

2023 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. 業務用厨房機器では特定のメニューを大量に作ることも、多種少量のメニューを処理できることが重視される。
2. パンラックは、シンク・台類の上部に取り付けて使用する機器である。
3. ティルティングパンには、鍋が前傾動回転する装置が付いている。
4. シーズヒーターは、液体に投入して加熱できるものである。
5. IH フライヤーでは、低周波誘導加熱方式が主に採用されている。
6. ミートチョッパーは、主にひき肉を作るための機器である。
7. たんぱく質汚れは、60℃以上の温水で洗浄することで落ちやすくなる。
8. ベンマリーは、1 段から 3 段程度の引出し構造となっている。
9. アルミニウムは、酸やアルカリに対する耐腐食性に優れている。
10. ドライキッチンの定義として厨房のドライ化は、床のドライ化のみを意味する。
11. 一般的な調理工程セクションにおいて、搬入と検収は、作業区域のうち一般区域となる。
12. 現場にて寸法を取る場合、壁は垂直で、コーナーは必ず直角であるという前提で行う。
13. 18-8 ステンレスの熱伝導率は常温 20℃の場合、16W/(m・K)である。
14. 都市ガス (13A、12A) の着火温度は、プロパンガスよりも高い。
15. 防水工事について、シート防水の耐用年数は通常 20 年とされている。
16. 水道水の水質基準では、大腸菌の基準値は 1mL の検水で形成される集落数が 100 以下である。
17. 排水経路におけるそ虫の侵入や臭気の拡散を防止する目的の水封式トラップの封水深さは、50～100mm である。
18. 地下などで外気の給気が困難な厨房では、正圧とするため第一種換気が採用される。
19. 長辺が 1100mm のステンレス製の排気フードを設ける場合の板厚は、0.5 mm 以上でなければならない。
20. 単相 100V や単相 200V 回路の負荷は、一般的に 20A の配線用遮断器による分岐回路で電源を供給する。
21. フライヤーや学校給食施設で使用する回転釜に設けられている過熱防止装置は、油温度が 280℃前後に達したときにガス通路の弁を自動的に閉じる装置である。
22. 水道事業により供給される水以外の井戸水などの水を利用する場合には、公的検査機関・厚生労働大臣の登録検査機関などに依頼して、年 2 回以上水質検査を行うこと。
23. 厨房機器の漏電などによる感電事故の直接の原因は、電流ではなく電圧である。
24. シティホテルのドライストレージセクションとは、冷凍室をはじめ、肉類、魚介類、野菜類を貯蔵する冷蔵室やワイン冷蔵室などがある。
25. 学校給食施設において加熱処理する食品は、中心部が 75℃で 1 分間以上（二枚貝などノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は 85℃～90℃で 90 秒以上）加熱すること。

〔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. シャワーシンクに関する記述で、正しいものはどれか。
 - イ. 野菜などの食材の洗浄を行うためのものである。
 - ロ. 残し収集と食器の浸漬処理を同時に行うことができる。
 - ハ. 洗浄された食器の仕上げを行うためのものである。
2. サラマnderの加熱方式で、正しいものはどれか。
 - イ. 上火加熱
 - ロ. 熱風加熱
 - ハ. マイクロ波加熱
3. 冷凍サイクルにおいて、圧縮機からガスが送られる部品はどれか。
 - イ. 蒸発器
 - ロ. キャピラリーチューブ
 - ハ. 凝縮器
4. 消毒保管庫に用いられる消毒方法はどれか。
 - イ. 熱による消毒
 - ロ. 紫外線による消毒
 - ハ. オゾンによる消毒
5. ドウコンディショナーでは行えない工程はどれか。
 - イ. 凍結
 - ロ. 発酵
 - ハ. 焼成
6. クック・チルにおいて食材を加熱調理後、冷水または冷風により急速冷却を行う場合、中心温度の条件で正しいものはどれか。
 - イ. 90 分以内に 3℃以下
 - ロ. 90 分以内に 5℃以下
 - ハ. 90 分以内に 10℃以下
7. 厨房の床荷重について、適切なものはどれか。
 - イ. 392N/m²以上
 - ロ. 3920N/m²以上
 - ハ. 39200N/m²以上
8. 厨房の作業環境で、望ましいものはどれか。
 - イ. 室温 30℃以下、湿度 70%以下
 - ロ. 室温 25℃以下、湿度 80%以下
 - ハ. 室温 20℃以下、湿度 90%以下
9. 厨房機器で一般的に用いられるブンゼンバーナーの炎の温度はどれか。
 - イ. 800℃
 - ロ. 1000℃
 - ハ. 1300℃

10. 単相 3 線式についての記述で、誤っているものはどれか。
- イ. 電圧線と中性線の 2 本の線を利用
 - ロ. 100V と 200V の両方を利用することができる
 - ハ. 単相 200V 電源を 3 つ組み合わせた方式
11. 防火材料のうち、不燃材料はどれか。
- イ. 石こうボード（厚さ 9 mm）
 - ロ. 硬質塩化ビニール
 - ハ. コンクリート
12. 給排水設備の基本原則として、「飲用に供する給水や人の口に入る恐れのある給水・給湯系統の配管は他の用途の配管と接続してはならない」と述べているものはどれか。
- イ. クロスコネクション
 - ロ. 逆サイフォン作用
 - ハ. ウォーターハンマー
13. 液化石油ガス用のガス漏れ警報器を設置する場合は、ガス機器から水平距離が（ ）m 以内で、かつ、床面からの高さ 30cm 以内の位置に設置すること。（ ）に入る数値はどれか。
- イ. 6
 - ロ. 5
 - ハ. 4
14. 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
15. オゾン（O₃）に関する記述で正しいものはどれか。
- イ. 空気中ではすぐに分解されない。
 - ロ. 濃度の高いオゾンでも生体には無害である。
 - ハ. 空気の殺菌や脱臭、食品の殺菌や保存などに使用される。
16. 電気機器の漏電防止対策のうち、誤っているものはどれか。
- イ. 適切なヒューズブレーカーの使用
 - ロ. アースの設置
 - ハ. 漏電遮断器との接続
17. 人が食品汚染の原因になることが多いことから作成された衛生マニュアルのうち、誤っているものはどれか。
- イ. 健康管理マニュアル
 - ロ. 食品管理マニュアル
 - ハ. 手洗いマニュアル
18. 食品衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. 消毒とは必ずしも微生物をすべて殺滅または除去することではない。
 - ロ. 殺菌には加熱、薬剤への浸漬、放射線の照射などの方法がある。
 - ハ. 無菌とはすべての微生物を殺滅または除去するプロセスのことである。

19. フレンチレストランのセクション（作業区分）についての記述で、正しいものはどれか。
- イ. プレパレーションセクションではオードブル・デザートなどの調理・盛付を行う。
 - ロ. クッキングセクションで両面式オープントップレンジと両面式ヒートトップレンジを隣接設置させる。
 - ハ. コールドフードセクションで魚介類・野菜の洗浄・皮むきを行う。
20. 病院給食の配膳システムについての記述で、誤っているものはどれか。
- イ. 保温保冷配膳車は、保温機能と保冷機能を有した配膳車である。
 - ロ. 保温トレイは、内部に断熱材を注入したトレイのことであり、ホットフード・コールドフードなどがすべて盛付可能であり、熱源を要しない。
 - ハ. 再加熱カートは、冷凍保存された調理前の食材を冷凍状態で配膳用トレイに盛付けを行い、提供前に再加熱を行うことができる配膳車である。

〔3〕 計算問題

1. ガス消費量 32.0kW のガステーブルコンロとガス消費量 10.0kW のガスフライヤーに排気フードを設置する場合の有効換気量（ m^3/h ）を面風速を用いて求めよ。なお、排気フードの開口部は 1650mm×750mm、面風速は 0.3m/s とする。
- 答えは小数以下を切り上げとし、単位まで記載すること。
- 計算式と答えを解答用紙に記入せよ。
2. 客席数 200 席の社員食堂で、座席効率 80%、回転率 3 回とした場合の客さばきは何人になるか。
- 客さばき能力を計算し、答えは単位まで記載すること。
- 計算式と答えを解答用紙に記入せよ。

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. 食品衛生法で食品衛生とは、食品、添加物を対象とする飲食に関する衛生をいい、器具及び容器包装も対象となる。
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. 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。
4. 「建築物に設ける飲料水の配管設備及び排水のための配管設備の構造方法を定める件」によれば、冷蔵庫の排水管は厨房の配管に直接連結しなければならない。
5. 学校給食従事者の専用手洗い設備は、手首まで洗える大きさの洗面台を設置すること。

〔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. ガス事業法施行規則の用語の意義について以下の（ ）内に入る数値として正しいものを選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

- (1) 「高圧」とは、ガスによる圧力であって、(①) メガパスカル以上の圧力（ゲージ圧力をいう。以下同じ）をいう。
- (2) 「中圧」とは、ガスによる圧力であって、(②) メガパスカル以上 (①) メガパスカル未満の圧力をいう。
- (3) 「低圧」とは、ガスによる圧力であって、(②) メガパスカル未満の圧力をいう。
- (4) 「液化ガス」とは、常用の温度において、圧力が (③) メガパスカル以上となる液化ガスであって、現にその圧力が (③) メガパスカル以上であるもの。又は圧力が (③) メガパスカルとなる場合の温度が 35 度以下である液化ガスをいう。

イ) 0.1	ロ) 0.2	ハ) 0.3	ニ) 0.5
ホ) 1.0	ヘ) 1.2	ト) 1.5	チ) 2.0

2. 「グリス除去装置の構造等の基準」のグリスエクストラクターの構造について、次の文章の（ ）内に入る数値または語句を選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

- (1) 通常の油を使用する調理において発生する排気の気流を縮流加速し、その遠心力で排気中に含まれる油脂分等を排気ダクトに入る前に天蓋内部で (①) %以上分離除去するものであること。
- (2) 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。
- (3) 除去した油脂分等を自動的に (②) できる機能を有すること。
- (4) 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 (③) で造られたものであること。

イ) 75	ロ) 80	ハ) 90	ニ) 洗浄	ホ) 分解
ヘ) 回収	ト) 難燃材料	チ) 準不燃材料	リ) 不燃材料	

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。
- (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

- 4.「地球温暖化対策の推進に関する法律」において、温室効果ガスを2つ選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

(①)

(②)

イ) 一酸化炭素

ロ) 二酸化炭素

ハ) プロパン

ニ) 水素

ホ) メタン

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〕100床の介護老人保健施設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)