

2021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. 舟形シンクは洋食料理に欠くことのできない機器である。
2. フレームロッド方式の立ち消え安全装置には交流電源が必要である。
3. (一財)日本ガス機器検査協会の「業務用ガス機器検査規程」に適合した製品にはPSEマークが表示されている。
4. 冷蔵庫は90分以内に食品の芯温を3~4℃まで下げる能力が必要とされる。
5. 乾熱式の消毒保管庫でも、食器の付着水が蒸気化することにより湿熱効果で消毒を行ったことになる。
6. 蒸気湯沸器は電気湯沸器よりも沸き上げに時間がかかる。
7. 米サイロの貯米量は米の変質、劣化などを考えると一週間分ぐらいまでが適量である。
8. 厨房の廃棄物はほとんどが一般廃棄物の可燃物に該当するが、廃油は廃油回収業者に引き取られる。
9. フランジ加工やしごき加工はプレス加工の一種である。
10. 厨房レイアウトの基準寸法によれば、2人歩きの場合は通路幅が900mmとなっている。
11. 喫食時に美味しく感じる温度を嗜好温度というが、熱い料理は60~70℃、冷たい料理は6~15℃である。
12. 発注形態が分離発注の場合、建築内装・設備関連業者と打合せを行い、厨房設備施工を進行させなければならない。
13. 厨房施設は「大量調理施設衛生管理マニュアル」において湿度80%以下、温度は25℃以下を保つことが望ましいとされている。
14. 業務用厨房不完全燃焼警報センサは、ガス機器から水平距離が8m以内、かつ、床から170cm±20cmの位置に設置する。
15. プロパンガスの着火温度は550℃~730℃である。
16. グリスフィルタは排気中に含まれる油脂分を75%以上除去することができ、かつ容易に取り外し、清掃できる構造でなければならない。
17. 水道水などをそのまま電気分解するものとして「強酸性水」がある。
18. 長辺が1,100mmのステンレス製の排気フードを設ける場合、板厚は0.5mm以上でなければならない。
19. バキュームブレーカは給水管路に負圧が生じて水が逆流することを防止するものである。
20. 「新エネルギー」とは、太陽光発電や風力発電など再生可能エネルギーのうち、地球温暖化の原因となる二酸化炭素の排出が少なくエネルギー源の多様化に貢献するエネルギーを指す。
21. 消毒は、生存する微生物の数を減らすために用いられる処置法で、必ずしも微生物をすべて殺滅したり、除去するものではない。
22. 排煙設備には、区画化による防煙方式・自然排煙方式・機械排煙方式(吸引)・加圧防煙方式がある。
23. 完全燃焼とは、燃焼ガスが空気中の二酸化炭素と反応し、水蒸気と酸素を生成・中間生成物を排出しない現象をいう。
24. 温泉ホテル、旅館の洗浄セクションの設置位置は、盛付セクションから離し、できるだけ宴会場に隣接させるように配慮する。
25. JFEA基準で要求される安全とは、大きく分けて食品衛生・使用者の安全・環境保全である。

[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. 強制対流式の焼物器はどれか。
 - イ. コンベクションオーブン
 - ロ. チャコールブロイラ
 - ハ. デッキオーブン
2. 自動温度調節装置の制御方式ではないものはどれか。
 - イ. ベローズ式
 - ロ. ON-OFF 制御式
 - ハ. FF 式
3. 圧縮式冷凍機の冷凍サイクルにおいて、圧縮機の次に冷媒が通過する部分はどれか。
 - イ. 蒸発器
 - ロ. キャピラリチューブ
 - ハ. 凝縮器
4. ホイロに関する記述で、正しいものはどれか。
 - イ. ミキシングを終えた生地的一次発酵や成型後の二次発酵を行う。
 - ロ. 冷凍生地を解凍したり、生地の発酵を抑えたりする。
 - ハ. 発酵、計量された生地のガス抜き、ロール成形を行う。
5. パッケージカートに関する記述で、正しいものはどれか。
 - イ. 手押し付の雑用四輪カート
 - ロ. てこ式の二輪カート
 - ハ. 布地で保護されたランドリ用カート
6. 大量調理施設とは、同一メニューを 1 回 300 食または 1 日 () 食以上を提供する施設を指す。() に入る語句はどれか。
 - イ. 600
 - ロ. 750
 - ハ. 900
7. 平面図を作成するとき、破線を使用する区分として、正しいものはどれか。
 - イ. 切断線
 - ロ. 寸法線
 - ハ. かくれ線
8. 水・湯などの供給と、その配管敷設の施工維持管理を担当する業者はどれか。
 - イ. 空気調和工事業者
 - ロ. 建築と内装業者
 - ハ. 衛生工事業者
9. 天井など脱落する恐れがある場所にコンセントを設置する場合は () を使用する。() に入る語句はどれか。
 - イ. 差し込み型
 - ロ. 防水型
 - ハ. 引っ掛け型

10. ウォーターハンマー（水撃現象）は、（ ）場合に発生し、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. 給水圧力が低すぎる
 - ロ. 給水圧力が高すぎる
 - ハ. 必要最低圧力以下の
11. 給排水設備の基本原則の記述で、誤っているものはどれか。
- イ. 排水系統へ直結する器具類は水封トラップを設けなくてよい。
 - ロ. 上水の給水・給湯系統はクロスコネクションをしてはならない。
 - ハ. 上水の給水・給湯系統は逆流や逆サイホン作用の危険を生ずるものであってはならない。
12. 一般廃棄物のうち、爆発性、毒性、感染性、その他の人の健康または生活環境に係る被害を生ずる恐れのある性状を有するものを（ ）と言う。（ ）に入る語句はどれか。
- イ. 産業廃棄物
 - ロ. 特別管理一般廃棄物
 - ハ. 粗大ごみ
13. 防火材料のうち、不燃材料はどれか。
- イ. 石膏ボード（厚さ 9mm）
 - ロ. 硬質塩化ビニール
 - ハ. コンクリート
14. 液化石油ガスの記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. 常温・常圧で気体である。
 - ロ. 液体の比重は水の 2 倍である。
 - ハ. -42°C 以下の温度で液体になる。
15. 厨房の環境を考えると漏電遮断器は 30mA の漏電電流で（ ）以内に電路を遮断する高感度高速型が望ましい。（ ）に入る語句はどれか。
- イ. 0.1 秒
 - ロ. 0.15 秒
 - ハ. 0.5 秒
16. ステンレスの汚れの主なものの記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. 油脂
 - ロ. 調味液
 - ハ. イエローチップ
17. 過熱防止装置（フライヤ用）のタイプのうち、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. 空気タイプ
18. 食品の調理加工過程における食中毒原因菌の汚染源として、食品の側からは次の要因が考えられる。次の記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. 原材料食品がすでに一次汚染されていた。
 - ロ. 加熱後の冷却が不十分であった。
 - ハ. 調理加工前の食品を長時間冷蔵庫に入れていた。
19. 学校給食施設調理場の作業区域の記述で、誤っているものはどれか。
- イ. 調理場の食品の保管室は非汚染作業区域である。
 - ロ. 調理場の配膳室は非汚染作業区域である。
 - ハ. 調理場の下処理室は汚染作業区域である。

20. 国内の厨房機器規格のうち「公共建築工事標準仕様書（官公庁納品）」に採用されていない基準はどれか。
- イ. 業務用厨房板金製品基準
 - ロ. 業務用食器洗浄機基準
 - ハ. 業務用食品加工機器基準

[3] 計算問題

1. 厨房内に食器洗浄機が1台設置されている。食器洗浄機はブースター一体型とし必要給湯量は5.0L/分で必要給湯温度は60℃とする。必要なガス給湯器の号数を求めよ。なお、一次給水温度は10℃とする（洗浄機は一体型のブースターで、仕上げ水温度を、80℃以上に上昇できるブースターとする）。計算式と答えを解答用紙に記入せよ。
※解答は小数点第1位を切り上げし、給湯器の号数で答えること。
2. 消費電力10.0kW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けた場合の有効換気量（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1,350mm×750mm、面風速0.5m/sとする。計算式と答えを解答用紙に記入せよ。答えは小数点以下を切り上げ、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. 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。
2. 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、加熱調理食品の取扱いについて、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等を著しく減少させることとしている。
3. 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。
4. 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。
5. 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、輸入した者も含む。

[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
ヘ). 350 ト). 400 チ). 450

2. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」抜粋で、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病原菌の増殖を抑制するために、（ ③ ） °C 以下又は 65°C 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 ） °C 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. 「グリス除去装置の構造等の基準」グリスエクストラクターの構造について、次の文章の（ ）内に入る語句を選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

1. 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。
2. 除去した油脂分等を自動的に（ ① ）できる機能を有すること。
3. 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（ ② ）で造られたものであること。

イ). 難燃材料 ロ). 洗浄 ハ). 不燃材料
ニ). 分解 ホ). 準不燃材料

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] 90 席の和食店舗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)