

平成 30 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. 厨房設備施工の基本計画における基本設計図書とは、基本設計図・機器単品図・概算見積書である。
2. 調理シンクの深さは、通常 40cm が標準である。
3. マーブルテーブルの甲板に大理石を用いるのは、熱伝導率が低く周囲温度の高低にあまり左右されにくいからである。
4. スチームコンベクションオーブンは、コンベクションオーブンに蒸気発生装置を内蔵したもので、庫内は加圧タイプが多い。
5. 球根皮むき機（ポテトピーラ）は手むきの場合よりも歩留りが高く、手作業では 80%、球根皮むき機を使用した場合は 95%程度といわれている。
6. 冷媒が冷凍装置内を流れる順序は、凝縮器 ⇒膨張弁又はキャピラリチューブ ⇒ドライヤ ⇒蒸発器 ⇒圧縮機の順である。
7. 食品取扱施設で使用される洗剤の種類は、アルカリ性洗剤・中性洗剤・酸性洗剤に分けられる。
8. フライトコンベアは、コンベア面がほぼ平坦で、食器をこの上に伏せて載せ、洗浄するタイプである。
9. コーヒーマシン/コーヒーメーカーは、圧力又はドリップ式でコーヒーを抽出する熱器具である。
10. 同一メニューを 1 回 300 食以上または 1 日 750 食以上を提供する施設は、厚生労働省の衛生規範である「大量調理施設衛生管理マニュアル」が適用される。
11. 食品を油の中で加熱する「揚げる」という操作は乾式加熱である。
12. ガス圧を測定するマンメータはガス漏れ検査には使用できない。
13. ブンゼンバーナとはガスの燃焼に必要な空気を、送風機で強制的に送り込む方式のバーナのことを言う。
14. 厨房施設は、湿度 80%以下、温度は 25℃以下を保つことが望ましい。
15. 防水工事はアスファルト防水が多く使われ、耐用年数は 25 年ほどと言われている。
16. 食品衛生法関連法規に準拠すれば、調理室の内壁は床面から少なくとも 1.2m 以上が不浸透性、耐酸性および耐熱性の材料を用いて築造、または腰張りをすることになっている。
17. 水道水において、ビル衛生管理法で定期的に水質検査が要求されている項目の中に、「大腸菌の検査」は含まれている。
18. 1 台の定格電流が 12A を超える機器や三相 200V 回路の負荷については、原則として専用の回路を準備する必要がある。
19. 厨房内に設置する照明器具は壁掛けなどで水がかかるような場合、「防湿型」の採用が望ましい。
20. 水道水などをそのまま電気分解するものとして「強酸性水」がある。
21. 飲食店業用設備の減価償却資産において、機械及び装置の耐用年数は 10 年である。
22. 従来型自主衛生管理と HACCP 自主衛生管理との決定的な違いは、後者が科学的根拠に基づく衛生管理手法であるということである。
23. 厨房は、震災時復旧を考慮して熱源を多様化しておくことが望ましい。
24. 学校給食では、調理後の食品は、調理終了後から 3 時間以内に給食すること。
25. 業務用厨房機器は次の 5 つの要件を備えていなければならない。
①機能的性 ②衛生性 ③安全性 ④生産性 ⑤耐久性とメンテナンス性

〔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. 米国レストラン協会がまとめた基本に従って整理したレストランの業態で、誤っているものはどれか。
 - イ. テイクアウトレストラン
 - ロ. ファミリーレストラン
 - ハ. オリジナルレストラン
2. 過熱防止装置のタイプで、誤っているものはどれか。
 - イ. 液封タイプ
 - ロ. バイメタルタイプ
 - ハ. スクリュータイプ
3. キューブアイスの製氷方式として、誤っているものはどれか。
 - イ. プレート方式
 - ロ. フレーク方式
 - ハ. セル方式
4. 食器消毒保管庫の乾熱式の熱源の種類で、誤っているものはどれか。
 - イ. 電気式
 - ロ. 蒸気式
 - ハ. アルゴン式
5. 生ゴミ処理機のタイプで、誤っているものはどれか。
 - イ. 乾燥型
 - ロ. 分解消滅型
 - ハ. 蒸気型
6. 調理操作に関する記述で、正しいものはどれか。
 - イ. 非加熱操作のうち、振り洗いや除去は「下調理」に含まれる。
 - ロ. 非加熱操作のうち、切裁やゲル化は「下調理」に含まれる。
 - ハ. 加熱操作と成分抽出操作、調味操作は「下調理」である。
7. 炊飯では沸騰までの時間が（ ）が適正な条件である。

炊飯量に関係なくこの条件を保つために、火力、水温、米の量の調整を行う。

 - イ. 10～15分
 - ロ. 20～25分
 - ハ. 30～40分
8. 施工現場の管理のポイントに関する記述で、誤っているものはどれか。
 - イ. 壁は垂直でコーナーは直角であるという前提で寸法取りをすることが大切である。
 - ロ. シンダーコンクリートを打つ前に、必ず配管類の端末位置を確認しておくこと。
 - ハ. 厨房業者の知らない段階で設計変更が行われていることがあるので、注意しなければならない。
9. 厨房機器で一般的に用いられているブンゼンバーナの炎の温度は（ ）℃程度である。
 - イ). 900
 - ロ). 1,000
 - ハ). 1,300
10. 「不燃材料で有効に仕上げた建築物等の部分」とは、ガス機器を設置した箇所の下地の表面が室温 35℃としたときに（ ）℃を超えないように仕上げられた建築物等の部分をいう。
 - イ). 95
 - ロ). 100
 - ハ). 120

11. 建物からの排水のうち、厨房からの排水は（ ）に分類され、業務用厨房ではグリス阻集器を設ける必要がある。
- イ). 雑排水 ロ). 汚水 ハ). 特殊排水
12. グリスフィルタの設置に当たっては、水平面に対して（ ）以上の傾斜をつけ、グリスフィルタの下端と火源（レンジの場合は五徳の上面）との間は垂直距離で1m以上とする。
- イ). 40度 ロ). 45度 ハ). 50度
13. グリスセパレータは、排気中に含まれる油脂分の（ ）以上を除去する性能を有し、簡易に脱着、清掃できる構造である。
- イ). 70% ロ). 75% ハ). 90%
14. 液化石油ガス用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（ ）m以内で、かつ床からの高さ30cm以内の位置に設置すること。
- イ). 2 ロ). 4 ハ). 6
15. 感電防止の観点から、厨房電気設備のような湿気が多い環境下で特に重要な保護設備は（ ）である。
- イ). 過電流遮断器 ロ). 変圧器 ハ). 漏電遮断器
16. 立ち消え安全装置に関する記述のうち、誤っているものはどれか。
- イ. サーマカップルは熱起電力を利用した安全装置である。
ロ. サーマカップルはフレームロッドと比較して応答時間が早い。
ハ. フレームロッドがバーナに直接接触すると正しく検出できなくなる。
17. ドアタイプ食器洗浄機の点検ポイントとして、正しいものはどれか。
- イ. 仕上湯の温度が80～90℃になっていること。
ロ. 仕上湯の温度が60～65℃になっていること。
ハ. 洗浄湯の温度が80～90℃になっていること。
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. 国内の厨房機器規格のうち、「公共建築工事標準仕様書（官公庁納品）」に採用されていない基準はどれか。
- イ. 業務用食品加工機器基準
ロ. 業務用食器洗浄機基準
ハ. 業務用厨房板金製品基準
20. 学校給食調理施設の作業区分の記述で、正しいものはどれか。
- イ. 調理場の下処理室は非汚染作業区域である。
ロ. 調理場の配膳室は非汚染作業区域である。
ハ. 調理場の検収室は非汚染作業区域である。

[3] 計算問題

1. ガス消費量 29.5kW のガス機器に、排気フード I 型 (N=30) を設けた場合の有効換気量(m³/h)を求めよ。なお、ガスの単位燃焼量あたりの理論廃ガス量を 0.93 m³/kWh とする。答えは小数点以下を切り上げ、単位まで記載すること。
2. 給食施設において、下記の条件をもとに客席の客捌き能力を計算せよ。答えは単位まで記載すること。

客席数 200 席とする。
利用率は 85%とする。
回転率 2.5 回転とする。

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. 厚生労働省令で定める特別の栄養管理が必要な特定給食施設には栄養士を置かなければならない。
2. セントラルキッチン/カミサリー・システムの衛生規範において施設の設備に関する調理加工施設の排水溝は排水が容易に流れるよう適当な勾配 (100 分の 5~8) を有すること。
3. 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。
4. 火を使用する設備又は器具の近くに排気フードを有する排気筒を設ける場合において、排気フードは準不燃材料で造ることとされている。
5. 学校給食衛生管理基準では学校給食調理場及び共同調理場の検食について、受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間 10 分前までに行うこと。

[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. 大量調理施設衛生管理マニュアルにおける衛生管理について、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) 加熱調理食品は中心部温度計を用いるなどにより、中心部が (①) °C で (②) 分間以上、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合、(③) °C ~ 90 °C で 90 秒間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、温度と時間の記録を行う。

(2) 器具、容器等の使用後は全面を流水で洗浄し、さらに (④) °C で (⑤) 分間以上の加熱又はこれと同等の効果をもつ方法で十分殺菌、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

イ). 1 ロ). 3 ハ). 5 ニ). 60 ホ). 65
ヘ). 70 ト). 75 チ). 80 リ). 85 ヌ). 90

2. 電気設備に関する技術基準を定める省令の「電圧の種別等」の規定で以下の（ ）内に入る語句を選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

- (1) 低圧とは直流にあつては（ ① ）ボルト以下、交流にあつては（ ② ）ボルト以下のもの。
- (2) 高圧とは直流にあつては（ ① ）ボルトを超え、交流にあつては（ ② ）ボルトを超え、（ ③ ）ボルト以下のもの。
- (3) 特別高圧とは、（ ③ ）ボルトを超えるもの。

イ). 200 ロ). 400 ハ). 600 ニ). 750 ホ). 1,000
へ). 3,000 ト). 7,000

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をいう。
- (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
へ). 加熱

設計実技

[1] ある厨房にゆで麺機を設置した平面図について、設問に従い解答用紙に記入せよ。

(問題・解答用紙 その2へ)

[2] 90席の居酒屋の厨房の平面図について、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)