

厨房設備施工技能検定試験の  
試験科目及びその範囲並びにその細目

令和2年2月

厚生労働省人材開発統括官

1. 1級厨房設備施工技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1ページ  
制定 昭和56年度 改正 平成18年度  
改正 令和2年2月（日本産業規格への変更に伴う改正）

2. 2級厨房設備施工技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8ページ  
同 上

1 1級<sup>ちゅう</sup> 厨房設備施工技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目

(1) 技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度

<sup>ちゅう</sup> 厨房設備施工の職種における上級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とする。

(2) 試験科目及びその範囲

表1の左欄のとおりである。

(3) 試験科目及びその範囲の細目

表1の右欄のとおりである。

表1

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>学 科 試 験</p> <p>1 施工法</p> <p><sup>ちゅう</sup> 厨房設備工事の施工計画及び施工管理</p> <p><sup>ちゅう</sup> 厨房設備工事の施工方法</p>	<p><sup>ちゅう</sup> 厨房設備工事に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 工程計画の作成の手順</p> <p>(2) 工程表の作成方法</p> <p>(3) 施工設計及び施工管理の方法</p> <p>1 <sup>ちゅう</sup> 厨房設備工事に関し、次に掲げる施工法について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 重量物の運搬</p> <p>(2) <sup>ちゅう</sup> 厨房設備及び床等建設物の内装の養生</p> <p>(3) <sup>ちゅう</sup> 厨房設備の位置出し</p> <p>(4) <sup>ちゅう</sup> 厨房設備の水平出し</p> <p>(5) <sup>ちゅう</sup> 厨房の壁等建物の取付部への <sup>ちゅう</sup> 厨房設備の固定</p> <p>(6) 配管 (7) 配線</p> <p>(8) 結線 (9) 断熱処理</p> <p>2 次に掲げる <sup>ちゅう</sup> 厨房設備工事に使用する機械及び器工具の種類及び使用方法について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 重量物の運搬 (2) <sup>ちゅう</sup> 厨房設備の固定 (3) 配管</p> <p>(4) 結線 (5) 断熱処理</p> <p>(6) <sup>ちゅう</sup> 厨房設備工事に使用する材料の工作</p> <p>3 <sup>ちゅう</sup> 厨房設備工事の寸法検査、気密試験、導通試験、機能試験及び引渡し業務に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 検査の手順及び方法</p> <p>(2) 検査に使用する設備、測定器及び器工具の種類及び使用方法</p> <p>(3) 引渡し業務の手順等</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>ちゅう 厨房設備工事に使用する 材料及びその工作法</p> <p>ちゅう 厨房設備関連工事の施工 方法</p> <p>2 ちゅう 厨房機器 ちゅう 厨房機器の種類、構造、 機能及び用途</p>	<p>1 次に掲げる材料の種類、性質及び用途について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 圧延鋼板 (2) 配管用鋼管及び銅管 (3) ステンレス板 (4) アルミニウム板及びアルミニウム合金板 (5) 銅板及び銅合金板 (6) 亜鉛板及び亜鉛合金板 (7) ゴム及びゴム管 (8) プラスチック (9) 木材</p> <p>2 次に掲げる材料の種類、性質及び用途について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 接着剤 (2) 断熱材及び保温材 (3) 絶縁材 (4) シール材 (5) 塗料</p> <p>3 工作法に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 金属板材の切断、曲げ加工及び接合の方法 (2) 表面処理の目的及び方法 (3) 機械部品の締結の方法 (4) ねじ、ピン、リベット等締結用機械要素の種類及び用途 (5) 工作測定の方法</p> <p>次に掲げるちゅう 厨房設備関連工事の施工手順、施工方法及び施工検査の方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) ガス配管工事 (2) 給排水工事 (3) 電気配線工事 (4) 給排気工事 (5) 内装仕上げ工事 (6) カウンター設置工事 (7) 蒸気設備工事</p> <p>次に掲げるちゅう 厨房機器の種類、構造、機能及び用途について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 下調理用機器 (2) 加熱調理用機器 (3) 冷蔵庫等保冷用ちゅう 厨房機器 (4) 温蔵庫等保温用ちゅう 厨房機器 (5) 配ぜん及び供食サービス機器 (6) 洗浄・消毒用機器</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>ちゅう 厨房機器の保守管理</p> <p>3 ちゅう 厨房関連設備 給排気設備の種類、構造、 機能及び用途</p> <p>給排水設備及び給湯設備の 種類、構造、機能及び用途</p> <p>燃料貯蔵供給設備の種類及 び構造</p>	<p>ちゅう 厨房機器の保守管理に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) ちゅう 厨房機器の適正使用条件</p> <p>(2) ちゅう 厨房機器に生じやすい故障の原因及びその防止方法</p> <p>(3) ちゅう 厨房機器の修理の方法及び調整の方法</p> <p>1 ちゅう 厨房機器に関し、次に掲げる燃焼機器に使用される給排気装置の種類、構造及び機能について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 開放燃焼式機器                      (2) 半密閉燃焼式機器</p> <p>(3) 密閉燃焼式機器</p> <p>2 ちゅう 厨房機器の給排気装置の主要構成部品の種類、機能及び用途について詳細な知識を有すること。</p> <p>3 給排気がちゅう 厨房機器に与える影響について一般的な知識を有すること。</p> <p>4 次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 燃焼における給排気の必要性</p> <p>(2) 次の換気方式の原理、換気の方法及び特徴 イ 自然換気                      ロ 強制換気</p> <p>(3) 換気量</p> <p>(4) 換気回数</p> <p>1 ちゅう 厨房に関し次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 給排水設備の種類、構造及び機能</p> <p>(2) 給排水設備の主要構成部品の種類及び用途</p> <p>2 給排水がちゅう 厨房機器に与える影響について一般的な知識を有すること。</p> <p>3 ガス瞬間湯沸器の種類、構造及び機能について詳細な知識を有すること。</p> <p>4 次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 次のものの種類、構造及び機能 イ ボイラー及び附属装置 ロ 貯湯そう及び給湯用熱交換器</p> <p>(2) 給湯方式の種類及び特徴</p> <p>次に掲げる設備の種類及び構造について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 液化石油ガス供給設備      (2) 液体燃料貯蔵及び供給設備</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>空気調和設備の種類、構造及び機能</p> <p>搬送設備の種類、構造及び機能</p> <p>4 厨房</p> <p>厨房の規模及び厨房機器のレイアウト</p> <p>厨房の構造</p>	<p>次に掲げる空気調和設備の構造及び機能について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 空気調和設備の基本</p> <p>(2) パッケージ型空気調和設備</p> <p>(3) 中央管理方式の空気調和設備</p> <p>次に掲げる厨房用搬送設備の種類、構造及び機能について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) エレベーター</p> <p>(2) 小荷物専用昇降機、簡易リフト</p> <p>(3) コンベア</p> <p>1 次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 厨房設備を使用する業種及び業態の特徴</p> <p>(2) 厨房設計の手順</p> <p>(3) 食品材料の種類及び貯蔵方法</p> <p>(4) 料理の種類及び調理方法</p> <p>(5) 調理用並びに供食用什器、用具及び食器の種類及び用途</p> <p>2 次に掲げる事項が厨房の広さ及び厨房機器のレイアウトに及ぼす影響について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 供食方式 (2) 供食規模</p> <p>(3) メニュー及びその価格 (4) 調理の量及び回数</p> <p>(5) 食品衛生の確保 (6) 厨房機器の仕様</p> <p>(7) 熱源の種類 (8) 給排気システム</p> <p>(9) 厨房の天井高 (10) 厨房の位置</p> <p>(11) 出入口の位置及び数 (12) 作業動線</p> <p>1 厨房に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 建築構造の種類及び特徴</p> <p>(2) 建築材料の種類、特徴及び用途</p> <p>(3) 内装仕上げの特徴</p> <p>(4) 採光及び照明の方法及び特徴</p> <p>2 次に掲げる事項が厨房の構造に及ぼす影響について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 厨房の位置 (2) 窓・出入口の大きさ、数及び位置</p> <p>(3) 厨房の広さ (4) 厨房の形状</p> <p>(5) 階高 (6) 厨房機器の形状及び重量</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>5 関連基礎知識</p> <p>気体及び液体の性質</p> <p>燃料の種類、性質及び用途</p> <p>冷凍の基礎理論</p> <p>電気の基礎知識</p>	<p>気体及び液体の性質に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 比重 (2) 比熱</p> <p>(3) 熱伝導 (4) 潜熱</p> <p>(5) 気体における温度、圧力及び比容積の関係</p> <p>(6) 物質の状態変化と圧力及び温度の関係</p> <p>(7) 水高と水圧の関係</p> <p>1 次に掲げる燃料の種類、性質及び成分について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 都市ガス (2) 液化石油ガス</p> <p>2 次に掲げる液体燃料の性質及び用途について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) ガソリン (2) 灯油 (3) 軽油 (4) 重油</p> <p>3 調理に用いられる固体燃料の種類、性質及び用途について概略の知識を有すること。</p> <p>4 次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 燃焼に必要な条件 (2) 引火点 (3) 発火点</p> <p>(4) 燃焼温度 (5) 空燃比 (6) 発熱量</p> <p>(7) 爆発限界</p> <p>5 異状燃焼の種類、原因及び対策について詳細な知識を有すること</p> <p>次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 冷凍サイクルの種類及び原理</p> <p>(2) 冷媒の種類及び性質</p> <p>(3) 冷凍サイクルを構成する機器の種類、構造及び機能</p> <p>(4) 冷機器の維持管理</p> <p>1 次に掲げる電気用語の意味について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 電流 (2) 電圧 (3) 電気抵抗</p> <p>(4) 周波数 (5) 力率 (6) 電力量</p> <p>2 次に掲げる電気機械器具の使用方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 電動機 (2) 抵抗器 (3) 開閉器</p> <p>(4) 継電器 (5) 遮断器</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>6 製図 日本産業規格に定める図示法及び材料記号</p> <p>7 関係法規 食品衛生法（昭和22年法律第233号）関係法令、消防法（昭和23年法律第186号）関係法令、建築基準法（昭和25年法律第201号）関係法令、水質汚濁防止法（昭和45年法律第138号）関係法令、ガス事業法（昭和29年法律第51号）関係法令、液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律（昭和42年法律第149号）関係法令、特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律（昭和54年法律第33号）関係法令、廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和45年法律第137号）関係法令、悪臭防止法（昭和46年法律第91号）関係法令及び食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号）関係法令のうち、<sup>ちゅう</sup>厨房設備施工に関する部分</p>	<p>1 次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。  (1) 図示法 (2) 図示記号 (3) 材料記号  (4) 組立図及び部品図による<sup>ちゅう</sup>厨房機器の機能及び立体的形状の推測  (5) 建築図面の読図</p> <p>2 <sup>ちゅう</sup>厨房設備施工図の作成の方法について詳細な知識を有すること。</p> <p>食品衛生法関係法令、消防法関係法令、建築基準法関係法令水質汚濁防止法関係法令、ガス事業法関係法令、液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律関係法令、特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律関係法令、廃棄物の処理及び清掃に関する法律関係法令、悪臭防止法関係法令及び食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律関係法令のうち、<sup>ちゅう</sup>厨房設備施工に関する部分について一般的な知識を有すること。</p>



試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>8 安全衛生</p> <p>安全衛生に関する詳細な知識</p> <p>実 技 試 験</p> <p>厨房設備施工作業</p> <p>厨房設備施工図の作成</p> <p>厨房設備の据付け</p> <p>厨房設備の分解、組立て及び調整</p> <p>厨房設備の気密試験、導通試験及び機能試験</p>	<p>1 厨房設備工事に伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 機械、器工具、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱方法</p> <p>(2) 安全装置、有害物抑制装置又は保護具の性能及び取扱方法</p> <p>(3) 作業手順</p> <p>(4) 作業開始時の点検</p> <p>(5) 厨房設備工事に關して発生するおそれのある疾病の原因及び予防</p> <p>(6) 整理、整頓及び清潔の保持</p> <p>(7) 事故時等における応急措置及び退避</p> <p>(8) その他厨房設備工事に關する安全又は衛生のために必要な事項</p> <p>2 労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）関係法令（厨房設備工事に關する部分に限る。）について詳細な知識を有すること。</p> <p>3 厨房施設の衛生管理について詳細な知識を有すること。</p> <p>4 防災設備について詳細な知識を有すること。</p> <p>レイアウト図に基づいて厨房設備施工図の作成ができること。</p> <p>1 厨房設備の搬入、位置出し及び水平出しができること。</p> <p>2 厨房の壁等建物の取付部への厨房設備の取付けができること。</p> <p>厨房設備の分解、組立て及び調整ができること。</p> <p>複雑な制御装置を有する厨房設備の気密試験、導通試験及び機能試験ができること。</p>

2 2級 厨房設備施工技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目

(1) 技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度

厨房設備施工の職種における中級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とする。

(2) 試験科目及びその範囲

表2の左欄のとおりである。

(3) 試験科目及びその範囲の細目

表2の右欄のとおりである。

表2

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>学 科 試 験</p> <p>1 施工法</p> <p>厨房設備工事の施工計画</p> <p>厨房設備工事の施工方法</p>	<p>厨房設備工事に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 工程計画の作成の手順</p> <p>(2) 工程表の作成方法</p> <p>1 厨房設備工事に関し、次に掲げる施工法について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 重量物の運搬</p> <p>(2) 厨房設備及び床等建設物の内装の養生</p> <p>(3) 厨房設備の位置出し</p> <p>(4) 厨房設備の水平出し</p> <p>(5) 厨房の壁等建物の取付部への厨房設備の固定</p> <p>(6) 配管 (7) 配線</p> <p>(8) 結線 (9) 断熱処理</p> <p>2 次に掲げる厨房設備工事に使用する機械及び器工具の種類及び使用方法について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 重量物の運搬 (2) 厨房設備の固定 (3) 配管</p> <p>(4) 結線 (5) 断熱処理</p> <p>(6) 厨房設備工事に使用する材料の工作</p> <p>3 厨房設備工事の寸法検査、気密試験、導通試験、機能試験及び引渡し業務に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 検査の手順及び方法</p> <p>(2) 検査に使用する設備、測定器及び器工具の種類及び使用方法</p> <p>(3) 引渡し業務の手順等</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>ちゅう 厨房設備工事に使用する 材料及びその工作法</p> <p>ちゅう 厨房設備関連工事の施工 方法</p> <p>2 ちゅう 厨房機器 ちゅう 厨房機器の種類、構造、 機能及び用途</p>	<p>1 次に掲げる材料の種類、性質及び用途について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 圧延鋼板 (2) 配管用鋼管及び銅管 (3) ステンレス板 (4) アルミニウム板及びアルミニウム合金板 (5) 銅板及び銅合金板 (6) 亜鉛板及び亜鉛合金板 (7) ゴム及びゴム管 (8) プラスチック (9) 木材</p> <p>2 次に掲げる材料の種類、性質及び用途について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 接着剤 (2) 断熱材及び保温材 (3) 絶縁材 (4) シール材 (5) 塗料</p> <p>3 工作法に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 金属板材の切断、曲げ加工及び接合の方法 (2) 表面処理の目的及び方法 (3) 機械部品の締結の方法 (4) ねじ、ピン、リベット等締結用機械要素の種類及び用途 (5) 工作測定の方法</p> <p>次に掲げるちゅう 厨房設備関連工事の施工手順、施工方法及び施工検査の方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) ガス配管工事 (2) 給排水工事 (3) 電気配線工事 (4) 給排気工事 (5) 内装仕上げ工事 (6) カウンター設置工事 (7) 蒸気設備工事</p> <p>次に掲げるちゅう 厨房機器の種類、構造、機能及び用途について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 下調理用機器 (2) 加熱調理用機器 (3) 冷蔵庫等保冷用ちゅう 厨房機器 (4) 温蔵庫等保温用ちゅう 厨房機器 (5) 配ぜん及び供食サービス機器 (6) 洗浄・消毒用機器</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>ちゅう 厨房機器の保守管理</p> <p>3 ちゅう 厨房関連設備 給排気設備の種類、構造、 機能及び用途</p> <p>給排水設備及び給湯設備の 種類、構造、機能及び用途</p> <p>燃料貯蔵供給設備の種類及 び構造</p>	<p>ちゅう 厨房機器の保守管理に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) ちゅう 厨房機器の適正使用条件</p> <p>(2) ちゅう 厨房機器に生じやすい故障の原因及びその防止方法</p> <p>(3) ちゅう 厨房機器の修理の方法及び調整の方法</p> <p>1 ちゅう 厨房機器に関し、次に掲げる燃焼機器に使用される給排気装置の種類、構造及び機能について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 開放燃焼式機器                      (2) 半密閉燃焼式機器</p> <p>(3) 密閉燃焼式機器</p> <p>2 ちゅう 厨房機器の給排気装置の主要構成部品の種類、機能及び用途について詳細な知識を有すること。</p> <p>3 給排気がちゅう 厨房機器に与える影響について一般的な知識を有すること。</p> <p>4 次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 燃焼における給排気の必要性</p> <p>(2) 次の換気方式の原理、換気の方法及び特徴 イ 自然換気                      ロ 強制換気</p> <p>(3) 換気量</p> <p>(4) 換気回数</p> <p>1 ちゅう 厨房に関し次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 給排水設備の種類、構造及び機能</p> <p>(2) 給排水設備の主要構成部品の種類及び用途</p> <p>2 給排水がちゅう 厨房機器に与える影響について一般的な知識を有すること。</p> <p>3 ガス瞬間湯沸器の種類、構造及び機能について詳細な知識を有すること。</p> <p>4 次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 次のものの種類、構造及び機能 イ ボイラー及び附属装置 ロ 貯湯そう及び給湯用熱交換器</p> <p>(2) 給湯方式の種類及び特徴</p> <p>次に掲げる設備の種類及び構造について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 液化石油ガス供給設備      (2) 液体燃料貯蔵及び供給設備</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>空気調和設備の種類、構造及び機能</p> <p>搬送設備の種類、構造及び機能</p> <p>4 厨房</p> <p>厨房の規模及び厨房機器のレイアウト</p> <p>厨房の構造</p>	<p>次に掲げる空気調和設備の構造及び機能について概略の知識を有すること。</p> <p>(1) 空気調和設備の基本</p> <p>(2) パッケージ型空気調和設備</p> <p>(3) 中央管理方式の空気調和設備</p> <p>次に掲げる厨房用搬送設備の種類、構造及び機能について概略の知識を有すること。</p> <p>(1) エレベーター</p> <p>(2) 小荷物専用昇降機、簡易リフト</p> <p>(3) コンベア</p> <p>1 次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 厨房設備を使用する業種及び業態の特徴</p> <p>(2) 厨房設計の手順</p> <p>(3) 食品材料の種類及び貯蔵方法</p> <p>(4) 料理の種類及び調理方法</p> <p>(5) 調理用並びに供食用什器、用具及び食器の種類及び用途</p> <p>2 次に掲げる事項が厨房の広さ及び厨房機器のレイアウトに及ぼす影響について概略の知識を有すること。</p> <p>(1) 供食方式 (2) 供食規模</p> <p>(3) メニュー及びその価格 (4) 調理の量及び回数</p> <p>(5) 食品衛生の確保 (6) 厨房機器の仕様</p> <p>(7) 熱源の種類 (8) 給排気システム</p> <p>(9) 厨房の天井高 (10) 厨房の位置</p> <p>(11) 出入口の位置及び数 (12) 作業動線</p> <p>1 厨房に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 建築構造の種類及び特徴</p> <p>(2) 建築材料の種類、特徴及び用途</p> <p>(3) 内装仕上げの特徴</p> <p>(4) 採光及び照明の方法及び特徴</p> <p>2 次に掲げる事項が厨房の構造に及ぼす影響について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 厨房の位置 (2) 窓・出入口の大きさ、数及び位置</p> <p>(3) 厨房の広さ (4) 厨房の形状</p> <p>(5) 階高 (6) 厨房機器の形状及び重量</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>5 関連基礎知識</p> <p>気体及び液体の性質</p> <p>燃料の種類、性質及び用途</p> <p>冷凍の基礎理論</p> <p>電気の基礎知識</p>	<p>気体及び液体の性質に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 比重 (2) 比熱</p> <p>(3) 熱伝導 (4) 潜熱</p> <p>(5) 気体における温度、圧力及び比容積の関係</p> <p>(6) 物質の状態変化と圧力及び温度の関係</p> <p>(7) 水高と水圧の関係</p> <p>1 次に掲げる燃料の種類、性質及び成分について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 都市ガス (2) 液化石油ガス</p> <p>2 次に掲げる液体燃料の性質及び用途について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) ガソリン (2) 灯油 (3) 軽油 (4) 重油</p> <p>3 調理に用いられる固体燃料の種類、性質及び用途について概略の知識を有すること。</p> <p>4 次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 燃焼に必要な条件 (2) 引火点 (3) 発火点</p> <p>(4) 燃焼温度 (5) 空燃比 (6) 発熱量</p> <p>(7) 爆発限界</p> <p>5 異状燃焼の種類、原因及び対策について詳細な知識を有すること。</p> <p>次に掲げる事項について概略の知識を有すること。</p> <p>(1) 冷凍サイクルの種類及び原理</p> <p>(2) 冷媒の種類及び性質</p> <p>(3) 冷凍サイクルを構成する機器の種類、構造及び機能</p> <p>(4) 冷機器の維持管理</p> <p>1 次に掲げる電気用語の意味について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 電流 (2) 電圧 (3) 電気抵抗</p> <p>(4) 周波数 (5) 力率 (6) 電力量</p> <p>2 次に掲げる電気機械器具の使用方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 電動機 (2) 抵抗器 (3) 開閉器</p> <p>(4) 継電器 (5) 遮断器<sup>しゃ</sup></p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>6 製図 日本産業規格に定める図示法及び材料記号</p> <p>7 関係法規 食品衛生法関係法令、消防法関係法令、建築基準法関係法令、水質汚濁防止法関係法令、ガス事業法関係法令、液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律関係法令、特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律関係法令、廃棄物の処理及び清掃に関する法律関係法令、悪臭防止法関係法令及び食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律関係法令のうち、<sup>ちゅう</sup>厨房設備施工に関する部分</p> <p>8 安全衛生 安全衛生に関する詳細な知識</p>	<p>1 次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 図示法 (2) 図示記号 (3) 材料記号 (4) 組立図及び部品図による<sup>ちゅう</sup>厨房機器の機能及び立体的形状の推測 (5) 建築図面の読図</p> <p>食品衛生法関係法令、消防法関係法令、建築基準法関係法令、水質汚濁防止法関係法令、ガス事業法関係法令、液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律関係法令、特定ガス消費機器の設置工事の監督に関する法律関係法令、廃棄物の処理及び清掃に関する法律関係法令、悪臭防止法関係法令及び食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律関係法令のうち、<sup>ちゅう</sup>厨房設備施工に関する部分について一般的な知識を有すること。</p> <p>1 <sup>ちゅう</sup>厨房設備工事に伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 機械、器工具、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱方法 (2) 安全装置、有害物抑制装置又は保護具の性能及び取扱方法 (3) 作業手順 (4) 作業開始時の点検 (5) <sup>ちゅう</sup>厨房設備工事に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 (6) 整理、<sup>とん</sup>整頓及び清潔の保持 (7) 事故時等における応急措置及び退避 (8) その他<sup>ちゅう</sup>厨房設備工事に関する安全又は衛生のために必要な</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>実技試験</p> <p>厨房設備施工作業</p> <p>厨房設備の据付け</p> <p>厨房設備の分解、組立て及び調整</p> <p>厨房設備の気密試験、導通試験及び機能試験</p>	<p>事項</p> <p>2 労働安全衛生法関係法令(厨房設備工事に関する部分に限る。)について詳細な知識を有すること。</p> <p>3 厨房施設の衛生管理について詳細な知識を有すること。</p> <p>4 防災設備について詳細な知識を有すること。</p> <p>1 厨房設備の搬入、位置出し及び水平出しができること。</p> <p>2 厨房の壁等建物の取付部への厨房設備の取付けができること。</p> <p>厨房設備の分解、組立て及び調整ができること。</p> <p>厨房設備の気密試験、導通試験及び機能試験ができること。</p>