

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)

解答

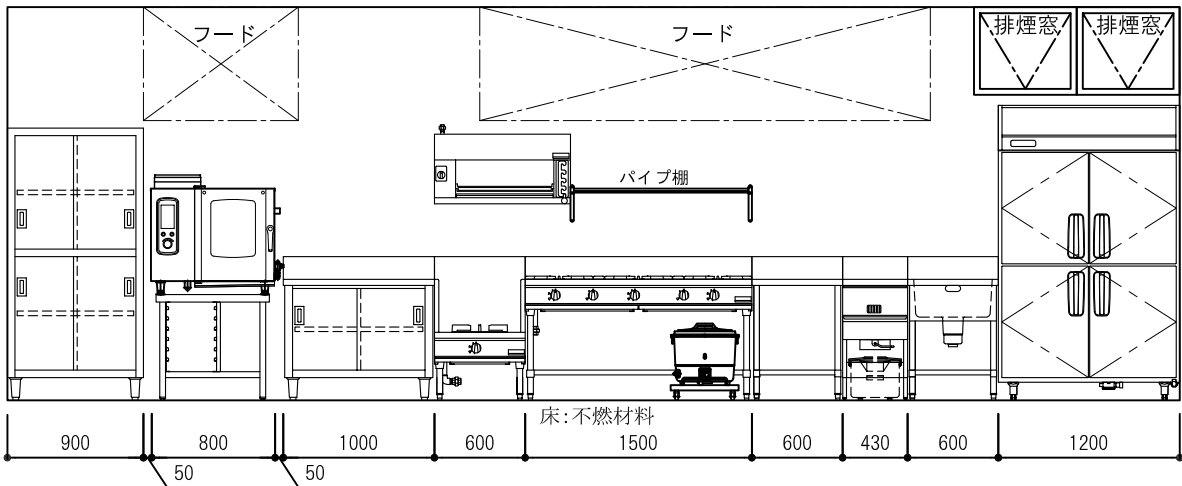
受験地

受験番号

問題

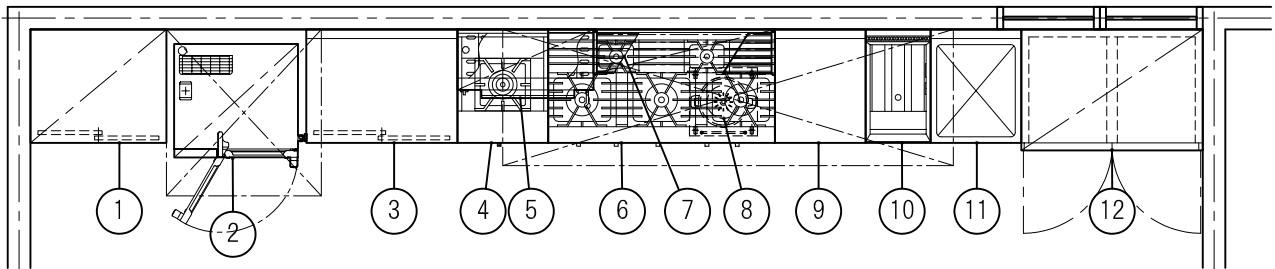
- 下記はある厨房の平面図と展開図の一部である。(縮尺1/50)
- (1)機器の設置が不適切と思われる箇所6項目を解答欄に記入せよ。
- (2)不適切な理由、或いは改善策を解答欄に記入せよ。

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	ガスサラマンダ	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

【出題意図】

厨房で発生する事故、故障、トラブルを未然に防止する為、
厨房設計者、機器設置施工者等への機器の知識、設置時の
法的な禁止事項、設置の際のルールを習得する。

- 1.「業務用ガス機器の設置基準及び実務指針」の把握
- 2.燃焼機器の設置方法と注意事項(消防の指導)
- 3.フライヤの設置方法と注意事項
- 4.建築、設備との取り合い
- 5.機器のメンテナンススペースの確保

※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	排煙窓の下に冷凍冷蔵庫等 背の高い機器を設置	機器の上に物を置いた場合、排煙の障害の可能性あり。 排煙窓の下には背の高い機器は設置しない。
②	スチームコンベクションの操作 パネル側にステンレス戸棚を設置	メンテナンススペースが無い。メンテナンス時に機器を 移動せずに作業できるように、スペースの確保。 又は、そのスペースに簡単に移動できる機器を設置。
③	ガスフライヤと一槽シンクの 隣接設置	シンクからの水(湯)がフライヤ油槽に入り水蒸気 爆発の恐れ。サイドパネルの取り付け、間に台の設置。
④	ガステーブルの上にパイプ棚 を取り付けている	燃焼器具の上に棚類の設置は禁止(消防指導) 火災の恐れ、排気障害、フード内消火の障害になる。 取外し又は移動等を行う。
⑤	ガステーブルの下に炊飯器 を設置している	燃焼器具の上に燃焼機器の設置は禁止(消防指導) 火災の恐れ、排気障害、上部機器の燃焼障害 隣の作業台の下に移動し燃焼排気の対処をする。
⑥	ガス機器直上にガスサラマンダ の設置	燃焼機器の上に燃焼機器の設置は禁止(消防指導) 火災の要因や上部機器の燃焼不良に繋がる。 干渉しない位置に移動。
⑦	フードが燃焼機器より小さい	排気フードは燃焼排気等を有効に排気できるサイズが必要。 機器を調整して納めるか、フードのサイズアップを依頼。
⑧	サラマンダがグリスフィルタと 離隔不足になる	サラマンダとグリスフィルタの離隔が1.2m以上になる様に 機器の移動や空調業者と調整する。

2021年度 2級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙(その3)

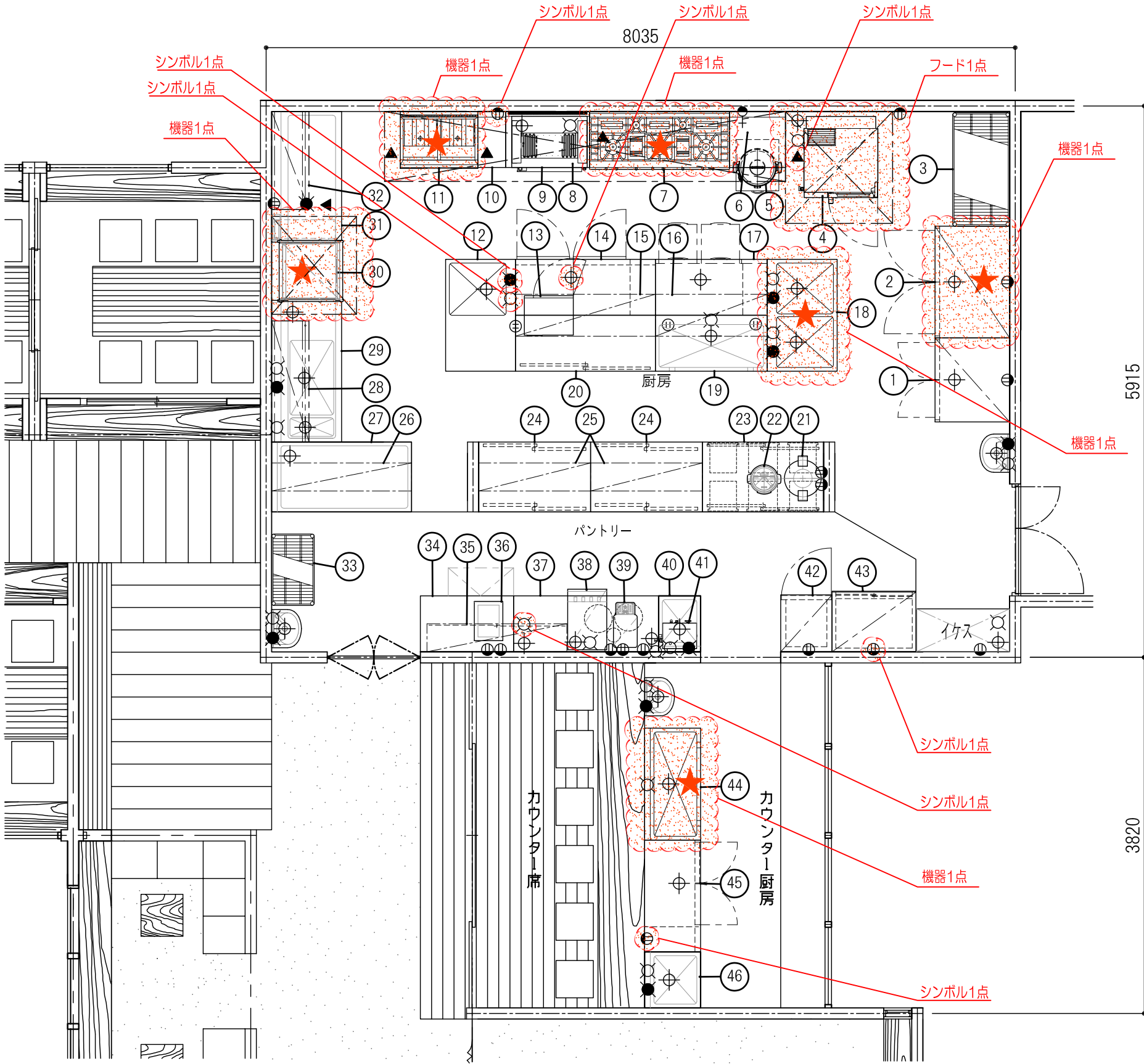
解答

平面図	機器	6点
平面図	フード	1点
平面図	シンボル	8点
機器表		9点
小計		24点

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。



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						
	1	冷凍庫	1	900	800	1950			○		○	
1点→	2	冷蔵庫	1	1200	800	1950			○		○	
	3	シェルフ	1	1220	600	1900						
1点→	4	ガススチームコンベクションオープン	1	800	870	1600	○		○	○	○	Ⓔ
1点→	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						
1点→	7	ガステーブル (5口)	1	1500	600	850				○		Ⓔ
	8	電気グリラ	1	800	550	400	○		○		○	Ⓔ
	9	同上置台	1	900	600	450						
1点→	10	脇台	1	300	600	850						
	11	二槽ガスフライヤ	1	830	600	850				○		Ⓔ
	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						
1点→	17	ドロワーコールドテーブル	1	1200	600	850			○		○	
	18	二槽シンク	1	1200	750	850	○	○	○			
	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						
	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	○	○	○			
1点→	30	食器洗浄機 (ガスブースター体型)	1	650+280	700	1450		○	○	○	○	○
	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	○	○	○			
1点→	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					○	
1点→	44	舟形シンク	1	1200	600	850	○		○			
	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	冷凍コールドテーブル	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