

平成30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**

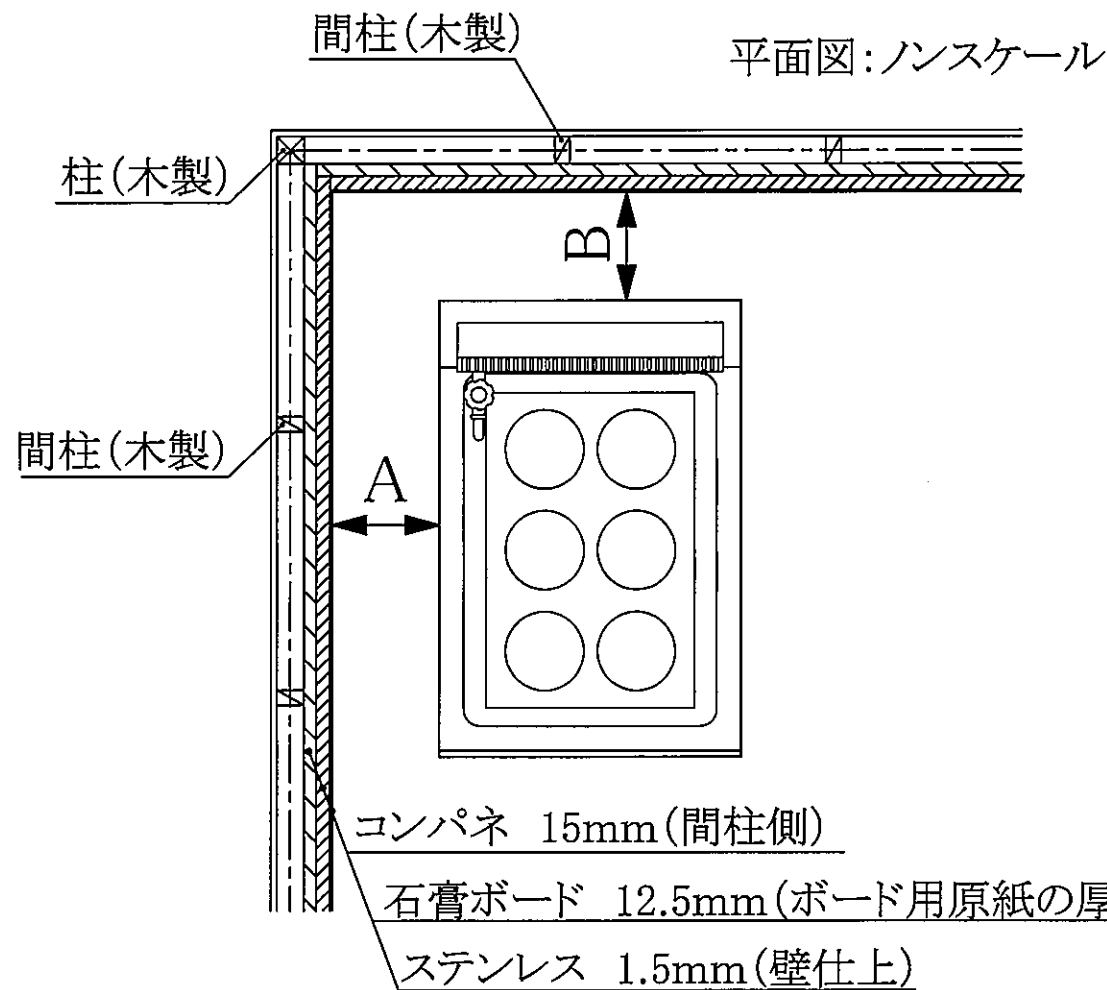
下記の図はある厨房室にゆで麺機(500×750×800ガス消費量21.5kW)を設置した平面図である。  
 下記の条件の場合、壁とゆで麺機の離隔距離A,Bの最小寸法はいくらか。該当する記号を別表より選び、解答欄に記入せよ。  
 尚、同じ記号を何度使用してもよい。

- (1) ゆで麺機がJIA認証機器(ガス機器防火性能評定品)で、機器に右に示すシールが貼られている場合。
- (2) ゆで麺機がJIA認証機器で無い場合。
- (3) ゆで麺機がJIA認証機器、非JIA認証機器にかかわらず、図のコンパネ15mmを石膏ボード12.5mm(ボード用原紙の厚さが0.6mm以下)に変え、柱・間柱を含めて壁全体を不燃材料(不燃構造)にした場合。

(1)の機器に貼られているシール

ガス機器防火性能評定品			
可燃物からの離隔距離(cm)			
上方	側方	前方	後方
フード	20以上	/	15以上
一般財団法人 日本ガス機器検査協会			

別	イ) 0mm	ロ) 121mm	ハ) 136mm	ニ) 148.5mm	ホ) 150mm
	ヘ) 151.5mm	ト) 171mm	チ) 186mm	リ) 198.5mm	ヌ) 200mm
表	ル) 201.5mm	オ) 471mm	ワ) 486mm	カ) 498.5mm	コ) 500mm



- 注1: 各市町村条例は考慮に入れない(総務省令に基づく)
- 注2: 消防庁長官が定めるところにより得られる距離は無し
- 注3: メーカー(製造者)が認める距離は無いものとする
- 注4: 床は不燃構造とする
- 注5: 上部はフードとする
- 注6: 石膏ボードの厚さが12mm以上は不燃材料  
 (ボード用原紙の厚さが0.6mm以下のものに限る)  
 石膏ボードの厚さが9mm以上は準不燃材料  
 (ボード用原紙の厚さが0.6mm以下のものに限る)  
 石膏ボードの厚さが7mm以上は難燃材料  
 (ボード用原紙の厚さが0.5mm以下のものに限る)

(解答欄)

番号	A	B
(1)		
(2)		
(3)		

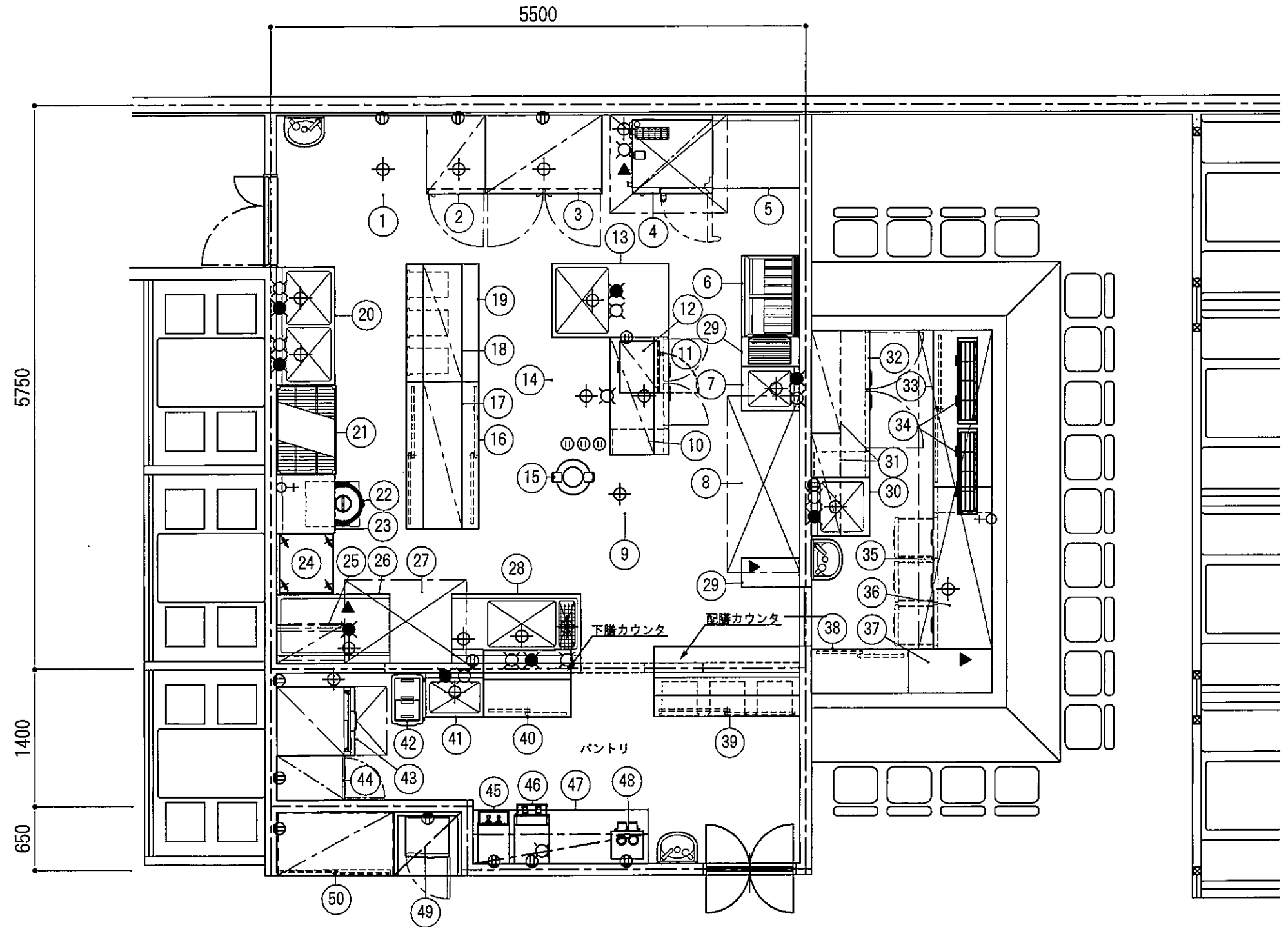
受験地	
受験番号	

**問題**

【1】右記の平面図は、90席の居酒屋の厨房である。(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れ。

※給湯器は屋外に設置して有るものとする。  
 ※手洗器のシンボル記入は不要。



平成30年度 2級厨房設備士資格認定試験問題・用紙(その4)

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						
1											
2	恒温高温庫	1	600	800	1900			○		○	
3	冷蔵庫	1	1200	800	1900			○		○	
4	ガススチーム コンベクションオーブン	1	820	750	1400	○		○	○	○	Ⓒ
5	作業台	1	900	750	850						
6	ガス二槽フライヤ	1	830	600	850				○		Ⓒ
7	一槽シンク	1	450	600	850	○	○	○			
8											
9											
10	上棚	1	1200	450	1200						
11	コールドテーブル	1	1200	600	850			○		○	
12	電子レンジ	1	520	430	330					○	
13	一槽台付シンク	1	1200	750	850	○	○	○			
14		1									
15	電子ジャ	1	430	360	320					○	
16	作業台 (両面引戸付)	1	1500	750	850						
17	上棚 (両面戸棚付)	1	1500	400	1200						
18	上棚 (両面戸棚付)	1	1200	400	1200						
19	作業台 (引出付)	1	1200	750	850						
20	二槽シンク	1	1200	600	850	○	○	○			
21	シェルフ	1	910	610	1900						
22	ガス炊飯器	1	450	420	410						
23	作業台 (炊飯カート付)	1	600	600	850						
24	移動台	1	600	550	850						
25	ラックシェルフ	1	700	400	430						

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						
26	クリーンテーブル	1	1150	700	850						
27											
28	ソイルドテーブル	1	1350	700	850	○	○	○			
29	脇台	2	300	600	850						
30	一槽シンク	1	600	600	850	○	○	○			
31	吊戸棚	2	1050	350	900						
32	コールドテーブル	1	1500	600	850			○		○	
33	作業台 (引戸付)	1	1600	600	600						
34	焼鳥器	2	880	200	210				○		
35	ドロワーコールドテーブル	1	1650	600	600			○		○	
36											
37	作業台 (スノコ無し)	1	850	450	850						
38	作業台 (引戸付)	1	1000	450	850						
39	作業台 (引出引戸付)	1	1500	450	850						
40	作業台 (引戸付)	1	900	450	850						
41	一槽シンク	1	600	450	850	○	○	○			
42	アイスクリームストッカ	1	530	320	870					○	
43	製氷機	1	700	800	1900	○		○		○	
44	ビールジョッキクーラ	1	450	700	1900			○			
45	生ビールサーバ	1	325	540	450					○	
46	耐ハイサーバ	1	360	600	650	○				○	
47	作業台	1	1800	550	850						
48	酒燗機	1	330	375	600					○	
49	タオル蒸器	1	450	410	450					○	
50	リーチインショーケース	1	1200	650	1800					○	

別 表	コールドテーブル	1200×600× 850	冷凍庫	900×800×1900	ドアタイプ食器洗浄機 (ガスブースター一体型)	(650+280)×700×1450
	電磁調理器(3口)	1200×600× 200	ガスレンジ(5口)	1500×600× 850	ガスローレンジ(2口)	1200×600× 450
	冷凍冷蔵庫	1500×800×1900	消毒槽	650×700× 850	舟型シンク	1200×600× 850
	魚焼器(下火式)	1130×530× 260	ディッシュウォーマーテーブル	1500×600× 850	作業台	1500×600× 850
	ステンレス戸棚	900×750×1800	一槽シンク	900×600× 850	魚焼器(上火式)	1500×420× 600