

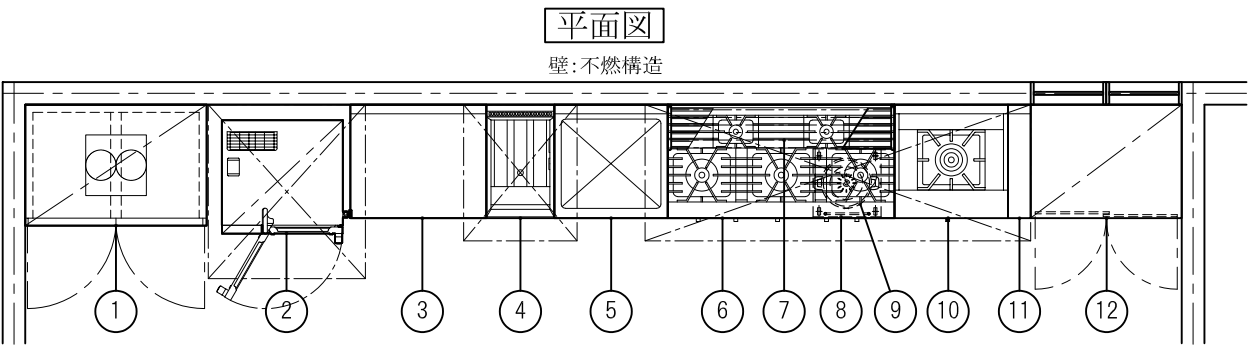
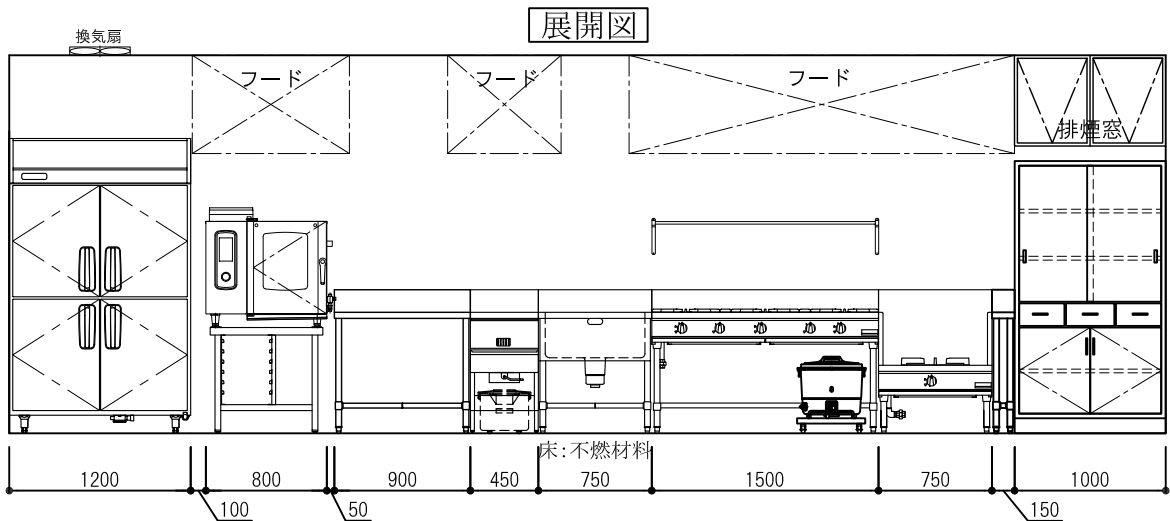
受験地	
受験番号	

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、及び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	炊飯器カート	450	450	100	1
3	調理台	900	750	800	1	9	ガス炊飯器	450	420	425	1
4	ガスフライヤー	450	750	800	1	10	ガスローレンジ	750	750	450	1
5	一槽シンク	750	750	800	1	11	脇 台	150	750	800	1
6	ガステーブル	1500	750	800	1	12	木製戸棚	1000	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ガススチーム
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ガスフライヤー

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			

⑥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			

⑨ガス炊飯器

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
75以上	30以上		30以上
一般財団法人 日本ガス機器検査協会			

⑩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			

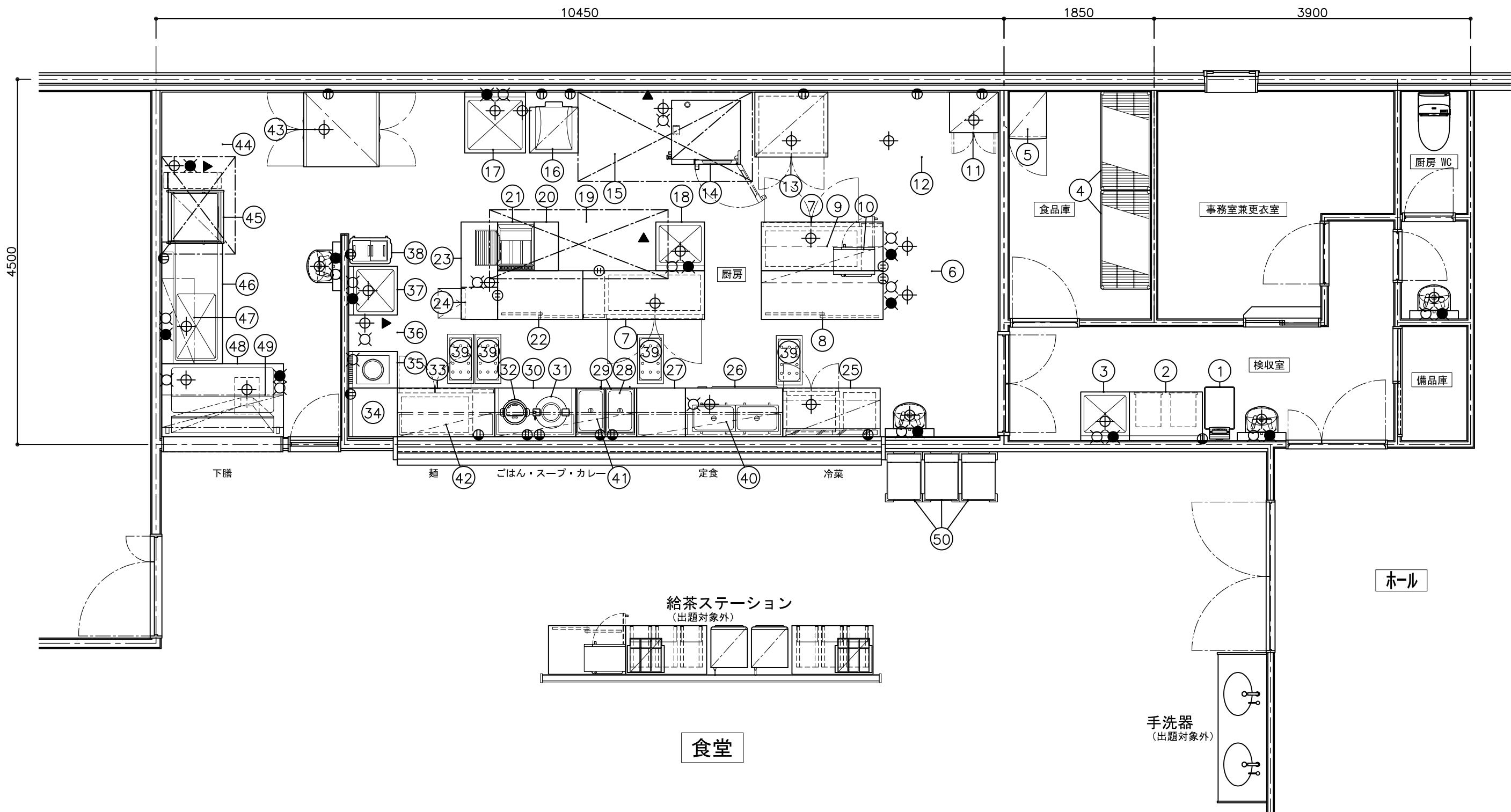
	不適切箇所	理由、改善策
①		
②		
③		
④		
⑤		
⑥		

2025年度 2級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙(その3)

受験地	
受験番号	

問題【1】下記の平面図は、200食の社員食堂厨房である。(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ーが必要な所には ◎ 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ること。
- ※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	ガス	電気	フード
			間口	奥行	高さ	⌕	☼	⊕ ⊖ (床排水)	▲ ♀ (壁付)	Ⓜ ⑩	
1	デジタル台秤	1	370	520	780					○	
2	作業台	1	900	600	850						
3	一槽シンク	1	600	600	850	○	○	○			
4	シェルフ	2	1220	610	1900						
5	検食用冷凍庫	1	460	580	1150					○	
6											
7	冷蔵コールドテーブル	2	1500	600	850			○		○	
8	調理台(引戸付)	1	1500	600	850						
9	上棚	1	1500	450	900						
10	電子レンジ	1	500	360	320					○	
11	包丁まな板殺菌庫	1	600	500	1150			○		○	
12											
13	冷凍庫	1	900	800	1950			○		○	
14	電気スチーム コンベクションオープン	1	850	780	1600	○		○		○	㊄
15											
16	自動計量洗米機	1	600	620	1800	○		○		○	
17	一槽シンク	1	750	750	850	○	○	○			
18	パンシンク	1	600	600	850	○	○	○			
19											
20	脇台	1	300	600	850						
21	ガスフライヤー	1	450	600	850						
22	盛付台(引戸付)	1	1050	600	850						
23	作業台	1	1200	450	850						
24	製氷機	1	400	450	800	○		○		○	
25	冷蔵ショーケース	1	1200	600	1800			○		○	

厨房機器表

NO	品名	台数	寸法(mm)			給水	給湯	排水	ガス	電気	フード
			間口	奥行	高さ	⌕	☼	⊕ ⊖ (床排水)	▲ ♀ (壁付)	Ⓜ ⑩	
26	電気ウォーマーテーブル	1	1200	600	850						
27	配膳台	1	600	600	850						
28	ウォーマー置台	1	750	600	590						
29	卓上ウォーマー	2	350	550	260					○	
30	ジャー置台	1	1000	600	550						
31	電子ジャー	1	460	380	390					○	
32	スープジャー	1	360	320	380					○	
33	冷蔵コールドテーブル	1	1200	600	850			○		○	
34	コーナー台	1	600	600	850						
35	IHスープレンジ	1	450	600	450	○				○	㊄
36											
37	一槽シンク	1	600	600	850	○	○	○			
38	冷凍ストッカー	1	340	530	870					○	
39	食器ディスペンサー	4	610	320	800						
40	スニーズガード	1	1800	300	300						
41	スニーズガード	1	1750	300	300						
42	スニーズガード	1	1200	300	300						
43	電気式食器消毒保管庫	1	920	930	1800			○		○	
44											
45	ドアタイプ食器洗浄機 (ガスブースター/一体型)	1	650 +280	700	1450		○	○	○	○	○
46	ソイルドテーブル	1	1500	750	850	○	○	○			
47	ラックシェルフ	1	1050	400	430						
48	シャワーシンク (光電センサー付)	1	1500	900	850						
49	上棚	1	1500	400	400						
50	トレーディスペンサー	3	420	580	900						

別表	ガスレンジ(5口)	1500×600×850	電気ディッシュウォーマー	1200×600×850	電気式食器消毒保管庫(片面式)	1300×950×1800
	一槽水切付シンク	1200×750×850	ガスゆで麺器	450×600×850	二槽シンク	1200×600×850
	ガス立体炊飯器	750×700×1350	電磁調理器(3口)	1200×600×850	電気ゆで麺器	450×600×850
	冷蔵コールドテーブル	1800×750×850	ガススチーム コンベクションオープン	850×780×1600	電気コンベクションオープン	780×700×1600
	二槽電気フライヤー	900×600×850	クリーンテーブル	1200×750×850	冷凍庫	1500×800×1950
	冷蔵庫	1500×800×1950	舟形シンク	1200×600×850	ガステーブル(4口)	1200×600×850