

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)

解答

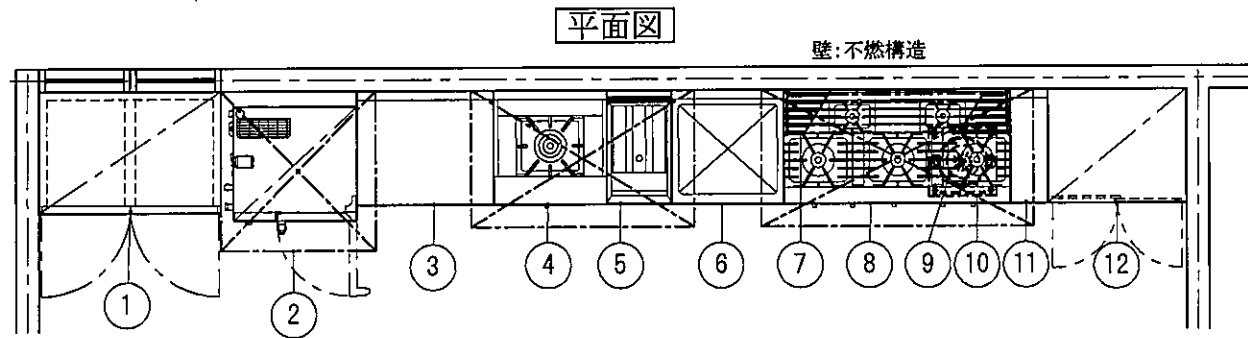
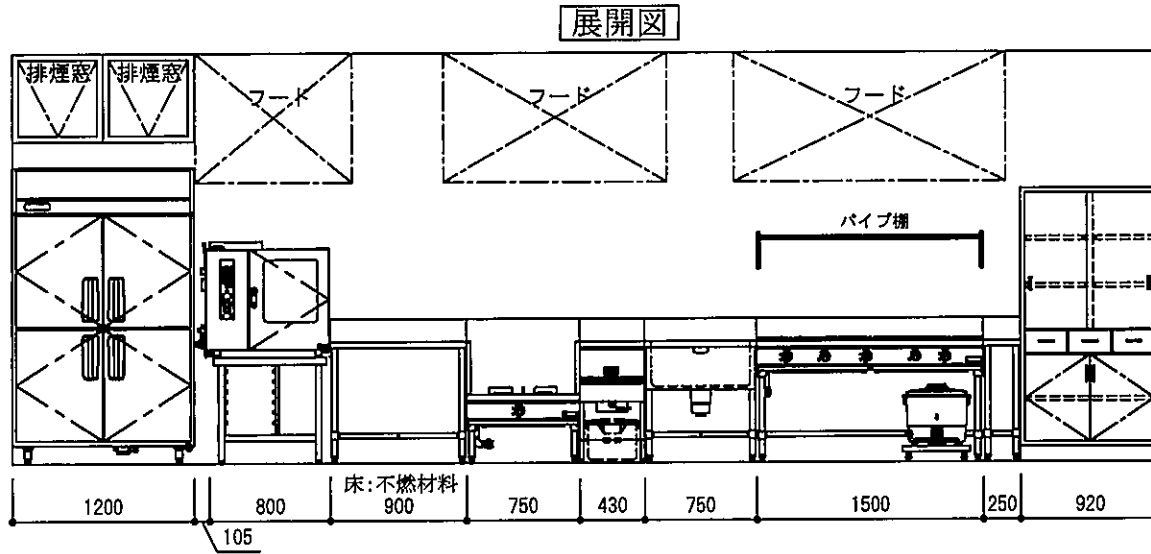
受験地	
受験番号	

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、或いは改善策を解答欄に記入せよ。

【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。  
 ※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	④ガスローレンジ	⑤ガスフライヤ	⑧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)	ガス機器防火性能評定品 可燃物からの離隔距離(cm)	ガス機器防火性能評定品 可燃物からの離隔距離(cm)	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	上方 側方 前方 後方	上方 側方 前方 後方	上方 側方 前方 後方
フード 20以上 / 15以上	フード 20以上 / 15以上	フード 20以上 / 15以上	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	一般財団法人 日本ガス機器検査協会	一般財団法人 日本ガス機器検査協会	一般財団法人 日本ガス機器検査協会

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

	不適切箇所	理由、改善策
①	排煙窓の下に冷凍冷蔵庫等背の高い機器を設置	機器の上に物を置いた場合、排煙の障害になるため、排煙窓の下には背の高い機器は設置しない。
②	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。
③	ガスフライヤと一槽シンクの隣接設置	シンクからの水(湯)がフライヤ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
④	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
⑤	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
⑥	ガステーブルと木製戸棚(可燃物)の隣接設置	ガステーブルの表示銘板で側方の可燃物(木製戸棚)までの距離は30cm以上のため、火災の危険性がある。
⑦	冷凍冷蔵庫とガススチームコンベクションの隣接設置	冷却不良。環境不良による冷凍機故障の原因。結露による水滴垂れ。断熱パネルの設置、間に台の設置。

2019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

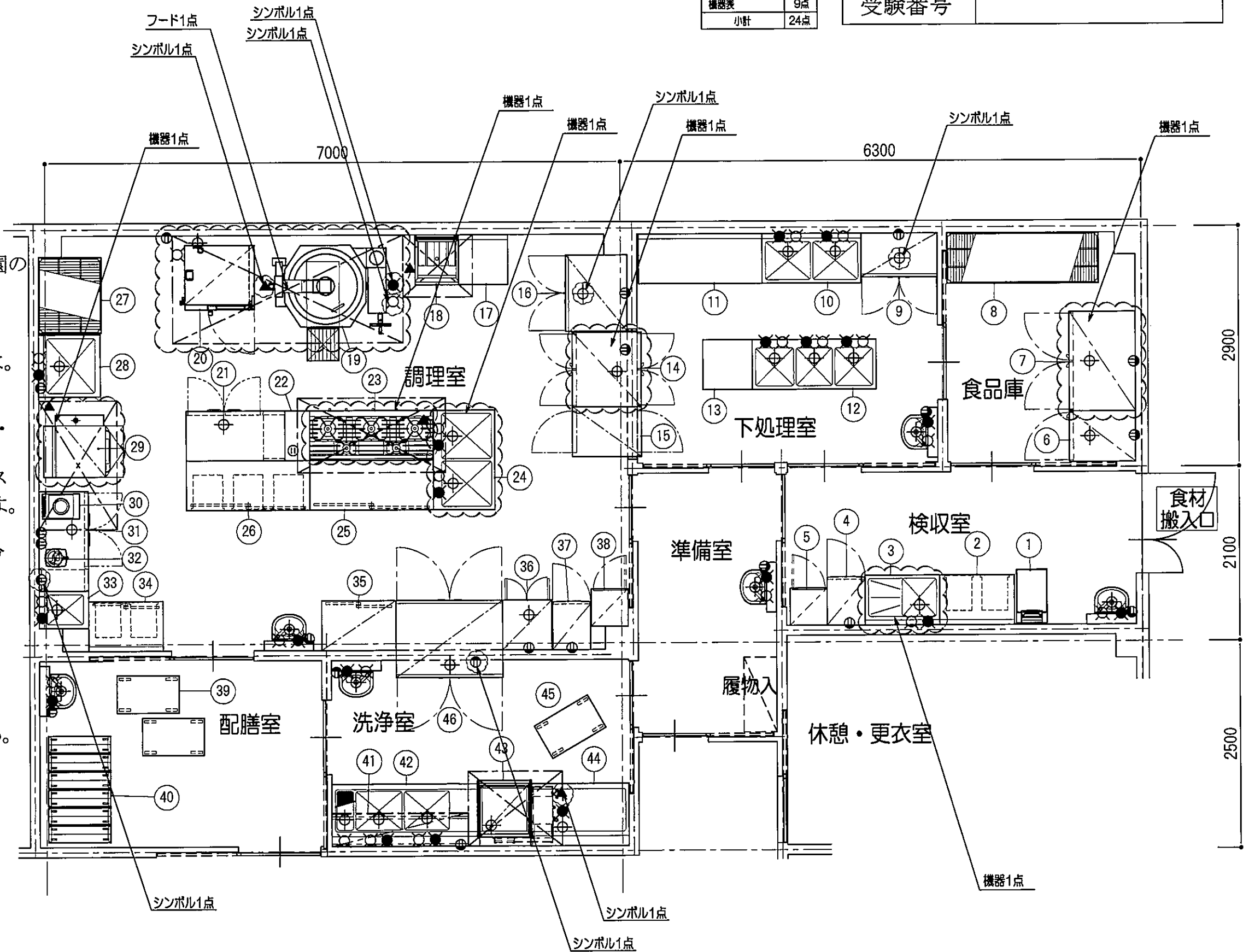
受験地	
受験番号	

問題

【1】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。



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 ⊕ ⊖ (床排水)	ガス ▲ ♀	電気 Ⓜ Ⓜ (壁付)	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						
1点	3	一槽水切付シンク	1	900	600	850	○	○	○		
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			○		○	
1点	7	冷蔵庫	1	1200	800	1900		○		○	
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						
1点	14	パススルー冷蔵庫	1	900	800	1900		○		○	
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	○	○	○	○		Ⓞ
1点	20	電気スチーム コンベクションオープン	1	820	750	1400	○		○		Ⓞ
1点	21	冷蔵コールドテーブル	1	1200	600	850		○		○	
22	脇台	1	300	600	850						
1点	23	ガステーブル (5口)	1	1500	600	850			○		Ⓞ

厨房機器表

NO	品名	台数	寸法 (mm)			給水 ○	給湯 ●	排水 ⊕ ⊖ (床排水)	ガス ▲ ♀	電気 Ⓜ Ⓜ (壁付)	フード	
			間口	奥行	高さ							
24	二槽シンク	1	1200	750	850	○	○	○				
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	○	○	○				
1点	29	涼厨ガス立体炊飯器	1	750	760	1350				○	○	○
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	○	○	○				
1点	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	冷蔵コールドテーブル	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