げ、単位まで記載すること。
2. 客席数 100 席の社員食堂で、利用率 80%、回転率 3 回とした場合の客捌きは何人になるか。計算式と答えを解答用紙に記入せよ。答えは単位まで記載すること。

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. ガス事業法では、「特定ガス用品」とは構造、使用条件、使用状況等からみて特にガスによる災害の発生のおそれが多いと認められるガス用品であって政令で定めるものをいう。
2. アーク溶接機を用いて行う金属の溶接、溶断等の業務には、特別教育が必要である。
3. 厚生労働省令で定める特別の栄養管理が必要な特定給食施設には栄養士を置かなければならない。
4. 火を使用する設備又は器具の近くに排気フードを有する排気筒を設ける場合において、排気フードは準不燃材料で造ることとされている。
5. 電気用品安全法の電気用品の対象となる電熱器具には、定格消費電力の制限はない。

[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. セントラルキッチン/カミサリー・システムの衛生規範について、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。

調理加工施設には採光のために十分な広さの窓を設け、採光が十分でない場合及び夜間のための照明設備は、検収、選別、秤量を行う作業場では作業台面で（ ① ）ルクス以上。前処理、調理加工、包装を行う作業台面で（ ② ）ルクス以上。その他の場所では作業台面で、（ ③ ）ルクス以上の照度が得られるものであることが望ましい。

イ). 100 ロ). 150 ハ). 200 ニ). 250 ホ). 300
へ). 350 ト). 400 チ). 450

2. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の抜粋のうち、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。

- (1) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から（ ① ）cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、（ ② ）cm以上の台に乗せて行うこと。
- (2) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、（ ③ ）℃以下または65℃以上で管理することが必要である。
- (3) 検食は原材料及び調理済み食品を食品ごとに（ ④ ）g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－（ ⑤ ）℃以下で2週間以上保存すること。

イ). 10 ロ). 20 ハ). 30 ニ). 40 ホ). 50
へ). 60 ト). 70 チ). 80 リ). 90

3. 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律について、次の文章の（ ）内に入る語句を選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

(1) この法律において「食品関連事業者」とは、食品の製造（ ① ）、卸売又は小売を業として行う者をいう。

(2) この法律において「減量」とは、（ ② ）、乾燥その他の主務省令で定める方法により食品廃棄物等の量を減少させることをいう。

イ). 輸入 ロ). 加工 ハ). 脱水 ニ). 熱回収 ホ). 再生利用 ヘ). 加熱

設計実技

[1] ある厨房に餃子グリラと架台を設置した平面図について、設問に従い解答用紙に記入せよ。

(問題・解答用紙 その2へ)

[2] 50席の洋食レストラン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)