

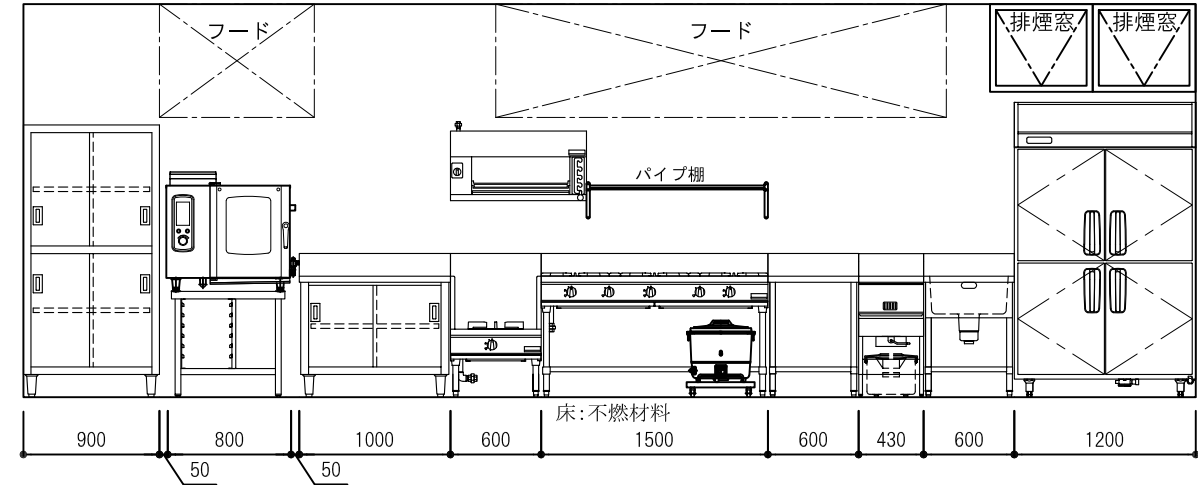
2021年度 2級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙(その2)

受験地	
受験番号	

問題

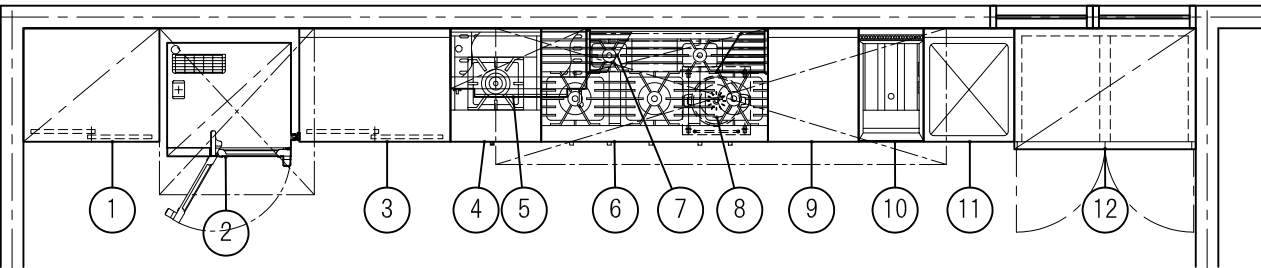
下記はある厨房の平面図と展開図の一部である。(縮尺1/50)
(1)機器の設置が不適切と思われる箇所6項目を解答欄に記入せよ。
(2)不適切な理由、或いは改善策を解答欄に記入せよ。

展開図



平面図

壁:不燃構造



NO	品 名	外形寸法			台数	NO	品 名	外形寸法			台数
		間口	奥行	高さ				間口	奥行	高さ	
1	ステンレス戸棚	900	750	1800	1	7	パイプ棚	1200	350	250	1
2	ガススチームコンベクション オープン(架台付)	800	750	1450	1	8	ガス炊飯器	450	420	425	1
3	調理台	1000	750	800	1	9	調理台	600	750	800	1
4	ガスローレンジ	600	750	450	1	10	ガスフライヤ	430	750	800	1
5	ガスサラマング	900	400	450	1	11	一槽シンク	600	750	800	1
6	ガステーブル (炊飯台車付)	1500	750	800	1	12	冷凍冷蔵庫	1200	800	1950	1

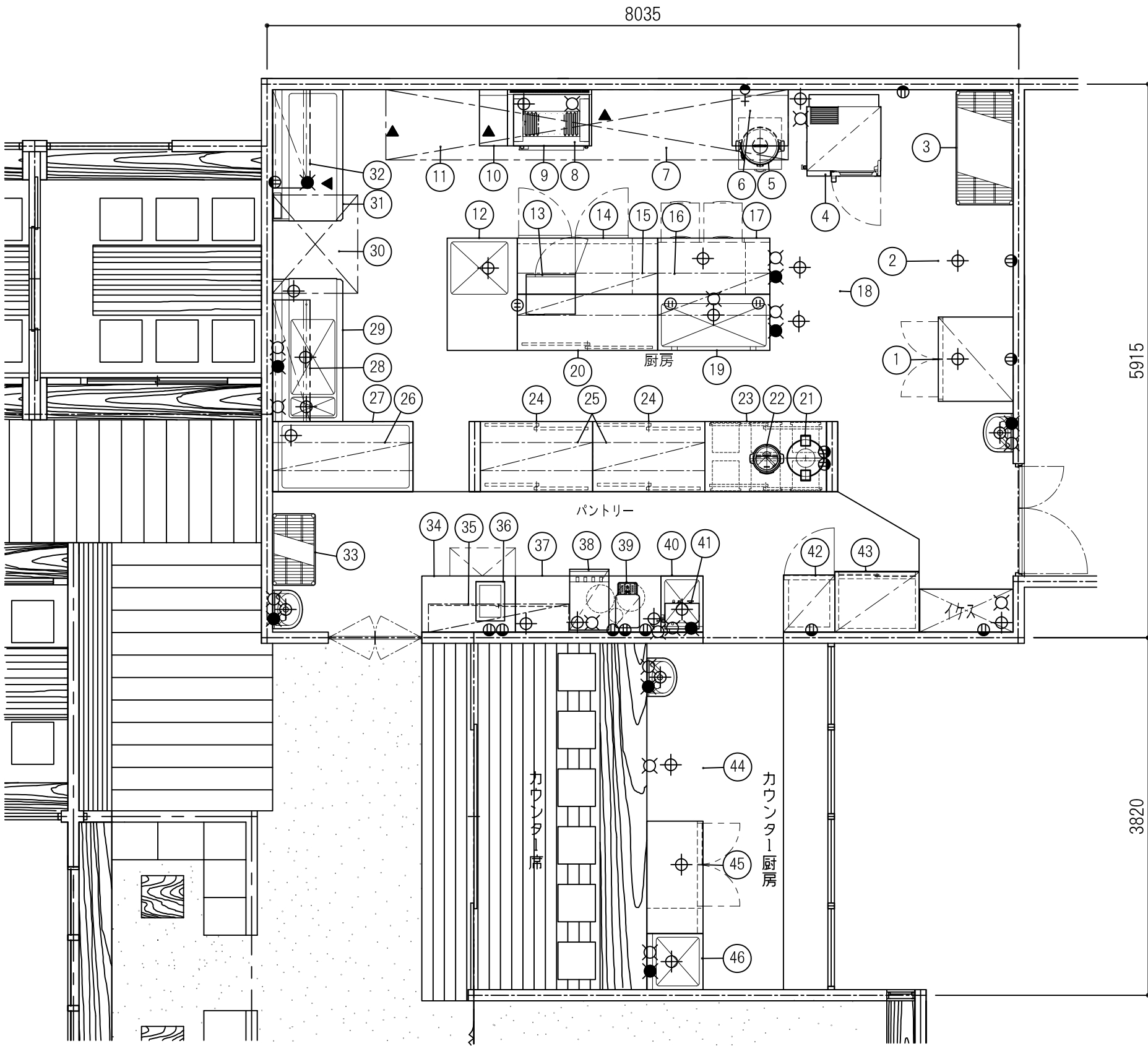
※機器の並びによる作業上の使い勝手は不適切としない。

	不適切箇所	理由、改善策
①		
②		
③		
④		
⑤		
⑥		

受験地	
受験番号	

問題

- 【1】右記の平面図は、和食店舗(90席)の厨房である。(縮尺1/50)
- 1) 機器表に合わせ、又は別表より機器を選んで、平面図の空欄箇所に作図せよ。
 - 2) 機器表の空欄箇所を記入し、給水・給湯・排水・ガス・電気・フードが抜けていると思うものには、○印を記入、フードにグリスフィルタが必要な所には㊦印を記入せよ。
 - 3) 平面図で設備シンボルの抜けている部分を作図せよ。
 - 4) フードも必要箇所に作図せよ。
 - 5) 平面図と厨房機器表の整合性をとること。
- ※給湯器は屋外に設置して有るものとする。



2021年度 2級厨房設備士資格認定試験問題・用紙(その4)

受験地	
受験番号	

厨 房 機 器 表

N0	品 名	台数	寸法 (mm)			給水	給湯	排水	ガス	電気	フード
			間口	奥行	高さ	○	●	⊕ ⊖ (床排水)	▲ ♀ (壁付)	Ⓜ ⑩	
1	冷凍庫	1	900	800	1950			○		○	
2											
3	シェルフ	1	1220	600	1900						
4	ガススチーム コンベクションオープン	1	800	870	1600	○		○		○	Ⓔ
5	ガス炊飯器	1	450	420	425						○
6	作業台(下炊飯スライド台付)	1	600	600	850						
7											
8	電気グリラ	1	800	550	400	○		○		○	Ⓔ
9	同上置台	1	900	600	450						
10	脇台	1	300	600	850						
11											
12	台付一槽シンク	1	1200	750	850	○	○	○			
13	電子レンジ	1	520	430	340					○	
14	冷蔵コールドテーブル	1	1500	600	850			○		○	
15	上棚 (2 段)	1	1500	450	800						
16	上棚 (2 段)	1	1200	450	800						
17	ドロワーコールドテーブル	1	1200	600	850			○		○	
18											
19	舟形シンク	1	1200	600	850	○		○			
20	作業台 (引戸付)	1	1500	600	850						
21	電子ジャ	1	480	400	410					○	
22	スープジャ	1	360	320	360					○	
23	盛付台 (両面引出引戸付)	1	1300	750	850						

厨 房 機 器 表

N0	品 名	台数	寸法 (mm)			給水	給湯	排水	ガス	電気	フード
			間口	奥行	高さ	○	●	⊕ ⊖ (床排水)	▲ ♀ (壁付)	Ⓜ ⑩	
24	盛付台 (両面引戸付)	2	1200	750	850						
25	天吊戸棚	2	1200	300	900						
26	下膳棚	1	1500	300	800						
27	下膳台	1	1500	750	850			○			
28	ラックシェルフ	1	1300	400	430						
29	ソイルドテーブル	1	1500	750	850	○	○	○			
30											
31	クリーンテーブル	1	1400	750	850						
32	ラックシェルフ	1	1050	400	430						
33	シェルフ	1	760	460	1900						
34	製氷機	1	1000	600	850	○		○		○	
35	吊戸棚	1	1500	300	900						
36	アイススライサ &クラッシャ	1	310	420	430					○	
37	サーバー台	1	1550	600	850						
38	ドリンクディスペンサ	1	420	650	700	○		○		○	
39	生ビールサーバ	1	250	480	650					○	
40	一槽シンク	1	450	600	850	○	○	○			
41	電気貯湯式湯沸器	1	365	275	600			○		○	
42	ジョッキクーラ	1	550	610	1900					○	
43	冷蔵ショーケース	1	900	650	1900					○	
44											
45	冷蔵コールドテーブル	1	1200	600	850			○		○	
46	一槽シンク	1	600	600	850	○	○	○			

別 表	二槽ガスフライヤ	830×600× 850	電気ディッシュウオーマ	1200×750× 850	冷凍庫	1500×800×1950
	一槽水切付シンク	1400×600× 850	IHコンロ (3口)	1500×600× 850	二槽シンク	1200×750× 850
	冷蔵コールドテーブル	1500×600× 850	ドアタイプ食器洗浄機 (ガスブースター体型)	(650+280)×700×1450	冷蔵コールドテーブル	1200×600× 850
	ガステーブル (5 口)	1500×600× 850	器具消毒保管庫	1300×750×1800	下火式焼物器	1130×540× 340
	二槽電気フライヤ	900×600× 850	冷蔵ショーケース	1500×600×1800	冷蔵庫	1200×800×1950
	ガス立体炊飯器	750×760×1350	舟形シンク	1200×600× 850	ガスローレンジ	600×750× 450