

平成28年度厨房設備士試験実技試験結果 講評

1 級

今年度の問題は、検討プランに不要な機器を配置したり、組み合わせを変えなければ必要量が賄えない様に配膳車を配置するなど、例年と少し異なる問題形式にしました。また、設計の条件を見落としている受験者が多数いました。以下は、採点した中で特に間違いの多かった箇所です。

1. 必要条件を満たしていない。
 - a. 温冷配膳車の容量不足
検討プラン 20膳用×2台、24膳用×1台 → 24膳用×3台 に変更が必要です。
 - b. ミキサーの削除漏れ
不要な製品を削除していない(必要な機器が何かを理解すること)。
2. 衛生エリアの理解不足 (工学入門第7版第2部 P133 図 2-1-4)
 - a. 人の動線・食材の動線
バックヤードから調理室等へ移動する際、前室にて手洗い、靴履き替え等の行為が必要です。
 - b. 食材の流れ
検討プラン 冷蔵庫・冷凍庫が調理室内にある
→ 一時ストック用であるため、下処理室、食品庫に設置が必要です。
 - c. 調理動線
検討プランの作業ラインをアレンジせずにそのまま流用しているため、調理後の食材置き場や盛付場への流れが悪い、また行ったり来たりしなければならない動線となっている。
3. 図面の丁寧さが無い。(工学入門第7版P157 図 2-3-9)
お客さまへ伝えるためのものなので、読みやすい図面・伝えるための図面が前提です。