

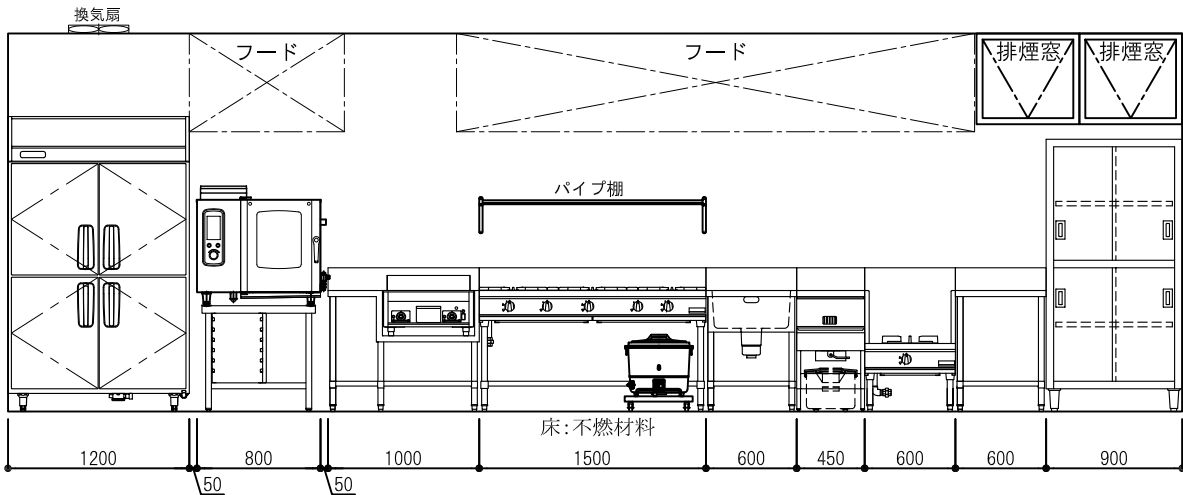
2023年度 2級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙(その2)

受験地	
受験番号	

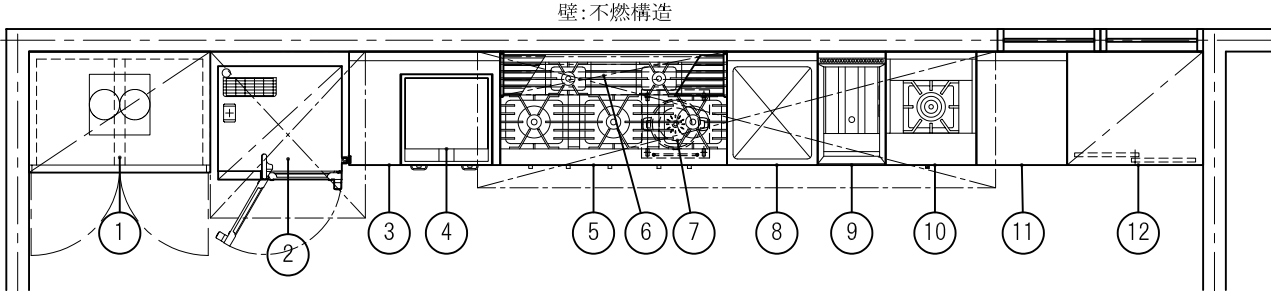
問題

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、及び改善策を解答欄に記入せよ。

展開図



平面図



No.	品 名	寸法(mm)			台数	No.	品 名	寸法(mm)			台数
		間口	奥行	高さ				間口	奥行	高さ	
1	冷凍冷蔵庫	1200	800	1950	1	7	ガス炊飯器	450	420	425	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	一槽シンク	600	750	800	1
3	作業台	1000	750	800	1	9	ガスフライヤー	450	750	800	1
4	電気グリドル	600	600	300	1	10	ガスローレンジ	600	750	800	1
5	ガステーブル (炊飯台車付)	1500	750	800	1	11	調理台	600	750	800	1
6	パイプ棚	1500	300	250	1	12	ステンレス戸棚	900	750	1800	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	理由及び改善策
①		
②		
③		
④		
⑤		
⑥		

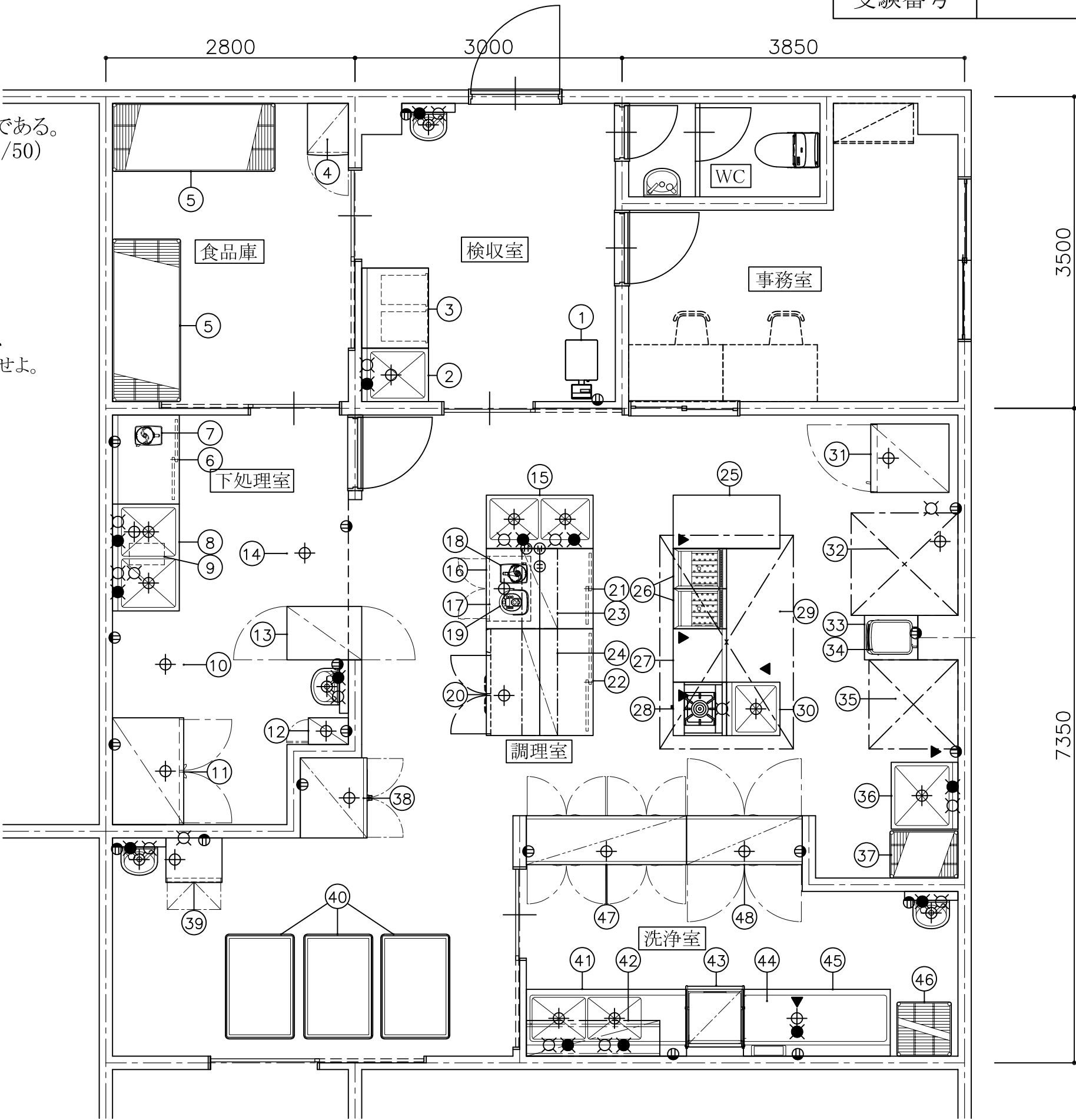
受験地	
受験番号	

問題

【1】下記の平面図は、100床の介護老人保健施設である。
(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ーが必要な所にはⒺ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

No.	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	デジタル台秤	1	360	450	780						
2	一槽シンク	1	600	750	800	○	○	○			
3	作業台	1	900	750	800						
4	検食用冷凍庫	1	460	580	1150					○	
5	シェルフ	2	1820	760	1900						
6	作業台	1	1000	750	800						
7	カッターミキサー	1	220	300	430					○	
8	二槽シンク	1	1200	750	800	○	○	○			
9	電解次亜水生成装置	1	240	400	350			○		○	
10											
11	冷凍庫	1	1200	800	1950			○		○	
12	包丁まな板殺菌庫	1	300	450	1550			○		○	
13	パスボックス	1	600	850	1950						
14											
15	二槽シンク	1	1200	600	800	○	○	○			
16	作業台	1	900	600	800						
17	包丁まな板殺菌庫	1	730	500	580			○		○	
18	フードミキサー	1	230	300	450					○	
19	IHジャー炊飯器	1	280	330	240					○	
20	冷蔵コールドテーブル	1	1200	600	800			○		○	
21	盛付台(引戸付)	1	900	600	800						
22	盛付台(引戸付)	1	1200	600	800						
23	上棚	1	900	400	800						
24	上棚	1	1200	400	800						

厨房機器表

No.	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	
25	作業台	1	1200	600	800						
26	一槽フライヤー	2	450	600	800				○		㊄
27	脇台	1	600	600	800						
28	ガスローレンジ	1	600	600	450	○			○		㊄
29											
30	一槽シンク	1	600	600	800	○	○	○			
31	ブラストチラー	1	770	880	1880			○		○	
32											
33	作業台	1	500	600	600						
34	真空包装機	1	420	560	340					○	
35											
36	一槽シンク	1	750	750	800	○	○	○			
37	シェルフ	1	760	530	1900						
38	湿温蔵庫	1	900	750	1800	○		○		○	
39	製氷機	1	630	500	850			○		○	
40	配膳車	3	1180	780	1550						
41	ソイルドテーブル	1	1800	750	850	○	○	○			
42	ラックシェルフ	1	1500	400	400						
43	ドアタイプ食器洗浄機	1	650	700	1450			○		○	○
44											
45	クリーンテーブル	1	1650	750	850						
46	シェルフ	1	610	610	1900						
47	電気式食器消毒保管庫(両面式)	1	1800	550	1800			○		○	
48	電気式食器消毒保管庫(両面式)	1	1300	550	1800			○		○	

別表	パススルー冷蔵庫	1200×850×1950	電気立体炊飯器	750×700×1350	ガスブースター	300×650× 720
	二槽水切付シンク	1500×600× 800	電磁調理器(3口)	1500×600× 800	パスボックス	1200×850×1950
	冷蔵コールドテーブル	1500×600× 800	電気スチームコンベクションオーブン	850×780×1600	冷蔵庫	1200×800×1950
	ガス立体炊飯器	750×700×1350	電気ブースター	300×450× 720	電気コンベクションオーブン	780×700×1600
	二槽電気フライヤー	900×600× 800	ソイルドテーブル	1500×700× 850	パススルー冷蔵庫	900×800×1950
	ガステーブル(3口)	1200×600× 800	ガステーブル(5口)	1500×600× 800	ガスレンジ(4口)	1200×600× 800