

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)

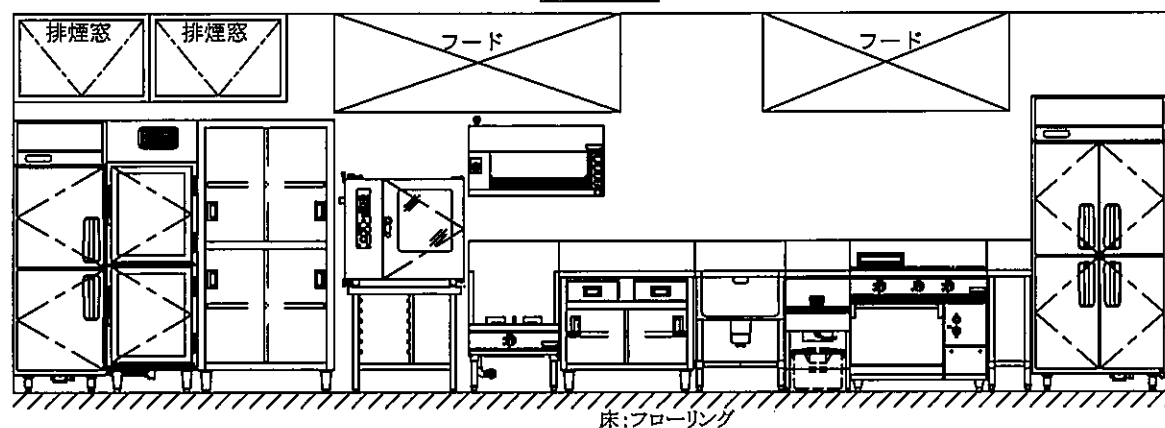
解答

| | |
|------|--|
| 受験地 | |
| 受験番号 | |

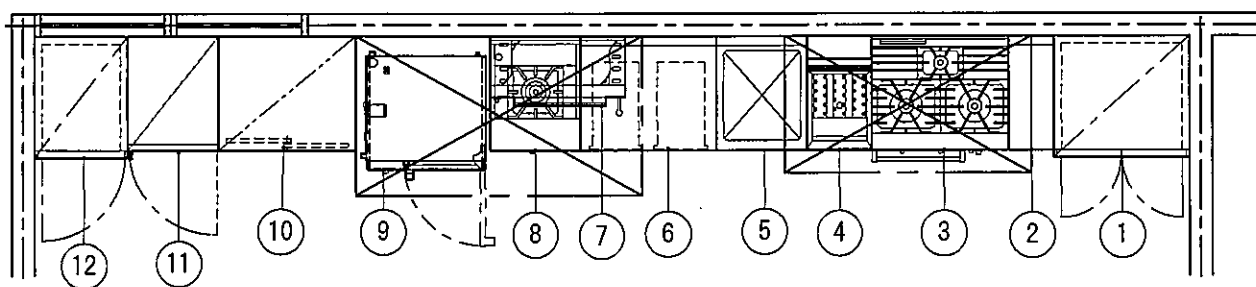
問題

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。

展開図



平面図



| 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 | ガスサラマンダ | 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 |

【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. 冷機器と熱機器の隣接設置の注意事項と方法
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

模範解答 各1点 小計6点

| | 不適切箇所 | 理由、改善策 |
|---|-----------------------------|---|
| ① | 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 |
| ② | ガスローレンジの上にガスサラマンダを設置している | 燃焼器具の上に燃焼機器の設置は禁止(消防指導)火災、排気障害、上部機器の燃焼障害。干渉しない位置に移動 |
| ③ | スチームコンベクションの操作パネル側に戸棚を設置 | 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。 |
| ④ | 冷蔵庫と湿温蔵庫の隣接設置 | 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。 |
| ⑤ | 排煙窓の下に冷蔵庫、温蔵庫、戸棚等、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。 |
| ⑥ | 床がフローリング | フローリングは可燃物。熱機器の設置床は不燃構造(改善策は、不燃構造にするしかない) |
| ⑦ | ガスフライヤとガステーブルの隣接設置 | フライヤの横に裸火の加熱機器は設置しない。鍋下の火が油に引火し火災の恐れ。サイドパネルの取り付け、間に台の設置 |

| | | |
|-----|------|-----|
| 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 |

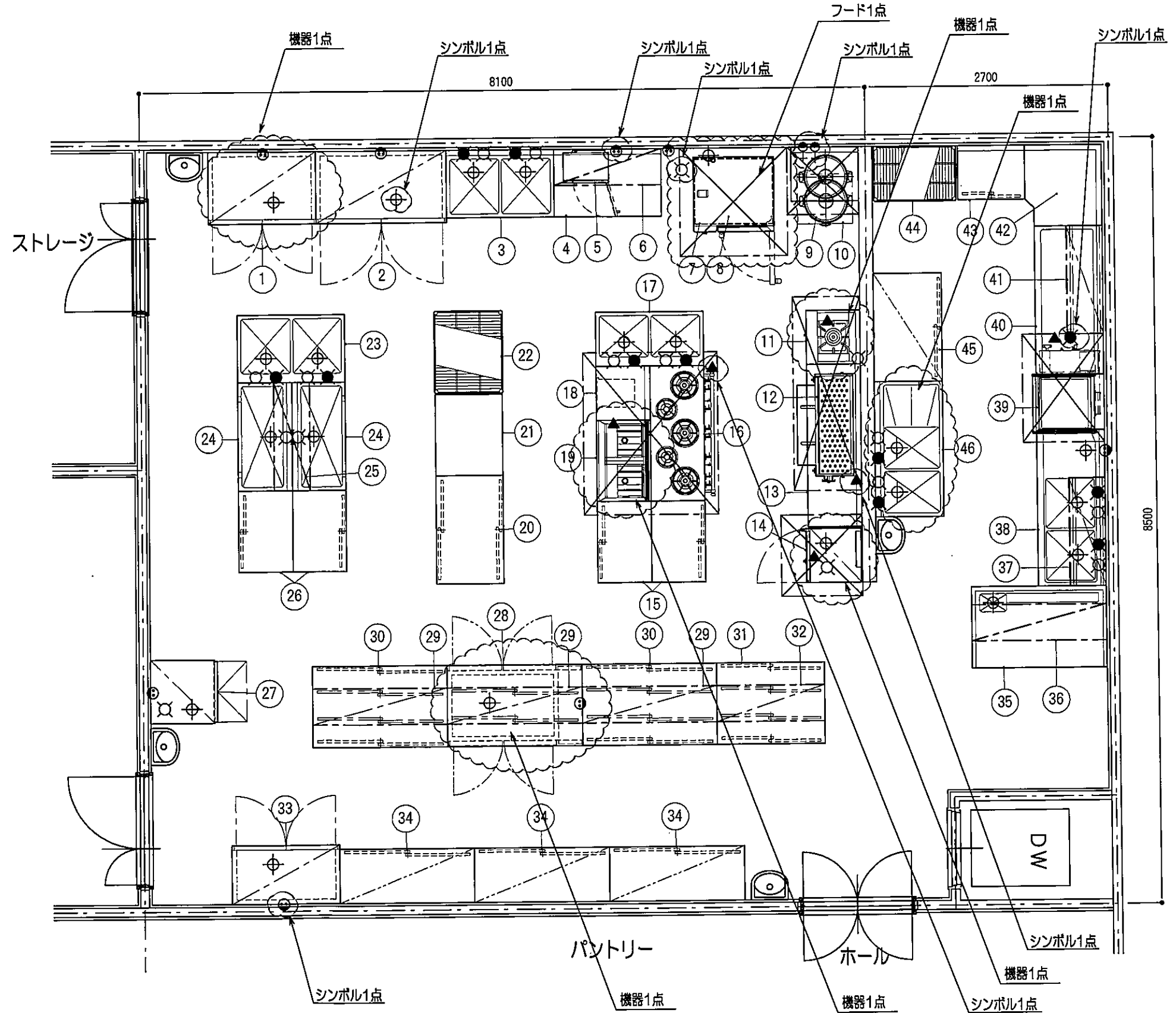
| | |
|------|--|
| 受験地 | |
| 受験番号 | |

問題

【1】右記の平面図は、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。



解答

| | |
|------|--|
| 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点 → 1 | 冷凍庫 | 1 | 1200 | 800 | 1900 | | | ○ | | ○ | |
| 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プン | 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 | | | | | | |
| 1点 → 11 | ガスローレンジ | 1 | 600 | 600 | 450 | ○ | | | ○ | | ⊙ |
| 1点 → 12 | 上火式焼物器 | 1 | 1200 | 420 | 600 | | | | ○ | | ⊙ |
| 13 | 作業台 | 1 | 1800 | 600 | 850 | | | | | | |
| 1点 → 14 | ガス蒸し器 (キャビネットタイプ) | 1 | 600 | 600 | 1750 | ○ | | ○ | ○ | | ○ |
| 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 | | | | | | |
| 1点 → 19 | ガス二槽フライヤ | 1 | 900 | 600 | 850 | | | | ○ | | ⊙ |
| 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 | | | | | | |
| 1点 → 27 | 製氷機 | 1 | 700 | 750 | 1900 | ○ | | ○ | | ○ | |
| 1点 → 28 | パススルー 冷蔵コールドテーブル | 1 | 1500 | 900 | 850 | | | ○ | | ○ | |
| 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 | ○ | ○ | ○ | | | |
| 1点 → 39 | ドアタイプ食器洗浄機 (ガスブースター一体型) | 1 | 650 | 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 | | | | | | |
| 1点 → 46 | 二槽水切付シンク | 1 | 1500 | 750 | 850 | ○ | ○ | ○ | | | |

| | | | | | | |
|--------|-------------|---------------|------------------|--------------|-----------------|--------------|
| 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 |