PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

Thông tư số 06/2015/TT-BLĐTBXH ngày 25 tháng 02 năm 2015 ban hành Danh mục thiết bị dạy nghề trọng điểm cấp độ quốc gia trình độ trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề cho các nghề: Kỹ thuật sửa chữa, lắp ráp máy tính; Quản trị mạng máy tính; Kỹ thuật xây dựng; Cắt gọt kim loại; Hàn; Công nghệ ô tô; Điện dân dụng; Điện công nghiệp; Kỹ thuật máy lạnh và điều hòa không khí; Điện tử dân dụng; Điện tử công nghiệp; May thời trang; Nghiệp vụ nhà hàng - Quản trị nhà hàng; Kỹ thuật chế biến món ăn

Phụ lục

Danh mục thiết bị dạy nghề trọng điểm cấp độ quốc gia trình độ trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề cho các nghề: Kỹ thuật sửa chữa, lắp ráp máy tính; Quản trị mạng máy tính; Kỹ thuật xây dựng; Cắt gọt kim loại; Hàn; Công nghệ ô tô; Điện dân dụng; Điện công nghiệp; Kỹ thuật máy lạnh và điều hòa không khí; Điện tử dân dụng; Điện tử công nghiệp; May thời trang; Nghiệp vụ nhà hàng - Quản trị nhà hàng; Kỹ thuật chế biến món ăn

(Ban hành kèm theo Thông tư số 06/2015/TT-BLĐTBXH ngày 25 tháng 02 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

(Tiếp theo Công báo số 349 + 350)

Phụ lục 14a

DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ TRỌNG ĐIỂM CẤP ĐỘ QUỐC GIA NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 06/2015/TT-BLĐTBXH ngày 25 tháng 02 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã nghề: 40810204

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

Phần B
TỔNG HỢP THIẾT BỊ DẠY NGHỀ CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN

Bảng 15. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	THIẾT BỊ AN TOÀN			
1	Bảo hộ lao động	Bộ	19	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Quần đen	*Chiếc*	*1*	
	Áo bếp	*Chiếc*	*1*	
	Tạp dề	*Chiếc*	*1*	
	Mũ bếp	*Chiếc*	*1*	
	Khăn cổ	*Chiếc*	*1*	
	Giày nhựa	*Đôi*	*1*	
	Găng tay sợi chống nóng	*Đôi*	*1*	
	Khẩu trang	*Chiếc*	*1*	
2	Dụng cụ phòng cháy chữa cháy	Bộ	1	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị phòng cháy, chữa cháy
	Mỗi bộ bao gồm			
	Bình chữa cháy	*Chiếc*	*3*	
	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	*Bộ*	*1*	
	Cảm ứng nhiệt	*Bộ*	*1*	
	Cảm ứng khói	*Bộ*	*1*	
	Thiết bị kích hoạt cơ	*Bộ*	*1*	
3	Dụng cụ cứu thương	Bộ	1	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Dụng cụ sơ cấp cứu	*Bộ*	*1*	
	Cáng cứu thương	*Chiếc*	*1*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	THIẾT BỊ CHUYÊN NGÀNH			
4	Quả địa cầu	Quả	1	Kích thước phù hợp với yêu cầu giảng dạy
5	Máy quay video	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
6	Điện thoại bàn	Chiếc	2	- Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm - Được kết nối song song
7	Gương soi	Chiếc	4	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
8	Máy ảnh	Chiếc	3	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
9	Phần mềm quản lý kho	Bộ	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
10	Máy tính cá nhân	Chiếc	36	Loại 12 số
11	Đài đĩa	Chiếc	1	Công suất: ≥ 40W
12	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	1	Khoảng đo: - Nhiệt độ: -20°C đến -40°C - Độ ẩm: 10 đến 90%
13	Máy đo hàm lượng độc tố	Chiếc	1	Phát hiện các chất tồn dư trong thực phẩm trong vòng 15 đến 20 giây
14	Máy sục ozone	Chiếc	1	Sản xuất ozone ≥ 70mgO_3/giờ
15	Bộ thiết bị bảo vệ an ninh	Bộ	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Máy bộ đàm	*Chiếc*	*1*	
	Loa cầm tay	*Chiếc*	*1*	
	Tổng đài điện thoại	*Chiếc*	*1*	
16	Máy hút bụi	Chiếc	1	Công suất: ≤ 750W
17	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
18	Máy rửa ly, tách	Chiếc	1	
19	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
20	Máy xay hạt cà phê	Chiếc	1	Công suất ≥ 100W
21	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Năng suất ≥ 30kg/ngày
22	Máy xay đá	Chiếc	1	Công suất: ≥ 180W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
23	Máy xay sinh tố	Chiếc	6	Công suất: ≤ 750W
24	Máy ép trái cây	Chiếc	6	Công suất: ≥ 220W
25	Máy vắt cam	Chiếc	6	Công suất: ≥ 25W
26	Máy phục vụ bia tươi	Bộ	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm (kèm theo đầy đủ phụ kiện)
27	Máy kẹp nóng bánh mỳ	Chiếc	1	Công suất ≥ 1960W
28	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dung tích: ≥ 120 lít
29	Tủ đông	Chiếc	1	Dung tích ≤ 405 lít
30	Tủ mát	Chiếc	1	Dung tích ≤ 300 lít
31	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	- Có khả năng cất trữ từ 30 chai rượu trở lên - Công suất: 200W ÷ 220W
32	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Công suất: ≥ 128W
33	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	1	Công suất: 300W ÷ 315W
34	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Kích thước - Dài: 200cm ÷ 250cm - Rộng: 150cm ÷ 200cm - Cao: 150cm ÷ 200cm
35	Bàn chữ nhật	Chiếc	6	Kích thước: - Dài 140cm ÷ 150cm - Rộng 80cm ÷ 100cm - Cao 75cm ÷ 80cm
36	Bàn vuông	Chiếc	6	Kích thước - Dài: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 100cm - Cao: ≥ 75cm
37	Bàn tròn	Chiếc	4	- Đường kính ≥ 1m - Cao ≥ 75cm
38	Ghế ngồi	Chiếc	24	Kích thước - Cao: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 45cm - Dài: ≥ 45cm
39	Quầy bar	Chiếc	1	Chất liệu: Gỗ
40	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Chất liệu gỗ hoặc inox

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
41	Tủ trưng bày	Chiếc	1	- Chất liệu: Gỗ - Kích thước ≥ 340cm x 200cm x 60cm
42	Ấm đun nước	Chiếc	2	Công suất: 1000W ÷ 2000W
43	Xe phục vụ 2 tầng	Chiếc	2	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 50cm + Cao: ≥ 80cm
44	Cây lau nhà	Chiếc	5	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
45	Xô	Chiếc	5	- Chất liệu: Nhựa - Dung tích: ≥ 12L
46	Hót rác	Chiếc	5	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
47	Giá treo ly	Chiếc	1	Chất liệu inox, có nhiều ngăn móc
48	Giá để dụng cụ sành sứ	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
49	Khay phục vụ	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Loại hình tròn	*Chiếc*	*6*	*- Loại chống trơn, trượt* *- Đường kính ≥ 50cm*
	Loại hình chữ nhật	*Chiếc*	*6*	*- Loại chống trơn, trượt* *- Kích thước:* *+ Dài ≥ 60cm* *+ Rộng ≥ 40cm*
50	Đồ vải	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Khăn lót khay hình chữ nhật	*Chiếc*	*19*	*Loại thông dụng, phù hợp với khay*
	Khăn lót khay hình tròn	*Chiếc*	*19*	
	Khăn ăn	*Chiếc*	*24*	*Loại thông dụng, đảm bảo vệ sinh*
	Khăn phục vụ	*Chiếc*	*19*	*Kích thước:* *40cm x 40cm đến 70cm x 70cm*
	Khăn trải bàn vuông	*Chiếc*	*6*	*Kích cỡ phù hợp với bàn ăn*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Khăn trải bàn chữ nhật	*Chiếc*	*6*	*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn ăn*
	Khăn trải bàn tròn	*Chiếc*	*4*	
	Khăn nỉ bọc mặt bàn vuông	*Chiếc*	*6*	
	Khăn nỉ bọc mặt bàn chữ nhật	*Chiếc*	*6*	
	Khăn nỉ bọc mặt bàn tròn	*Chiếc*	*4*	
	Khăn trang trí	*Chiếc*	*6*	
	Rèm buffet	*Chiếc*	*6*	*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn*
	Khăn bàn boxing	*Chiếc*	*6*	*Kích thước phù hợp với bàn*
	Bọc ghế có nơ	*Chiếc*	*24*	*Kích thước phù hợp với ghế*
	Găng tay vải	*Đôi*	*19*	*Vải thun trắng*
51	Bộ dao ăn	Bộ	1	
	Mỗ bộ bao gồm:			
	Dao ăn cỡ lớn	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dao ăn cỡ trung	*Chiếc*	*48*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 20cm*
	Dao ăn bơ	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≥ 15cm*
	Dao ăn cá	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dao ăn thịt	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dao cắt phomat	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 30cm*
	Dao cắt, thái, tỉa	*Bộ*	*6*	*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài: 15cm ÷ 25cm*
	Dao cắt bánh	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài 30cm ÷ 40cm*
	Dao cắt bánh	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài 30cm ÷ 40cm*
	Dao gọt hoa quả	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dao cắt hoa quả	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài: 25cm ÷ 30cm*
52	Bộ dĩa	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Dĩa cỡ lớn	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dĩa cỡ trung	*Chiếc*	*48*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 20cm*
	Dĩa ăn thịt	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dĩa ăn cá	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 20cm*
	Dĩa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
53	Bộ Thìa	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Thìa ăn chính	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa ăn khai vị	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa súp tròn	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10 ÷ 15cm*
	Thìa cà phê	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa sứ	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu sứ* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa khuấy	*Chiếc*	*19*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 30cm ÷ 35cm*
	Thìa dĩa phục vụ (Service gear)	*Bộ*	*19*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 30cm*
54	Xẻng xúc bánh	Chiếc	6	- Chất liệu: Inox - Dài: 20cm ÷ 30cm
55	Muôi	Chiếc	6	- Chất liệu: Inox - Cán dài: 30cm ÷ 40cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
56	Phin cà phê	Chiếc	19	Chất liệu: Inox
57	Bát (Tô) đựng đá phục vụ tại bàn	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
58	Xô đựng đá	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
59	Kẹp gắp đá	Chiếc	19	- Chất liệu: Inox - Dài 15cm ÷ 20cm
60	Giá để xô đá	Chiếc	6	- Chất liệu: Inox - Chân giá cao: 50cm ÷ 60cm
61	Bộ bát	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Bát ăn cơm	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Sứ trắng,* *- Đường kính ≤ 10cm*
	Bát ăn xúp Á	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Đường kính: ≤ 7cm*
	Bát ăn xúp Âu có nắp	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính 10cm ÷ 12cm*
	Bát tô đựng canh	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Đường kính: ≤ 20cm*
62	Âu đựng cơm có nắp	Chiếc	6	- Chất liệu: Sứ trắng - Đường kính ≤ 25cm
63	Bình lắc	Chiếc	19	Chất liệu: Inox
64	Dụng cụ lọc	Chiếc	19	Chất liệu: Inox
65	Dụng cụ đong rượu	Chiếc	19	Chất liệu: Inox, định lượng 2 đầu
66	Bình đánh bọt sữa	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
67	Chày dầm	Chiếc	6	
68	Kẹp vắt	Chiếc	6	
69	Kẹp gắp	Chiếc	6	
70	Dụng cụ mở hộp	Chiếc	6	
71	Kẹp cua	Chiếc	19	Chất liệu: Inox
72	Dụng cụ múc kem	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
73	Lược đá	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
74	Đĩa các loại	Bộ	1	*Chất liệu: Sứ trắng*
	Mỗi bộ bao gồm			
	Đĩa bánh mỳ	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa kê Âu	*Chiếc*	*24*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Đĩa súp sâu lòng	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa ăn món chính	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa ô van	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa sa lat	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa tráng miệng	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa kê Á	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa kê tách trà, cà phê	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa kê ấm trà	*Chiếc*	*6*	*Chất liệu: Sứ trắng, đĩa kê phù hợp với kích cỡ ấm trà*
	Đĩa kê khăn lạnh	*Chiếc*	*24*	*Chất liệu: Sứ trắng*
75	Ấm trà	Chiếc	6	Chất liệu: Sứ trắng Dung tích: ≥ 0,7L
76	Tách trà	Chiếc	24	Chất liệu bằng sứ, kích cỡ, hoa văn phù hợp với ấm
77	Dụng cụ lọc trà	Chiếc	6	Bằng lưới thép không gỉ
78	Tách cà phê Capuchino	Chiếc	24	Chất liệu bằng sứ
79	Tách cà phê Espresso	Chiếc	24	
80	Bình các loại	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Bình sữa	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Dung tích: ≥ 0,2L*
	Bình đường có nắp	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Dung tích: ≥ 0,15L*
	Bình thủy tinh đựng nước lọc	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Thủy tinh, có vòi rót* *- Dung tích: ≥ 1L*
	Bình inox có quai	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Inox* *- Dung tích 0,5L ÷ 1L*
81	Lọ muối	Chiếc	6	Chất liệu: Sứ trắng
82	Lọ tiêu	Chiếc	6	
83	Lọ tăm	Chiếc	6	
84	Gạt tàn	Chiếc	12	
85	Lọ hoa	Chiếc	6	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
86	Gối kê	Bộ	1	Chất liệu: Sứ trắng
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Gối kê đũa	*Chiếc*	*24*	
	Gối kê thìa	*Chiếc*	*24*	
87	Đũa	Đôi	24	Chất liệu: Gỗ
88	Bát mắm cá nhân	Chiếc	24	Chất liệu: Sứ trắng
89	Muôi cơm	Chiếc	6	
90	Ly	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Ly uống nước lọc	*Chiếc*	*24*	*Chất liệu: Thủy tinh*
	Ly uống nước trái cây	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Thủy tinh* *- Cao ≥ 20cm và độ dày ≥ 0,3cm*
	Ly uống nước sinh tố	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Thuỷ tinh* *- Cao ≥ 20cm và độ dày 0,3cm*
	Ly rượu vang đỏ	*Chiếc*	*24*	*Chất liệu: Thủy tinh*
	Ly rượu vang trắng	*Chiếc*	*24*	
	Ly champagne Saucer	*Chiếc*	*24*	
	Ly champagne Flute	*Chiếc*	*24*	
	Ly champagne cao	*Chiếc*	*19*	
	Ly rượu mạnh	*Chiếc*	*24*	
	Ly bia	*Chiếc*	*24*	
	Ly cocktail	*Chiếc*	*24*	
	Ly margarita	*Chiếc*	*24*	
	Ly cordial	*Chiếc*	*24*	
	Ly cà phê	*Chiếc*	*24*	*Chất liệu: Sứ trắng*
91	Dụng cụ mở bia	Chiếc	19	Chất liệu: Inox
92	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	19	
93	Nút đậy chai có vòi rót	Chiếc	24	
94	Giỏ để rượu vang	Chiếc	6	Chất liệu thông dụng có sẵn trên thị trường
95	Bảng kẹp phiếu tiếp nhận yêu cầu	Chiếc	6	Chất liệu: Gỗ hoặc nhựa cao cấp
96	Hộp đựng trà	Chiếc	6	Chất liệu: Gỗ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
97	Nồi hâm nóng thức ăn	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại hình tròn	*Chiếc*	*2*	*- Chất liệu Inox* *- Dung tích: ≥ 6L*
	Loại hình chữ nhật	*Chiếc*	*4*	*- Chất liệu: Inox* *- Dung tích: ≥ 8,5L*
98	Thuyền đựng xốt	Chiếc	6	- Chất liệu: Sứ trắng - Dung tích: ≥ 0,18L
99	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	6	Chất liệu: Mây hoặc inox
100	Bình nóng lạnh	Chiếc	1	Dung tích: 15L ÷ 30L
101	Hệ thống hút khói	Chiếc	1	Công suất: 1000W ÷ 1200W
102	Bàn trung gian	Chiếc	3	Kích thước: ≥ (120cm x 80cm x 80cm)
103	Bàn sơ chế	Chiếc	4	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 80 x 80)cm
104	Máy cưa xương	Chiếc	1	Công suất: ≥ 1500W
105	Máy hút chân không	Chiếc	1	Công suất: ≥ 3500W
106	Máy xay thực phẩm	Chiếc	1	Công suất: ≥ 900W
107	Máy cắt lát	Chiếc	1	Công suất: ≥ 150W
108	Máy xay đa năng	Chiếc	1	Công suất ≥ 650W
109	Bếp gas đôi	Chiếc	10	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
110	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	1	Công suất ≥ 3500W
111	Lò nướng đa năng	Chiếc	4	Công suất: ≥ 11kW
112	Lò nướng mặt	Chiếc	1	Kích thước: ≥ (40cm x 35cm x 25cm)
113	Lò nướng bánh mỳ	Chiếc	2	Công suất: ≥ 40 kW
114	Lò nướng bánh Pizza	Chiếc	2	- Kích thước ≥ (77cm x 119cm x 86cm) - Nhiệt độ ≤ 400°C
115	Lò vi sóng	Chiếc	1	Công suất: ≥ 1500W
116	Xe đẩy 3 tầng	Chiếc	1	Kích thước ≥ (80cm x 60cm x 100cm)
117	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	10	Kích thước ≥ (20cm x 8cm x 10cm)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
118	Khuôn nướng vuông	Chiếc	10	Kích thước ≥ (30cm x 30cm x 5cm)
119	Vỉ nướng to	Chiếc	10	Kích thước: ≥ (30cm x 30cm)
120	Khay nướng chống dính	Chiếc	10	Kích thước: ≥ (60cm x 40cm)
121	Bếp nướng than hoa	Chiếc	4	Bằng thép không rỉ, đường kính ≥ 40cm ÷ 50cm
122	Hộp đựng gia vị	Bộ	10	Có nắp đậy
123	Bộ khay đặt bàn	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Khay lớn	*Chiếc*	*1*	*Kích cỡ ≥ (60cm x 40cm)*
	Khay vừa	*Chiếc*	*1*	*Kích cỡ ≥ (40cm x 30cm)*
	Khay nhỏ	*Chiếc*	*1*	*Kích cỡ ≥ (30cm x 20cm)*
	Khay cá nhân, có từng ô nhỏ	*Chiếc*	*1*	*Kích thước ≥ (25cm x 35cm)*
124	Nồi to	Chiếc	19	Đường kính ≥ 35cm
125	Nồi vừa	Chiếc	19	Đường kính ≥ 25cm
126	Nồi nhỏ	Chiếc	19	Đường kính ≥ 18cm
127	Nồi đất kho tộ	Chiếc	10	- Đường kính ≥ 15cm - Vật liệu đất nung tráng men
128	Nồi hấp lớn	Chiếc	10	Đường kính ≥ 45cm
129	Nồi xốt cao	Chiếc	10	Đường kính ≥ 20cm
130	Nồi áp suất	Chiếc	10	Dung tích ≥ 5 lít
131	Nồi cơm điện đa năng	Chiếc	4	Dung tích ≥ 1,8 lít
132	Bộ nồi lẩu (bếp từ "ga" + nồi)	Chiếc	4	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
133	Chảo chiên cạn loại to	Chiếc	10	- Đáy bằng, thành cao - Chống dính - Đường kính ≥ 30cm
134	Chảo chiên cạn loại vừa	Chiếc	10	- Chống dính - Đường kính ≥ 20cm
135	Chảo chiên sâu	Chiếc	4	Đường kính ≥ 35cm
136	Chảo to	Chiếc	10	Đường kính ≥ 45cm
137	Chảo bằng rán bề mặt	Chiếc	4	Kích thước ≥ (29.5cm x 60cm x 65cm)
138	Chảo nướng 2 mặt	Chiếc	4	Kích thước ≥ (30cm x 30cm)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
139	Bộ dụng cụ cầm tay trong chế biến	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Muôi múc xúp, canh	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 12cm*
	Bàn sản gỗ	*Chiếc*	*1*	*Cán dài ≥ 30cm*
	Kẹp gắp	*Chiếc*	*1*	*Cán dài ≥ 25cm*
	Bàn sản inox	*Chiếc*	*1*	*Tay cầm cách nhiệt*
	Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*1*	*Cán cách nhiệt dài ≥ 35cm*
	Dụng cụ chần phở	*Chiếc*	*1*	*Cán cách nhiệt dài ≥ 25cm*
	Rây lọc	*Chiếc*	*1*	*Cán dài ≥ 20cm*
	Đũa nấu	*Đôi*	*1*	*Dài (35cm ÷ 40cm)*
	Muôi hớt bọt	*Chiếc*	*1*	*- Đường kính ≥ 18cm* *- Cán dài ≥ 30cm*
	Chày, cối	*Bộ*	*1*	*Đường kính ≥ 20cm*
	Búa đập thịt	*Chiếc*	*1*	*2 mặt to và nhỏ, cán dài ≥ 20cm*
	Dĩa xoắn mỳ	*Chiếc*	*1*	*Dài ≥ 30cm, cán cách nhiệt*
	Chao lỳ	*Chiếc*	*1*	*- Bằng gỗ, cán dài ≤ 50cm* *- Đường kính ≥ 30cm*
	Ba soa	*Chiếc*	*1*	*- Bằng inox, cán ≤ 50cm* *- Đường kính ≥ 30cm*
	Xiên 2 cạnh	*Chiếc*	*1*	*Bằng inox, cán gỗ dài ≤ 50cm*
	Đũa cả	*Đôi*	*1*	*Bằng tre, gỗ, dài ≤ 50cm bản ngang ≤ 5cm*
	Dụng cụ dóc dầu, mỡ	*Chiếc*	*19*	*Chất liệu: Inox, đường kính ≥ 30cm, cán dài ≥ 50cm*
140	Bộ dao bếp	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Dao gọt vỏ	*Chiếc*	*1*	*Dài ≥ 7cm*
	Dao thái lát mỏng	*Chiếc*	*1*	*Dài ≥ 16cm*
	Dao thái	*Chiếc*	*1*	*Kích thước lưỡi ≥ (30 x 12)cm*
	Dao chặt xương	*Chiếc*	*1*	*Kích thước lưỡi ≥ 30cm x12cm*
	Dao cắt	*Chiếc*	*1*	*Theo kích cỡ chuẩn*
	Dao bài	*Chiếc*	*1*	*Kích thước:* *- Dài: ≥ 30cm* *- Rộng: ≥ 12cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dao sóng	*Chiếc*	*1*	*Kích thước:* *- Dài: ≥ 20cm* *- Rộng: ≥ 12cm*
	Dao tỉa	*Chiếc*	*1*	*Bằng thép không rỉ, dài ≥ 15cm*
141	Dụng cụ mài dao	Chiếc	1	Dài ≥ 25cm
142	Kéo	Chiếc	1	Dài ≥ 20cm
143	Nạo nộm	Chiếc	1	Bằng vỏ nhựa, lưỡi inox dài khoảng 20cm ÷ 25cm
144	Âu trộn nộm	Chiếc	10	- Bằng inox - Đường kính ≥ (30cm ÷ 40cm)
145	Hộp đựng gia vị	Bộ	10	Chất liệu: Nhựa hoặc inox có nắp đậy
146	Bộ dụng cụ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Thìa xúp	*Chiếc*	*1*	*Theo kích cỡ chuẩn*
	Dĩa	*Chiếc*	*1*	
	Đĩa sứ to	*Chiếc*	*1*	*Đường kính từ (25 ÷ 30)cm*
	Đĩa sứ nhỏ	*Chiếc*	*1*	*Đường kính từ (18 ÷ 23)cm*
	Bát xúp	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 9cm*
	Bát cơm	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 12cm*
	Bát xốt	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 5cm*
	Đĩa đựng gia vị	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 7cm*
	Tách đựng xúp Âu	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 10cm*
	Đĩa sâu lòng	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ (24 ÷ 26)cm*
	Hến tiêu muối	*Chiếc*	*1*	*Bằng sứ, đường kính ≥ 5cm*
	Thuyền xốt	*Chiếc*	*1*	*Bằng inox*
	Đĩa sứ bầu dục nhỏ	*Chiếc*	*1*	*Loại ≥ 15cm x 25cm*
	Đĩa sứ bầu dục to	*Chiếc*	*1*	*Loại ≥ 20cm x 30cm*
	Dao ăn	*Chiếc*	*1*	*Bằng inox dài 20cm ÷ 25cm*
147	Thớt	Chiếc	10	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính ≥ 40cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
148	Bộ thớt nhựa 6 màu	Bộ	10	- Chất liệu bằng nhựa, có chân trống trượt và quai treo - Kích thước: ≥ (30 x 40)cm
	Mỗi bộ bao gồm			
	Loại sơ chế, cắt thái thịt gia súc	*Chiếc*	*1*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Loại sơ chế, cắt thái thịt gia cầm	*Chiếc*	*1*	
	Loại sơ chế, cắt thái thủy hải sản	*Chiếc*	*1*	
	Loại sơ chế, cắt thái rau củ quả	*Chiếc*	*1*	
	Loại sơ chế, cắt thái thực phẩm chín	*Chiếc*	*1*	
	Loại cắt thái thực phẩm là sản phẩm sữa	*Chiếc*	*1*	
149	Giá để dụng cụ	Chiếc	2	- Loại 3 tầng - Kích thước ≥ (120 x 65 x 155)cm
150	Giá treo thớt	Chiếc	1	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài ≥ 50cm + Rộng ≥ 30cm + Cao ≥ 150cm
151	Bộ rổ, rá	Bộ	1	Chất liệu bằng: Inox
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại 24cm	*Chiếc*	*7*	
	Loại 30cm	*Chiếc*	*7*	
	Loại 33cm	*Chiếc*	*7*	
152	Chậu rửa đơn	Chiếc	1	- Chất liệu: Inox - Kích thước: + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 75cm + Cao: ≥ 80cm
153	Chậu rửa đôi	Chiếc	5	- Chất liệu: Inox - Kích thước: + Dài: ≥ 150cm + Rộng: ≥ 75cm + Cao: ≥ 80cm
154	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Cây gạt nước	*Chiếc*	*3*	*- Chất liệu: Nhựa* *- Kích thước:* *+ Cán dài ≥ 120cm* *+ Lưỡi gạt ≥ 40cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Bàn chà khô nền	*Chiếc*	*3*	*- Chất liệu: Bông vải sợi* *- Kích thước:* *+ Cán dài ≥ 120cm* *+ Bàn chà ≥ 40cm*
	Chổi quét khu vực bếp	*Chiếc*	*3*	*- Chất liệu: Nhựa* *- Cán dài ≥ 120cm*
	Thùng rác	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Nhựa, 2 ngăn có nắp đậy* *- Dung tích: ≥ 50 lít*
	Hót rác	*Chiếc*	*3*	*- Chất liệu: Nhựa* *- Cán dài: ≥ 120cm*
155	Đèn khò	Chiếc	7	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
156	Đĩa xoay bánh ga tô	Chiếc	7	Đường kính ≥ 25cm
157	Dao cắt bánh	Chiếc	7	- Chất liệu: Thép không rỉ, - Dài ≥ 30cm
158	Dao rạch bánh mì	Chiếc	7	Chất liệu: Thép không rỉ
159	Tủ ủ bột	Chiếc	2	Công suất ≥ 2kW
160	Bộ khuôn bánh gato	Bộ	1	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính - Hình tròn hoặc hình trái tim
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại 10cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 13cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 16cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 19cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 22cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 25cm	*Chiếc*	*19*	
161	Bộ khuôn bánh tart	Bộ	1	Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại 5cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 8cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 11cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 14cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 17cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 20cm	*Chiếc*	*19*	
162	*Bộ khuôn dập hình các loại*	*Bộ*	*1*	Loại thông dụng trên thị trường, có một số hình cơ bản

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại 5cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 8cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 11cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 14cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 17cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 20cm	*Chiếc*	*19*	
163	Khuôn bánh donut	Chiếc	19	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính - Kích thước: + Dài: ≥ 33cm + Rộng: ≥ 20cm + Cao: ≥ 2cm
164	Khuôn bánh mỳ gối	Chiếc	19	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính, có nắp đậy - Kích thước: + Dài: ≥ 22cm + Rộng: ≥ 12cm + Cao: ≥ 12cm
165	Khuôn bánh mỳ dài	Chiếc	19	- Chất liệu: Thép không rỉ - Kích thước: + Dài: ≥ 60cm + Rộng: ≥ 10cm + Cao: ≥ 8cm
166	Khuôn bánh muffin	Chiếc	19	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính - Kích thước: + Dài: ≥ 42cm + Rộng: ≥ 3,5cm + Cao: ≥ 2cm
167	Bộ tạo hình Mouse	Chiếc	19	- Chất liệu: Inox, rỗng 2 đầu - Kích thước: + Đường kính ≥ 10cm + Cao: ≥ 10cm
168	Bộ tạo hình mẫu trên bánh kem	Bộ	19	- Chất liệu: Inox theo mẫu định dạng sẵn có trên thị trường - Mỗi bộ có (6 ÷ 12) chiếc
169	Dụng cụ phết kem và chà láng bề mặt	Chiếc	19	- Chất liệu: Inox, cán nhựa - Kích thước:

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
				+ Dài: ≥ 30cm + Rộng: ≥ 3cm
170	Đót tạo hình	Bộ	19	- Chất liệu: Inox, nhựa - Theo mẫu định dạng sẵn có trên thị trường
171	Bàn xoay	Chiếc	7	- Chất liệu: Đế nhựa, mặt tròn bằng thủy tinh - Đường kính: ≥ 30cm
172	Bàn sơ chế	Chiếc	4	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 80 x 80)cm
173	Bàn đá	Chiếc	4	- Chất liệu: Inox - Kích thước: + Dài: ≥ 200cm + Rộng: ≥ 60cm + Cao: ≥ 80cm
174	Rây bột	Chiếc	19	Đường kính ≥ 20cm
175	Vét bột	Chiếc	19	Bằng nhựa trắng kích thước ≥ (10cm x 15cm)
176	Ca đo lường	Chiếc	7	- Chất liệu: Nhựa - Loại (1 ÷ 2) lít có vạch đo lường
177	Nhiệt kế	Chiếc	7	Loại thông dụng trên thị trường
178	Cân đồng hồ	Chiếc	4	Cân được trọng lượng ≤ 10kg
179	Bình xịt nước	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại nhỏ	*Chiếc*	*7*	*- Chất liệu: Nhựa dẻo* *- Dung tích: ≥ 0,5 lít*
	Loại to	*Chiếc*	*19*	*- Chất liệu: Nhựa dẻo* *- Dung tích: ≥ 1,5 lít*
180	Chổi phết	Chiếc	19	- Cán gỗ hoặc nhựa. Đầu chổi bằng lông nhân tạo - Kích thước: + Dài: (15 ÷ 20)cm + Rộng: (2 ÷ 3)cm
181	Tủ ủ bánh mì	Chiếc	2	Loại ≥ 20 giàn
182	Tủ trưng bày bánh (nóng và lạnh)	Chiếc	1	Thông số thông dụng tại thời điểm mua sắm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
183	Xẻng lấy bánh	Chiếc	7	- Chất liệu: Cán gỗ, lưỡi inox - Cán dài ≥ 120cm
184	Bộ âu inox	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại nhỏ	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 20cm*
	Loại vừa	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 24cm*
	Loại to	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 26cm*
185	Máy đánh bột	Chiếc	7	Dung tích ≥ 30 lít
186	Máy cán bột	Chiếc	2	Công suất ≥ 2,2kW
187	Máy đánh trứng	Chiếc	7	Công suất ≥ 175W
188	Phới đánh trứng	Chiếc	19	Chất liệu: Inox, dài 40cm
189	Máy làm kem	Chiếc	3	- Dung tích ≥ 1500ml - Thời gian làm kem: 25 phút ÷ 30 phút
190	Con lăn cán bột inox	Chiếc	7	- Dài ≥ 50cm - Đường kính ≥ 6cm
191	Con lăn cán bột gỗ	Chiếc	19	- Dài ≥ 30cm - Đường kính ≥ 3cm
192	Bộ chậu sơ chế	Bộ	7	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Chậu to	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 100cm*
	Chậu vừa	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 60cm*
	Chậu nhỏ	*Chiếc*	*2*	*Đường kính ≥ 30cm*
193	Dụng cụ cắt tỉa hoa	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Dao cắt răng cưa	*Chiếc*	*19*	*Chất liệu: Inox*
	Dao mũi nhọn	*Chiếc*	*19*	*- Chất liệu: Inox, cán cách nhiệt* *- Kích thước:* *+ rộng ≥ 3cm* *+ dài ≥ 15cm*
	Kéo tỉa hoa	*Chiếc*	*19*	*Chất liệu: Inox hoặc thép không gỉ*
	Kìm tỉa hoa	*Chiếc*	*19*	*Chất liệu: Inox*
	Bộ xúc tỉa hoa	*Bộ*	*19*	*Loại thông dụng trên thị trường*
194	Hộp đựng dụng cụ (dao, kéo)	Chiếc	19	Có nắp đậy
195	Bàn chông cắm hoa	Chiếc	19	- Chất liệu: Inox hoặc thép không gỉ - Đường kính từ 5cm ÷ 7cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
196	Bộ lọ, bình cắm hoa	Bộ	1	Chất liệu: Sứ, màu sắc và hoa văn khác nhau
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại cao 25cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại cao 30cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại cao 35cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại cao 40cm	*Chiếc*	*19*	
197	Bộ bát cắm hoa	Bộ	1	Chất liệu: Sứ, màu sắc và hoa văn khác nhau
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại 10cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 14cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 16cm	*Chiếc*	*19*	
198	Bộ đĩa cắm hoa	Bộ	1	Chất liệu: Sứ, màu sắc và hoa văn khác nhau
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Đĩa tròn	*Chiếc*	*19*	*Đường kính từ (25 ÷ 30)cm*
	Đĩa vuông	*Chiếc*	*19*	*Kích thước: ≥ 20cm x 20cm*
	Đĩa hình chữ nhật	*Chiếc*	*19*	*Kích thước: ≥ 15cm x 25cm*
	Đĩa hình lá	*Chiếc*	*19*	*Kích thước: ≥ 18cm x 23cm*
	Đĩa hình trái tim	*Chiếc*	*19*	*Kích thước: ≥ 15cm x 25cm*
	Đĩa hình ôvan	*Chiếc*	*19*	*Đường kính từ (20 ÷ 30)cm*
	THIẾT BỊ HỖ TRỢ ĐÀO TẠO			
199	Máy vi tính	Bộ	19	Cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
200	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
201	Loa máy tính	Bộ	1	Công suất ≥ 20W
202	Bảng	Chiếc	1	- Chất liệu: Mica - Kích thước ≥ (1,5m x 3m)
203	Bảng flipchart	Chiếc	1	Mặt bằng Mica, chân bằng gỗ hoặc inox

DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH
DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
Trình độ: Trung cấp nghề

(Theo Quyết định số 1730/QĐ-BLĐTBXH ngày 08 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

TT	Họ và tên	Trình độ	Chức vụ trong Hội đồng thẩm định
1	Ông Quản Văn Giáo	Cử nhân Kinh tế	Chủ tịch HĐTĐ
2	Đỗ Thiện Dụng	Thạc sỹ Quản trị kinh doanh Du lịch - Khách sạn	P. Chủ tịch HĐTĐ
3	Ông Nguyễn Tiến Bộ	Kỹ sư Điện - Điện tử	Ủy viên, thư ký
4	Ông Nguyễn Xuân Hùng	Cử nhân - Chuyên gia nấu ăn bậc I	Ủy viên
5	Ông Nguyễn Tuấn Dũng	Thạc sỹ Quản trị kinh doanh	Ủy viên
6	Bà Lê Thị Hải Hà	Cử nhân Quản trị kinh doanh Du lịch - Khách sạn	Ủy viên
7	Ông Nguyễn Thành Trung	Cử nhân Quản trị kinh doanh	Ủy viên

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Phụ lục 14b

DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ TRỌNG ĐIỂM CẤP ĐỘ QUỐC GIA NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 06/2015/TT-BLĐTBXH ngày 25 tháng 02 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã nghề: 50810204
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

Năm 2015

Mục lục

Phần thuyết minh

Phần A. Danh mục thiết bị dạy nghề theo từng môn học, mô đun

Bảng 1. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Tổng quan du lịch và khách sạn (MH 07)

Bảng 2. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch (MĐ 08)

Bảng 3. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch (MH 09)

Bảng 4. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Tin học ứng dụng trong kinh doanh (MĐ 10)

Bảng 5. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Quản lý chất lượng (MH 11)

Bảng 6. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Thống kê kinh doanh (MH 12)

Bảng 7. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Nghiệp vụ thanh toán (MH 13)

Bảng 8. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Marketing du lịch (MH 14)

Bảng 9. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Tiếng anh chuyên ngành (MĐ 15)

Bảng 10. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Quản trị tác nghiệp (MH 16)

Bảng 11. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Thương phẩm và an toàn thực phẩm (MH 17)

Bảng12. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Sinh lý dinh dưỡng (MH 18)

Bảng 13. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Văn hóa ẩm thực (MH 19)

Bảng 14. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Xây dựng thực đơn (MĐ 20)

Bảng 15. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Hoạch toán định mức (MĐ 21)

Bảng 16. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Chế biến món ăn (MĐ 22)

Bảng 17. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng (MĐ 23)

Bảng 18. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Kỹ thuật pha chế đồ uống (MĐ 24)

Bảng 19. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Kỹ thuật cắt tỉa trang trí (MĐ 25)

Bảng 20. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Nghiệp vụ nhà hàng (MĐ 26)

Phần B. Tổng hợp thiết bị dạy nghề cho các môn học, mô đun

Bảng 21. Danh mục thiết bị dạy nghề cho các môn học, mô đun

Danh sách Hội đồng thẩm định danh mục thiết bị dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

PHẦN THUYẾT MINH

Danh mục thiết bị dạy nghề trọng điểm cấp độ quốc gia nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng nghề là danh mục các loại thiết bị dạy nghề *(dụng cụ, mô hình, bộ phận của thiết bị, thiết bị hoàn chỉnh…)* và số lượng từng loại thiết bị dạy nghề mà trường, đào tạo nghề trên phải trang bị để tổ chức dạy và học cho 01 lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên và lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên. Danh mục này được xây dựng trên cơ sở chương trình dạy nghề trình độ cao đẳng nghề, cấp độ quốc gia nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, ban hành kèm theo Quyết định số 761/QĐ-TCDN ngày 11 tháng 12 năm 2012 của Tổng cục trưởng Tổng cục Dạy nghề.

I. Nội dung danh mục thiết bị dạy nghề trọng điểm cấp độ quốc gia nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

1. Phần A. Danh mục thiết bị dạy nghề theo từng môn học, mô đun.

Chi tiết từ bảng 01 đến bảng 20, danh mục thiết bị cho từng môn học, mô đun bao gồm:

- Chủng loại và số lượng thiết bị cần thiết đáp ứng yêu cầu của môn học, mô đun;

- Yêu cầu sư phạm của thiết bị;

- Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị bao gồm các thông số kỹ thuật chính, cần thiết của thiết bị, đáp ứng yêu cầu của môn học, mô đun.

2. Phần B. Tổng hợp thiết bị dạy nghề cho các môn học, mô đun

Bảng 21 - Danh mục thiết bị dạy nghề cho các môn học, mô đun. Trong bảng này:

- Chủng loại thiết bị là tất cả các thiết bị có trong danh mục thiết bị cho các môn học, mô đun;

- Số lượng thiết bị của từng chủng loại là số lượng đáp ứng yêu cầu của các môn học, mô đun;

- Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của mỗi chủng loại thiết bị đáp ứng được yêu cầu kỹ thuật của chủng loại đó trong các môn học, mô đun.

II. Áp dụng danh mục thiết bị dạy nghề trọng điểm cấp độ quốc gia nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

Các trường đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn cấp độ quốc gia, trình độ cao đẳng nghề đầu tư thiết bị dạy nghề theo:

1. Danh mục thiết bị dạy nghề cho các môn học, mô đun (bảng 21).

2. Quy mô, kế hoạch đào tạo cụ thể của trường (có tính đến thiết bị sử dụng chung giữa các nghề khác nhau trong trường).

Phần A
DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ THEO TỪNG MÔN HỌC, MÔ ĐUN

Bảng 1. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ MÔN HỌC: TỔNG QUAN DU LỊCH VÀ KHÁCH SẠN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 07
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Quả địa cầu	Quả	1	Dùng để tìm hiểu về các điểm du lịch	Loại thông dụng trên thị trường

Bảng 2. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: TÂM LÝ VÀ KỸ NĂNG GIAO TIẾP ỨNG XỬ VỚI KHÁCH DU LỊCH

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 08
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
4	Máy quay video	Chiếc	1	Dùng để ghi lại các thao tác trong quá trình thực hành của sinh viên, để đánh giá nhận xét	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Điện thoại bàn	Chiếc	2	Dùng để phục vụ thực hành giao tiếp qua điện thoại	- Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm - Được kết nối song song
6	Gương soi	Chiếc	4	Dùng để phục vụ sinh viên tự rèn luyện giao tiếp qua gương	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 3. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: MÔI TRƯỜNG VÀ AN NINH - AN TOÀN TRONG DU LỊCH

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 09
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Bộ thiết bị bảo vệ an ninh	Bộ	1	Dùng để giới thiệu và hướng dẫn sử dụng các thiết bị	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Máy bộ đàm	*Chiếc*	*1*		
	Loa cầm tay	*Chiếc*	*1*		
	Tổng đài điện thoại	*Chiếc*	*1*		
5	Dụng cụ cứu thương	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn sử dụng các dụng cụ sơ cấp cứu	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dụng cụ sơ cấp cứu	*Bộ*	*1*		
	Cáng cứu thương	*Chiếc*	*1*		
6	Dụng cụ phòng cháy chữa cháy	Bộ	1	Dùng để giới thiệu và hướng dẫn sử dụng các dụng cụ phòng cháy, chữa cháy	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị phòng cháy, chữa cháy
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình chữa cháy	*Chiếc*	*3*		
	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	*Bộ*	*1*		
	Cảm ứng nhiệt	*Bộ*	*1*		
	Cảm ứng khói	*Bộ*	*1*		
	Thiết bị kích hoạt cơ	*Bộ*	*1*		

Bảng 4. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: TIN HỌC ỨNG DỤNG TRONG KINH DOANH

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 10
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	36	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Máy chủ	Bộ	1	Dùng để phục vụ trong quá trình thực hành	Cài đặt được các phần mềm phục vụ giảng dạy
5	Hệ thống mạng LAN	Bộ	1	Dùng để kết nối mạng LAN	Loại ≥ 24 cổng
6	Máy in	Bộ	1	Dùng để thực hành in	Loại thông dụng

Bảng 5. DANH MỤC THIẾT DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 11
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W

Bảng 6. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: THỐNG KÊ KINH DOANH

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 12
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	36	- Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu - Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	- Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm - Cài được phần mềm kế toán
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Phần mềm thống kê	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 7. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: NGHIỆP VỤ THANH TOÁN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 13
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	36	Phục vụ trình chiếu bài giảng	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Máy thanh toán thẻ tín dụng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành thanh toán thẻ tín dụng	Mô hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Phần mềm thanh toán	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành nghiệp vụ Thanh toán	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
6	Máy tính tiền	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành nghiệp vụ thanh toán	Lưu trữ được ≥ 1000 mã hoặc 100 bàn
7	Máy đếm tiền	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành nghiệp vụ thanh toán	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 8. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: MARKETING DU LỊCH

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 14
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W

Bảng 9. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ MÔ ĐUN: TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 15
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	36	- Dùng để học ngoại ngữ - Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm - Cài được phần mềm hỗ trợ dạy ngoại ngữ
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Phần mềm hỗ trợ dạy tiếng Anh	Bộ	1	Hỗ trợ dạy tiếng Anh	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 10. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: QUẢN TRỊ TÁC NGHIỆP

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 16
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	36	- Dùng để thực hành tác nghiệp - Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm - Cài được phần mềm quản lý kho hàng
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Phần mềm quản lý kho hàng	Bộ	1	Dùng để thực hành nghiệp vụ	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Máy tính cá nhân	Chiếc	36	Dùng để tính toán làm bài tập	Loại 12 số

Bảng 11. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ MÔN HỌC: THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 17
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kiểm tra nhiệt độ, độ ẩm kho nguyên liệu	Khoảng đo: - Nhiệt độ: - 20°C đến - 40°C - Độ ẩm:10 đến 90%
5	Máy đo hàm lượng độc tố	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kiểm tra hàm lượng độc tố trong nguyên liệu	Phát hiện các chất tồn dư trong thực phẩm trong vòng 15 đến 20 giây
6	Máy sục ozone	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn khử độc tố trong nguyên liệu	Sản xuất ozone ≥ 70mgO_3/giờ

Bảng 12. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: SINH LÝ DINH DƯỠNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 18
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W

Bảng 13. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC: VĂN HÓA ẨM THỰC

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 19
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W

Bảng 14. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 20
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	36	- Dùng để thực hành xây dựng thực đơn - Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W

Bảng 15. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 21
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W

Bảng 16. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: Mỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 22
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Bảng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn viết công thức, quy trình chế biến, phân công nhiệm vụ cho sinh viên trong buổi thực hành	- Chất liệu: Mica - Kích thước ≥ (1,5m x 3m)
5	Tủ đông	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ đông lạnh	Dung tích ≤ 405 lít
6	Tủ mát	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ lạnh	Dung tích ≤ 300 lít
7	Bàn trung gian	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng trình bày sản phẩm	Kích thước: ≥ (120cm x 80cm x 80cm)
8	Bàn sơ chế	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng sơ chế, cắt thái, phối hợp gia vị, tẩm ướp	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 80 x 80)cm
9	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn rửa bát, đĩa	Năng suất rửa: (200 ÷ 250) bát/giờ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
10	Máy cưa xương	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắt nhỏ xương nấu nước dùng	Công suất: ≥ 1500W
11	Máy hút chân không	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn hút không khí trước khi cho thực phẩm vào bảo quản	Công suất: ≥ 3500W
12	Máy xay thực phẩm	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành xay thịt gia súc, gia cầm và thủy hải sản	Công suất: ≥ 900W
13	Máy cắt lát	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắt lát mỏng thực phẩm	Công suất: ≥ 150W
14	Máy xay đa năng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành xay xúp, xốt và xay nhuyễn rau, củ, quả	Công suất ≥ 650W
15	Bếp gas đôi	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành đun, nấu thực phẩm	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
16	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành nướng, hấp, luộc thực phẩm	Công suất ≥ 3500W
17	Lò nướng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành làm nóng nhanh và nướng vàng mặt thực phẩm	Kích thước: ≥ (40cm x 35cm x 25cm)
18	Lò vi sóng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành hâm nóng, làm chín nhanh, rã đông, nấu, nướng thực phẩm	Công suất ≥ 1500W
19	Giá để dụng cụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn xếp đặt, bảo quản khay, bâu, dụng cụ chế biến, bát đĩa, xoong nồi	- Loại 3 tầng - Kích thước ≥ (120 x 65 x 155) cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
20	Giá đựng thớt	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn xếp đặt, bảo quản thớt trước và sau khi sử dụng, làm ráo thớt	Kích thước: ≥ (50 x 30 x 150)cm
21	Xe đẩy 3 tầng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn vận chuyển thực phẩm, đồ dùng	Kích thước ≥ (80 x 60 x 100)cm
22	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành làm patê thịt, cá	Kích thước ≥ (20 x 8 x 10)cm
23	Khuôn nướng vuông	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành chứa đựng thực phẩm trước khi cho vào nướng vàng, giòn bề mặt trong lò	Kích thước ≥ (30 x 30 x 5)cm
24	Vỉ nướng to	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành xếp thực phẩm trước khi cho vào nướng trên than	Kích thước ≥ (30cm x 30cm)
25	Khay nướng chống dính	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành xếp đặt thực phẩm trước khi cho vào nướng trong lò	Kích thước ≥ (60cm x 40cm)
26	Bộ khay	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành chứa đựng nguyên liệu riêng biệt trong khi sơ chế, chế biến và bảo quản	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khay lớn	*Chiếc*	*1*		*Kích cỡ ≥ (60cm x 40cm)*
	Khay vừa	*Chiếc*	*1*		*Kích cỡ ≥ (40cm x 30cm)*
	Khay nhỏ	*Chiếc*	*1*		*Kích cỡ ≥ (30cm x 20cm)*
	Khay cá nhân, có từng ô nhỏ	*Chiếc*	*1*		*Kích thước ≥ (25cm x 35cm)*
27	Nồi to	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành chế biến thực phẩm bằng phương pháp đun nóng ướt	Đường kính ≥ 35cm
28	Nồi vừa	Chiếc	19		Đường kính ≥ 25cm
29	Nồi nhỏ	Chiếc	19		Đường kính ≥ 18cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
30	Nồi đất kho tộ	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành kho tộ thực phẩm	- Đường kính ≥ 15cm - Vật liệu: Đất nung tráng men
31	Nồi hấp lớn	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành chế biến thực phẩm bằng phương pháp hấp	Đường kính ≥ 45cm
32	Nồi xốt cao	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành cô xốt	Đường kính ≥ 20cm
33	Nồi áp suất	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành chế biến thực phẩm bằng phương pháp ninh, hầm	Dung tích: ≥ 5 lít
34	Nồi cơm điện đa năng	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành nấu cơm, xôi, ninh hầm	Dung tích: ≥ 1,8 lít
35	Bộ nồi lẩu (bếp từ "ga" + nồi)	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành chế biến các món lẩu	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
36	Chảo chiên cạn loại to	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành chế biến món ăn bằng phương pháp đun nóng khô	- Chống dính - Đường kính ≥ 30cm
37	Chảo chiên cạn loại vừa	Chiếc	10		- Chống dính - Đường kính ≥ 20cm
38	Chảo chiên sâu	Chiếc	4		Đường kính ≥ 35cm
39	Chảo to	Chiếc	10		Đường kính ≥ 45cm
40	Chảo bằng rán bề mặt	Chiếc	4		Kích thước ≥ (29,5cm x 60cm x 65cm)
41	Chảo nướng 2 mặt	Chiếc	4		Kích thước ≥ (30cm x 30cm)
42	Bộ dụng cụ cầm tay trong chế biến	Bộ	19	Dùng để giới thiệu công dụng, hướng dẫn trong quá trình thực hành	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Muôi múc xúp, canh	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 12cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Bàn sản gỗ	*Chiếc*	*1*		*Cán dài ≥ 30cm*
	Kẹp gắp	*Chiếc*	*1*		*Cán dài ≥ 25cm*
	Bàn sản inox	*Chiếc*	*1*		*Tay cầm cách nhiệt*
	Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*1*		*Cán cách nhiệt dài ≥ 35cm*
	Dụng cụ chần phở	*Chiếc*	*1*		*Cán cách nhiệt dài ≥ 25cm*
	Rây lọc	*Chiếc*	*1*		*Cán dài ≥ 20cm*
	Đũa	*Đôi*	*1*		*Dài (35cm ÷ 40cm)*
	Muôi hớt bọt	*Chiếc*	*1*		*- Đường kính ≥ 18cm* *- Cán dài ≥ 30cm*
	Chày, cối	*Bộ*	*1*		*Đường kính ≥ 20cm*
	Búa đập thịt	*Chiếc*	*1*		*2 mặt to và nhỏ, cán dài ≥ 20cm*
	Dĩa xoắn mỳ	*Chiếc*	*1*		*Dài ≥ 30cm, cán cách nhiệt*
	Chao lỳ	*Chiếc*	*1*		*- Bằng gỗ, cán dài ≤ 50cm* *- Đường kính ≥ 30cm*
	Ba soa	*Chiếc*	*1*		*- Bằng inox, cán ≤ 50cm* *- Đường kính ≥ 30cm*
	Xiên 2 chia nhọn inox	*Chiếc*	*1*		*Bằng inox, cán gỗ dài ≤ 50cm*
	Đũa cả	*Đôi*	*1*		*- Bằng tre, gỗ, dài ≤ 50cm* *- Bản ngang ≤ 5cm*
43	Bộ dao bếp	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành chế biến	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao gọt vỏ	*Chiếc*	*1*		*Dài ≥ 7cm*
	Dao thái lát mỏng	*Chiếc*	*1*		*Dài ≥ 16cm*
	Dao thái	*Chiếc*	*1*		*Kích thước lưỡi ≥ (30 x 12)cm*
	Dao chặt xương	*Chiếc*	*1*		*Kích thước lưỡi ≥ 30cm x 12cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dao cắt	*Chiếc*	*1*		*Theo kích cỡ chuẩn*
	Dao nhọn tỉa hoa	*Chiếc*	*1*		*Bằng thép không rỉ, dài ≥ 15cm*
44	Dụng cụ mài dao	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành mài dao, kéo	Dài ≥ 25cm
45	Kéo	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắt thực phẩm	Dài ≥ 20cm
46	Bộ nạo nộm	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành nạo các loại củ quả	Bằng vỏ nhựa, lưỡi inox dài khoảng 20cm ÷ 25cm
47	Thớt	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành sơ chế, băm, chặt, pha lọc thực phẩm	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính ≥ 40cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
48	Bộ thớt nhựa 6 màu	Bộ	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành sơ chế, cắt thái các loại thực phẩm khác nhau	- Chất liệu bằng nhựa, có chân trống trượt và quai treo - Kích thước: ≥ (30 x 40)cm
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại sơ chế, cắt thái thịt gia súc	*Chiếc*	*1*		
	Loại sơ chế, cắt thái thịt gia cầm	*Chiếc*	*1*		
	Loại sơ chế, cắt thái thủy hải sản	*Chiếc*	*1*		
	Loại sơ chế, cắt thái rau củ quả	*Chiếc*	*1*		
	Loại sơ chế, cắt thái thực phẩm chín	*Chiếc*	*1*		
	Loại cắt thái thực phẩm là sản phẩm sữa	*Chiếc*	*1*		
49	Hộp đựng gia vị	Bộ	10	Dùng để hướng dẫn đựng gia vị phục vụ cho thực hành chế biến món ăn	- Chất liệu: Nhựa, inox - Có nắp đậy

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
50	Cân đồng hồ	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành cân thực phẩm	Cân được trọng lượng ≤ 10kg
51	Bộ rổ, rá	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn chứa đựng các loại nguyên liệu riêng biệt trước, trong và sau khi sơ chế	Chất liệu bằng: Inox
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại ф 24cm	*Chiếc*	*7*		
	Loại ф 30cm	*Chiếc*	*7*		
	Loại ф 33cm	*Chiếc*	*7*		
52	Chậu rửa đơn	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn rửa nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 75cm + Cao: ≥ 80cm
53	Chậu rửa đôi	Chiếc	5	Dùng để thực hành rửa nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 150cm + Rộng: ≥ 75cm + Cao: ≥ 80cm
54	Âu trộn nộm	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành ngâm, trộn các loại rau củ quả	Bằng inox, đường kính ≥ (30cm ÷ 40cm)
55	Bếp nướng than hoa	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành nướng các loại thực phẩm	Bằng thép không rỉ, đường kính ≥ 40cm ÷ 50cm
56	Bộ dụng cụ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành trình bày, đánh giá chất lượng sản phẩm	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thìa xúp	*Chiếc*	*1*		*Theo kích cỡ chuẩn*
	Dĩa	*Chiếc*	*1*		
	Đĩa sứ to	*Chiếc*	*1*		*Đường kính từ (25 ÷ 30)cm*
	Đĩa sứ nhỏ	*Chiếc*	*1*		*Đường kính từ (18 ÷ 23)cm*
	Bát xúp	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 9cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Bát cơm	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 12cm*
	Bát xốt	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 5cm*
	Đĩa đựng gia vị	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 7cm*
	Tách đựng xúp Âu	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 10cm*
	Đĩa sâu lòng	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ (24 ÷ 26)cm*
	Hến tiêu muối	*Chiếc*	*1*		*Bằng sứ, đường kính ≥ 5cm*
	Thuyền xốt	*Chiếc*	*1*		*Bằng inox*
	Đĩa sứ bầu dục nhỏ	*Chiếc*	*1*		*Loại ≥ 15cm* x *25cm*
	Đĩa sứ bầu dục to	*Chiếc*	*1*		*Loại ≥ 20cm* x *30cm*
	Dao ăn	*Chiếc*	*1*		*Bằng inox dài ≥ 20cm ÷ 25cm*
57	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh bếp trong và sau quá trình chế biến	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt nước	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Nhựa* *- Kích thước:* *+ Cán dài ≥ 120cm* *+ Lưỡi gạt ≥ 40cm*
	Bàn chà khô nền	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Bông vải sợi* *- Kích thước:* *+ Cán dài ≥ 120cm* *+ Bàn chà ≥ 40cm*
	Chổi quét khu vực bếp	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Nhựa* *- Cán dài ≥ 120cm*
	Thùng rác	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Nhựa, 2 ngăn có nắp đậy* *- Dung tích: ≥ 50 lít (ngăn đựng rác vô cơ, ngăn đựng rác hữu cơ)*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Hót rác	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Nhựa* *- Cán dài ≥ 120cm*
58	Bảo hộ lao động	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn cách bảo vệ, giữ vệ sinh, an toàn trong quá trình thực hành	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Quần đen	*Chiếc*	*1*		
	Áo bếp	*Chiếc*	*1*		
	Tạp dề	*Chiếc*	*1*		
	Mũ bếp	*Chiếc*	*1*		
	Khăn cổ	*Chiếc*	*1*		
	Giày nhựa	*Đôi*	*1*		
	Găng tay sợi chống nóng	*Đôi*	*1*		
59	Dụg cụ phòng cháy chữa cháy	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng và thực hành phòng cháy, chữa cháy	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị phòng cháy, chữa cháy
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình chữa cháy	*Chiếc*	*3*		
	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	*Bộ*	*1*		
	Cảm ứng nhiệt	*Bộ*	*1*		
	Cảm ứng khói	*Bộ*	*1*		
	Thiết bị kích hoạt cơ	*Bộ*	*1*		

Bảng 17. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 23
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Bảng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn viết công thức, quy trình chế biến, phân công nhiệm vụ cho sinh viên trong buổi thực hành	- Chất liệu: Mica - Kích thước ≥ (1,5m x 3m)
5	Chậu rửa đơn	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn rửa nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 75cm + Cao: ≥ 80cm
6	Chậu rửa đôi	Chiếc	5	Dùng để thực hành rửa nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 150cm + Rộng: ≥ 75cm + Cao: ≥ 80cm
7	Lò nướng đa năng	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành nướng các loại bánh	Công suất: ≥ 11kW
8	Lò nướng bánh mỳ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn và thực hành nướng bánh mỳ	Công suất: ≥ 40kW

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
9	Lò nướng bánh Pizza	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn và thực hành nướng bánh Pizza	- Kích thước ≥ (77cm x 119cm x 86cm) - Nhiệt độ ≤ 400°C
10	Đèn khò	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành tạo lớp đường cháy, làm chảy phomat trên bề mặt bánh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
11	Máy đánh bột	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành đánh bột	Dung tích ≥ 30 lít
12	Máy cán bột	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn và thực hành cán bột	Công suất ≥ 2,2kW
13	Máy xay đa năng	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành xay thực phẩm	Công suất: ≥ 650W
14	Máy làm kem	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành làm các loại kem	- Dung tích ≥ 1500ml - Thời gian làm kem: 25 phút ÷ 30 phút
15	Máy đánh trứng	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành đánh trứng	Công suất: ≥ 175W
16	Phới đánh trứng	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành đánh trứng	Chất liệu: Inox, dài 40cm
17	Con lăn cán bột inox	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành cán bột	- Dài ≥ 50cm - Đường kính ≥ 6cm
18	Con lăn cán bột gỗ	Chiếc	19		- Dài ≥ 30cm - Đường kính ≥ 3cm
19	Hộp đựng gia vị	Bộ	7	Dùng để đựng gia vị phục vụ cho thực hành chế biến món ăn	Chất liệu: Nhựa, inox có nắp đậy
20	Xe phục vụ 2 tầng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn vận chuyển thực phẩm, đồ dùng	- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ + Dài: 90cm + Rộng: 50cm + Cao: 80cm
21	Giá treo thớt	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn xếp đặt, bảo quản thớt trước và sau khi sử dụng, làm ráo thớt	- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ + Dài 50cm + Rộng 30cm + Cao 150cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
22	Dao cắt bánh	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắt các loại bánh sau khi chế biến	- Chất liệu: Thép không rỉ - Dài ≥ 30cm
23	Dao rạch bánh mì	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành rạch bánh	Chất liệu: Thép không rỉ
24	Dao bài	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắt thái thực phẩm phục vụ cho chế biến, trang trí bánh	Kích thước ≥ - Dài: 30cm - Rộng: 12cm
25	Dao thái	Chiếc	7		Kích thước lưỡi ≥ (30 x 12)cm
26	Dao tỉa	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắt, gọt, tỉa các loại củ quả	Bằng thép không rỉ, dài ≥ 15cm
27	Dao sóng	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắt tạo hình các loại củ quả	Kích thước ≥ - Dài: 20cm - Rộng: 12cm
28	Dụng cụ mài dao	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành mài dao, kéo	Dài ≥ 25cm
29	Kéo	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắt thực phẩm	Dài ≥ 20cm
30	Bộ khuôn bánh ga to	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành định hình bạt trước khi cho vào nướng	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính - Hình tròn hoặc hình trái tim
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại 10cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 13cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 16cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 19cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 22cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 25cm	*Chiếc*	*19*		
31	Khuôn bánh donut	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành định hình bạt trước khi cho vào nướng	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính - Kích thước ≥ + Dài: 33cm + Rộng: 20cm + Cao: 2cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
32	Bộ khuôn bánh tart	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành định hình bạt trước khi cho vào nướng	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính - Khuôn nông, có cạnh là đường viền
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại 5cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 8cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 11cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 14cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 17cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 20cm	*Chiếc*	*19*		
33	*Bộ khuôn dập hình các loại*	*Bộ*	*1*	Dùng để hướng dẫn và thực hành tạo hình bạt trước khi cho vào nướng	Loại thông dụng trên thị trường, có một số hình cơ bản
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại 5cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 8cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 11cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 14cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 17cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 20cm	*Chiếc*	*19*		
34	Khuôn bánh mỳ gối	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành định hình bạt trước khi cho vào nướng	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính, có nắp đậy - Kích thước + Dài: ≥ 22cm + Rộng: ≥ 12cm + Cao: ≥ 12cm
35	Khuôn bánh mỳ dài	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành định hình bạt trước khi cho vào nướng	- Chất liệu: Thép không rỉ - Kích thước + Dài: ≥ 60cm + Rộng: ≥ 10cm + Cao: ≥ 8cm
36	Khuôn bánh muffin	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành định hình bạt trước khi cho vào nướng	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính - Kích thước + Dài: ≥ 42cm + Rộng: ≥ 3,5cm + Cao: ≥ 2cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
37	Bộ tạo hình Mouse	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành định hình Mouse	- Chất liệu: Inox, rỗng 2 đầu - Kích thước + Đường kính ≥ 10cm + Cao: ≥ 10cm
38	Bộ tạo hình mẫu trên bánh kem	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành tạo hình mẫu	- Chất liệu: Inox theo mẫu định dạng sẵn có trên thị trường - Mỗi bộ có (6 ÷ 12) chiếc
39	Dụng cụ phết kem và chà láng bề mặt	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành phết kem và chà láng bề mặt	- Chất liệu: Inox, cán nhựa - Kích thước + Dài: ≥ 30cm + Rộng: ≥ 3cm
40	Đót tạo hình	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành trang trí bánh	- Chất liệu: Inox, nhựa - Theo mẫu định dạng sẵn có trên thị trường
41	Rây bột	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành rây bột	Đường kính ≥ 20cm
42	Vét bột	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành vét, xúc, múc, gạt và cắt bột	Bằng nhựa trắng kích thước ≥ (10cm x 15cm)
43	Ca đo lường	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành đong, đo nước, sữa, nước đường	- Chất liệu: Nhựa - Ca loại 2 lít có vạch đo lường
44	Cân đồng hồ	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành cân nguyên liệu	Cân được trọng lượng ≤ 10kg
45	Nhiệt kế	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành đo nhiệt độ của lò, dầu, mỡ	Cán nhựa, thân bằng inox, đầu nhọn
46	Bình xịt nước	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành xịt nước giữ ẩm cho bạt bánh	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại nhỏ	*Chiếc*	*7*		*- Chất liệu: Nhựa dẻo* *- Dung tích: ≥ 0,5 lít*
	Loại to	*Chiếc*	*19*		*- Chất liệu: Nhựa dẻo* *- Dung tích: ≥ 1,5 lít*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
47	Chổi phết	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành phết bơ, trứng, màu, nước đường lên bề mặt bạt và bánh	- Cán gỗ hoặc nhựa - Đầu chổi bằng lông nhân tạo - Kích thước: + Dài: (15 ÷ 20)cm + Rộng: (2 ÷ 3)cm
48	Xẻng lấy bánh	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành xúc bánh từ lò	- Chất liệu: Cán gỗ, lưỡi inox - Cán dài ≥ 120cm
49	Bộ âu inox	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành chứa đựng các loại nguyên liệu riêng biệt	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại nhỏ	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 20cm*
	Loại vừa	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 24cm*
	Loại to	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 26cm*
50	Khay nướng chống dính	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành xếp bạt cho vào nướng trong lò	Kích thước ≥ (60cm x 40cm)
51	Bàn xoay	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành trang trí bánh gatô	- Chất liệu: Đế nhựa, mặt tròn bằng thủy tinh - Đường kính ≥ 30cm
52	Bàn sơ chế	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành sơ chế thực phẩm	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 80 x 80)cm
53	Bàn đá	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành nhào bột, cán bột	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 200cm + Rộng: ≥ 60cm + Cao: ≥ 80cm
54	Tủ đông	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn bảo quản thực phẩm	Dung tích ≤ 405 lít
55	Tủ mát	Chiếc	1		Dung tích ≤ 300 lít
56	Tủ ủ bột	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn và thực hành ủ các loại bạt bánh	Công suất: ≥ 2kW

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
57	Tủ trưng bày bánh (nóng và lạnh)	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn sử dụng và trưng bày các loại bánh sau khi chế biến	Thông số thông dụng tại thời điểm mua sắm
58	Bộ thớt nhựa 6 màu	Bộ	10	Dùng để thực hành sơ chế, cắt thái các loại thực phẩm khác nhau	- Chất liệu bằng nhựa, có chân trống trượt và quai treo - Kích thước: ≥ (30 x 40)cm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại sơ chế, cắt thái thịt gia súc	*Chiếc*	*1*		
	Loại sơ chế, cắt thái thịt gia cầm	*Chiếc*	*1*		
	Loại sơ chế, cắt thái thủy hải sản	*Chiếc*	*1*		
	Loại sơ chế, cắt thái rau củ quả	*Chiếc*	*1*		
	Loại sơ chế, cắt thái thực phẩm chín	*Chiếc*	*1*		
	Loại cắt thái thực phẩm là sản phẩm sữa	*Chiếc*	*1*		
59	Chảo chiên cạn loại to	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành chế biến một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á	- Đáy bằng, thành cao - Chống dính - Đường kính ≥ 30cm
60	Bộ rổ, rá	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành chứa đựng các loại nguyên liệu riêng biệt trước, trong và sau khi sơ chế	Chất liệu bằng: Inox
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại 24cm	*Chiếc*	*7*		
	Loại 30cm	*Chiếc*	*7*		
	Loại 33cm	*Chiếc*	*7*		
61	Giá để dụng cụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn xếp đặt các loại dụng cụ trong quá trình thực hành chế biến bánh	- Loại 3 tầng - Kích thước ≥ (120 x 65 x 155)cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
62	Nồi to	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành chế biến bánh	Đường kính ≥ 35cm
63	Nồi vừa	Chiếc	19		Đường kính ≥ 25cm
64	Nồi nhỏ	Chiếc	19		Đường kính ≥ 18cm
65	Nồi hấp lớn	Chiếc	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành hấp bánh	Đường kính ≥ 45cm
66	Bộ dụng cụ cầm tay trong chế biến	Bộ	19	Sử dụng trong quá trình thực hành	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Muôi múc xúp, canh	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 12cm*
	Bàn sản gỗ	*Chiếc*	*1*		*Cán dài ≥ 30cm*
	Kẹp gắp	*Chiếc*	*1*		*Cán dài ≥ 25cm*
	Bàn sản inox	*Chiếc*	*1*		*Tay cầm cách nhiệt*
	Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*1*		*Cán cách nhiệt dài ≥ 35cm*
	Dụng cụ chần phở	*Chiếc*	*1*		*Cán cách nhiệt dài ≥ 25cm*
	Rây lọc	*Chiếc*	*1*		*Cán dài ≥ 20cm*
	Đũa nấu	*Đôi*	*1*		*Dài (35cm ÷ 40cm)*
	Muôi hớt bọt	*Chiếc*	*1*		*- Đường kính ≥ 18cm* *- Cán dài ≥ 30cm*
	Chày, cối	*Bộ*	*1*		*Đường kính ≥ 20cm*
	Búa đập thịt	*Chiếc*	*1*		*2 mặt to và nhỏ, cán dài ≥ 20cm*
	Dĩa xoắn mỳ	*Chiếc*	*1*		*Dài ≥ 30cm, cán cách nhiệt*
	Chao lỳ	*Chiếc*	*1*		*- Bằng gỗ, cán dài ≤ 50cm* *- Đường kính ≥ 30cm*
	Ba soa	*Chiếc*	*1*		*- Bằng inox, cán ≤ 50cm* *- Đường kính ≥ 30cm*
	Xiên 2 cạnh	*Chiếc*	*1*		*Bằng inox, cán gỗ dài ≤ 50cm*
	Đũa cả	*Đôi*	*1*		*Bằng tre, gỗ, dài ≤ 50cm bản ngang ≤ 5cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dụng cụ dóc dầu, mỡ	*Chiếc*	*1*		*Chất liệu: Inox đường kính ≥ 30cm, cán dài ≥ 50cm*
67	Bộ dụng cụ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn, thực hành trình bày và đánh giá chất lượng sản phẩm	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thìa xúp	*Chiếc*	*1*		*Theo kích cỡ chuẩn*
	Dĩa	*Chiếc*	*1*		
	Đĩa sứ to	*Chiếc*	*1*		*Đường kính từ (25 ÷ 30)cm*
	Đĩa sứ nhỏ	*Chiếc*	*1*		*Đường kính từ (18 ÷ 23)cm*
	Bát xúp	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 9cm*
	Bát cơm	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 12cm*
	Bát xốt	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 5cm*
	Đĩa đựng gia vị	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 7cm*
	Tách đựng xúp Âu	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 10cm*
	Đĩa sâu lòng	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ (24 ÷ 26)cm*
	Hến tiêu muối	*Chiếc*	*1*		*Bằng sứ, đường kính ≥ 5cm*
	Thuyền xốt	*Chiếc*	*1*		*Bằng inox*
	Đĩa sứ bầu dục nhỏ	*Chiếc*	*1*		*Loại ≥ 15cm* x *25cm*
	Đĩa sứ bầu dục to	*Chiếc*	*1*		*Loại ≥ 20cm* x *30cm*
	Dao ăn	*Chiếc*	*1*		*Bằng inox dài 20cm ÷ 25cm*
68	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh bếp trong và sau quá trình chế biến	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt nước	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Nhựa* *- Kích thước:* *+ Cán dài ≥ 120cm* *+ Lưỡi gạt ≥ 40cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Bàn chà khô nền	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Bông vải sợi* *- Kích thước:* *+ Cán dài ≥ 120cm* *+ Bàn chà ≥ 40cm*
	Chổi quét khu vực bếp	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Nhựa* *- Cán dài ≥ 120cm*
	Thùng rác	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Nhựa, 2 ngăn có nắp đậy* *- Dung tích: ≥ 50 lít (ngăn đựng rác vô cơ, ngăn đựng rác hữu cơ)*
	Hót rác	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Nhựa* *- Cán dài ≥ 120cm*
69	Bảo hộ lao động	Bộ	19	Sử dụng trong quá trình thực hành	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Quần đen	*Chiếc*	*1*		
	Áo bếp	*Chiếc*	*1*		
	Tạp dề	*Chiếc*	*1*		
	Mũ bếp	*Chiếc*	*1*		
	Khăn cổ	*Chiếc*	*1*		
	Giày nhựa	*Đôi*	*1*		
	Găng tay sợi chống nóng	*Đôi*	*1*		
	Khẩu trang	*Chiếc*	*1*		

Bảng 18. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN: KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 24
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Bảng Flip chart	Chiếc	1	Dùng để viết trong quá trình giảng dạy	Mặt bảng bằng Mica, chân bảng bằng gỗ hoặc inox
5	Máy rửa ly, tách	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng làm sạch đồ sứ và thủy tinh trong nhà hàng	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
6	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1		
7	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu thiết bị và phối hợp sử dụng với bộ phận bar	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
8	Máy xay hạt cà phê	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu thiết bị và phối hợp sử dụng với bộ phận bar	Công suất ≥ 100W
9	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng làm đá và phục vụ	Năng suất ≥ 30kg/ngày
10	Máy xay đá	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu thiết bị và phối hợp sử dụng với bộ phận bar	Công suất: ≥ 180W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
11	Máy ép trái cây	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành ép trái cây phục vụ pha chế đồ uống	Công suất: ≥ 220W
12	Máy vắt cam	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành vắt cam trong pha chế, phục vụ khách	Công suất: ≥ 25W
13	Máy đánh trứng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh trứng, phục vụ khách	Công suất: ≥ 175W
14	Tủ lạnh	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp, bảo quản thực phẩm	Dung tích: ≥ 120 lít
15	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng làm lạnh ly để phục vụ	Công suất: ≥ 128W
16	Ấm đun nước	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha đồ uống nóng	Công suất: 1000W ÷ 2000W
17	Giá treo ly	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng vệ sinh và bảo quản các loại ly	Chất liệu inox, có nhiều ngăn móc
18	Quầy bar	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách chứa đựng và trưng bày một số loại đồ uống	Chất liệu: Gỗ
19	Tủ trưng bày	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách trưng bày một số loại rượu dùng trong pha chế	- Chất liệu: Gỗ - Kích thước: 340cm x 200cm x 60cm
20	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Chất liệu gỗ hoặc inox
21	Ghế ngồi	Chiếc	24	Hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Kích thước ≥ - Cao: 100cm - Rộng: 45cm - Dài: 45cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
22	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp, bảo quản rượu vang	- Có khả năng cất trữ từ 30 chai rượu trở lên - Công suất: 200W ÷ 220W
23	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng cất trữ và bảo quản thiết bị, dụng cụ	Kích thước - Dài: 200cm ÷ 250cm - Rộng: 150cm ÷ 200cm - Cao: 150cm ÷ 200cm
24	Bàn chữ nhật	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	Kích thước: - Dài: 140cm ÷ 150cm - Rộng: 80cm ÷ 100cm - Cao: 75cm ÷ 80cm
25	Bàn vuông	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	Kích thước ≥ - Dài: 100cm - Rộng: 100cm - Cao: 75cm
26	Bàn tròn	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	- Đường kính ≥ 1m - Cao ≥ 75cm
27	Phin cà phê	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng pha cà phê	Chất liệu: Inox
28	Giá để xô đá	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng phục vụ rượu	- Chất liệu: Inox - Chân giá cao: 50cm ÷ 60cm
29	Xô đựng đá	Chiếc	6	- Dùng để rèn luyện kỹ năng phục vụ rượu, bia	Chất liệu: Inox
30	Kẹp gắp đá	Chiếc	6	Dùng để rèn luyện kỹ năng gắp đá phục vụ rượu, bia	- Chất liệu: Inox - Dài 15cm ÷ 20cm
31	Xúc đá	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn và thực hành pha chế đồ uống	Chất liệu bằng inox

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
32	Bát (Tô) đựng đá phục vụ tại bàn	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng phục vụ	Chất liệu: Inox
33	Bình lắc	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
34	Dụng cụ lọc	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
35	Thìa khuấy	*Chiếc*	*19*	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách uống cà phê	- Chất liệu: Inox - Dài: 30cm ÷ 35cm
36	Thìa cà phê	Chiếc	24		- Chất liệu: Inox - Dài: 10cm ÷ 15cm
37	Dụng cụ đong rượu	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành	Chất liệu: Inox, định lượng 2 đầu
38	Bình đánh bọt sữa	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành	Chất liệu: Inox
39	Chày dầm	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành	
40	Kẹp vắt	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành	
41	Kẹp gắp	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành	
42	Dụng cụ mở hộp	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành	
43	Dụng cụ múc kem	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn thực hành	Chất liệu: Inox
44	Bộ dao bếp	Bộ	06	Dùng để hướng dẫn thực hành	Chất liệu: Inox
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao cắt	*Chiếc*	*1*		*Theo kích cỡ chuẩn*
	Dao thái	*Chiếc*	*1*		*Kích thước lưỡi ≥ (30 x 12)cm*
	Dao tỉa	*Chiếc*	*1*		*Bằng thép không rỉ, dài ≥ 15cm*
45	Kéo	Chiếc	06	Dùng để phục vụ quá trình thực hành	Dài ≥ 20cm
46	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng mở rượu vang	Chất liệu: Inox

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
47	Bình các loại	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ kèm với thức uống	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình sữa	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Dung tích: ≥ 0,2L*
	Bình đường có nắp	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Dung tích: ≥ 0,15L*
	Bình thủy tinh đựng nước lọc	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: thủy tinh, có vòi rót* *- Dung tích: ≥ 1L*
	Bình inox có quai	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Inox* *- Dung tích 0,5L ÷ 1L*
48	Ấm trà	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha trà và phục vụ khách	Chất liệu: Sứ trắng
49	Tách trà	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha và phục vụ khách	Chất liệu bằng sứ, kích cỡ, hoa văn phù hợp với ấm
50	Tách cà phê Capuchino	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ khách	Chất liệu bằng sứ
51	Tách cà phê Espresso	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ khách	Chất liệu bằng sứ
52	Ly	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ly uống nước lọc	*Chiếc*	*24*		*Chất liệu: Thủy tinh*
	Ly uống nước trái cây	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Thủy tinh* *- Cao ≥ 20cm và độ dày ≥ 0,3cm*
	Ly uống nước sinh tố	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Thủy tinh* *- Cao ≥ 20cm và độ dày 0,3cm*
	Ly rượu vang đỏ	*Chiếc*	*24*		*Chất liệu: Thủy tinh*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
53	*Ly rượu vang trắng*	*Chiếc*	*24*		
	Ly champagne Saucer	*Chiếc*	*24*		
	Ly champagne Flute	*Chiếc*	*24*		
	Ly champagne cao	*Chiếc*	*19*		
	Ly rượu mạnh	*Chiếc*	*24*		
	Ly bia	*Chiếc*	*24*		
	Ly cocktail	*Chiếc*	*24*		
	Ly margarita	*Chiếc*	*24*		
	Ly cordial	*Chiếc*	*24*		
	Ly cà phê	*Chiếc*	*24*		*Chất liệu: Sứ trắng*
54	Nút đậy chai có vòi rót	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng rót rượu pha chế	Chất liệu: Inox
55	Giỏ để rượu vang đỏ	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ khách	Chất liệu thông dụng có sẵn trên thị trường
56	Thớt	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng cắt thái, sơ chế nguyên liệu phục vụ	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính ≥ 40cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
57	Khay hình tròn	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng bưng bê, phục vụ và thu dọn	- Loại chống trơn, trượt - Đường kính ≥ 50cm
58	Khay hình chữ nhật	Chiếc	6		- Loại chống trơn, trượt - Kích thước ≥ + Dài 60cm + Rộng 40cm
59	Lược đá	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật chặn đá	Chất liệu: Inox

Bảng 19. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: KỸ THUẬT CẮT TỈA, TRANG TRÍ

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 25
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Bảng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn viết công thức, quy trình tỉa hoa, phân công nhiệm vụ trong buổi thực hành	- Chất liệu: Mica - Kích thước ≥ (1,5m x 3m)
5	Tủ mát	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn bảo quản thực phẩm	Dung tích ≤ 300 lít
6	Bàn trung gian	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành trình bày sản phẩm sau khi đã cắt tỉa xong	Kích thước: ≥ (120cm x 80cm x 80cm)
7	Bàn sơ chế	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành sơ chế cắt thái các loại củ, quả	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 80 x 80)cm
8	Máy cắt lát	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắt lát mỏng củ, quả	Công suất: ≥ 150w
9	Giá để dụng cụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn xếp đặt, bảo quản khay, bâu, dụng cụ cắt thái	- Loại 3 tầng - Kích thước ≥ (120 x 65 x 155)cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
10	Giá đựng thớt	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn xếp đặt, bảo quản thớt trước và sau khi sử dụng, làm ráo thớt	Kích thước: ≥ (50 x 30 x 150)cm
11	Xe phục vụ 2 tầng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn vận chuyển nguyên liệu, đồ dùng phục vụ cho cắt tỉa, trang trí	- Chất liệu inox - Kích thước + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 50cm + Cao: ≥ 80cm
12	Bộ khay đặt bàn	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành chứa đựng nguyên liệu riêng biệt trong khi sơ chế, chế biến và bảo quản	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khay lớn	*Chiếc*	*1*		*Kích cỡ ≥ (60cm x 40cm)*
	Khay vừa	*Chiếc*	*1*		*Kích cỡ ≥ (40cm x 30cm)*
	Khay nhỏ	*Chiếc*	*1*		*Kích cỡ ≥ (30cm x 20cm)*
	Khay cá nhân, có từng ô nhỏ	*Chiếc*	*1*		*Kích thước ≥ (25cm x 35cm)*
13	Bộ chậu sơ chế	Bộ	7	Dùng để hướng dẫn và thực hành rửa, ngâm nguyên liệu	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Chậu to	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 100cm*
	Chậu vừa	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 60cm*
	Chậu nhỏ	*Chiếc*	*2*		*Đường kính ≥ 30cm*
14	Dụng cụ cắt tỉa hoa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắt tỉa	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao cắt răng cưa	*Chiếc*	*19*		*Chất liệu: Inox*
	Dao mũi nhọn	*Chiếc*	*19*		*- Chất liệu: Inox, cán cách nhiệt* *- Kích thước:* *+ Rộng ≥ 3cm* *+ Dài ≥ 15cm*
	Kéo tỉa hoa	*Chiếc*	*19*		*Chất liệu: Inox hoặc thép không gỉ*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Kìm tỉa hoa	*Chiếc*	*19*		*Chất liệu: Inox*
	Bộ xúc tỉa hoa	*Bộ*	*19*		*Loại thông dụng trên thị trường*
15	Bình xịt nước	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành xịt nước giữ tươi cho nguyên liệu	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại nhỏ	*Chiếc*	*7*		*- Chất liệu: Nhựa dẻo* *- Dung tích: ≥ 0,5 lít*
	Loại to	*Chiếc*	*19*		*- Chất liệu: Nhựa dẻo* *- Dung tích: ≥ 1,5 lít*
16	Bàn chông	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắm hoa trên bát, đĩa	- Chất liệu: Inox hoặc thép không rỉ - Đường kính: 5cm ÷ 7cm
17	Bộ lọ, bình cắm hoa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắm hoa	Chất liệu: Sứ, màu sắc và hoa văn khác nhau
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại cao 25cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại cao 30cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại cao 35cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại cao 40cm	*Chiếc*	*19*		
18	Bộ bát cắm hoa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắm hoa	Chất liệu: Sứ, màu sắc và hoa văn khác nhau
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại 10cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 14cm	*Chiếc*	*19*		
	Loại 16cm	*Chiếc*	*19*		
19	Bộ đĩa cắm hoa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắm hoa	Chất liệu: Sứ, màu sắc và hoa văn khác nhau
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Đĩa tròn	*Chiếc*	*19*		*Đường kính từ (25 ÷ 30)cm*
	Đĩa vuông	*Chiếc*	*19*		*Kích thước: ≥ 20cm x 20cm*
	Đĩa hình chữ nhật	*Chiếc*	*19*		*Kích thước: ≥ 15cm x 25cm*
	Đĩa hình lá	*Chiếc*	*19*		*Kích thước: ≥ 18cm x 23cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Đĩa hình trái tim	*Chiếc*	*19*		*Kích thước: ≥ 15cm x 25cm*
	Đĩa hình ô van	*Chiếc*	*19*		*Đường kính từ (20 ÷ 30)cm*
20	Ly Champagne cao	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắm hoa	Chất liệu: Thủy tinh
21	Thớt	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành sơ chế, pha khối, định hình, tạo hình nguyên liệu tỉa	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính: ≥ 40cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
22	Hộp đựng dụng cụ (dao, kéo)	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn sắp xếp dụng cụ	Có nắp đậy
23	Cân đồng hồ	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành cân thực phẩm	Cân được trọng lượng ≤ 10kg

Bảng 20. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 26
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Công suất ≥ 20W
4	Bảng Flip chart	Chiếc	1	Dùng để viết trong quá trình giảng dạy	Mặt bằng Mica, chân bằng gỗ hoặc inox
5	Máy rửa ly, tách	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng làm sạch đồ sứ và thủy tinh	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
6	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1		
7	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu thiết bị và phối hợp sử dụng với bộ phận Bar	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
8	Máy xay hạt cà phê	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu thiết bị và phối hợp sử dụng với bộ phận Bar	Công suất ≥ 100W
9	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng làm đá và phục vụ	Năng suất ≥ 30kg/ngày
10	Máy xay đá	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu thiết bị và phối hợp sử dụng với bộ phận Bar	Công suất: ≥ 180W
11	Máy ép trái cây	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành ép trái cây phục vụ pha chế đồ uống	Công suất: ≥ 220W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
12	Máy vắt cam	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành vắt cam trong pha chế, phục vụ khách	Công suất: ≥ 25W
13	Máy đánh trứng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh trứng, phục vụ khách	Công suất: ≥ 175W
14	Máy kẹp nóng bánh mỳ	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng bánh mỳ phục vụ khách	Công suất: ≥ 1960W
15	Tủ lạnh	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp, bảo quản thực phẩm	Dung tích: ≥ 120 lít
16	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng làm lạnh ly để phục vụ	Công suất: ≥ 128W
17	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng làm nóng dụng cụ trong phục vụ khách	Công suất: 300W ÷ 315W
18	Bộ nồi lẩu (bếp từ "ga" + nồi)	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ khách ăn tại bàn, trên xe đẩy	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
19	Ấm đun nước	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha đồ uống nóng	Công suất: 1000W ÷ 2000W
20	Xe phục vụ 2 tầng	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ trong nhà hàng	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 50cm + Cao: ≥ 80cm
21	Quầy bar	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp dụng cụ và giao tiếp, bán hàng tại quầy bar	Chất liệu: Gỗ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
22	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng cất trữ và bảo quản thiết bị, dụng cụ	Kích thước - Dài: 200cm ÷ 250cm - Rộng: 150cm ÷ 200cm - Cao: 150cm ÷ 200cm
23	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp, bảo quản rượu vang	- Có khả năng cất trữ từ 30 chai rượu trở lên - Công suất: 200W ÷ 220W
24	Giá để dụng cụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng cất trữ và bảo quản thiết bị, dụng cụ	- Loại 3 tầng - Kích thước ≥ (120 x 65 x 155)cm
25	Bàn chữ nhật	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	Kích thước: - Dài: 140cm ÷ 150cm - Rộng: 80cm ÷ 100cm - Cao: 75cm ÷ 80cm
26	Bàn vuông	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	Kích thước - Dài: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 100cm - Cao: ≥ 75cm
27	Bàn tròn	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	- Đường kính ≥ 1m - Cao ≥ 75cm
28	Ghế ngồi	Chiếc	36	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	Kích thước - Cao: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 45cm - Dài: ≥ 45cm
29	Đũa	Đôi	24	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn	Chất liệu: Gỗ
30	Nồi hâm nóng thức ăn	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp đặt bàn tiệc, giữ nóng xúp tại bàn buffet	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại hình tròn	*Chiếc*	*2*		*- Chất liệu Inox* *- Dung tích: ≥ 6L*
	Loại hình chữ nhật	*Chiếc*	*4*		*- Chất liệu: Inox* *- Dung tích: ≥ 8,5L*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
31	Xô đựng đá	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ rượu	Chất liệu: Inox
32	Giá để xô đá	Chiếc	6		- Chất liệu: Inox - Chân giá cao: 50cm ÷ 60cm
33	Phin cà phê	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha cà phê	Chất liệu: Inox
34	Bình lắc	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha chế đồ uống	Chất liệu: Inox
35	Dụng cụ lọc	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng lọc trong pha chế đồ uống	Chất liệu: Inox
36	Dụng cụ đong rượu	Bộ	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đong rượu phục vụ pha chế đồ uống	Chất liệu: Inox, định lượng 2 đầu
37	Bình đánh bọt sữa	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha chế đồ uống	Chất liệu: Inox
38	Chày dầm	Chiếc	6		
39	Kẹp vắt	Chiếc	6		
40	Kẹp gắp	Chiếc	6		
41	Dụng cụ mở hộp	Chiếc	6		
42	Dụng cụ múc kem	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng múc kem và phục vụ	Chất liệu: Inox
43	Kẹp cua	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ trong bữa ăn của khách	Chất liệu: Inox
44	Muôi	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ trong bữa ăn của khách	Chất liệu: Inox
45	Dụng cụ lọc trà	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha, lọc và phục vụ trà	Bằng lưới thép không gỉ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
46	Dụng cụ mở bia	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng mở bia chai	Chất liệu: Inox
47	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng mở rượu vang	
48	Nút đậy chai có vòi rót	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đóng nút rượu vang	
49	Bộ dao ăn	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách ăn	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao ăn cỡ lớn	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dao ăn cỡ trung	*Chiếc*	*48*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 20cm*
	Dao ăn bơ	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≥ 15cm*
	Dao ăn cá	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dao ăn thịt	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dao cắt phomat	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 30cm*
	Dao cắt, thái, tỉa	*Bộ*	*6*		*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài: 15cm ÷ 25cm*
	Dao cắt bánh	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài 30 cm ÷ 40cm*
	Dao cắt bánh	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài 30cm ÷ 40cm*
	Dao gọt hoa quả	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Dao cắt hoa quả	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài: 25cm ÷ 30cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
50	Bộ Thìa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thìa ăn chính	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa ăn khai vị	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa súp tròn	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10 ÷ 15cm*
	Thìa cà phê	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa sứ	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu sứ* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa khuấy	*Chiếc*	*19*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 30cm ÷ 35cm*
	Thìa dĩa phục vụ (Service gear)	*Bộ*	*19*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 30cm*
51	Bộ dĩa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Dĩa cỡ lớn	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dĩa cỡ trung	*Chiếc*	*48*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 20cm*
	Dĩa ăn thịt	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dĩa ăn cá	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 20cm*
	Dĩa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
52	Bình các loại	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Bình sữa	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Dung tích: ≥ 0,2L*
	Bình đường có nắp	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Dung tích: ≥ 0,15L*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Bình thủy tinh đựng nước lọc	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Thủy tinh, có vòi rót,* *- Dung tích: ≥ 1L*
	Bình inox có quai	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Inox* *- Dung tích 0,5L ÷ 1L*
53	Lọ muối	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	Chất liệu bằng sứ
54	Lọ tiêu	Chiếc	6		
55	Lọ tăm	Chiếc	6		
56	Gạt tàn	Chiếc	12		
57	Lọ hoa	Chiếc	6		
58	Gối kê	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	Chất liệu bằng sứ
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Gối kê đũa	*Chiếc*	*24*		
	Gối kê thìa	*Chiếc*	*24*		
59	Bát mắm cá nhân	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	Chất liệu bằng sứ
60	Bộ bát	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bát ăn cơm	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Đường kính ≤ 10cm*
	Bát ăn xúp Á	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Đường kính ≤ 7cm*
	Bát ăn xúp Âu có nắp	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Đường kính 10cm ÷ 12cm*
	Bát tô đựng canh	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Đường kính ≤ 20cm*
61	Ấm trà	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha trà và phục vụ khách	Chất liệu: Sứ trắng Dung tích: ≥ 0,7L
62	Tách trà	Chiếc	24		Chất liệu bằng sứ, kích cỡ, hoa văn phù hợp với ấm
63	Tách cà phê Capuchino	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ khách	Chất liệu bằng sứ
64	Tách cà phê Espresso	Chiếc	24		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
65	Thuyền đựng xốt	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ các loại xốt khác nhau	- Chất liệu: Sứ trắng - Dung tích: ≥ 0,18 lít
66	Ly	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ly uống nước lọc	*Chiếc*	*24*		*Chất liệu: Thủy tinh*
	Ly uống nước trái cây	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Thủy tinh* *- Cao ≥ 20cm và độ dày ≥ 0,3cm*
	Ly uống nước sinh tố	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Thủy tinh* *- Cao ≥ 20cm và độ dày 0,3cm*
	Ly rượu vang đỏ	*Chiếc*	*24*		*Chất liệu: Thủy tinh*
	Ly rượu vang trắng	*Chiếc*	*24*		
	Ly champagne saucer	*Chiếc*	*24*		
	Ly champagne Flute	*Chiếc*	*24*		
	Ly champagne cao	*Chiếc*	*19*		
	Ly rượu mạnh	*Chiếc*	*24*		
	Ly bia	*Chiếc*	*24*		
	Ly cocktail	*Chiếc*	*24*		
	Ly margarita	*Chiếc*	*24*		
	Ly cordial	*Chiếc*	*24*		
	Ly cà phê	*Chiếc*	*24*		*Chất liệu: Sứ trắng*
67	Đồ vải	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng trang trí bàn ăn	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khăn lót khay hình chữ nhật	*Chiếc*	*19*		*Loại thông dụng, phù hợp với khay*
	Khăn lót khay hình tròn	*Chiếc*	*19*		
	Khăn ăn	*Chiếc*	*24*		*Loại thông dụng, đảm bảo vệ sinh*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Khăn phục vụ	*Chiếc*	*19*		*Kích thước: 40cm x 40cm đến 70cm x 70cm*
	Khăn trải bàn vuông	*Chiếc*	*6*		*Kích cỡ phù hợp với bàn ăn*
	Khăn trải bàn chữ nhật	*Chiếc*	*6*		
	Khăn trải bàn tròn	*Chiếc*	*4*		
	Khăn nỉ bọc mặt bàn vuông	*Chiếc*	*6*		*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn ăn*
	Khăn nỉ bọc mặt bàn chữ nhật	*Chiếc*	*6*		
	Khăn nỉ bọc mặt bàn tròn	*Chiếc*	*4*		
	Khăn trang trí	*Chiếc*	*6*		
	Rèm buffet	*Chiếc*	*6*		*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn*
	Khăn bàn boxing	*Chiếc*	*6*		*Kích thước phù hợp với bàn*
	Bọc ghế có nơ	*Chiếc*	*24*		*Kích thước phù hợp với ghế*
	Găng tay vải	*Đôi*	*19*		*Vải thun trắng*
68	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ khách	Chất liệu: Mây hoặc inox
69	Giỏ để rượu vang	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng mở và phục vụ khách	Chất liệu thông dụng có sẵn trên thị trường
70	Thớt	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng cắt thái, sơ chế nguyên liệu phục vụ	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính ≥ 40cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
71	Bộ thớt nhựa 6 màu	Bộ	10	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng cắt thái, phục vụ khách	Chất liệu bằng nhựa, có chân trống trượt và quai treo Kích thước: ≥ (30 x 40)cm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại sơ chế, cắt thái thịt gia súc	*Chiếc*	*1*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Loại sơ chế, cắt thái thịt gia cầm	*Chiếc*	*1*		
	Loại sơ chế, cắt thái thủy hải sản	*Chiếc*	*1*		
	Loại sơ chế, cắt thái rau củ quả	*Chiếc*	*1*		
	Loại sơ chế, cắt thái thực phẩm chín	*Chiếc*	*1*		
	Loại cắt thái thực phẩm là sản phẩm sữa	*Chiếc*	*1*		
72	Khay phục vụ	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng bưng bê, phục vụ và thu dọn	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại hình tròn	*Chiếc*	*6*		*- Loại chống trơn, trượt* *- Đường kính ≥ 50cm*
	Loại hình chữ nhật	*Chiếc*	*6*		*- Loại chống trơn, trượt* *- Kích thước* *+ Dài ≥ 60cm* *+ Rộng ≥ 40cm*
73	Bộ khay đặt bàn	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Khay lớn	*Chiếc*	*1*		*Kích cỡ ≥ (60cm x 40cm)*
	Khay vừa	*Chiếc*	*1*		*Kích cỡ ≥ (40cm x 30cm)*
	Khay nhỏ	*Chiếc*	*1*		*Kích cỡ ≥ (30cm x 20cm)*
	Khay cá nhân, có từng ô nhỏ	*Chiếc*	*1*		*Kích thước ≥ (25cm x 35cm)*
74	Đĩa các loại	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và bầy phục vụ các món ăn	*Chất liệu: Sứ trắng*
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Đĩa bánh mỳ	*Chiếc*	*24*		
	Đĩa kê Âu	*Chiếc*	*24*		
	Đĩa súp sâu lòng	*Chiếc*	*24*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Đĩa ăn món chính	*Chiếc*	*24*		
	Đĩa Ô van	*Chiếc*	*24*		
	Đĩa sa lat	*Chiếc*	*24*		
	Đĩa tráng miệng	*Chiếc*	*24*		
	Đĩa kê Á	*Chiếc*	*24*		
	Đĩa kê tách trà, cà phê	*Chiếc*	*24*		
	Đĩa kê ấm trà	*Chiếc*	*6*		*Chất liệu: Sứ trắng, đĩa kê phù hợp với kích cỡ ấm trà*
	Đĩa kê khăn lạnh	*Chiếc*	*24*		*Chất liệu: Sứ trắng*
75	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng làm vệ sinh nhà hàng	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt nước	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Nhựa* *- Kích thước:* *+ Cán dài ≥ 120cm* *+ Lưỡi gạt ≥ 40cm*
	Bàn chà khô nền	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Bông vải sợi* *- Kích thước:* *+ Cán dài ≥ 120cm* *+ Bàn chà ≥ 40cm*
	Chổi quét khu vực bếp	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Nhựa* *- Cán dài ≥ 120cm*
	Thùng rác	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu: Nhựa, 2 ngăn có nắp đậy* *- Dung tích: ≥ 50 lít*
	Hót rác	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Nhựa* *- Cán dài ≥ 120cm*
76	Máy hút bụi	Chiếc	3		Công suất: ≤ 750W

Phần B
TỔNG HỢP THIẾT BỊ DẠY NGHỀ CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN

Bảng 21. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	THIẾT BỊ AN TOÀN			
1	Bảo hộ lao động	Bộ	19	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Quần đen	*Chiếc*	*1*	
	Áo bếp	*Chiếc*	*1*	
	Tạp dề	*Chiếc*	*1*	
	Mũ bếp	*Chiếc*	*1*	
	Khăn cổ	*Chiếc*	*1*	
	Giày nhựa	*Đôi*	*1*	
	Găng tay sợi chống nóng	*Đôi*	*1*	
	Khẩu trang	*Chiếc*	*1*	
2	Dụng cụ phòng cháy chữa cháy	Bộ	1	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị phòng cháy, chữa cháy
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Bình chữa cháy	*Chiếc*	*3*	
	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	*Bộ*	*1*	
	Cảm ứng nhiệt	*Bộ*	*1*	
	Cảm ứng khói	*Bộ*	*1*	
	Thiết bị kích hoạt cơ	*Bộ*	*1*	
3	Dụng cụ cứu thương	Bộ	1	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Dụng cụ sơ cấp cứu	*Bộ*	*1*	
	Cáng cứu thương	*Chiếc*	*1*	
	THIẾT BỊ CHUYÊN NGÀNH			
4	Quả địa cầu	Quả	1	Kích thước phù hợp với yêu cầu giảng dạy

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
5	Máy fax	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
6	Máy in	Chiếc	1	Loại thông dụng
7	Máy quay video	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
8	Máy thanh toán thẻ tín dụng	Chiếc	1	Mô hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
9	Máy tính tiền	Bộ	1	Lưu trữ được ≥ 1000 mã hoặc 100 bàn
10	Máy đếm tiền	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
11	Điện thoại bàn	Chiếc	2	- Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm - Được kết nối song song
12	Gương soi	Chiếc	4	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
13	Máy ảnh	Chiếc	3	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
14	Phần mềm quản lý kho	Bộ	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
15	Phần mềm thống kê	Bộ	1	
16	Phần mềm thanh toán	Bộ	1	
17	Máy tính cá nhân	Chiếc	36	Loại 12 số
18	Đài đĩa	Chiếc	1	Công suất: ≥ 40W
19	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	1	Khoảng đo: - Nhiệt độ: -20°C đến -40°C - Độ ẩm: 10 đến 90%
20	Máy đo hàm lượng độc tố	Chiếc	1	Phát hiện các chất tồn dư trong thực phẩm trong vòng 15 đến 20 giây
21	Máy sục ozone	Chiếc	1	Sản xuất ozone ≥ 70mgO_3/giờ
22	Bộ thiết bị bảo vệ an ninh	Bộ	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm			
	Máy bộ đàm	*Chiếc*	*1*	
	Loa cầm tay	*Chiếc*	*1*	
	Tổng đài điện thoại	*Chiếc*	*1*	
23	Máy hút bụi	Chiếc	1	Công suất: ≤ 750W
24	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
25	Máy rửa ly, tách	Chiếc	1	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
26	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
27	Máy xay hạt cà phê	Chiếc	1	Công suất ≥ 100W
28	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Năng suất ≥ 30kg/ngày
29	Máy xay đá	Chiếc	1	Công suất: ≥ 180W
30	Máy xay sinh tố	Chiếc	6	Công suất: ≤ 750W
31	Máy ép trái cây	Chiếc	6	Công suất: ≥ 220W
32	Máy vắt cam	Chiếc	6	Công suất: ≥ 25W
33	Máy phục vụ bia tươi	Bộ	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm (kèm theo đầy đủ phụ kiện)
34	Máy kẹp nóng bánh mỳ	Chiếc	1	Công suất: ≥ 1960W
35	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dung tích: ≥ 120 lít
36	Tủ đông	Chiếc	1	Dung tích ≤ 405 lít
37	Tủ mát	Chiếc	1	Dung tích ≤ 300 lít
38	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	- Có khả năng cất trữ từ 30 chai rượu trở lên - Công suất: 200W ÷ 220W
39	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Công suất: ≥ 128W
40	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	1	Công suất: 300W ÷ 315W
41	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Kích thước: - Dài: 200cm ÷ 250cm - Rộng: 150cm ÷ 200cm - Cao: 150cm ÷ 200cm
42	Bàn chữ nhật	Chiếc	6	Kích thước: - Dài 140cm ÷ 150cm - Rộng 80cm ÷ 100cm - Cao 75cm ÷ 80cm
43	Bàn vuông	Chiếc	6	Kích thước: - Dài: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 100cm - Cao: ≥ 75cm
44	Bàn tròn	Chiếc	4	- Đường kính ≥ 1m - Cao ≥ 75cm
45	Ghế ngồi	Chiếc	24	Kích thước: - Cao: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 45cm - Dài: ≥ 45cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
46	Quầy bar	Chiếc	1	Chất liệu: Gỗ
47	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Chất liệu gỗ hoặc inox
48	Tủ trưng bày	Chiếc	1	- Chất liệu: Gỗ - Kích thước ≥ 340cm x 200cm x 60cm
49	Ấm đun nước	Chiếc	2	Công suất: 1000W ÷ 2000W
50	Xe phục vụ 2 tầng	Chiếc	2	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 50cm + Cao: ≥ 80cm
51	Cây lau nhà	Chiếc	5	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
52	Xô	Chiếc	5	- Chất liệu: Nhựa - Dung tích: ≥ 12L
53	Hót rác	Chiếc	5	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
54	Giá treo ly	Chiếc	1	Chất liệu inox, có nhiều ngăn móc
55	Giá để dụng cụ sành sứ	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
56	Khay phục vụ	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại hình tròn	*Chiếc*	*6*	*- Loại chống trơn, trượt* *- Đường kính ≥ 50cm*
	Loại hình chữ nhật	*Chiếc*	*6*	*- Loại chống trơn, trượt* *- Kích thước:* *+ Dài ≥ 60cm* *+ Rộng ≥ 40cm*
57	Đồ vải	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Khăn lót khay hình chữ nhật	*Chiếc*	*19*	*Loại thông dụng, phù hợp với khay*
	Khăn lót khay hình tròn	*Chiếc*	*19*	
	Khăn ăn	*Chiếc*	*24*	*Loại thông dụng, đảm bảo vệ sinh*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Khăn phục vụ	*Chiếc*	*19*	*Kích thước: 40cm x 40cm đến 70cm x 70cm*
	Khăn trải bàn vuông	*Chiếc*	*6*	*Kích cỡ phù hợp với bàn ăn*
	Khăn trải bàn chữ nhật	*Chiếc*	*6*	
	Khăn trải bàn tròn	*Chiếc*	*4*	
	Khăn nỉ bọc mặt bàn vuông	*Chiếc*	*6*	*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn ăn*
	Khăn nỉ bọc mặt bàn chữ nhật	*Chiếc*	*6*	
	Khăn nỉ bọc mặt bàn tròn	*Chiếc*	*4*	
	Khăn trang trí	*Chiếc*	*6*	
	Rèm buffet	*Chiếc*	*6*	*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn*
	Khăn bàn boxing	*Chiếc*	*6*	*Kích thước phù hợp với bàn*
	Bọc ghế có nơ	*Chiếc*	*24*	*Kích thước phù hợp với ghế*
	Găng tay vải	*Đôi*	*19*	*Vải thun trắng*
58	Bộ dao ăn	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Dao ăn cỡ lớn	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dao ăn cỡ trung	*Chiếc*	*48*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 20cm*
	Dao ăn bơ	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≥ 15cm*
	Dao ăn cá	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dao ăn thịt	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dao cắt phomat	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 30cm*
	Dao cắt, thái, tỉa	*Bộ*	*6*	*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài: 15cm ÷ 25cm*
	Dao cắt bánh	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài 30cm ÷ 40cm*
	Dao cắt bánh	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài 30cm ÷ 40cm*
	Dao gọt hoa quả	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dao cắt hoa quả	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài: 25cm ÷ 30cm*
59	Bộ dĩa	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Dĩa cỡ lớn	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dĩa cỡ trung	*Chiếc*	*48*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 20cm*
	Dĩa ăn thịt	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*
	Dĩa ăn cá	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 20cm*
	Dĩa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
60	Bộ Thìa	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Thìa ăn chính	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa ăn khai vị	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa súp tròn	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10 ÷ 15cm*
	Thìa cà phê	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa sứ	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu sứ* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa khuấy	*Chiếc*	*19*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 30cm ÷ 35cm*
	Thìa dĩa phục vụ (Service gear)	*Bộ*	*19*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 30cm*
61	Xẻng xúc bánh	Chiếc	6	- Chất liệu: Inox - Dài: 20cm ÷ 30cm
62	Muôi	Chiếc	6	- Chất liệu: Inox - Cán dài: 30cm ÷ 40cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
63	Phin cà phê	Chiếc	19	Chất liệu: Inox
64	Bát (Tô) đựng đá phục vụ tại bàn	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
65	Xô đựng đá	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
66	Kẹp gắp đá	Chiếc	19	- Chất liệu: Inox - Dài 15cm ÷ 20cm
67	Giá để xô đá	Chiếc	6	- Chất liệu: Inox - Chân giá cao: 50cm ÷ 60cm
68	Bộ bát	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Bát ăn cơm	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Sứ trắng,* *- Đường kính: ≤ 10cm*
	Bát ăn xúp Á	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Đường kính ≤ 7cm*
	Bát ăn xúp Âu có nắp	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Đường kính: 10cm ÷ 12cm*
	Bát tô đựng canh	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Đường kính ≤ 20cm*
69	Âu đựng cơm có nắp	Chiếc	6	- Chất liệu: Sứ trắng - Đường kính: ≤ 25cm
70	Bình lắc	Chiếc	19	Chất liệu: Inox
71	Dụng cụ lọc	Chiếc	19	Chất liệu: Inox
72	Dụng cụ đong rượu	Chiếc	19	Chất liệu: Inox, định lượng 2 đầu
73	Bình đánh bọt sữa	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
74	Chày dầm	Chiếc	6	
75	Kẹp vắt	Chiếc	6	
76	Kẹp gắp	Chiếc	6	
77	Dụng cụ mở hộp	Chiếc	6	
78	Kẹp cua	Chiếc	19	Chất liệu: Inox
79	Dụng cụ múc kem	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
80	Lược đá	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
81	Đĩa các loại	Bộ	1	*Chất liệu: Sứ trắng*
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Đĩa bánh mỳ	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa kê Âu	*Chiếc*	*24*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Đĩa súp sâu lòng	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa ăn món chính	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa Ô van	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa sa lat	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa tráng miệng	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa kê Á	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa kê tách trà, cà phê	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa kê ấm trà	*Chiếc*	*6*	*Chất liệu: Sứ trắng, đĩa kê phù hợp với kích cỡ ấm trà*
	Đĩa kê khăn lạnh	*Chiếc*	*24*	*Chất liệu: Sứ trắng*
82	Ấm trà	Chiếc	6	Chất liệu: Sứ trắng Dung tích: ≥ 0,7L
83	Tách trà	Chiếc	24	Chất liệu bằng sứ, kích cỡ, hoa văn phù hợp với ấm
84	Dụng cụ lọc trà	Chiếc	6	Bằng lưới thép không gỉ
85	Tách cà phê Capuchino	Chiếc	24	Chất liệu bằng sứ
86	Tách cà phê Espresso	Chiếc	24	
87	Bình các loại	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Bình sữa	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Dung tích: ≥ 0,2L*
	Bình đường có nắp	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Sứ trắng* *- Dung tích: ≥ 0,15L*
	Bình thủy tinh đựng nước lọc	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Thủy tinh, có vòi rót* *- Dung tích: ≥ 1L*
	Bình inox có quai	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Inox* *- Dung tích 0,5L ÷ 1L*
88	Lọ muối	Chiếc	6	Chất liệu: Sứ trắng
89	Lọ tiêu	Chiếc	6	
90	Lọ tăm	Chiếc	6	
91	Gạt tàn	Chiếc	12	
92	Lọ hoa	Chiếc	6	
93	Gối kê	Bộ	1	Chất liệu: Sứ trắng
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Gối kê đũa	*Chiếc*	*24*	
	Gối kê thìa	*Chiếc*	*24*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
94	Đũa	Đôi	24	Chất liệu: Gỗ
95	Bát mắm cá nhân	Chiếc	24	Chất liệu: Sứ trắng
96	Muôi cơm	Chiếc	6	
97	Ly	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Ly uống nước lọc	*Chiếc*	*24*	*Chất liệu: Thủy tinh*
	Ly uống nước trái cây	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Thủy tinh* *- Cao ≥ 20cm và độ dày ≥ 0,3cm*
	Ly uống nước sinh tố	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Thủy tinh* *- Cao ≥ 20cm và độ dày 0,3cm*
	Ly rượu vang đỏ	*Chiếc*	*24*	*Chất liệu: Thủy tinh*
	Ly rượu vang trắng	*Chiếc*	*24*	
	Ly champagne Saucer	*Chiếc*	*24*	
	Ly champagne Flute	*Chiếc*	*24*	
	Ly champagne cao	*Chiếc*	*19*	
	Ly rượu mạnh	*Chiếc*	*24*	
	Ly bia	*Chiếc*	*24*	
	Ly cocktail	*Chiếc*	*24*	
	Ly margarita	*Chiếc*	*24*	
	Ly cordial	*Chiếc*	*24*	
	Ly cà phê	*Chiếc*	*24*	*Chất liệu: Sứ trắng*
98	Dụng cụ mở bia	Chiếc	19	Chất liệu: Inox
99	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	19	
100	Nút đậy chai có vòi rót	Chiếc	24	
101	Giỏ để rượu vang	Chiếc	6	Chất liệu thông dụng có sẵn trên thị trường
102	Bảng kẹp phiếu tiếp nhận yêu cầu	Chiếc	6	Chất liệu: Gỗ hoặc nhựa cao cấp
103	Hộp đựng trà	Chiếc	6	Chất liệu: Gỗ
104	Nồi hâm nóng thức ăn	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại hình tròn	*Chiếc*	*2*	*- Chất liệu: Inox* *- Dung tích: ≥ 6L*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Loại hình chữ nhật	*Chiếc*	*4*	*- Chất liệu: Inox* *- Dung tích: ≥ 8,5L*
105	Thuyền đựng xốt	Chiếc	6	- Chất liệu: Sứ trắng - Dung tích: ≥ 0,18L
106	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	6	Chất liệu: Mây hoặc inox
107	Bình nóng lạnh	Chiếc	1	Dung tích: 15L ÷ 30L
108	Hệ thống hút khói	Chiếc	1	Công suất: 1000W ÷ 1200W
109	Bàn trung gian	Chiếc	3	Kích thước: ≥ (120cm x 80cm x 80cm)
110	Bàn sơ chế	Chiếc	4	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 80 x 80)cm
111	Máy cưa xương	Chiếc	1	Công suất: ≥ 1500w
112	Máy hút chân không	Chiếc	1	Công suất: ≥ 3500w
113	Máy xay thực phẩm	Chiếc	1	Công suất: ≥ 900w
114	Máy cắt lát	Chiếc	1	Công suất: ≥ 150w
115	Máy xay đa năng	Chiếc	1	Công suất ≥ 650W
116	Bếp gas đôi	Chiếc	10	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
117	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	1	Công suất: ≥ 3500W
118	Lò nướng đa năng	Chiếc	4	Công suất: ≥ 11KW
119	Lò nướng mặt	Chiếc	1	Kích thước: ≥ (40cm x 35cm x 25cm)
120	Lò nướng bánh mỳ	Chiếc	2	Công suất: ≥ 40 kW
121	Lò nướng bánh Pizza	Chiếc	2	- Kích thước: ≥ (77cm x 119cm x 86cm) - Nhiệt độ: ≤ 400°C
122	Lò vi sóng	Chiếc	1	Công suất: ≥ 1500W
123	Xe đẩy 3 tầng	Chiếc	1	Kích thước: ≥ (80cm x 60cm x 100cm)
124	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	10	Kích thước: ≥ (20cm x 8cm x 10cm)
125	Khuôn nướng vuông	Chiếc	10	Kích thước: ≥ (30cm x 30cm x 5cm)
126	Vỉ nướng to	Chiếc	10	Kích thước: ≥ (30cm x 30cm)
127	Khay nướng chống dính	Chiếc	10	Kích thước: ≥ (60cm x 40cm)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
128	Bếp nướng than hoa	Chiếc	4	Bằng thép không rỉ, đường kính ≥ 40cm ÷ 50cm
129	Hộp đựng gia vị	Bộ	10	Có nắp đậy
130	Bộ khay đặt bàn	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Khay lớn	*Chiếc*	*1*	*Kích cỡ ≥ (60cm x 40cm)*
	Khay vừa	*Chiếc*	*1*	*Kích cỡ ≥ (40cm x 30cm)*
	Khay nhỏ	*Chiếc*	*1*	*Kích cỡ ≥ (30cm x 20cm)*
	Khay cá nhân, có từng ô nhỏ	*Chiếc*	*1*	*Kích thước ≥ (25cm x 35cm)*
131	Nồi to	Chiếc	19	Đường kính ≥ 35cm
132	Nồi vừa	Chiếc	19	Đường kính ≥ 25cm
133	Nồi nhỏ	Chiếc	19	Đường kính ≥ 18cm
134	Nồi đất kho tộ	Chiếc	10	- Đường kính ≥ 15cm - Vật liệu đất nung tráng men
135	Nồi hấp lớn	Chiếc	10	Đường kính ≥ 45cm
136	Nồi xốt cao	Chiếc	10	Đường kính ≥ 20cm
137	Nồi áp suất	Chiếc	10	Dung tích ≥ 5 lít
138	Nồi cơm điện đa năng	Chiếc	4	Dung tích ≥ 1,8 lít
139	Bộ nồi lẩu (bếp từ "ga" + nồi)	Chiếc	4	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
140	Chảo chiên cạn loại to	Chiếc	10	- Đáy bằng, thành cao - Chống dính - Đường kính ≥ 30cm
141	Chảo chiên cạn loại vừa	Chiếc	10	- Chống dính - Đường kính ≥ 20cm
142	Chảo chiên sâu	Chiếc	4	Đường kính ≥ 35cm
143	Chảo to	Chiếc	10	Đường kính ≥ 45cm
144	Chảo bằng rán bề mặt	Chiếc	4	Kích thước ≥ (29.5cm x 60cm x 65cm)
145	Chảo nướng 2 mặt	Chiếc	4	Kích thước ≥ (30cm x 30cm)
146	Bộ dụng cụ cầm tay trong chế biến	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Muôi múc xúp, canh	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 12cm*
	Bàn sản gỗ	*Chiếc*	*1*	*Cán dài ≥ 30cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Kẹp gắp	*Chiếc*	*1*	*Cán dài ≥ 25cm*
	Bàn sản inox	*Chiếc*	*1*	*Tay cầm cách nhiệt*
	Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*1*	*Cán cách nhiệt dài ≥ 35cm*
	Dụng cụ chần phở	*Chiếc*	*1*	*Cán cách nhiệt dài ≥ 25cm*
	Rây lọc	*Chiếc*	*1*	*Cán dài ≥ 20cm*
	Đũa nấu	*Đôi*	*1*	*Dài (35cm ÷ 40cm)*
	Muôi hớt bọt	*Chiếc*	*1*	*- Đường kính ≥ 18cm* *- Cán dài ≥ 30cm*
	Chày, cối	*Bộ*	*1*	*Đường kính ≥ 20cm*
	Búa đập thịt	*Chiếc*	*1*	*2 mặt to và nhỏ, cán dài ≥ 20cm*
	Dĩa xoắn mỳ	*Chiếc*	*1*	*Dài ≥ 30cm, cán cách nhiệt*
	Chao lỳ	*Chiếc*	*1*	*- Bằng gỗ, cán dài ≤ 50cm* *- Đường kính ≥ 30cm*
	Ba soa	*Chiếc*	*1*	*- Bằng inox, cán ≤ 50cm* *- Đường kính ≥ 30cm*
	Xiên 2 cạnh	*Chiếc*	*1*	*Bằng inox, cán gỗ dài ≤ 50cm*
	Đũa cả	*Đôi*	*1*	*Bằng tre, gỗ, dài ≤ 50 cm bản ngang ≤ 5cm*
	Dụng cụ dóc dầu, mỡ	*Chiếc*	*19*	*Chất liệu: Inox, đường kính ≥ 30cm, cán dài ≥ 50cm*
147	Bộ dao bếp	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Dao gọt vỏ	*Chiếc*	*1*	*Dài ≥ 7cm*
	Dao thái lát mỏng	*Chiếc*	*1*	*Dài ≥ 16cm*
	Dao thái	*Chiếc*	*1*	*Kích thước lưỡi ≥ (30 x 12)cm*
	Dao chặt xương	*Chiếc*	*1*	*Kích thước lưỡi ≥ 30cm x 12cm*
	Dao cắt	*Chiếc*	*1*	*Theo kích cỡ chuẩn*
	Dao bài	*Chiếc*	*1*	*Kích thước:* *- Dài: ≥ 30cm* *- Rộng: ≥ 12cm*
	Dao sóng	*Chiếc*	*1*	*Kích thước:* *- Dài: ≥ 20cm* *- Rộng: ≥ 12 cm*
	Dao tỉa	*Chiếc*	*1*	*Bằng thép không rỉ, dài ≥ 15cm*
148	Dụng cụ mài dao	Chiếc	1	Dài ≥ 25cm
149	Kéo	Chiếc	1	Dài ≥ 20cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
150	Nạo nộm	Chiếc	1	Bằng vỏ nhựa, lưỡi inox dài khoảng 20cm ÷ 25cm
151	Âu trộn nộm	Chiếc	10	- Bằng inox - Đường kính ≥ (30cm ÷ 40cm)
152	Hộp đựng gia vị	Bộ	10	Chất liệu: Nhựa hoặc inox có nắp đậy
153	Bộ dụng cụ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Thìa xúp	*Chiếc*	*1*	*Theo kích cỡ chuẩn*
	Dĩa	*Chiếc*	*1*	
	Đĩa sứ to	*Chiếc*	*1*	*Đường kính từ (25 ÷ 30)cm*
	Đĩa sứ nhỏ	*Chiếc*	*1*	*Đường kính từ (18 ÷ 23)cm*
	Bát xúp	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 9cm*
	Bát cơm	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 12cm*
	Bát xốt	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 5cm*
	Đĩa đựng gia vị	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 7cm*
	Tách đựng xúp Âu	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 10cm*
	Đĩa sâu lòng	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ (24 ÷ 26)cm*
	Hến tiêu muối	*Chiếc*	*1*	*Bằng sứ, đường kính ≥ 5cm*
	Thuyền xốt	*Chiếc*	*1*	*Bằng inox*
	Đĩa sứ bầu dục nhỏ	*Chiếc*	*1*	*Loại ≥ 15cm x 25cm*
	Đĩa sứ bầu dục to	*Chiếc*	*1*	*Loại ≥ 20cm x 30cm*
	Dao ăn	*Chiếc*	*1*	*Bằng inox dài 20cm ÷ 25cm*
154	Thớt	Chiếc	10	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính ≥ 40 cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
155	Bộ thớt nhựa 6 màu	Bộ	10	- Chất liệu bằng nhựa, có chân trống trượt và quai treo - Kích thước: ≥ (30 x 40)cm
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại sơ chế, cắt thái thịt gia súc	*Chiếc*	*1*	
	Loại sơ chế, cắt thái thịt gia cầm	*Chiếc*	*1*	
	Loại sơ chế, cắt thái thủy hải sản	*Chiếc*	*1*	
	Loại sơ chế, cắt thái rau củ quả	*Chiếc*	*1*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Loại sơ chế, cắt thái thực phẩm chín	*Chiếc*	*1*	
	Loại cắt thái thực phẩm là sản phẩm sữa	*Chiếc*	*1*	
156	Giá để dụng cụ	Chiếc	2	- Loại 3 tầng - Kích thước ≥ (120 x 65 x 155)cm
157	Giá treo thớt	Chiếc	1	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài ≥ 50cm + Rộng ≥ 30cm + Cao ≥ 150cm
158	Bộ rổ, rá	Bộ	1	Chất liệu bằng: Inox
	Mỗi bộ bao gồm			
	Loại 24cm	*Chiếc*	*7*	
	Loại 30cm	*Chiếc*	*7*	
	Loại 33cm	*Chiếc*	*7*	
159	Chậu rửa đơn	Chiếc	1	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 75cm + Cao: ≥ 80cm
160	Chậu rửa đôi	Chiếc	5	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 150cm + Rộng: ≥ 75cm + Cao: ≥ 80cm
161	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Cây gạt nước	*Chiếc*	*3*	*- Chất liệu: Nhựa* *- Kích thước:* *+ Cán dài ≥ 120cm* *+ Lưỡi gạt ≥ 40cm*
	Bàn chà khô nền	*Chiếc*	*3*	*- Chất liệu: Bông vải sợi* *- Kích thước:* *+ Cán dài ≥ 120cm* *+ Bàn chà ≥ 40cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Chổi quét khu vực bếp	*Chiếc*	*3*	*- Chất liệu: Nhựa* *- Cán dài ≥ 120cm*
	Thùng rác	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Nhựa, 2 ngăn có nắp đậy* *- Dung tích: ≥ 50 lít*
	Hót rác	*Chiếc*	*3*	*- Chất liệu: Nhựa* *- Cán dài ≥ 120cm*
162	Đèn khò	Chiếc	7	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
163	Đĩa xoay bánh ga tô	Chiếc	7	Đường kính ≥ 25cm
164	Dao cắt bánh	Chiếc	7	- Chất liệu: Thép không rỉ, - Dài ≥ 30cm
165	Dao rạch bánh mì	Chiếc	7	Chất liệu: Thép không rỉ
166	Tủ ủ bột	Chiếc	2	Công suất ≥ 2KW
167	Bộ khuôn bánh gato	Bộ	1	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính - Hình tròn hoặc hình trái tim
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại 10cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 13cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 16cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 19cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 22cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 25cm	*Chiếc*	*19*	
168	Bộ khuôn bánh tart	Bộ	1	Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại 5cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 8cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 11cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 14cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 17cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 20cm	*Chiếc*	*19*	
169	*Bộ khuôn dập hình các loại*	*Bộ*	*1*	Loại thông dụng trên thị trường, có một số hình cơ bản
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại 5cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 8cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 11cm	*Chiếc*	*19*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Loại 14cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 17cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 20cm	*Chiếc*	*19*	
170	Khuôn bánh donut	Chiếc	19	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính - Kích thước: + Dài: ≥ 33cm + Rộng: ≥ 20cm + Cao: ≥ 2cm
171	Khuôn bánh mỳ gối	Chiếc	19	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính, có nắp đậy - Kích thước: + Dài: ≥ 22cm + Rộng: ≥ 12cm + Cao: ≥ 12cm
172	Khuôn bánh mỳ dài	Chiếc	19	- Chất liệu: Thép không rỉ - Kích thước: + Dài: ≥ 60cm + Rộng: ≥ 10cm + Cao: ≥ 8cm
173	Khuôn bánh muffin	Chiếc	19	- Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính - Kích thước: + Dài: ≥ 42cm + Rộng: ≥ 3,5cm + Cao: ≥ 2cm
174	Bộ tạo hình Mouse	Chiếc	19	- Chất liệu: Inox, rỗng 2 đầu - Kích thước: + Đường kính: ≥ 10cm + Cao: ≥ 10cm
175	Bộ tạo hình mẫu trên bánh kem	Bộ	19	- Chất liệu: Inox theo mẫu định dạng sẵn có trên thị trường - Mỗi bộ có (6 ÷ 12) chiếc
176	Dụng cụ phết kem và chà láng bề mặt	Chiếc	19	- Chất liệu: Inox, cán nhựa - Kích thước: + Dài: ≥ 30cm + Rộng: ≥ 3cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
177	Đót tạo hình	Bộ	19	- Chất liệu: Inox, nhựa - Theo mẫu định dạng sẵn có trên thị trường
178	Bàn xoay	Chiếc	7	- Chất liệu: Đế nhựa, mặt tròn bằng thủy tinh - Đường kính ≥ 30cm
179	Bàn sơ chế	Chiếc	4	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 80 x 80)cm
180	Bàn đá	Chiếc	4	- Chất liệu: Inox - Kích thước: + Dài: ≥ 200cm + Rộng: ≥ 60cm + Cao: ≥ 80cm
181	Rây bột	Chiếc	19	Đường kính ≥ 20cm
182	Vét bột	Chiếc	19	Bằng nhựa trắng kích thước ≥ (10cm x 15cm)
183	Ca đo lường	Chiếc	7	- Chất liệu: Nhựa - Loại (1 ÷ 2) lít có vạch đo lường
184	Nhiệt kế	Chiếc	7	Loại thông dụng trên thị trường
185	Cân đồng hồ	Chiếc	4	Cân được trọng lượng ≤ 10kg
186	Bình xịt nước	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại nhỏ	*Chiếc*	*7*	*- Chất liệu: Nhựa dẻo* *- Dung tích: ≥ 0,5 lít*
	Loại to	*Chiếc*	*19*	*- Chất liệu: Nhựa dẻo* *- Dung tích: ≥ 1,5 lít*
187	Chổi phết	Chiếc	19	- Cán gỗ hoặc nhựa. Đầu chổi bằng lông nhân tạo - Kích thước: + Dài: (15 ÷ 20)cm + Rộng: (2 ÷ 3)cm
188	Tủ ủ bánh mì	Chiếc	2	Loại ≥ 20 giàn
189	Tủ trưng bày bánh (nóng và lạnh)	Chiếc	1	Thông số thông dụng tại thời điểm mua sắm
190	Xẻng lấy bánh	Chiếc	7	- Chất liệu: Cán gỗ, lưỡi inox - Cán dài ≥ 120cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
191	Bộ âu inox	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Loại nhỏ	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 20cm*
	Loại vừa	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 24cm*
	Loại to	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 26cm*
192	Máy đánh bột	Chiếc	7	Dung tích ≥ 30 lít
193	Máy cán bột	Chiếc	2	Công suất ≥ 2,2kW
194	Máy đánh trứng	Chiếc	7	Công suất ≥ 175W
195	Phới đánh trứng	Chiếc	19	Chất liệu: Inox, dài 40cm
196	Máy làm kem	Chiếc	3	- Dung tích ≥ 1500ml - Thời gian làm kem: 25 phút ÷ 30 phút
197	Con lăn cán bột inox	Chiếc	7	- Dài ≥ 50cm - Đường kính ≥ 6cm
198	Con lăn cán bột gỗ	Chiếc	19	- Dài ≥ 30cm - Đường kính ≥ 3cm
199	Bộ chậu sơ chế	Bộ	7	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Chậu to	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 100cm*
	Chậu vừa	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 60cm*
	Chậu nhỏ	*Chiếc*	*2*	*Đường kính ≥ 30cm*
200	Dụng cụ cắt tỉa hoa	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Dao cắt răng cưa	*Chiếc*	*19*	*Chất liệu: Inox*
	Dao mũi nhọn	*Chiếc*	*19*	*- Chất liệu: Inox, cán cách nhiệt* *- Kích thước:* *+ Rộng ≥ 3cm* *+ Dài ≥ 15cm*
	Kéo tỉa hoa	*Chiếc*	*19*	*Chất liệu: Inox hoặc thép không gỉ*
	Kìm tỉa hoa	*Chiếc*	*19*	*Chất liệu: Inox*
	Bộ xúc tỉa hoa	*Bộ*	*19*	*Loại thông dụng trên thị trường*
201	Hộp đựng dụng cụ (dao, kéo)	Chiếc	19	Có nắp đậy
202	Bàn chông cắm hoa	Chiếc	19	- Chất liệu: Inox hoặc thép không gỉ - Đường kính từ 5cm ÷ 7cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
203	Bộ lọ, bình cắm hoa	Bộ	1	Chất liệu: Sứ, màu sắc và hoa văn khác nhau
	Mỗi bộ bao gồm			
	Loại cao 25cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại cao 30cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại cao 35cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại cao 40cm	*Chiếc*	*19*	
204	Bộ bát cắm hoa	Bộ	1	Chất liệu: Sứ, màu sắc và hoa văn khác nhau
	Mỗi bộ bao gồm			
	Loại 10cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 14cm	*Chiếc*	*19*	
	Loại 16cm	*Chiếc*	*19*	
205	Bộ đĩa cắm hoa	Bộ	1	Chất liệu: Sứ, màu sắc và hoa văn khác nhau
	Mỗi bộ bao gồm			
	Đĩa tròn	*Chiếc*	*19*	*Đường kính từ (25 ÷ 30)cm*
	Đĩa vuông	*Chiếc*	*19*	*Kích thước: ≥ 20cm x 20cm*
	Đĩa hình chữ nhật	*Chiếc*	*19*	*Kích thước: ≥ 15cm x 25cm*
	Đĩa hình lá	*Chiếc*	*19*	*Kích thước: ≥ 18cm x 23cm*
	Đĩa hình trái tim	*Chiếc*	*19*	*Kích thước: ≥ 15cm x 25cm*
	Đĩa hình ô van	*Chiếc*	*19*	*Đường kính từ (20 ÷ 30)cm*
	THIẾT BỊ HỖ TRỢ ĐÀO TẠO			
206	Máy vi tính	Bộ	19	Cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
207	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
208	Máy chủ	Bộ	1	Cài đặt được các phần mềm phục vụ giảng dạy
209	Hệ thống mạng LAN	Bộ	1	Loại ≥ 24 cổng
210	Loa máy tính	Bộ	1	Công suất ≥ 20W
211	Bảng	Chiếc	1	- Chất liệu: Mica - Kích thước ≥ (1,5m x 3m)
212	Bảng flipchart	Chiếc	1	Mặt bằng Mica, chân bằng gỗ hoặc inox

DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH
DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
Trình độ: Cao đẳng nghề

(Theo Quyết định số 1730/QĐ-BLĐTBXH ngày 08 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

TT	Họ và tên	Trình độ	Chức vụ trong Hội đồng thẩm định
1	Ông Quản Văn Giáo	Cử nhân Kinh tế	Chủ tịch HĐTĐ
2	Đỗ Thiện Dụng	Thạc sỹ Quản trị kinh doanh Du lịch - Khách sạn	P. Chủ tịch HĐTĐ
3	Ông Nguyễn Tiến Bộ	Kỹ sư Điện - Điện tử	Ủy viên, thư ký
4	Ông Nguyễn Xuân Hùng	Cử nhân - Chuyên gia nấu ăn bậc I	Ủy viên
5	Ông Nguyễn Tuấn Dũng	Thạc sỹ Quản trị kinh doanh	Ủy viên
6	Bà Lê Thị Hải Hà	Cử nhân Quản trị kinh doanh Du lịch - Khách sạn	Ủy viên
7	Ông Nguyễn Thành Trung	Cử nhân Quản trị kinh doanh	Ủy viên

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ:	Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại liên hệ:	
- Nội dung:	080.44417; Fax: 080.44517
- Phát hành:	080.48543
Email:	congbao@chinhphu.vn
Website:	http://congbao.chinhphu.vn
In tại:	Xí nghiệp Bản đồ 1- Bộ Quốc phòng

Giá: 10.000 đồng