

2024年度 2級厨房設備士資格認定試験問題

一般知識

[1] 次の文章で正しいものには○、誤っているものには×を解答用紙に記入せよ。

1. 圧力を加えないフライヤーよりもプレッシャーフライヤーの方が食材の内部まで熱が通りやすい。
2. フレームロッド方式の立ち消え安全装置よりもサーモカップル方式のものの方が応答時間は速い。
3. ダイサーは、食品をさいの目状に切るためのものである。
4. キューブアイスを作る製氷機に比べ、フレークアイスを作る製氷機の方が製氷効率が良い。
5. パステライザーは、アイスクリームの原料を調合・殺菌・冷却するためのものである。
6. コーヒーアンは、コーヒー豆をひくためのものである。
7. スクリューコンベアは、粒体や粉体状のものを横送りするのに適している。
8. ステンレス鋼 SUS430の方が SUS304よりも耐食耐候性に優れている。
9. 玉形弁は、流路をくりぬいたボール状の弁体を回転させて開閉するものである。
10. ドライシステムとは、建築や厨房設備がドライ化に適合しているだけでよい。
11. 一般競争入札とは、一定の有資格企業の中から、契約内容に見合った数社を選んで競争に参加させる方式である。
12. 二次配管とは、厨房機器が定位置に据え付けられてから、あらかじめ一次配管されているパイプを延長して、各機器に接続することである。
13. アルミニウム、鋳鉄、SUS304では、アルミニウムが一番熱伝導率が高い。
14. ブンゼンバーナーとは、ガスの燃焼に必要な空気を送風機で強制的に送り込む方式のバーナーのことをいう。
15. 都市ガス(13A、12A)の着火温度は、プロパンガスよりも低い。
16. 水を加熱する給湯設備においても、安全措置等の留意点は給水設備と同じで構わない。
17. 排水トラップのわん形は、ドラム形と表記することもある。
18. 地下などで外気の給気が困難な厨房では、正圧とするため第三種換気が採用される。
19. 「有効換気量」は、「建築物衛生法」の内容を規定した「換気設備の構造方法を定める件」で表記されている。
20. 単相 100V や単相 200V 回路の負荷に対しては、一般に 20A の配線用遮断器による分岐回路で電源を供給する。
21. 完全燃焼とは、燃料ガスが空気中の酸素と反応し、水蒸気と二酸化炭素を生成、中間生成物を排出しない現象をいう。
22. 感電事故の直接原因は、電圧ではなく電流である。
23. 排煙設備には、区画化による防煙方式・自然排煙方式・機械排煙方式(吸引)・負圧防煙方式がある。
24. 学校給食施設で業者より納入される食材の検収作業は、床面より 500mm 以下の高さの置台で行うこと。
25. 病院給食の治療食の主たる目的は、一般食に比べ、食事を摂取することにより対象疾病に対する自然治癒力向上を目指すものである。

[2] 次の設問に該当する記号を選び解答用紙に記入せよ。

1. トップ面の加熱が直火式ではない機器はどれか。
 - イ. オープントップレンジ
 - ロ. ローレンジ
 - ハ. フライトップレンジ
2. 複雑な形状の食品でも比較的均一に加熱することが可能な加熱方法はどれか。
 - イ. 抵抗加熱
 - ロ. マイクロ波加熱
 - ハ. 赤外線加熱
3. サーマルリレーが組み込まれているものはどれか。
 - イ. 電磁接触器
 - ロ. 電磁開閉器
 - ハ. ソリッドステートコンタクター
4. 次の機器に関する記述で、誤っているものはどれか。
 - イ. ミートチョッパーは大型の骨付き肉を移動させながらカットするものである。
 - ロ. スライサーは往復する移動テーブルと高速回転する円形刃で構成されている。
 - ハ. テンダライザーを使用すると肉の風味を損なわず、筋を切り、歯ごたえを軟らかくできる。
5. 冷凍機の構成部品で、「コンデンサー」とも呼ばれるものはどれか。
 - イ. 圧縮機
 - ロ. 蒸発器
 - ハ. 凝縮器
6. 厨房の作業環境で望ましいものはどれか。
 - イ. 室温 30℃以下、湿度 70%以下
 - ロ. 室温 25℃以下、湿度 80%以下
 - ハ. 室温 20℃以下、湿度 90%以下
7. 第一次配管のための墨出しの時期で、適切なものはどれか。
 - イ. 床防水後
 - ロ. 排水ピットの枠造り後
 - ハ. シンダーコンクリート打設後
8. 厨房施工責任者が施主の依頼を受けて行う諸官庁への届出書類作成事項で、電気通信監理局に高周波電磁調理器などの設置届があるが対象はどれか。
 - イ. 1kW 未満
 - ロ. 1kW 以上 3kW 未満
 - ハ. 3kW 以上
9. 厨房機器で一般的に用いられるセミブレンバーナーの炎の温度はどれか。
 - イ. 1000℃
 - ロ. 1200℃
 - ハ. 1300℃

10. 単相 3 線式についての記述で、正しいものはどれか。
- イ. 電圧線と中性線の 2 本の線を利用
 - ロ. 100V と 200V の両方を利用することができる
 - ハ. 単相 200V 電源を 3 つ組み合わせた方式
11. グリスセパレーターは、排気中に含まれる油脂分の()以上を除去する性能を有し、簡易に脱着、清掃できる構造である。()に入る語句はどれか。
- イ. 70%
 - ロ. 80%
 - ハ. 90%
12. 天井など脱落するおそれがある場所にコンセントを設置する場合に使用するのはどれか。
- イ. 差し込み型
 - ロ. 防水型
 - ハ. 引っかけ型
13. 感電防止の観点から、厨房電気設備のような湿気の多い環境下で特に重要な保護設備はどれか。
- イ. 過電流遮断器
 - ロ. 漏電遮断器
 - ハ. 変圧器
14. 一般廃棄物のうち、爆発性、毒性、感染性、その他の人の健康または生活環境に係る被害を生ずる恐れのある性状を有するものはどれか。
- イ. 産業廃棄物
 - ロ. 特別管理一般廃棄物
 - ハ. 粗大ごみ
15. 建物からの排水のうち、厨房からの排水は()に分類され、業務用厨房ではグリス阻集器を設ける必要がある。()に入る語句はどれか。
- イ. 雑排水
 - ロ. 汚水
 - ハ. 特殊排水
16. 過熱防止装置のタイプで、誤っているものはどれか。
- イ. バイメタルタイプ
 - ロ. 近接センサータイプ
 - ハ. 液封タイプ
17. 第一種圧力容器(小型圧力容器含む)、第二種圧力容器の取扱いおよび整備について定めている規則のうち、誤っているものはどれか。
- イ. 労働安全衛生規則
 - ロ. ボイラー及び圧力容器安全規則
 - ハ. 密閉物安全点検整備規則
18. 厨房における排気設備のメンテナンスについて、誤っているものはどれか。
- イ. 排気フードの清掃は、3 ヶ月に 1 回以上が望ましい。
 - ロ. グリスフィルターの清掃は、2 ヶ月に 1 回以上が望ましい。
 - ハ. 排気ダクト内の清掃は、1 年に 1～2 回が望ましい。

19. 中華料理店の厨房の作業区分(セクション)に関する記述で、誤っているものはどれか。
- イ. ストレージセクションの冷凍庫、冷蔵庫、チェストフリーザーは、食材の種類、量、保存期間を考慮して選択する。
 - ロ. プレパレーションセクションの食材を刻む場所は、刻んだ食材を加熱調理に突き出すため、盛付台の背面などに近接設置される。
 - ハ. クッキングセクションで加熱調理の大部分は、両面式ヒートトップレンジで行われる。
20. 国内の厨房機器規格のうち、「公共建築工事標準仕様書(官公庁納品)」に採用されていない基準はどれか。
- イ. 業務用厨房板金製品基準
 - ロ. 業務用食品加工機器基準
 - ハ. 業務用食器洗浄機基準

[3] 計算問題

1. 厨房内に食器洗浄機が 1 台設置されている。食器洗浄機はブースター一体型で必要給湯量は 8.0L/分で必要給湯温度は 60°Cとする。必要なガス瞬間湯沸器の号数を求めよ。なお、一次給水温度は 10°Cとする(洗浄機は一体型のブースターで、仕上げ水温度を、80°C以上に上昇できるブースターとする)。解答欄に計算式と答えおよび単位を記入せよ。
2. ガス消費量 32.0kW のガステーブルとガス消費量 14.0kW のスチームコンベクションオーブンに排気フード I 型(N=30)を設けた場合の有効換気量(m³/h)を求めよ。なお、ガス単位燃焼量あたりの理論廃ガス量を 0.93m³/kWh とする。計算式と答えを解答用紙に記入せよ。答えは小数点以下を切り上げ、単位まで記載すること。

関係法規

[1] 次の文章で正しいものには○、誤っているものには×を解答用紙に記入せよ。

1. 栄養士法において栄養士とは、厚生労働大臣の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者をいう。
2. 大量調理施設衛生管理マニュアルでは加熱調理食品について、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウィルス含む)を著しく減少させることと記されている。
3. ガス事業法では、ガス事業者の承諾を得ないでみだりにガス工作物の施設を変更した者は、50 万円以下の罰金に処する。
4. 製造物責任法において「製造業者等」とは、当該製造物を業として製造、加工した者とし、輸入した者は含まない。
5. 学校給食設備の共同調理場においては、調理した食品を調理後 2 時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

[2] 次の設問に該当する記号を選び解答用紙に記入せよ。

1. 大量調理施設衛生管理マニュアルにおける衛生管理について、次の文章の()内に入る数値を選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

(1) 加熱調理食品は中心部温度計を用いるなどにより、中心部が (①)℃で (②)分間以上、二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合、 (③)℃～90℃で90秒間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、温度と時間の記録を行う。

(2) 器具、容器等の使用後は全面を流水で洗浄し、さらに (④)℃で (⑤)分間以上の加熱又はこれと同等の効果をもつ方法で十分殺菌、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

イ) 1 ロ) 3 ハ) 5 ニ) 60 ホ) 65
ヘ) 70 ト) 75 チ) 80 リ) 85 ヌ) 90

2. ガス事業法施行規則の用語の意義について、次の文章の()内に入る数値を選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

(1) 「高圧」とは、ガスによる圧力であって、(①)メガパスカル以上の圧力 (ゲージ圧力をいう。以下同じ) をいう。

(2) 「中圧」とは、ガスによる圧力であって、(②)メガパスカル以上 (①)メガパスカル未満の圧力をいう。

(3) 「低圧」とは、ガスによる圧力であって、(②)メガパスカル未満の圧力をいう。

イ) 0.1 ロ) 0.2 ハ) 0.3 ニ) 0.5
ホ) 1.0 ヘ) 1.2 ト) 1.5 チ) 2.0

3. 電気設備に関する技術基準を定める省令における電圧の種別等において、次の文章の()内に入る数値を選び、その記号を解答用紙に記入せよ。

(1) 低圧とは直流にあつては (①)ボルト以下、交流にあつては (②)ボルト以下のもの。

(2) 高圧とは直流にあつては (①)ボルトを、交流にあつては (②)ボルトを超え、 (③)ボルト以下のもの。

イ) 200 ロ) 400 ハ) 600 ニ) 750
ホ) 1000 ヘ) 3000 ト) 7000

設計実技

- [1] ある厨房にガス蒸し器を設置した平面図について、設問に従い解答用紙に記入せよ。
(問題・解答用紙 その2へ)
- [2] 日帰り温泉施設の厨房平面図について、設問に従い解答用紙に記入せよ。
(問題・解答用紙 その3、その4へ)