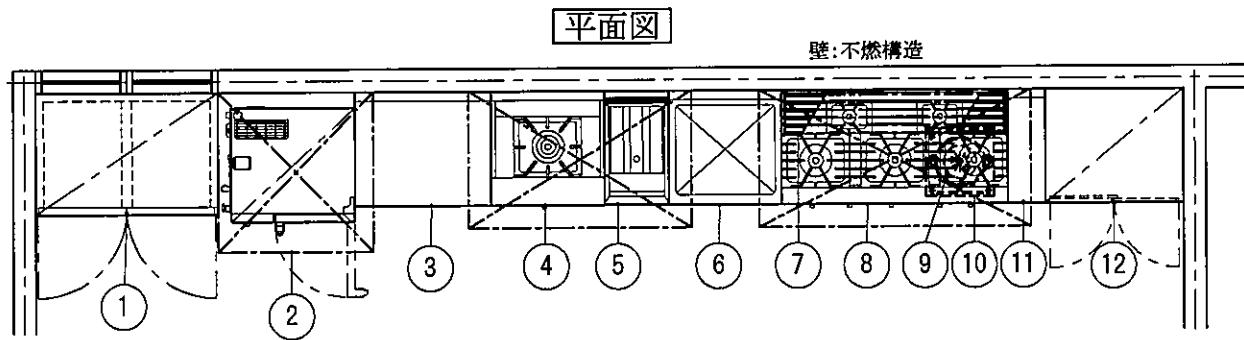
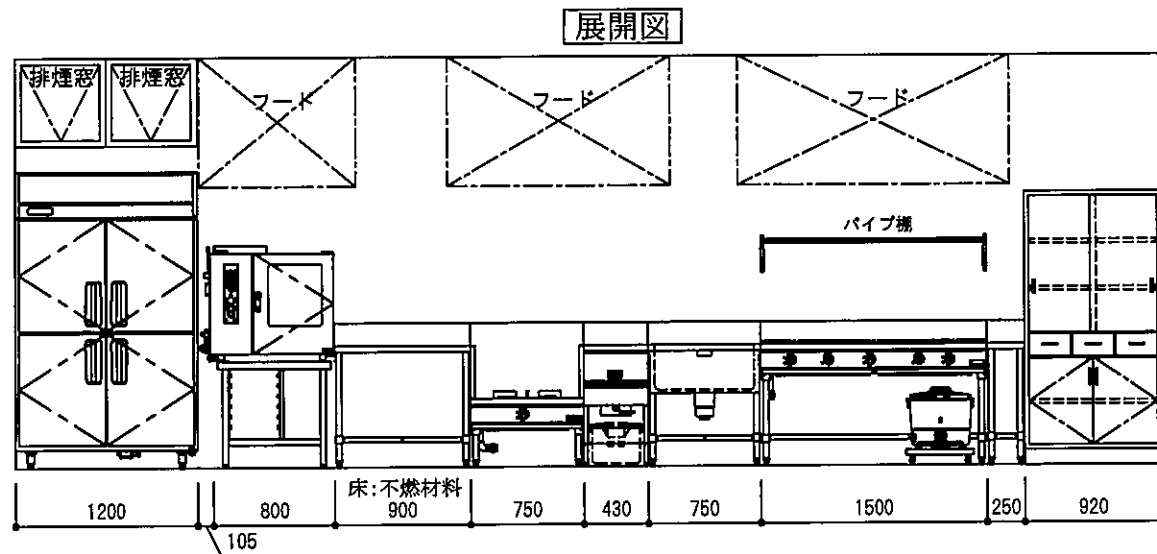


# 2019年度 2級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙(その2)

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、或いは改善策を解答欄に記入せよ。



NO	品名	外形寸法			台数	NO	品名	外形寸法			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	パイプ棚	1500	350	250	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	ガステーブル	1500	750	800	1
3	調理台	900	750	800	1	9	ガス炊飯器	450	420	425	1
4	ガスローレンジ	750	750	450	1	10	炊飯台車	450	450	150	1
5	ガスフライヤ	430	750	800	1	11	脇台	250	750	800	1
6	一槽シンク	750	750	800	1	12	木製戸棚	920	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。  
 ※ガス機器には、それぞれ下記の離隔距離の表示銘板が貼られているものとする。

②ガスコンベクションオープン

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				

④ガスローレンジ

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				

⑤ガスフライヤ

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				

③ガステーブル

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	30以上	/	15以上	
一般財団法人 日本ガス機器検査協会				

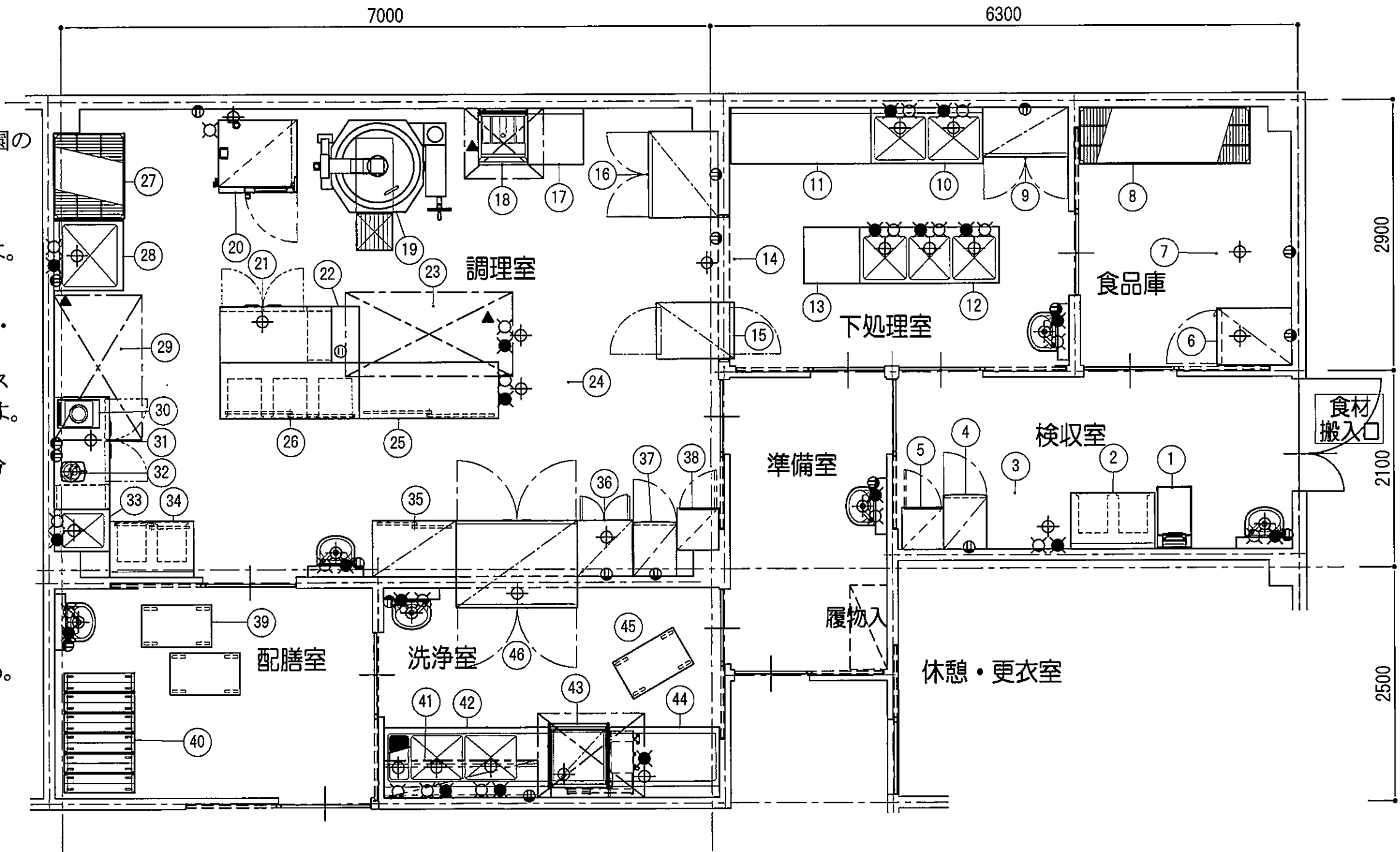
	不適切箇所	理由、改善策
①		
②		
③		
④		
⑤		
⑥		

受験地	
受験番号	

**問題**

【1】右記の平面図は、乳幼児150人のこども園の厨房である。(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。



2019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 <small>(床排水)</small> ⊕ ⊖	ガス ▲ ♀	電気 <small>(壁付)</small> Ⓜ Ⓜ	フード
			間口	奥行	高さ						
1	デジタル台秤	1	350	600	800						
2	検収台 (引出付)	1	900	600	850						
3											
4	検食用冷凍庫	1	460	580	1150					○	
5	掃除用具収納庫	1	450	450	1800						
6	冷凍庫	1	600	800	1900			○		○	
7											
8	シェルフ	1	1820	610	1900						
9	包丁まな板・器具殺菌庫	1	920	550	1800			○		○	
10	二槽シンク	1	1200	600	850	○	○	○			
11	作業台	1	1500	600	850						
12	三槽シンク	1	1500	600	850	○	○	○			
13	作業台	1	600	600	850						
14											
15	受け渡し戸棚	1	600	800	1900						
16	器具消毒保管庫	1	900	750	1850			○		○	
17	作業台	1	600	600	850						
18	涼厨ガスフライヤ	1	530	600	850				○		Ⓒ
19	涼厨ガス回転釜	1	1400	980	820	○	○	○	○		Ⓒ
20	電気スチームコンベクションオープン	1	820	750	1400			○		○	Ⓒ
21	冷蔵コールドテーブル	1	1200	600	850					○	
22	脇台	1	300	600	850						
23											

厨房機器表

NO	品名	台数	寸法 (mm)			給水 ○	給湯 ●	排水 <small>(床排水)</small> ⊕ ⊖	ガス ▲ ♀	電気 <small>(壁付)</small> Ⓜ Ⓜ	フード
			間口	奥行	高さ						
24											
25	作業台 (引戸付)	1	1500	600	850						
26	作業台 (引出引戸付)	1	1500	600	850						
27	シェルフ	1	910	760	1900						
28	一槽シンク	1	750	750	850	○	○	○			
29											
30	電磁調理器	1	300	450	100					○	Ⓒ
31	冷蔵コールドテーブル	1	1200	600	850			○		○	
32	フードプロセッサ	1	210	260	450					○	
33	一槽シンク	1	450	600	850	○	○	○			
34	作業台 (引出引戸付)	1	900	600	850						
35	食器棚	1	900	600	1800						
36	包丁・まな板殺菌庫	1	600	600	1500			○		○	
37	検食用冷凍庫	1	460	580	1150					○	
38	掃除用具収納庫	1	450	450	1800						
39	移動台	2	750	450	850						
40	折りたたみワゴン	6	750	500	950						
41	ラックシェルフ	1	1650	400	400						
42	ソイルドテーブル	1	1800	750	850	○	○	○			
43	ドアタイプ食器洗浄機 (ガスブースター体型)	1	650+280	700	1450			○	○	○	
44	クリーンテーブル	1	1200	700	850						
45	移動台	1	750	450	850						
46	電気式食器消毒保管庫 (両面式)	1	1300	950	1850			○		○	

別表	電磁調理器 (3口)	1500×600×850	冷蔵庫	1200×800×1900	二槽シンク	1200×750×850
	一槽水切付シンク	900×600×850	電気式食器消毒保管庫	1300×900×1900	冷凍コールドテーブル	1200×600×850
	冷蔵コールドテーブル	1500×600×850	二槽シンク	900×600×850	パススルー冷蔵庫	900×800×1900
	パススルー温蔵庫	900×800×1900	ガステーブル (5口)	1500×600×850	丸型茹麺機	650×750×850
	涼厨ガス立体炊飯器	750×760×1350	舟型シンク	1200×750×850	ガスローレンジ (2口)	1200×600×450