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 347 + 348)

Phụ lục 13b

DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ TRỌNG ĐIỂM CẤP ĐỘ QUỐC GIA NGHỀ QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

(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: Quản trị nhà hàng

Mã nghề: 50810203

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

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

Bảng 24. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ MÔ ĐUN: TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 30
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	Thông số kỹ thuật 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	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	1	Hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất: ≥ 40W
4	Loa máy tính	Bộ	1		Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 25. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: NGHIỆP VỤ LƯU TRÚ

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 31
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	Thông số kỹ thuật 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	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	1	Hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất: ≥ 40W
4	Loa máy tính	Bộ	1		Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm
5	Tivi	Chiếc	1	Dùng để minh họa các quy trình tiêu chuẩn phục vụ trong buồng khách và hướng dẫn thực hành	Kích thước màn hình ≥ 40 inches, có kèm theo giá treo
6	Đầu đĩa DVD, VCD	Chiếc	1		Thông dụng tại thời điểm mua sắm
7	Máy hút bụi	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh sàn nhà	Công suất: ≤ 750W
8	Máy đánh sàn	Chiếc	1		- Công suất: ≥ 1800W - Dung tích bình chứa: ≥ 20 lít - Kèm theo các loại bàn cọ khác nhau
9	Máy thổi khô	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành sấy khô thảm sau khi giặt	Công suất: (1,0 ÷ 1,5)kW
10	Máy giặt thảm (phun hút)	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành quy trình giặt thảm bằng phương pháp làm sạch sâu	Công suất: (1,0 ÷ 1,5)kW

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	Tủ lạnh nhỏ (minibar)	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh và sắp xếp	Dung tích ≥ 20 lít
12	Két an toàn	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành sử dụng	Kích thước: - Cao ≥ 77cm - Rộng ≥ 50cm - Dài ≥ 53cm
13	Xe phục vụ buồng	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp, sử dụng xe	Có 2 đến 3 ngăn chứa đồ cung cấp, có túi chứa rác và túi chứa đồ riêng biệt
14	Điện thoại bàn	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách bố trí sắp xếp và giao tiếp qua điện thoại	Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm
15	Điện thoại treo tường	Chiếc	1		
16	Đồ cung cấp dành cho buồng khách	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn cách bố trí sắp xếp trong buồng khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Lọ hoa	*Chiếc*	*02*		
	Thùng đựng rác	*Chiếc*	*02*		
	Ấm đun nước	*Chiếc*	*01*		
	Cân sức khỏe	*Chiếc*	*01*		
	Máy sấy tóc	*Chiếc*	*01*		
17	Bàn là	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp đặt vệ sinh buồng khách	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
18	Cầu là	Chiếc	1		
19	Chậu nhựa	Chiếc	2		
20	Xô nhựa	Chiếc	2		
21	Bàn tẩy	Chiếc	1		
22	Gương đứng	Chiếc	1		
23	Gương phòng tắm	Chiếc	1		
24	Bồn tắm, vòi sen	Bộ	1		
25	Bồn rửa tay	Bộ	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
26	Bồn cầu	Bộ	1		
27	Giá treo khăn	Chiếc	1		
28	Giường đôi	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành quy trình làm giường và lau bụi	Loại có kích thước thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
29	Giường đơn	Chiếc	1		
30	Đệm giường đôi	Chiếc	1		
31	Đệm giường đơn	Chiếc	1		
32	Đồ vải trải giường đôi	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành quy trình làm buồng khách	Loại thông dụng có kích thước phù hợp với giường
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ga trải	*Chiếc*	*10*		
	Vỏ chăn đôi	*Chiếc*	*10*		
	Ruột chăn bông	*Chiếc*	*02*		
	Chăn dạ đôi	*Chiếc*	*02*		
	Tấm bảo vệ đệm	*Chiếc*	*02*		
	Gối	*Chiếc*	*02*		
	Vỏ gối	*Chiếc*	*20*		
	Gối trang trí	*Chiếc*	*02*		
	Dải trang trí giường	*Chiếc*	*02*		
33	Đồ vải trải giường đơn	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành quy trình làm buồng khách	Loại thông dụng có kích thước phù hợp với giường
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ga trải	*Chiếc*	*10*		
	Vỏ chăn đơn	*Chiếc*	*10*		
	Ruột chăn bông	*Chiếc*	*02*		
	Chăn dạ đơn	*Chiếc*	*02*		
	Tấm bảo vệ đệm	*Chiếc*	*02*		
	Gối	*Chiếc*	*02*		
	Vỏ gối	*Chiếc*	*20*		
	Dải trang trí giường	*Chiếc*	*02*		
34	Khay để đồ hóa mỹ phẩm	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp đồ hóa mỹ phẩm cung cấp cho phòng tắm	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
35	Đồ vải cung cấp trong phòng tắm	Bộ	3	Dùng để hướng dẫn đặt đồ cung cấp trong phòng tắm	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khăn tắm	*Chiếc*	*20*		*Kích thước:* *≥ 60cm x 150cm*
	Khăn tay	*Chiếc*	*20*		*Kích thước:* *≥ 40cm x 70cm*
	Khăn mặt	*Chiếc*	*20*		*Kích thước:* *≥ 35cm x 35 cm*
	Thảm chân	*Chiếc*	*20*		*Kích thước:* *≥ 50cm x 70cm*
	Áo choàng tắm	*Chiếc*	*02*		*Loại ≤ 1,5kg/áo*
36	Ấm trà	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp đồ cung cấp cho buồng khách, vệ sinh đồ sành sứ	Chất liệu: Sứ trắng
37	Tách trà	Chiếc	2		
38	Tủ quần áo	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành lau bụi, kiểm tra buồng khách	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
39	Mắc treo quần áo trong tủ	Chiếc	5		
40	Giá hành lý	Chiếc	1		Kích thước: ≥ (50 x 70 x 50)cm
41	Bàn, ghế uống trà	Bộ	1		- Chất liệu bằng gỗ - Ghế có bọc nệm
42	Bàn ghế làm việc	Bộ	1		
43	Két an toàn	Chiếc	1		Kích thước: - Cao ≥ 77cm - Rộng ≥ 50cm - Dài ≥ 53cm
44	Rèm cửa sổ (Rèm ngày và rèm đêm)	Bộ	1		Gồm 2 lớp: 1 lớp rèm mỏng bằng vải voan hoặc ren trắng và 1 lớp rèm dày bằng chất liệu vải thô chắn ánh sáng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
45	Biển báo sàn ướt "Wet floor"	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành lau sàn ướt và vệ sinh các khu vực công cộng	Bằng nhựa tổng hợp, chữ được in rõ ràng
46	Biển báo khu vực đang làm vệ sinh "Cleaning in progress"	Chiếc	3		Bằng nhựa tổng hợp. Hình ảnh, chữ được in rõ ràng
47	Bộ dụng cụ làm vệ sinh	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành làm vệ sinh	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm				
	Cây lau sàn	*Chiếc*	*3*		
	Xô vắt	*Chiếc*	*3*		
	Cây đẩy bụi (Cây đớt sàn)	*Chiếc*	*3*		
	Bộ dụng cụ vệ sinh kính	*Bộ*	*3*		
	Hộp đựng dụng cụ vệ sinh	*Chiếc*	*01*		
	Bình xịt đựng hóa chất	*Chiếc*	*05*		
	Chổi cọ có cán	*Chiếc*	3		
	Bàn chải nhỏ	*Chiếc*	3		
	Bọt biển làm vệ sinh	*Chiếc*	3		
	Chổi	*Chiếc*	3		
	Xẻng	*Chiếc*	3		
	Găng tay cao su	*Đôi*	*10*		
	Cây phất trần	*Chiếc*	3		
	Khăn lau các loại	*Chiếc*	*10*		
48	Bình chữa cháy	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành phòng cháy, chữa cháy	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị phòng cháy chữa cháy

Bảng 26. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ MÔ ĐUN: NGHIỆP VỤ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 32
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	Thông số kỹ thuật 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	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	1	Hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất: ≥ 40W
4	Loa máy tính	Bộ	1		Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm
5	Bảng viết	Chiếc	1	Sử dụng trong quá trình giảng dạy	Mặt mica, chân đỡ bằng nhựa/inox
6	Tủ đông	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ đông sâu	Dung tích ≤ 500 lít
7	Tủ mát	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn bảo quản thực phẩm	Dung tích ≥ 1200 lít
8	Bàn trung gian (bếp)	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng trình bày sản phẩm	Kích thước: ≥ (120cm x 80cm x 80cm)
9	Bàn sơ chế	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng sơ chế, cắt thái, phối hợp gia vị, tẩm ướp	Kích thước: ≥ (20 x 80 x 80)cm
10	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn rửa bát, đĩa	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm

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 cưa xương	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành cắt pha xương	Công suất: ≥ 1500W
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 đa năng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành làm nóng nhanh và nướng vàng mặt thực phẩm	Công suất: ≥ 11kW
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 nhà bếp	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn xếp đặt, bảo quản dụng cụ nhà bếp	Loại 3 tầng, kích thước - Dài ≥ 120cm - Rộng ≥ 65cm - Cao ≥ 155cm

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 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
21	Chạn bát	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn xếp đặt, bảo quản bát đĩa	- Chất liệu: Inox - Kích thước: + Dài: ≥ 120cm + Rộng: ≥ 60cm + Cao: ≥ 160 cm
22	Xe phục vụ món ăn	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn vận chuyển thực phẩm, đồ dùng	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 50cm + Cao: ≥ 80cm
23	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn và thực hành xếp đặt thực phẩm trước khi cho vào nướng trong lò	Kích thước: ≥ (20 x 8 x 10)cm
24	Khuôn nướng vuông	Chiếc	10		Kích thước: ≥ (30 x 30 x 5)cm
25	Vỉ nướng to	Chiếc	10		Kích thước: ≥ (30cm x 30cm)
26	Khay nướng chống dính	Chiếc	10		Kích thước: ≥ (60cm x 40cm)
27	Khay đặt bàn	Bộ	1	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*	*7*		*Kích cỡ* *≥ (60cm x 40cm)*
	Khay vừa	*Chiếc*	*7*		*Kích cỡ* *≥ (40cm x 30cm)*
	Khay nhỏ	*Chiếc*	*7*		*Kích cỡ* *≥ (30cm x 20cm)*
	Khay cá nhân, có từng ô nhỏ	*Chiếc*	*7*		*Kích thước:* *≥ (25cm x 35cm)*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
28	Bộ nồi chế biến	Bộ	7	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến món ăn	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Nồi to	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 35cm*
	Nồi vừa	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 25cm*
	Nồi nhỏ	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 18cm*
	Nồi đất kho tộ	*Chiếc*	*1*		*- Đường kính ≥ 15cm* *- Vật liệu đất nung tráng men*
	Nồi hấp lớn	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 45cm*
	Nồi xốt cao	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 20cm*
	Nồi áp suất	*Chiếc*	*1*		*Dung tích ≥ 5 lít*
	Nồi cơm điện	*Chiếc*	*1*		*Dung tích ≥ 1,8 lít*
29	Bộ chảo	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến món ăn bằng phương pháp đun nóng khô	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Chảo chiên cạn	*Chiếc*	*7*		*- Đáy bằng, thành cao* *- Chống dính* *- Đường kính ≥ 30cm*
	Chảo chiên sâu	*Chiếc*	*7*		*Đường kính ≥ 35cm*
	Chảo to	*Chiếc*	*7*		*Đường kính ≥ 45cm*
	Chảo bằng	*Chiếc*	*7*		*Kích thước:* *≥ (29 x 60 x 65)cm*
	Chảo nướng 2 mặt	*Chiếc*	*7*		*Kích thước:* *≥ (30cm x 30cm)*
30	Bộ dụng cụ cầm tay trong chế biến	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành trong quá trình chế biến	
	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*

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 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*	*1*		*Chất liệu: Inox, đường kính ≥ 30cm, cán dài ≥ 50cm*
31	Bộ dao bếp	Bộ	19	Dùng để 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 ≥ (30 x12)cm*
	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 sư phạm của thiết bị	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*
32	Dụng cụ mài dao	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành mài dao, kéo	Dài ≥ 25cm
33	Nạo nộm	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành nạo các loại củ quả	Lưỡi dài 25cm ÷ 30cm
34	Thớt gỗ	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ chế thực phẩm	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính ≥ 40cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
35	Bộ thớt 6 màu	Bộ	10	Dùng để thực hành 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*		
36	Hộp đựng gia vị	Bộ	10	Dùng để hướng dẫn đựng gia vị phục vụ cho thực hành chế biến món ăn	Có nắp đậy, mỗi bộ có 6 hộp

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 thố cơm	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn cách phục vụ	- Chất liệu bằng sứ, - Kích thước khác nhau, có nắp đậy
38	Cân đồng hồ	Chiếc	4	Dùng để thực hành cân thực phẩm	Cân được trọng lượng ≤ 10kg
39	Bộ rổ, rá	Bộ	1	Dùng để chứa đựng các loại nguyên liệu riêng biệt trước, trong và sau khi sơ chế	Chất liệu: Inox
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại ≤ 24cm	*Chiếc*	*7*		
	Loại ≤ 30cm	*Chiếc*	*7*		
	Loại ≤ 33cm	*Chiếc*	*7*		
40	Chậu rửa đơn	Cái	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
41	Chậu rửa đôi	Cái	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
42	Bếp nướng than hoa	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng các loại thực phẩm	Chất liệu: Thép không rỉ
43	Bộ dụng cụ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành trình bày, đánh giá chất lượng sản phẩm	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thìa xúp	*Chiếc*	*1*		*Thông dụng trên thị trường*
	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*
44	Bộ dụng cụ làm vệ sinh	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh bếp trong và sau quá trình chế biến	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây lau sàn	*Chiếc*	*3*		
	Xô vắt	*Chiếc*	*3*		
	Cây đẩy bụi (Cây đớt sàn)	*Chiếc*	*3*		
	Bộ dụng cụ vệ sinh kính	*Bộ*	*3*		
	Hộp đựng dụng cụ vệ sinh	*Chiếc*	*1*		
	Bình xịt đựng hóa chất	*Chiếc*	*5*		
	Chổi cọ có cán	*Chiếc*	3		
	Bàn chải nhỏ	*Chiếc*	3		
	Bọt biển làm vệ sinh	*Chiếc*	3		
	Chổi	*Chiếc*	3		
	Xẻng	*Chiếc*	3		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Găng tay cao su	*Đôi*	*10*		
	Cây phất trần	*Chiếc*	3		
	Khăn lau các loại	*Chiếc*	*10*		
45	Bảo hộ lao động	Bộ	1	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*	*19*		
	Áo bếp	*Chiếc*	*19*		
	Tạp dề	*Chiếc*	*19*		
	Mũ bếp	*Chiếc*	*19*		
	Khăn cổ	*Chiếc*	*19*		
	Giày nhựa	*Đôi*	*19*		
	Găng tay sợi chống nóng	*Đôi*	*19*		
	Khẩu trang	*Chiếc*	*19*		
46	Dụng cụ phòng cháy chữa cháy	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn 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 27. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: KỸ THUẬT TRANG TRÍ VÀ CẮM HOA

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 33
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	Thông số kỹ thuật 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	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	1	Hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất: ≥ 40W
4	Loa máy tính	Bộ	1		Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm
5	Bát cắm hoa	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành cắm hoa trang trí	Chất liệu: Sứ, màu sắc và hoa văn khác nhau
6	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
7	Dụng cụ cắt tỉa hoa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn cắt tỉa, trang trí	
	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*
8	Bàn chông cắm hoa	Chiếc	19	Sử dụng trong quá trình thực hành	- Chất liệu: Inox hoặc thép không gỉ - Đường kính từ 5cm ÷ 7cm
9	Bình phun nước	Bình	06		Dung tích ≥ 1 lít

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

Bảng 28. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
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 LAO ĐỘNG			
1	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*	
2	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*	
3	Bảo hộ lao động	Bộ	1	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Quần đen	*Chiếc*	*19*	
	Áo bếp	*Chiếc*	*19*	
	Tạp dề	*Chiếc*	*19*	
	Mũ bếp	*Chiếc*	*19*	
	Khăn cổ	*Chiếc*	*19*	
	Giày nhựa	*Đôi*	*19*	
	Găng tay sợi chống nóng	*Đôi*	*19*	
	Khẩu trang	*Chiếc*	*19*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	THIẾT BỊ, DỤNG CỤ CHUYÊN NGÀNH			
4	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*	
5	Bộ chuyển đổi tập trung	Bộ	1	Thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Bộ lưu điện cho máy chủ	Bộ	1	Công suất ≥ 1000VA/600W
7	Đầu đĩa	Bộ	1	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
8	Phần mềm học ngoại ngữ	Bộ	1	
9	Phần mềm Quản lý nhà hàng	Bộ	1	Được sử dụng phổ biến tại các khách sạn trong khu vực
10	Phần mềm thanh toán	Bộ	1	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
11	Phần mềm kế toán	Bộ	1	
12	Phần mềm thống kê	Bộ	1	
13	Phần mềm quản lý văn bản, tài liệu	Bộ	1	
14	Quả địa cầu	Quả	1	Kích thước phù hợp với yêu cầu giảng dạy
15	Tivi	Chiếc	1	Kích thước màn hình ≥ 40 inches, có kèm theo giá treo
6	Máy đánh trứng	Chiếc	3	Công suất ≥ 180W
16	Máy ép trái cây	Chiếc	6	Công suất: ≥ 220W
17	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Năng suất ≥ 30kg/ngày
18	Máy làm lạnh nước trái cây	Chiếc	2	Công suất: ≥ 540W
19	Máy pha cà phê	Chiếc	3	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
20	Máy rửa chén, ly	Chiếc	1	
21	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
22	Máy vắt cam	Chiếc	6	Công suất: ≥ 25W
23	Máy xay đá	Chiếc	1	Công suất: ≥ 180W
24	Máy xay đa năng	Chiếc	1	Công suất ≥ 650W
25	Máy xay hạt cà phê	Chiếc	1	Công suất ≥ 100W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
26	Máy xay sinh tố	Chiếc	2	Công suất: ≤ 750W
27	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	1	Công suất: ≤ 2 KW
28	Máy kẹp nóng bánh mỳ	Chiếc	1	Công suất: ≥ 2000W
29	Máy hút bụi	Chiếc	3	Công suất: ≤ 750W
30	Máy đánh sàn	Chiếc	1	- Công suất: ≥ 1800W - Dung tích bình chứa: ≥ 20 lít - Kèm theo các loại bàn cọ khác nhau
31	Máy thổi khô	Chiếc	1	Công suất: (1,0 ÷ 1,5)kW
32	Máy giặt thảm (phun hút)	Chiếc	1	Công suất: (1,0 ÷ 1,5)kW
33	Máy bơm nước	Chiếc	1	Công suất: (1,0 ÷ 1,5)kW
34	Hệ thống hút khói	Chiếc	1	Công suất: (1000 ÷ 1200)W
35	Bình nóng lạnh	Chiếc	1	Loại có dung tích 15L hoặc 30L
36	Máy cưa xương	Chiếc	1	Công suất: ≥ 1500W
37	Máy hút chân không	Chiếc	1	Công suất: ≥ 3500W
38	Máy xay thực phẩm	Chiếc	1	Công suất: ≥ 900W
39	Máy cắt lát	Chiếc	1	Công suất: ≥150W
40	Máy xay đa năng	Chiếc	1	Công suất ≥ 650W
41	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	1	Công suất: 300W ÷ 315W
42	Tủ lạnh	Chiếc	2	Dung tích ≥ 450 lít
43	Tủ mát	Chiếc	2	Dung tích ≥ 1200 lít
44	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Công suất ≥ 110W
45	Tủ lạnh nhỏ (Mini bar)	Chiếc	2	Dung tích ≥ 20 lít
46	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	- Có khả năng cất trữ từ 30 chai rượu trở lên - Công suất: 200W ÷ 220W
47	Tủ trưng bày rượu	Chiếc	1	Kích thước phù hợp với quầy bar
48	Tủ đông	Chiếc	1	Dung tích ≤ 500 lít
49	Bếp gas đôi	Chiếc	7	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
50	Bếp gas du lịch	Chiếc	6	
51	Bếp từ	Chiếc	6	Công suất ≥ 1,8kW
52	Bếp nướng than hoa	Chiếc	4	Chất liệu: thép không rỉ
53	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	1	Công suất ≥ 3500W
54	Lò nướng đa năng	Chiếc	4	Công suất: ≥ 11kW

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
55	Lò vi sóng	Chiếc	2	Công suất ≥ 1500W
56	Máy giặt	Chiếc	1	Công suất 8kg ÷ 12kg
57	Máy sấy khô đồ vải	Chiếc	1	Công suất: 8kg ÷ 12kg
58	Máy Điều hòa	Cái	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
59	Máy quay video	Chiếc	1	
60	Máy fax	Chiếc	1	
61	Máy in	Chiếc	1	In khổ giấy A4
62	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	1	Đo được: - Nhiệt độ: (-20^{o}C đến -40^{o}C) - Độ ẩm: 10 đến 90%
63	Máy đo hàm lượng độc tố	Chiếc	1	Phát hiện các chất tồn dư trong thực phẩm trong vòng 15 đến 20 giây
64	Máy sục ozone	Chiếc	1	Sản xuất ozonen ≥ 70mgO_3/giờ
65	Máy tính tiền	Bộ	1	Lưu trữ được ≥ 1000 mã hoặc 100 bàn
66	Máy cà thẻ POS (mô hình) điện tử	Chiếc	1	Mô hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
67	Máy đếm tiền	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
68	Bàn bán nguyệt	Chiếc	4	- Đường kính: ≥ 80cm - Cao ≥ 75cm
69	Bàn chữ nhật	Chiếc	6	Kích thước: - Dài 140cm ÷ 150cm - Rộng 80cm ÷ 100cm - Cao 75cm ÷ 80cm
70	Bàn tròn	Chiếc	6	- Đường kính ≥ 1m - Cao ≥ 75cm
71	Bàn vuông	Chiếc	6	Kích thước - Dài: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 100cm - Cao: ≥ 75cm
72	Bàn trung gian (bếp)	Chiếc	3	Kích thước: ≥ (120cm x 80cm x 80cm)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
73	Bàn sơ chế	Chiếc	4	Kích thước: ≥ (20cm x 80cm x 80cm)
74	Khay phục vụ	Bộ	1	Loại chống trơn trượt
	Mỗi bộ bao gồm			
	Khay tròn cỡ lớn	*Chiếc*	*6*	*Đường kính: ≤ 405mm*
	Khay tròn cỡ trung	*Chiếc*	*6*	*Đường kính: ≤ 355mm*
	Khay tròn cỡ nhỏ	*Chiếc*	*6*	*Đường kính: ≤ 275mm*
	Khay chữ nhật cỡ lớn	*Chiếc*	*6*	*Kích thước: ≤ (450 x 360)mm,*
	Khay chữ nhật cỡ trung	*Chiếc*	*6*	*Kích thước: ≤ (300 x 410)mm*
	Khay chữ nhật cỡ nhỏ	*Chiếc*	*6*	*Kích thước: ≤ (560 x 400)mm*
	Khay hình oval	*Chiếc*	*6*	*Đường kính: 28cm ÷ 40cm*
75	Ly các loại	Bộ	1	Chất liệu: Thủy tinh
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Ly tròn cao (Highball)	*Chiếc*	*24*	
	Ly nước (Water globet)	*Chiếc*	*24*	
	Ly vang đỏ (Red wine glass)	*Chiếc*	*24*	
	Ly vang trắng (White wine glass)	*Chiếc*	*24*	
	Ly sâm panh hình ống (Champagne Flute)	*Chiếc*	*24*	
	Ly sâm panh hình bán cầu (Champagne Saucer)	*Chiếc*	*24*	
	Ly rượu mùi (Liqueur)	*Chiếc*	*24*	
	Ly tròn thấp (Juice)	*Chiếc*	*24*	
	Ly Pilsner	*Chiếc*	*24*	
	Ly Irish coffee	*Chiếc*	*24*	
	Ly Brandy	*Chiếc*	*24*	
	Ly Margarita	*Chiếc*	*24*	
	Ly Cocktail	*Chiếc*	*24*	
	Ly Rock	*Chiếc*	*24*	
	Ly bia không quai	*Chiếc*	*24*	
	Ly bia có quai	*Chiếc*	*24*	
	Ly Poco	*Chiếc*	*24*	
	Ly kem	*Chiếc*	*24*	
	Ly trộn (Mixing glass)	*Chiếc*	*24*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
76	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*
	Dao cắt hoa quả	*Chiếc*	*6*	*- Chất liệu: Thép không rỉ* *- Dài: 25cm ÷ 30cm*
77	Đĩa các loại	Bộ	1	Chất liệu: Sứ trắng
	Mỗi bộ bao gồm			
	Đĩa bánh mỳ	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa kê Âu	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa súp sâu lòng	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa ăn món chính	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa Ô van	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa sa lát	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa tráng miệng	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa kê Á	*Chiếc*	*24*	
	Đĩa kê tách trà, cà phê	*Chiếc*	*24*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
78	Ấm trà	Chiếc	6	Chất liệu: Sứ trắng
79	Tách trà	Chiếc	24	Chất liệu bằng sứ, kích cỡ, hoa văn phù hợp với ấm
80	Dụng cụ lọc trà	Chiếc	6	Chất liệu bằng lưới thép không gỉ
81	Hộp đựng trà	Chiếc	6	Chất liệu bằng sứ hoặc gỗ
82	Tách cà phê Capuchino	Chiếc	24	Chất liệu bằng sứ
83	Tách cà phê Espresso	Chiếc	24	
84	Phin cà phê cá nhân	Chiếc	24	Loại phin bằng thép không gỉ (Inox)
85	Bộ lọ đặt bàn khách	Bộ	6	Chất liệu bằng sứ hoặc thủy tinh
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Lọ muối	*Chiếc*	*1*	
	Lọ tiêu	*Chiếc*	*1*	
	Lọ tăm	*Chiếc*	*1*	
	Gạt tàn	*Chiếc*	*2*	
	Lọ hoa	*Chiếc*	*1*	
86	Đũa	Đôi	24	Chất liệu: Gỗ
87	Bộ thố cơm	Bộ	6	- Chất liệu bằng sứ - Kích thước khác nhau, có nắp đậy
88	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*
89	Thuyền đựng xốt	Chiếc	6	Chất liệu: Sứ trắng
90	Muôi	Chiếc	6	Chất liệu bằng sứ hoặc Inox

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
91	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*
92	Chạn bát	Chiếc	1	- Chất liệu: Inox - Kích thước: + Dài: ≥ 120cm + Rộng: ≥ 60cm + Cao: ≥ 160 cm
93	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*
94	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
95	Đồ vải nhà hàng	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*
	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*
96	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Kích thước: - Dài: 200cm ÷ 250cm - Rộng: 150cm ÷ 200cm - Cao: 150cm ÷ 200cm
97	Giá để dụng cụ sành sứ	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
98	Giá treo ly quầy bar	Chiếc	1	Chất liệu: inox, phù hợp kích cỡ quầy bar

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
99	Giá để dụng cụ nhà bếp	Chiếc	2	Loại 3 tầng, kích thước - Dài ≥ 120cm - Rộng ≥ 65cm - Cao ≥ 155cm
100	Giá treo thớt	Chiếc	1	- Chất liệu: inox - Kích thước + Dài ≥ 50cm + Rộng ≥ 30cm + Cao ≥ 150cm
101	Quầy bar	Chiếc	1	Chất liệu: Gỗ
102	Ghế quầy Bar	Chiếc	19	Chất liệu gỗ hoặc inox
103	Ghế tựa (ngồi)	Chiếc	24	Kích thước - Cao: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 45cm - Dài: ≥ 45cm
104	Xô đựng đá	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
105	Bát (Tô) đựng đá phục vụ tại bàn	Chiếc	6	
106	Xô ướp lạnh rượu	Bộ	6	
107	Xúc đá	Chiếc	6	
108	Bình đánh bọt sữa	Chiếc	6	
109	Búa chần	Chiếc	6	Chất liệu bằng thép không gỉ (Inox)
110	Rây lọc	Chiếc	19	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
111	Thớt	Chiếc	10	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính ≥ 40cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
112	Bộ thớt 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*	
113	Dụng cụ dọn sơ bàn ăn	Chiếc	5	Chất liệu bằng bằng Inox
114	Dụng cụ đong rượu	Chiếc	5	Chất liệu: Inox, định lượng 2 đầu
115	Dụng cụ mở hộp	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
116	Dụng cụ múc kem	Chiếc	2	
117	Dụng cụ mở bia	Chiếc	19	
118	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	19	
119	Nút đậy chai có vòi rót	Chiếc	19	
120	Chày dầm	Chiếc	6	
121	Đục lõi trái cây	Chiếc	6	
122	Kẹp gắp thức ăn	Bộ	19	
123	Kẹp cua	Chiếc	24	
124	Kẹp gắp đá	Chiếc	19	
125	Kẹp vắt chanh	Chiếc	6	
126	Kẹp gắp chanh	Chiếc	6	
127	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*	
128	Bình lắc	Bộ	1	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Bình lắc Boston	*Chiếc*	*19*	
	Bình lắc Shaker	*Chiếc*	*19*	
129	Bình lọc rượu (decante)	Chiếc	6	Chất liệu bằng thủy tinh
130	Bình thủy tinh (carafe)	Chiếc	6	Loại có vòi rót, dung tích ≥ 1 lít
131	Bình thủy tinh không quai	Chiếc	6	Chất liệu bằng thủy tinh
132	Bình inox có tay cầm	Chiếc	6	Chất liệu bằng thép không gỉ (Inox)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
133	Thìa bar	Chiếc	06	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
134	Thìa nĩa phục vụ	Bộ	06	
135	Thìa phục vụ xốt	Chiếc	06	
136	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	6	Chất liệu bằng mây hoặc inox
137	Xẻng lấy bánh	Chiếc	7	Chất liệu: Inox
138	Giỏ đựng rượu vang	Chiếc	6	Chất liệu bằng mây hoặc inox
139	Thố đường	Chiếc	06	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
140	Thố sữa	Chiếc	06	
141	Xe phục vụ rượu	Chiếc	1	Kích thước: - Cao: 50cm ÷ 75cm - Rộng: 50cm ÷ 70cm
7	Xe phục vụ món ăn	Chiếc	2	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 50cm + Cao: ≥ 80cm
142	Xe phục vụ buồng	Chiếc	3	Có 2 đến 3 ngăn chứa đồ cung cấp, có túi chứa rác và túi chứa đồ riêng biệt
143	Xe vận chuyển bàn ghế	Chiếc	6	- Cao: 100cm ÷ 120cm - Rộng: 50cm ÷ 70cm
144	Xe vệ sinh công cộng	Chiếc	3	Có các ngăn chứa và túi chứa rác riêng biệt
145	Biển báo sàn ướt "Wet floor"	Chiếc	3	Bằng nhựa tổng hợp, chữ được in rõ ràng
146	Biển báo khu vực đang làm vệ sinh. "Cleaning in progress"	Chiếc	3	Bằng nhựa tổng hợp. Hình ảnh, chữ được in rõ ràng
147	Bộ dụng cụ làm vệ sinh	Bộ	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Cây lau sàn	*Chiếc*	*3*	
	Xô vắt	*Chiếc*	*3*	
	Cây đẩy bụi (Cây đớt sàn)	*Chiếc*	*3*	
	Bộ dụng cụ vệ sinh kính	*Bộ*	*3*	
	Hộp đựng dụng cụ vệ sinh	*Chiếc*	*01*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Bình xịt đựng hoá chất	*Chiếc*	*05*	
	Chổi cọ có cán	*Chiếc*	3	
	Bàn chải nhỏ	*Chiếc*	3	
	Bọt biển làm vệ sinh	*Chiếc*	3	
	Chổi	*Chiếc*	3	
	Xẻng	*Chiếc*	3	
	Găng tay cao su	*Đôi*	*10*	
	Cây phất trần	*Chiếc*	3	
	Khăn lau các loại	*Chiếc*	*10*	
148	Điện thoại bàn	Chiếc	2	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
149	Điện thoại treo tường	Chiếc	2	
150	Đèn bàn làm việc	Chiếc	1	- Cao: 40cm ÷ 50cm - Đường kính chao đèn: 40cm ÷ 50cm
151	Đèn ngủ	Chiếc	2	- Cao: 1,5m ÷ 1,6m - Đường kính chao đèn: 40cm ÷ 50cm
152	Đèn đứng	Chiếc	1	- Cao: 1,5m ÷ 1,6m - Đường kính chao đèn: 40cm ÷ 50cm
153	Đồ vải trải giường đôi	Bộ	1	Loại thông dụng có kích thước phù hợp với giường
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Ga trải	*Chiếc*	*10*	
	Vỏ chăn đôi	*Chiếc*	*10*	
	Ruột chăn bông	*Chiếc*	*02*	
	Chăn dạ đôi	*Chiếc*	*02*	
	Tấm bảo vệ đệm	*Chiếc*	*02*	
	Gối	*Chiếc*	*02*	
	Vỏ gối	*Chiếc*	*20*	
	Gối trang trí	*Chiếc*	*02*	
	Dải trang trí giường	*Chiếc*	*02*	
154	Đồ vải trải giường đơn	Bộ	1	Loại thông dụng có kích thước phù hợp với giường
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Ga trải	*Chiếc*	*10*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Vỏ chăn đơn	*Chiếc*	*10*	
	Ruột chăn bông	*Chiếc*	*02*	
	Chăn dạ đơn	*Chiếc*	*02*	
	Tấm bảo vệ đệm	*Chiếc*	*02*	
	Gối	*Chiếc*	*02*	
	Vỏ gối	*Chiếc*	*20*	
	Dải trang trí giường	*Chiếc*	*02*	
155	Giường đôi	Chiếc	1	Loại có kích thước thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
156	Giường đơn	Chiếc	1	
157	Đệm giường đôi	Chiếc	1	
158	Đệm giường đơn	Chiếc	1	
159	Giường phụ (extra bed)	Chiếc	1	- Kích thước: ≤ 110cm x 190cm x 30cm - Nệm có thể gấp theo giường
160	Tủ quần áo	Chiếc	1	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
161	Mắc treo quần áo trong tủ	Chiếc	5	
162	Giá hành lý	Chiếc	1	Kích thước: ≥ 50cm x 70cm x 50cm
163	Bàn, ghế uống trà	Bộ	1	- Chất liệu bằng gỗ - Ghế có bọc nệm
164	Bàn ghế làm việc	Bộ	1	
165	Két an toàn	Chiếc	1	Kích thước: - Cao ≥ 77cm - Rộng ≥ 50cm - Dài ≥ 53cm
166	Rèm cửa sổ (Rèm ngày và rèm đêm)	Bộ	1	Gồm 2 lớp: 1 lớp rèm mỏng bằng vải voan hoặc ren trắng và 1 lớp rèm dày bằng chất liệu vải thô chắn ánh sáng
167	Đồ cung cấp dành cho buồng khách	Bộ	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Lọ hoa	*Chiếc*	*02*	
	Thùng đựng rác	*Chiếc*	*02*	
	Ấm đun nước	*Chiếc*	*01*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Cân sức khỏe	*Chiếc*	*01*	
	Máy sấy tóc	*Chiếc*	*01*	
168	Đồ vải cung cấp trong phòng tắm	Bộ	3	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Khăn tắm	*Chiếc*	*20*	*Kích thước: ≥ 60cm x 150cm*
	Khăn tay	*Chiếc*	*20*	*Kích thước: ≥ 40cm x 70cm*
	Khăn mặt	*Chiếc*	*20*	*Kích thước: ≥ 35cm x 35 cm*
	Thảm chân	*Chiếc*	*20*	*Kích thước: ≥ 50cm x 70cm*
	Áo choàng tắm	*Chiếc*	*02*	*Loại ≤ 1,5kg/áo*
169	Bàn là	Chiếc	1	Công suất ≥ 1000W
170	Cầu là	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
171	Chậu nhựa	Chiếc	2	
172	Xô nhựa	Chiếc	2	
173	Bàn tẩy	Chiếc	1	
174	Gương đứng	Chiếc	1	
175	Gương phòng tắm	Chiếc	1	
176	Bồn tắm, vòi sen	Bộ	1	
177	Bồn rửa tay	Bộ	1	
178	Bồn cầu	Bộ	1	
179	Giá treo khăn	Chiếc	1	
180	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	7	Kích thước: ≥ (20cm x 8cm x 10cm)
181	Khuôn nướng vuông	Chiếc	7	Kích thước: ≥ (30cm x 30cm x 5cm)
182	Vỉ nướng to	Chiếc	7	Kích thước: ≥ (30cm x 30cm)
183	Khay nướng chống dính	Chiếc	7	Kích thước: ≥ (60cm x 40cm)
184	Khay đặt bàn	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Khay lớn	*Chiếc*	*7*	*Kích cỡ ≥ (60cm x 40cm)*
	Khay vừa	*Chiếc*	*7*	*Kích cỡ ≥ (40cm x 30cm)*
	Khay nhỏ	*Chiếc*	*7*	*Kích cỡ ≥ (30cm x 20cm)*
	Khay cá nhân, có từng ô nhỏ	*Chiếc*	*7*	*Kích thước: ≥ (25cm x 35cm)*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
185	Bộ nồi chế biến	Bộ	7	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Nồi to	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 35cm*
	Nồi vừa	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 25cm*
	Nồi nhỏ	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 18cm*
	Nồi đất kho tộ	*Chiếc*	*1*	*- Đường kính ≥ 15cm* *- Vật liệu đất nung tráng men*
	Nồi hấp lớn	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 45cm*
	Nồi xốt cao	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 20cm*
	Nồi áp suất	*Chiếc*	*1*	*Dung tích ≥ 5 lít*
	Nồi cơm điện	*Chiếc*	*1*	*Dung tích ≥ 1,8 lít*
186	Bộ chảo	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Chảo chiên cạn	*Chiếc*	*7*	*- Đáy bằng, thành cao* *- Chống dính* *- Đường kính ≥ 30cm*
	Chảo chiên sâu	*Chiếc*	*7*	*Đường kính ≥ 35cm*
	Chảo to	*Chiếc*	*7*	*Đường kính ≥ 45cm*
	Chảo bằng	*Chiếc*	*7*	*Kích thước:* *≥ (29cm x 60cm x 65cm)*
	Chảo nướng 2 mặt	*Chiếc*	*7*	*Kích thước: ≥ (30cm x 30cm)*
187	Bộ dụng cụ cầm tay trong chế biến	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Muôi múc xúp, canh	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 12 cm*
	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*	*1*	*Chất liệu: inox, đường kính ≥ 30cm, cán dài ≥ 50cm*
188	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 ≥ (30 x 12)cm*
	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: ≥ 12cm*
	Dao tỉa	*Chiếc*	*1*	*Bằng thép không rỉ, dài ≥ 15cm*
189	Dụng cụ mài dao	Chiếc	1	Dài ≥ 25cm
190	Bộ nạo nộm	Chiếc	19	Lưỡi dài 25cm ÷ 30cm
191	Bộ dụng cụ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Thìa xúp	*Chiếc*	*1*	*Thông dụng trên thị trường*
	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
192	Hộp đựng gia vị	Bộ	10	Có nắp đậy, mỗi bộ có 6 hộp
193	Gối kê đũa, thìa	Bộ	24	Chất liệu bằng sứ
194	Cân đồng hồ	Chiếc	4	Cân được trọng lượng ≤ 10kg
195	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*	
196	Chậu rửa đơn	Chiếc	1	- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ + Dài: 90cm + Rộng: 75cm + Cao: 80cm
197	Chậu rửa đôi	Chiếc	5	- Chất liệu: inox - Kích thước + Dài: ≥ 150cm + Rộng: ≥ 75cm + Cao: ≥ 80cm
198	Bát cắm hoa	Chiếc	19	Chất liệu: Sứ, màu sắc và hoa văn khác nhau
199	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
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	Bàn chông cắm hoa	Chiếc	19	- Chất liệu: Inox hoặc thép không gỉ - Đường kính từ 5cm ÷ 7cm
202	Bình phun nước	Bình	06	Dung tích ≥ 1 lít
	THIẾT BỊ HỖ TRỢ ĐÀO TẠO			
203	Máy vi tính	Bộ	36	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm.
204	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
205	Bàn ghế vi tính	Bộ	35	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
206	Loa máy vi tính	Bộ	1	
207	Máy cassette	Chiếc	1	
208	Máy chủ (Server)	Bộ	1	Đảm bảo cấu hình tối thiểu để cài đặt phần mềm quản lý khách sạn, phần mềm cho lớp học ngoại ngữ (Phòng lab)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
209	Modem ADSL	Bộ	1	Hỗ trợ các chuẩn phổ biến, có ≥ 02 cổng kết nối
210	SWICTH	Chiếc	2	Loại ≥ 24 cổng
211	Tai nghe cho giáo viên và học viên	Bộ	36	Thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
212	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	1	Công suất: ≥ 40W
213	Bảng ghim	Chiếc	1	Bọc nỉ, khung bằng sắt hoặc kẽm
214	Bảng viết	Chiếc	1	Mặt mica, chân đỡ bằng nhựa/inox

DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH
DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG
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

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

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

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: Tiếng anh chuyên ngành (MĐ 10)

Bảng 5: Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Quản trị tác nghiệp (MH 11)

Bảng 6: Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Thương phẩm và an toàn thực phẩm (MH 12)

Bảng 7: Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Sinh lý dinh dưỡng (MH 13)

Bảng 8: Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Văn hóa ẩm thực (MH 14)

Bảng 9: Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Xây dựng thực đơn (MĐ 15)

Bảng10: Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Hoạch toán định mức (MĐ 16)

Bảng 11: Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng (MĐ 17)

Bảng 12: Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Nghiệp vụ nhà hàng (MĐ 18)

Bảng 13: Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Kỹ thuật cắt tỉa, trang trí (MĐ 19)

Bảng 14: Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Chế biến món ăn (MĐ 20)

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

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 trung cấp 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 học sinh và lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh. Danh mục này được xây dựng trên cơ sở chương trình dạy nghề trình độ trung cấp 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 14, 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 15 - 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 trung cấp nghề đầu tư thiết bị dạy nghề theo:

1. Danh mục thiết bị dạy nghề cho các môn học, mô đun (Bảng 15).

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: 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 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: 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 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: 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 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: TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 10
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 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 5. 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 11
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 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	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 6. 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 12
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 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^{o}C đến -40^{o}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 7. 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 13
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 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 8. 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 14
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 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: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 15
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 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 10. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 16
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 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 11. 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 17
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 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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
8	Lò nướng bánh mỳ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn và thực hành nướng bánh mỳ	Công suất: ≥ 40kW
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^{o}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

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	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
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	Dùng để hướng dẫn và thực hành cắt thái thực phẩm phục vụ cho chế biến, trang trí bánh	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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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 gato	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
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*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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
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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*	*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	*Theo kích cỡ chuẩn*
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thìa xúp	*Chiếc*	*1*		
	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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 30 cm*
	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*
	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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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 12. 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 18
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 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

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	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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
29	Đũa	Đôi	24	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	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*
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		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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
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	
	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 ≥ 15 cm*
	Dao ăn cá	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 25cm*

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 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*
	Dao cắt hoa quả	*Chiếc*	*6*		*- Chất liệu:* *Thép không rỉ* *- Dài: 25cm ÷ 30cm*
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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
	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*

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	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*

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 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*
	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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
70	Thớt	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng cắt thái, sơ chế	- Bằng gỗ - 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*		
	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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*		
	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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: ≥ 50lít*
	Hót rác	*Chiếc*	*3*		*- Chất liệu: Nhựa* *- Cán dài ≥ 120cm*
76	Máy hút bụi	Chiếc	3		Công suất: ≤ 750W

Bảng 13. 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 19
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 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: ≥ (120 x 80 x 80)cm
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 dụng cụ	- 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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
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*

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 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*
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 14. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 20
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 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	- 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) chiếc 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 thực hành hâm nóng, làm chín nhanh, rã đông, nấu, nướng	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	*Chiếc*	*1*		*Kích thước ≥ (25cm x 35cm)*
27	Nồi to	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn và thực hành chế	Đường kính ≥ 35cm
28	Nồi vừa	Chiếc	19		Đường kính ≥ 25cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
29	Nồi nhỏ	Chiếc	19	biến thực phẩm bằng phương pháp đun nóng ướt	Đường kính ≥ 18cm
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 ≥ 5lít
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	Dùng để hướng dẫn và thực hành chế biến món ăn bằng phương pháp đun nóng khô	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:				

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Muôi múc xúp, canh	*Chiếc*	*1*		*Đường kính ≥ 12 cm*
	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*

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 chặt xương	*Chiếc*	*1*		*Kích thước lưỡi ≥ 30cm x 12cm*
	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*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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
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*

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 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*
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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
					- Dung tích: ≥ 50 lít (ngăn đựng rác vô cơ, ngăn đựng rác hữu cơ)
	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*		
	Khẩu trang	*Chiếc*	*1*		
59	Dụng 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*		

(Xem tiếp Công báo số 351 + 352)

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