

平成29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	

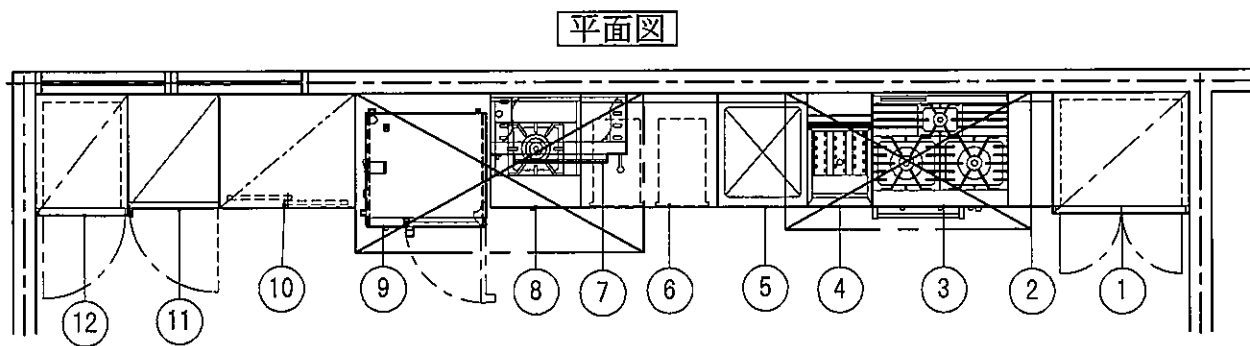
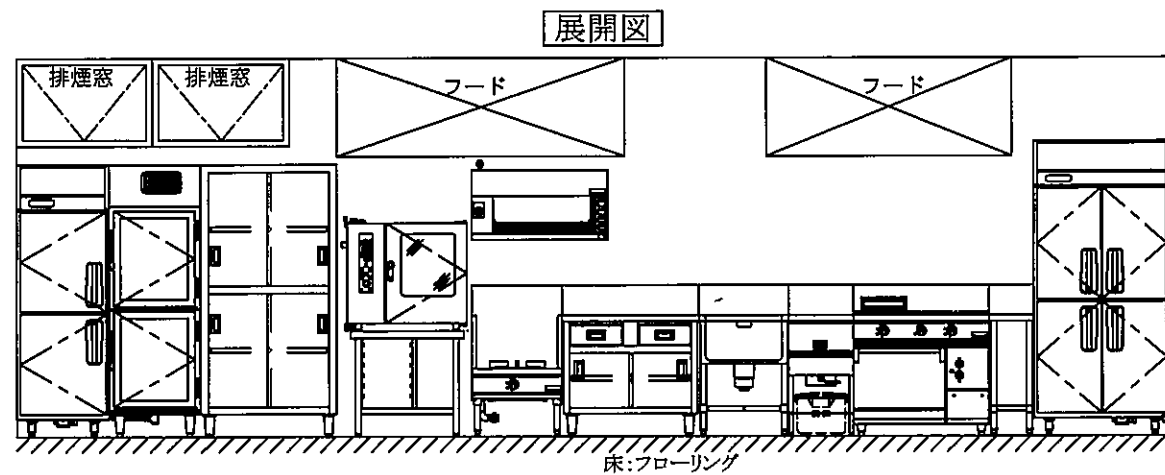
問題

下記はある厨房の平面図と立面図(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。

※機器の並びによる作業上の使い勝手は不適切としない。



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	900	800	1950	1	7	ガスサランマダ	900	400	450	1
2	脇台	300	750	800	1	8	ガスローレンジ	600	750	450	1
3	ガスレンジ	900	750	800	1	9	スチームコンベクション オープン(架台付)	800	750	1450	1
4	ガスフライヤ	430	750	800	1	10	ステンレス戸棚	900	750	1800	1
5	一槽シンク	600	750	800	1	11	湿温蔵庫	600	750	1800	1
6	調理台	900	750	800	1	12	冷蔵庫	620	800	1800	1

	不適切箇所	理由、改善策
①		
②		
③		
④		
⑤		
⑥		

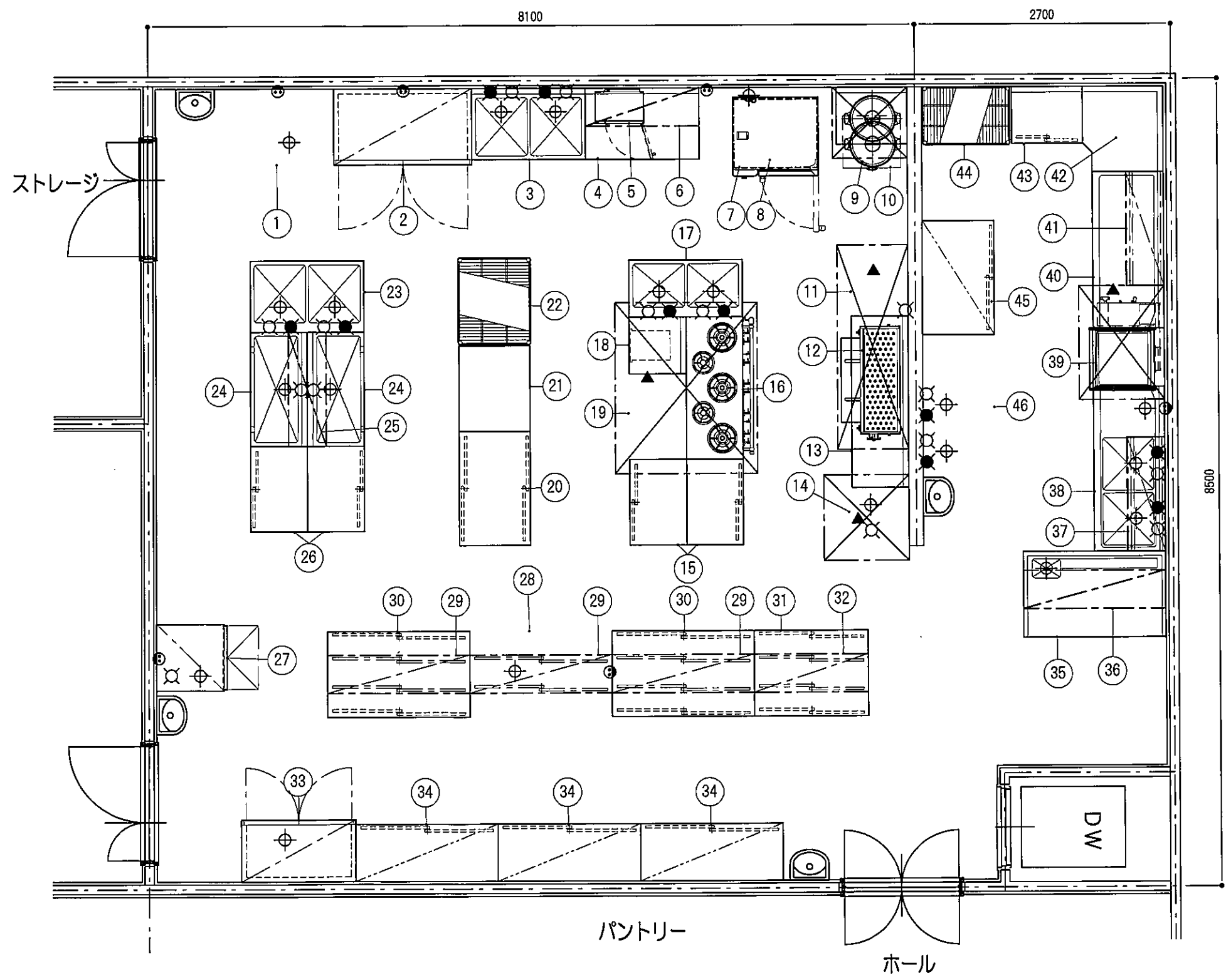
受験地	
受験番号	

問題

【1】右記の平面図は、客室20室の割烹旅館の厨房である。(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。

※セントラル給湯とする。
 ※手洗器のシンボル記入は不要。



平成29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(規格)mm			配管接続口径(A)			ガス ▲♂	電気 ⊕	フード
			間口	奥行	高さ	給水 ⊗	給湯 ⊗	排水 ⊕⊖			
1											
2	冷蔵庫	1	1500	800	1900			○	○		
3	二槽シンク	1	1200	750	850	○	○	○			
4	作業台	1	1200	600	850						
5	電子レンジ	1	510	360	310				○		
6	吊り棚(1段)	1	1200	400	300						
7	電気スチーム コンベクションオーブン	1	900	830	1100	○		○	○	Ⓒ	
8	同上架台	1	900	720	700						
9	炊飯器	2	525	480	450			○	○		
10	炊飯台(スライド台付)	1	750	600	800						
11											
12	上火式焼物器	1	1200	420	600			○			
13	作業台	1	1800	600	850						
14											
15	作業台(引戸付)	2	900	600	850						
16	ガステーブル	1	1500	600	850			○	Ⓒ		
17	二槽シンク	1	1200	600	850	○	○	○			
18	作業台(引出付)	1	600	600	850						
19											
20	作業台(両面引戸付)	1	1200	750	850						
21	作業台	1	900	750	850						
22	シェルフ	1	910	760	1900						
23	二槽シンク	1	1200	750	850	○	○	○			

厨房機器表

NO	品名	台数	寸法(規格)mm			配管接続口径(A)			ガス ▲♂	電気 ⊕	フード
			間口	奥行	高さ	給水 ⊗	給湯 ⊗	排水 ⊕⊖			
24	舟型シンク	2	1200	600	850	○		○			
25	上棚(2段)	1	1200	400	800						
26	作業台(引戸付)	2	900	600	850						
27	製氷機	1	700	750	1900			○	○		
28											
29	天吊戸棚	3	1500	400	900						
30	配膳台(両面引戸付)	2	1500	900	850						
31	配膳台(両面引戸付)	1	1200	900	850						
32	天吊戸棚	1	1200	400	900						
33	冷蔵庫(ガラス扉)	1	1200	650	1900			○	○		
34	食器戸棚	3	1500	600	1800						
35	下膳台	1	1500	900	850			○			
36	上棚(1段)	1	1500	400	500						
37	ラックシェルフ	1	1200	400	420						
38	ソイルドテーブル	1	1750	750	850	○	○	○			
39	ドアタイプ食器洗浄機 (ガスブースター一体型)	1	650 +260	750	1450		○	○	○	○	
40	クリーンテーブル	1	1650	750	850						
41	ラックシェルフ	1	1200	400	420						
42	コーナーテーブル	1	900	850	850						
43	食器整理台(引戸付)	1	750	600	850						
44	シェルフ	1	910	610	1900						
45	食器戸棚	1	1200	750	1800						
46											

別 表	冷凍庫	1200×800×1900	二槽水切付シンク	1500×750×850	パススルー冷蔵コールドテーブル	1500×900×850
	電磁調理器(1口)	450×600×850	スパゲティボーイラ	600×600×800	ガステーブル	900×750×850
	ガス二槽フライヤ	900×600×850	日本そば釜	900×1100×750	作業台	1500×600×850
	冷蔵庫	1500×800×1900	ガス蒸し器(キャビネットタイプ)	600×600×1750	ディッシュウォーマーテーブル	1200×900×850
	ガスグリドル(架台付)	1200×600×850	一槽水切付シンク	900×600×850	ガスローレンジ	600×600×450