

## 2022年度厨房設備士試験実技試験結果 講評

### 2級

#### (1) 離隔距離を答える問題

業務用ガス機器の設置基準に基づいて、パスタボイラを設置する場合の周囲壁の材質（不燃材料、可燃材料）を考慮した上で、パスタボイラがガス機器防火性能評定品である場合と無い場合など、それぞれの条件下での壁からの離隔距離を答える問題でした。事前のオンライン講習でテキストや法令集の該当ページで詳しく説明していること、2020年度と同一傾向の問題でしたが全問正解者が低い結果でした。周囲壁を不燃構造にした場合の離隔距離0は比較的正解率は高かったですが、可燃物からの離隔距離が理解されていない状況が多く見られました。

#### (2) 厨房平面図の機器の穴埋め、シンボル記入、機器リストの空欄埋め問題

##### ① 機器の穴埋め

機器の選択については、ほとんどの受験者が作業フローを理解しており高い正解率でした。しかし一部ではありますが洗浄ラインの使用機器を理解していない方が多かった事は残念な部分です。また図形の描き方が不適切な解答が多くあったのも事実です。講習にもあったように、図面はだれが見ても機器が判断できる図形を描く必要があります。

（図形の不適切例）

- ・冷蔵庫・食器消毒保管庫・スチームコンベクションオーブン等

：扉の軌跡の描き方が三角になっている。線種が1点鎖線で描かれていない。また高さのある機器は斜めに1点鎖線での表記が基準ですが描かれていない。

- ・ソイルドテーブル：シンク部分の縁の表現が実際とかけ離れている。

- ・コールドテーブル：サイズに合った扉枚数、機械室について理解していない。

##### ② シンボル・フードの記入

フードについて解答率は高かったですが、シンボル記入は抜けが多かったです。

（間違いの多かった箇所）

- ・ガススチコンの制御用電気シンボル、野菜スライサの電気シンボル、検食用冷凍庫の電気シンボルの記入漏れ。

- ・一槽シンクの給水・給湯のシンボル記載が逆。

##### ③ 機器リスト空欄穴埋め

機器の穴埋めにリンクして、機器リスト穴埋めも比較的高い正解率でした。

（間違いの多かった箇所）

- ・ガススチコンの電気欄の記入漏れ。

- ・IH炊飯ジャーのフードラン記入漏れ。

- ・食器洗浄機の給湯欄の記入漏れ。

## まとめ

全体としては比較的高い正解率で良い成績と思います。

但し不正解の内容を見た場合、離隔距離を答える問題では全問正解者が少ないのは事実です。離隔距離は可燃物からの距離ということを理解していれば簡単な引き算で解答が導かれます。

厨房平面図の機器の穴埋め、シンボル記入、機器リストの空欄埋めの問題は例年と同じ傾向の出題でしたので比較的高い正解率でした。しかし昨年もそうでしたが洗浄ラインの機器を理解していない人が多くいたことは残念に思います。今回はソイルドテーブルと食器消毒保管庫を抜きましたが、それぞれが正しく記入されておらず、ソイルドテーブルを2槽水切付シンクや2槽シンクを記入する人が見受けられました。リスト表も機器の穴埋めにリンクして不正解になりますが、それ以外では各行の設備をしっかりと見て機器に必要な設備を判断し記入漏れを無くす様にして頂きたいと思います。

また、全体的に図形の描き方が良くない図面が目立ちました。講習でも話している通り図面は誰でも機器が判断できるように描くことが基本です。手描きだからと言えフリーハンドで雑に描いたり、描いた本人しか解らない機器図形では相手には伝わりません。昨今はCADによる作図で、手描きする事は少ないですが「図面」の意味を理解して解答して頂きたいと思います。