

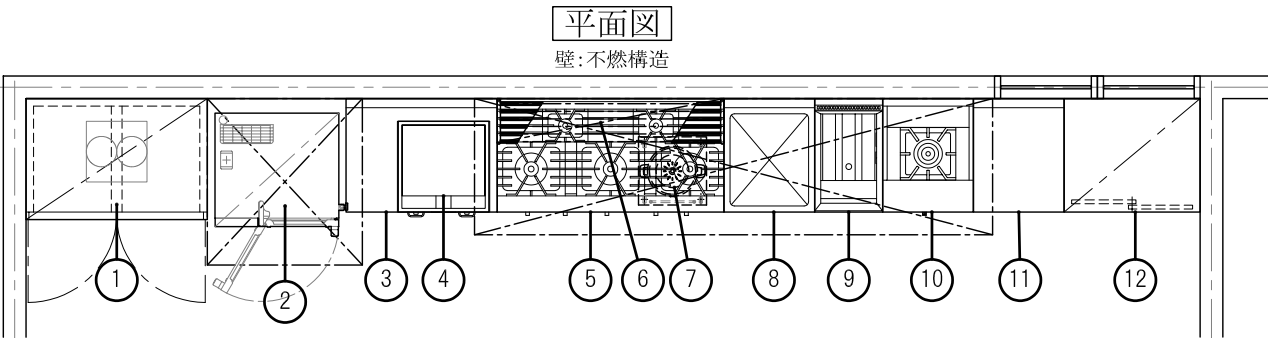
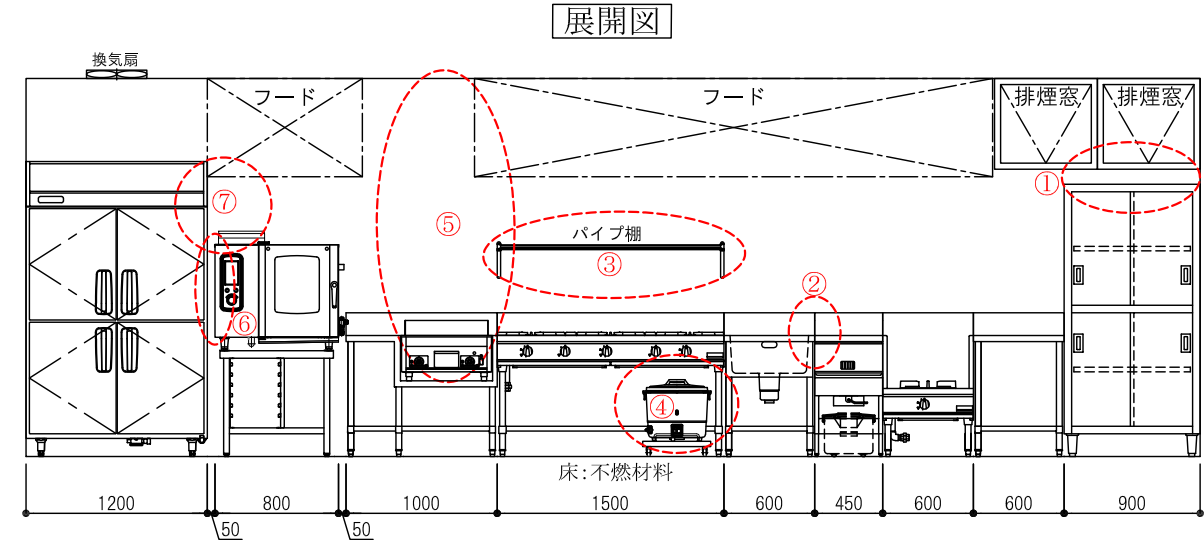
2023年度 2級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙(その2)

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、及び改善策を解答欄に記入せよ。



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	450	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

【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.フライヤー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	理由及び改善策
①	排煙窓の下に戸棚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	ガスフライヤーと一槽シンクの隣接設置	シンクからの水(湯)がフライヤー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。
③	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。
④	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 作業台の下に移動し燃焼排気の対処をする。
⑤	電気グリドルがフード内に収まっていない。	ガス機器でなくても熱や油煙が発生するので上部には有効に排気できるフードが必要。 フードのサイズアップを依頼するか機器サイズの調整が必要。
⑥	スチームコンベクションの操作パネル側に冷凍冷蔵庫を設置	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。
⑦	冷凍冷蔵庫とガススチームコンベクションを隣接設置	スチコンのガス排気や調理時の熱で環境不良になる。 冷却不良や結露などを引き起こす。 断熱パネルの設置や作業台等で空間を作る。

2023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】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。

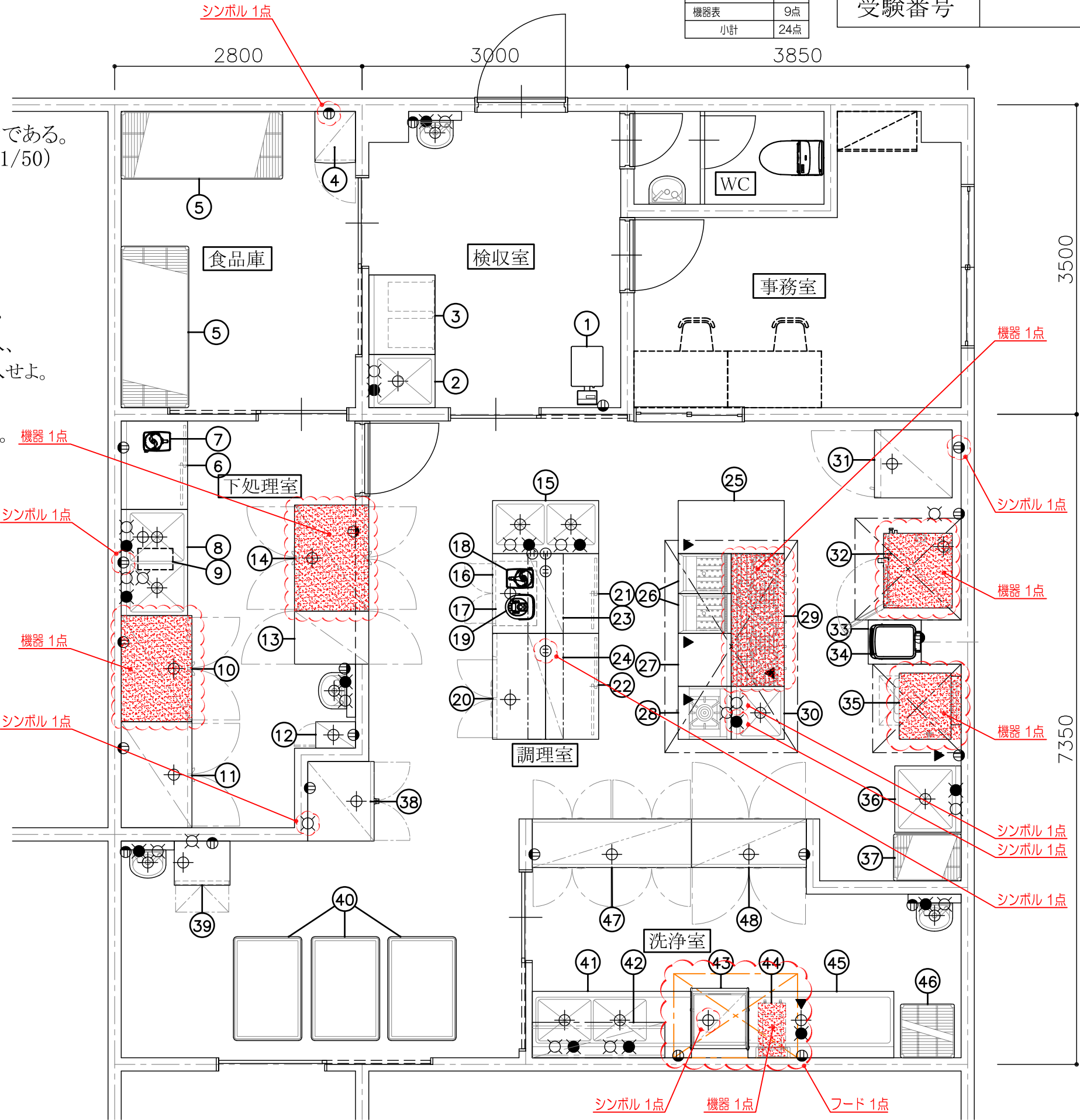
2) 機器表の空欄箇所を記入し、給水・給湯・排水・ガス・
電気・フードが抜けていると思うものには、○印を記入、
フードにグリスフィルターが必要な所には⊙印を記入せよ。

3) 平面図で設備シンボルの抜けている部分を作図せよ。 機器 1点

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。



解答

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	冷蔵庫	1	1200	800	1950			○		○	
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	パススルー冷蔵庫	1	1200	850	1950			○		○	
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				○		Ⓔ
27	脇台	1	600	600	800						
28	ガスローレンジ	1	600	600	450	○			○		Ⓔ
29	ガステーブル(5口)	1	1500	600	800				○		Ⓔ
30	一槽シンク	1	600	600	800	○	○	○			
31	ブラストチラー	1	770	880	1880			○		○	
32	電気スチーム コンベクションオープン	1	850	780	1600	○		○		○	Ⓔ
33	作業台	1	500	600	600						
34	真空包装機	1	420	560	340					○	
35	ガス立体炊飯器	1	750	700	1350				○	○	○
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	ガスブースター	1	300	650	720		○	○	○	○	○
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プン	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プン	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