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 345 + 346)

Phụ lục 13a

DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ TRỌNG ĐIỂM CẤP ĐỘ QUỐC GIA NGHỀ NGHIỆP VỤ 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: Nghiệp vụ nhà hàng

Mã nghề: 40810203

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

Bảng 17. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: NGHIỆP VỤ BAR

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 23
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	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
5	Bảng viết	Chiếc	1	Sử dụng trong quá trình giảng dạy, thực hành nghiệp vụ	Mặt mica, chân đỡ bằng nhựa/inox
6	Bảng ghim	Chiếc	1		Bọc nỉ, khung bằng sắt hoặc kẽm
7	Máy rửa chén, ly	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng làm sạch đồ sứ và thủy tinh trong nhà hàng	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
8	Máy rửa bát đĩa	Chiếc	1		
9	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu thiết bị và phối hợp sử dụng với bộ phận Bar	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
10	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
11	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng làm đá và phục vụ	Năng suất ≥ 30kg/ngày
12	Máy xay đá	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu thiết bị và phối hợp sử dụng với bộ phận Bar	Công suất: ≥ 180W
13	Máy ép trái cây	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành ép trái cây phục vụ pha chế đồ uống	Công suất: ≥ 220W
14	Máy vắt cam	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành vắt cam trong pha chế đồ uống	Công suất: ≥ 25W
15	Máy đánh trứng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh trứng, phục vụ khách	Công suất ≥ 180W
16	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng bánh mỳ phục vụ trong nhà hàng	Công suất ≤ 2 KW
17	Tủ lạnh	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp, bảo quản thực phẩm	Dung tích ≥ 450 lít
18	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng làm lạnh ly để phục vụ	Công suất ≥ 110W
19	Tủ trưng bày rượu	Chiếc	1	Hướng dẫn cách sắp xếp và trưng bày một số loại đồ uống trong quầy bar	Kích thước phù hợp với quầy bar

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	Ấm đun nước	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha đồ uống nóng	Công suất: 1000W ÷ 2000W
21	Giá treo ly quầy bar	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng vệ sinh và bảo quản các loại ly	Chất liệu: Inox, phù hợp kích cỡ quầy bar
22	Quầy bar	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách chứa đựng và trưng bày một số loại đồ uống	Chất liệu: Gỗ
23	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Chất liệu gỗ hoặc inox
24	Ghế tựa (ngồi)	Chiếc	24	Hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Kích thước - Cao: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 45cm - Dài: ≥ 45cm
25	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
26	Giá cất trữ dụng cụ sành sứ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng cất trữ và bảo quản thiết bị, dụng cụ	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
27	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
28	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
29	Bàn bán nguyệt	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	- Đường kính: ≥ 80cm; - Cao ≥ 75cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
30	Bàn tròn	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	- Đường kính ≥ 1m - Cao ≥ 75cm
31	Xô đựng đá	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng phục vụ khách	Chất liệu: Inox
32	Phin cà phê cá nhân	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng pha cà phê	Loại phin bằng thép không gỉ (Inox)
33	Kẹp gắp đá	Chiếc	6	Dùng để rèn luyện kỹ năng phục vụ khách	Chất liệu: Inox
34	Xúc đá	Chiếc	6		
35	Bát (Tô) đựng đá phục vụ tại bàn	Chiếc	6		
36	Bình lắc	Bộ	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng pha chế đồ uống	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình lắc Boston	*Chiếc*	*19*		
	Bình lắc Shaker	*Chiếc*	*19*		
37	Rây lọc	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành pha chế đồ uống	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
38	Bộ Thìa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Thìa ăn chính	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa ăn khai vị	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa súp tròn	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10 ÷ 15cm*
	Thìa cà phê	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa sứ	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu sứ* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*

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 khuấy	*Chiếc*	*19*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 30cm ÷ 35cm*
	Thìa dĩa phục vụ (Service gear)	*Bộ*	*19*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 30cm*
39	Dụng cụ đong rượu	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành	Chất liệu: Inox, định lượng 2 đầu
40	Bình đánh bọt sữa	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành	Chất liệu: Inox
41	Dụng cụ mở hộp	Chiếc	6		
42	Dụng cụ múc kem	Chiếc	2		
43	Dụng cụ mở bia	Chiếc	19		
44	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	19		
45	Nút đậy chai có vòi rót	Chiếc	19		
46	Chày dầm	Chiếc	6		
47	Đục lõi trái cây	Chiếc	6		
48	Kẹp gắp thức ăn	Bộ	19		
49	Kẹp cua	Chiếc	24		
50	Kẹp gắp đá	Chiếc	19		
51	Kẹp vắt chanh	Chiếc	6		
52	Kẹp gắp chanh	Chiếc	6		
53	Bộ dao bếp	Bộ	19	Sử dụng trong quá trình thực hành	
	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*

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: ≥ 12 cm*
	Dao tỉa	*Chiếc*	*1*		*Bằng thép không rỉ, dài ≥ 15cm*
54	Kéo	Chiếc	06	Dùng để phục vụ quá trình thực hành	Chất liệu: Inox
55	Xe phục vụ món ăn	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng phục vụ lưu động trong nhà hàng	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 50cm + Cao: ≥ 80cm
56	Xe vận chuyển bàn ghế	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng sắp xếp, vận chuyển bàn, ghế trong nhà hàng	- Cao: 100cm ÷ 120cm - Rộng: 50cm ÷ 70cm
57	Thố đường	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	Chất liệu bằng sứ
58	Thố sữa	Chiếc	06		
59	Bộ lọ đặt bàn khách	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp bàn khách	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*		
60	Bình cắm hoa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn trang trí bàn ăn, bàn tiệc, bàn buffet	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*		
61	Bát cắm hoa	Bát	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
62	Ấm trà	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ khách	Chất liệu: Sứ trắng
63	Tách trà	Chiếc	24		Chất liệu bằng sứ, kích cỡ, hoa văn phù hợp với ấm
64	Dụng cụ lọc trà	Chiếc	6		Chất liệu bằng lưới thép không gỉ
65	Hộp đựng trà	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ khách	Chất liệu bằng sứ hoặc gỗ
66	Tách cà phê Capuchino	Chiếc	24		Chất liệu bằng sứ
67	Tách cà phê Espresso	Chiếc	24		
68	Phin cà phê cá nhân	Chiếc	24		Loại phin bằng thép không gỉ (inox)
69	Bình lọc rượu (decante)	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ và pha chế đồ uống	Chất liệu bằng thủy tinh
70	Bình thủy tinh (carafe)	Chiếc	6		Loại có vòi rót, dung tích ≥ 1 lít
71	Bình thủy tinh không quai	Chiếc	6		Chất liệu bằng thủy tinh
72	Bình inox có tay cầm	Chiếc	6		Chất liệu bằng thép không gỉ (Inox)
73	Ly các loại	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	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	*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
	(Champagne Flute)				
	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*		
74	Đồ vải nhà hàng	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng trang trí, phục vụ trong nhà hàng	
	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*

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 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*
75	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp trưng bầy	Chất liệu bằng mây hoặc inox
76	Giỏ đựng rượu vang	Chiếc	6		
77	Thớt	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sơ chế nguyên liệu phục vụ	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính ≥ 40 cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
78	Dụng cụ mài dao	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng mài dao	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
79	Khay phục vụ	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng bưng bê và thu dọn	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
80	Lược đá	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật chặn đá	Làm bằng inox
81	Cân điện tử	Chiếc	3	Sử dụng trong quá trình thực hành	Cân được trọng lượng ≤ 10kg

Bảng 18. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ MÔ ĐUN: NGHIỆP VỤ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 24
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	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
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

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	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)*
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*

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
31	*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*
32	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 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: ≥ 12 cm*
	Dao tỉa	*Chiếc*	*1*		*Bằng thép không rỉ, dài ≥ 15cm*
33	Dụng cụ mài dao	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành mài dao, kéo	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
34	Nạo nộm	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành nạo các loại củ quả	Lưỡi dài 25cm ÷ 30cm
35	Thớt gỗ	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ chế thực phẩm	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính ≥ 40 cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
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
37	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*		
38	Bộ thố cơm	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn cách phục vụ	- Chất liệu bằng sứ - Kích thước khác nhau, có nắp đậy
39	Cân đồng hồ	Chiếc	4	Dùng để thực hành cân thực phẩm	Cân được trọng lượng ≤ 10kg

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
40	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: Inox
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại ≤ 24cm	*Chiếc*	*7*		
	Loại ≤ 30cm	*Chiếc*	*7*		
	Loại ≤ 33cm	*Chiếc*	*7*		
41	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
42	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
43	Bếp nướng than hoa	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng các loại thực phẩm	Chất liệu: Thép không rỉ
44	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*
	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*

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 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*
45	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*	*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*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
46	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*		
47	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 19. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: NGHIỆP VỤ LƯU TRÚ

Tên nghề: Nghiệp vu nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 25
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	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	Ti vi	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		
26	Bồn cầu	Bộ	1		
27	Giá treo khăn	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
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 20. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: KỸ THUẬT TRANG TRÍ, CẮM HOA

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 26
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	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 ô van	*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 21. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp lý thuyết tối đa là 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa là 18 học sinh

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	Quả địa cầu	Quả	1	Kích thước phù hợp với yêu cầu giảng dạy
12	Ti vi	Chiếc	1	Kích thước màn hình ≥ 40 inches, có kèm theo giá treo
6	Máy đánh trứng	Chiếc	3	Công suất ≥ 180W
13	Máy ép trái cây	Chiếc	6	Công suất: ≥ 220W
14	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Năng suất ≥ 30kg/ngày
15	Máy làm lạnh nước trái cây	Chiếc	2	Công suất: ≥ 540W
16	Máy pha cà phê	Chiếc	3	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
17	Máy rửa chén, ly	Chiếc	1	
18	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
19	Máy vắt cam	Chiếc	6	Công suất: ≥ 25W
20	Máy xay đá	Chiếc	1	Công suất: ≥ 180W
21	Máy xay đa năng	Chiếc	1	Công suất ≥ 650W
22	Máy xay hạt cà phê	Chiếc	1	Công suất ≥ 100W
23	Máy xay sinh tố	Chiếc	2	Công suất: ≤ 750W
24	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	1	Công suất ≤ 2 KW
25	Máy kẹp nóng bánh mỳ	Chiếc	1	Công suất ≥ 2000W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
26	Máy hút bụi	Chiếc	3	Công suất: ≤ 750W
27	Máy đánh sàn	Chiếc	1	- Công suất: ≥ 1800W - Dung tích bình chứa: ≥ 20 lít - Kèm theo các loại bàn cọ khác nhau
28	Máy thổi khô	Chiếc	1	Công suất: (1,0 ÷ 1,5)kW
29	Máy giặt thảm (phun hút)	Chiếc	1	Công suất: (1,0 ÷ 1,5)kW
30	Máy bơm nước	Chiếc	1	Công suất: (1,0 ÷ 1,5)kW
31	Hệ thống hút khói	Chiếc	1	Công suất: (1000 ÷ 1200)W
32	Bình nóng lạnh	Chiếc	1	Loại có dung tích 15L hoặc 30L
33	Máy cưa xương	Chiếc	1	Công suất: ≥ 1500W
34	Máy hút chân không	Chiếc	1	Công suất: ≥ 3500W
35	Máy xay thực phẩm	Chiếc	1	Công suất: ≥ 900W
36	Máy cắt lát	Chiếc	1	Công suất: ≥ 150W
37	Máy xay đa năng	Chiếc	1	Công suất ≥ 650W
38	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	1	Công suất: 300W ÷ 315W
39	Tủ lạnh	Chiếc	2	Dung tích ≥ 450 lít
40	Tủ mát	Chiếc	2	Dung tích ≥ 1200 lít
41	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Công suất ≥ 110W
42	Tủ lạnh nhỏ (mini bar)	Chiếc	2	Dung tích ≥ 20 lít
43	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	- Có khả năng cất trữ từ 30 chai rượu trở lên - Công suất: 200W ÷ 220W
44	Tủ trưng bày rượu	Chiếc	1	Kích thước phù hợp với quầy bar
45	Tủ đông	Chiếc	1	Dung tích ≤ 500 lít
46	Bếp gas đôi	Chiếc	7	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
47	Bếp gas du lịch	Chiếc	6	
48	Bếp từ	Chiếc	6	Công suất ≥ 1,8kW
49	Bếp nướng than hoa	Chiếc	4	Chất liệu: Thép không rỉ
50	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	1	Công suất ≥ 3500W
51	Lò nướng đa năng	Chiếc	4	Công suất: ≥ 11kW
52	Lò vi sóng	Chiếc	2	Công suất ≥ 1500W
53	Máy giặt	Chiếc	1	Công suất 8kg ÷ 12kg
54	Máy sấy khô đồ vải	Chiếc	1	Công suất: 8kg ÷ 12kg

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
55	Máy điều hòa	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
56	Máy quay video	Chiếc	1	
57	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	1	Đo được: - Nhiệt độ: (-20°C đến -40°C) - Độ ẩm: 10 đến 90%
58	Máy đo hàm lượng độc tố	Chiếc	1	Phát hiện các chất tồn dư trong thực phẩm trong vòng 15 đến 20 giây
59	Máy sục ozone	Chiếc	1	Sản xuất ozone ≥ 70mgO_3/giờ
60	Máy tính tiền	Bộ	1	Lưu trữ được ≥ 1000 mã hoặc 100 bàn
61	Máy cà thẻ POS (Mô hình) điện tử	Chiếc	1	Mô hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
62	Máy đếm tiền	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
63	Bàn bán nguyệt	Chiếc	4	- Đường kính: ≥ 80cm - Cao ≥ 75cm
64	Bàn chữ nhật	Chiếc	6	Kích thước: - Dài 140cm ÷ 150cm - Rộng 80cm ÷ 100cm - Cao 75cm ÷ 80cm
65	Bàn tròn	Chiếc	6	- Đường kính ≥ 1m - Cao ≥ 75cm
66	Bàn vuông	Chiếc	6	Kích thước - Dài: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 100cm - Cao: ≥ 75cm
67	Bàn trung gian (bếp)	Chiếc	3	Kích thước: ≥ (120cm x 80cm x 80cm)
68	Bàn sơ chế	Chiếc	4	Kích thước: ≥ (20cm x 80cm x 80cm)
69	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
70	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*	
71	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dao ăn bơ	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≥ 15 cm*
	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*
72	Đĩa các loại	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Đĩa bánh mỳ	*Chiếc*	*24*	Chất liệu: Sứ trắng
	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*	
	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*
73	Ấm trà	Chiếc	6	Chất liệu: Sứ trắng
74	Tách trà	Chiếc	24	Chất liệu bằng sứ, kích cỡ, hoa văn phù hợp với ấm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
75	Dụng cụ lọc trà	Chiếc	6	Chất liệu bằng lưới thép không gỉ
76	Hộp đựng trà	Chiếc	6	Chất liệu bằng sứ hoặc gỗ
77	Tách cà phê Capuchino	Chiếc	24	Chất liệu bằng sứ
78	Tách cà phê Espresso	Chiếc	24	
79	Phin cà phê cá nhân	Chiếc	24	Loại phin bằng thép không gỉ (Inox)
80	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*	
81	Đũa	Đôi	24	Chất liệu: Gỗ
82	Bộ thố cơm	Bộ	6	- Chất liệu bằng sứ, - Kích thước khác nhau, có nắp đậy
83	Thuyền đựng xốt	Chiếc	6	Chất liệu: Sứ trắng
84	Muôi	Chiếc	6	Chất liệu bằng sứ hoặc Inox
85	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*
86	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
87	Chạn bát	Chiếc	1	- Chất liệu: Inox - Kích thước: + Dài: ≥ 120cm + Rộng: ≥ 60cm + Cao: ≥ 160 cm
88	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*
89	Bộ Thìa	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm			
	Thìa ăn chính	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa ăn khai vị	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa súp tròn	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10 ÷ 15cm*
	Thìa cà phê	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa sứ	*Chiếc*	*24*	*- Chất liệu sứ* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa khuấy	*Chiếc*	*19*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 30cm ÷ 35cm*
	Thìa dĩa phục vụ (Service gear)	*Bộ*	*19*	*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 30cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
90	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*
91	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Kích thước: - Dài: 200cm ÷ 250cm - Rộng: 150cm ÷ 200cm - Cao: 150cm ÷ 200cm
92	Giá để dụng cụ sành sứ	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
93	Giá treo ly quầy bar	Chiếc	1	Chất liệu: inox, phù hợp kích cỡ quầy bar
94	Giá để dụng cụ nhà bếp	Chiếc	2	Loại 3 tầng, kích thước - Dài ≥ 120cm - Rộng ≥ 65cm - Cao ≥ 155cm
95	Giá treo thớt	Chiếc	1	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài ≥ 50cm + Rộng ≥ 30cm + Cao ≥ 150cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
96	Quầy bar	Chiếc	1	Chất liệu: Gỗ
97	Ghế quầy Bar	Chiếc	19	Chất liệu gỗ hoặc inox
98	Ghế tựa (ngồi)	Chiếc	24	Kích thước - Cao: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 45cm - Dài: ≥ 45cm
99	Xô đựng đá	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
100	Bát (Tô) đựng đá phục vụ tại bàn	Chiếc	6	
101	Xô ướp lạnh rượu	Bộ	6	
102	Xúc đá	Chiếc	6	
103	Bình đánh bọt sữa	Chiếc	6	
104	Búa chần	Chiếc	6	Chất liệu bằng thép không gỉ (Inox)
105	Rây lọc	Chiếc	19	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
106	Thớt	Chiếc	10	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính ≥ 40 cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
107	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*	
	Loại sơ chế, cắt thái thực phẩm chín	*Chiếc*	*1*	
	Loại cắt thái thực phẩm là sản phẩm sữa	*Chiếc*	*1*	
108	Dụng cụ dọn sơ bàn ăn	Chiếc	5	Chất liệu bằng Inox
109	Dụng cụ đong rượu	Chiếc	5	Chất liệu: Inox, định lượng 2 đầu

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
110	Dụng cụ mở hộp	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
111	Dụng cụ múc kem	Chiếc	2	
112	Dụng cụ mở bia	Chiếc	19	
113	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	19	
114	Nút đậy chai có vòi rót	Chiếc	19	
115	Chày dầm	Chiếc	6	
116	Đục lõi trái cây	Chiếc	6	
117	Kẹp gắp thức ăn	Bộ	19	
118	Kẹp cua	Chiếc	24	
119	Kẹp gắp đá	Chiếc	19	
120	Kẹp vắt chanh	Chiếc	6	
121	Kẹp gắp chanh	Chiếc	6	
122	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*	
123	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*	
124	Bình lọc rượu (decante)	Chiếc	6	Chất liệu bằng thủy tinh
125	Bình thủy tinh (carafe)	Chiếc	6	Loại có vòi rót, dung tích ≥ 1 lít
126	Bình thủy tinh không quai	Chiếc	6	Chất liệu bằng thủy tinh
127	Bình inox có tay cầm	Chiếc	6	Chất liệu bằng thép không gỉ (Inox)
128	Thìa bar	Chiếc	6	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
129	Thìa nĩa phục vụ	Bộ	6	
130	Thìa phục vụ xốt	Chiếc	6	
131	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	6	Chất liệu bằng mây hoặc inox
132	Xẻng lấy bánh	Chiếc	7	Chất liệu: Inox
133	Giỏ đựng rượu vang	Chiếc	6	Chất liệu bằng mây hoặc inox

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
134	Thố đường	Chiếc	6	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
135	Thố sữa	Chiếc	6	
136	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
137	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
138	Xe vận chuyển bàn ghế	Chiếc	6	- Cao: 100cm ÷ 120cm - Rộng: 50cm ÷ 70cm
139	Xe vệ sinh công cộng	Chiếc	3	Có các ngăn chứa và túi chứa rác riêng biệt
140	Biển báo sàn ướt "Wet floor"	Chiếc	3	Bằng nhựa tổng hợp, chữ được in rõ ràng
141	Biển báo khu vực đang làm vệ sinh. "Cleaning in progress"	Chiếc	3	Bằng nhựa tổng hợp. Hình ảnh, chữ được in rõ ràng
142	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*	*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 kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Găng tay cao su	*Đôi*	*10*	
	Cây phất trần	*Chiếc*	3	
	Khăn lau các loại	*Chiếc*	*10*	
143	Điện thoại bàn	Chiếc	2	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
144	Điện thoại treo tường	Chiếc	2	
145	Đèn bàn làm việc	Chiếc	1	- Cao: 40cm ÷ 50cm - Đường kính chao đèn: 40cm ÷ 50cm
146	Đèn ngủ	Chiếc	2	- Cao: 1,5m ÷ 1,6m - Đường kính chao đèn: 40cm ÷ 50cm
147	Đèn đứng	Chiếc	1	- Cao: 1,5m ÷ 1,6m - Đường kính chao đèn: 40cm ÷ 50cm
148	Giường đôi	Chiếc	1	Loại có kích thước thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
149	Giường đơn	Chiếc	1	
150	Đệm giường đôi	Chiếc	1	
151	Đệm giường đơn	Chiếc	1	
152	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*	*2*	
	Chăn dạ đôi	*Chiếc*	*2*	
	Tấm bảo vệ đệm	*Chiếc*	*2*	
	Gối	*Chiếc*	*2*	
	Vỏ gối	*Chiếc*	*2*	
	Gối trang trí	*Chiếc*	*2*	
	Dải trang trí giường	*Chiếc*	*2*	
153	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*	
	Vỏ chăn đơn	*Chiếc*	*10*	
	Ruột chăn bông	*Chiếc*	*2*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Chăn dạ đơn	*Chiếc*	*2*	
	Tấm bảo vệ đệm	*Chiếc*	*2*	
	Gối	*Chiếc*	*2*	
	Vỏ gối	*Chiếc*	*20*	
	Dải trang trí giường	*Chiếc*	*2*	
154	Giường phụ (extra bed)	Chiếc	1	- Kích thước: ≤ 110cm x 190cm x 30cm - Nệm có thể gấp theo giường
155	Tủ quần áo	Chiếc	1	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
156	Mắc treo quần áo trong tủ	Chiếc	5	
157	Giá hành lý	Chiếc	1	Kích thước: ≥ 50cm x 70cm x 50cm
158	Bàn, ghế uống trà	Bộ	1	- Chất liệu bằng gỗ - Ghế có bọc nệm
159	Bàn ghế làm việc	Bộ	1	
160	Két an toàn	Chiếc	1	Kích thước: - Cao ≥ 77cm - Rộng ≥ 50cm - Dài ≥ 53cm
161	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
162	Đồ cung cấp dành cho buồng khách	Bộ	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Lọ hoa	*Chiếc*	*2*	
	Thùng đựng rác	*Chiếc*	*2*	
	Ấm đun nước	*Chiếc*	*1*	
	Cân sức khỏe	*Chiếc*	*1*	
	Máy sấy tóc	*Chiếc*	*1*	
163	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Khăn mặt	*Chiếc*	*20*	*Kích thước: ≥ 35cm x 35cm*
	Thảm chân	*Chiếc*	*20*	*Kích thước: ≥ 50cm x 70cm*
	Áo choàng tắm	*Chiếc*	*2*	*Loại ≤ 1,5kg/áo*
164	Bàn là	Chiếc	1	Công suất ≥ 1000W
165	Cầu là	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
166	Chậu nhựa	Chiếc	2	
167	Xô nhựa	Chiếc	2	
168	Bàn tẩy	Chiếc	1	
169	Gương đứng	Chiếc	1	
170	Gương phòng tắm	Chiếc	1	
171	Bồn tắm, vòi sen	Bộ	1	
172	Bồn rửa tay	Bộ	1	
173	Bồn cầu	Bộ	1	
174	Giá treo khăn	Chiếc	1	
175	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	7	Kích thước: ≥ (20cm x 8cm x 10cm)
176	Khuôn nướng vuông	Chiếc	7	Kích thước: ≥ (30cm x 30cm x 5cm)
177	Vỉ nướng to	Chiếc	7	Kích thước: ≥ (30cm x 30cm)
178	Khay nướng chống dính	Chiếc	7	Kích thước: ≥ (60cm x 40cm)
179	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)*
180	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
181	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)*
182	Bộ dụng cụ cầm tay trong chế biến	Bộ	19	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Muôi múc xúp, canh	*Chiếc*	*1*	*Đường kính ≥ 12cm*
	Bàn sản gỗ	*Chiếc*	*1*	*Cán dài ≥ 30cm*
	Kẹp gắp	*Chiếc*	*1*	*Cán dài ≥ 25cm*
	Bàn sản inox	*Chiếc*	*1*	*Tay cầm cách nhiệt*
	Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*1*	*Cán cách nhiệt dài ≥ 35cm*
	Dụng cụ chần phở	*Chiếc*	*1*	*Cán cách nhiệt dài ≥ 25cm*
	Rây lọc	*Chiếc*	*1*	*Cán dài ≥ 20cm*
	Đũa nấu	*Đôi*	*1*	*Dài (35cm ÷ 40cm)*
	Muôi hớt bọt	*Chiếc*	*1*	*- Đường kính ≥ 18cm* *- Cán dài ≥ 30cm*
	Chày, cối	*Bộ*	*1*	*Đường kính ≥ 20cm*
	Búa đập thịt	*Chiếc*	*1*	*2 mặt to và nhỏ, cán dài ≥ 20cm*
	Dĩa xoắn mỳ	*Chiếc*	*1*	*Dài ≥ 30cm, cán cách nhiệt*
	Chao lỳ	*Chiếc*	*1*	*- Bằng gỗ, cán dài ≤ 50cm* *- Đường kính ≥ 30cm*
	Ba soa	*Chiếc*	*1*	*- Bằng inox, cán ≤ 50cm* *- Đường kính ≥ 30cm*
	Xiên 2 cạnh	*Chiếc*	*1*	*Bằng inox, cán gỗ dài ≤ 50cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
183	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: ≥ 12 cm*
	Dao tỉa	*Chiếc*	*1*	*Bằng thép không rỉ, dài ≥ 15cm*
184	Dụng cụ mài dao	Chiếc	1	Dài ≥ 25cm
185	Bộ nạo nộm	Chiếc	19	Lưỡi dài 25cm ÷ 30cm
186	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*
	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
187	Hộp đựng gia vị	Bộ	10	Có nắp đậy, mỗi bộ có 6 hộp
188	Gối kê đũa, thìa	Bộ	24	Chất liệu bằng sứ
189	Cân đồng hồ	Chiếc	4	Cân được trọng lượng ≤ 10kg
190	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*	
191	Bát cắm hoa	Chiếc	19	Chất liệu: Sứ, màu sắc và hoa văn khác nhau
192	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*
193	Chậu rửa đơn	Chiếc	1	- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ + Dài: 90cm + Rộng: 75cm + Cao: 80cm
194	Chậu rửa đôi	Chiếc	5	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 150cm + Rộng: ≥ 75cm + Cao: ≥ 80cm
195	Dụng cụ cắt tỉa hoa	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*
196	Bàn chông cắm hoa	Chiếc	19	- Chất liệu: Inox hoặc thép không gỉ - Đường kính từ 5cm ÷ 7cm
197	Bình phun nước	Bình	06	Dung tích ≥ 1 lít
	THIẾT BỊ HỖ TRỢ ĐÀO TẠO			
198	Máy vi tính	Bộ	36	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
199	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
200	Bàn ghế vi tính	Bộ	35	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
201	Loa máy vi tính	Bộ	1	
202	Máy cassette	Chiếc	1	
203	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)
204	Modem ADSL	Bộ	1	Hỗ trợ các chuẩn phổ biến, có ≥ 02 cổng kết nối
205	Swicth	Chiếc	2	Loại ≥ 24 cổng
206	Tai nghe cho giáo viên và học viên	Bộ	36	Thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
207	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	1	Công suất: ≥ 40W
208	Bảng ghim	Chiếc	1	Bọc nỉ, khung bằng sắt hoặc kẽm
209	Bảng viết	Chiếc	1	Mặt mica, chân đỡ bằng nhựa/inox

DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH
DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG
Trình độ: Trung cấp nghề
(Theo Quyết định số 1730/QĐ-BLĐTBXH ngày 08 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

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

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

Phụ lục 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

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 môn học: Tâm lý khách du lịch (MH 08)

Bảng 3. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Giao tiếp trong kinh doanh (MĐ 09)

Bảng 4. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Kế toán du lịch và khách sạn (MH 10)

Bảng 5. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Thống kê doanh nghiệp (MH 11)

Bảng 6. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Phân tích hoạt động kinh doanh (MH 12)

Bảng 7. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Marketing du lịch (MH 13)

Bảng 8. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Nghiệp vụ văn phòng (MH 14)

Bảng 9. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Tin học ứng dụng trong kinh doanh (MĐ 15)

Bảng 10. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Quản lý chất lượng (MH 16)

Bảng 11. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Quản trị doanh nghiệp (MH 17)

Bảng 12. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Ngoại ngữ chuyên ngành (MĐ 18)

Bảng 13. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng (MH 19)

Bảng 14. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Thương phẩm và an toàn thực phẩm (MH 20)

Bảng 15. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Sinh lý dinh dưỡng (MH 21)

Bảng 16. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Hạch toán định mức (MH 22)

Bảng 17. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Nghiệp vụ thanh toán (MH 23)

Bảng 18. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Xây dựng thực đơn (MĐ 24)

Bảng 19. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Văn hóa ẩm thực (MH 25)

Bảng 20. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Kỹ năng bán hàng trong nhà hàng (MĐ 26)

Bảng 21. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Nghiệp vụ Bàn (MĐ 27)

Bảng 22. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Nghiệp vụ Bar (MĐ 28)

Bảng 23. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Quản trị kinh doanh nhà hàng (MH 29)

Bảng 24. Danh mục thiết bị dạy nghề môn học: Tổ chức sự kiện (MH 30)

Bảng 25. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Nghiệp vụ lưu trú (MĐ 31)

Bảng 26. Danh mục thiết bị dạy nghề mô đun: Nghiệp vụ chế biến món ăn (MĐ 32)

Bảng 27. Danh mục thiết bị mô đun: Kỹ thuật trang trí và cắm hoa (MĐ 33)

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

Bảng 28. Danh mục thiết bị dạy nghề cho các môn học, mô đun

Danh sách Hội đồng thẩm định danh mục thiết bị dạy nghề Quản trị nhà hàng

PHẦN THUYẾT MINH

Danh mục thiết bị dạy nghề trọng điểm cấp độ quốc gia nghề Quản trị nhà hàng trình độ cao đẳng nghề là danh mục các loại thiết bị dạy nghề *(dụng cụ, mô hình, bộ phận của thiết bị, thiết bị hoàn chỉnh...)* và số lượng từng loại thiết bị dạy nghề mà trường, đào tạo nghề trên phải trang bị để tổ chức dạy và học cho 01 lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên và lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên. Danh mục này được xây dựng trên cơ sở chương trình dạy nghề trình độ cao đẳng nghề, cấp độ quốc gia nghề Quản trị nhà hàng, 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 Quản trị nhà hàng

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

Chi tiết từ bảng 01 đến bảng 27, 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 28 - 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 Quản trị nhà hàng

Các trường đào tạo nghề Quản trị nhà hàng cấp độ quốc gia, trình độ cao đẳng nghề đầu tư thiết bị dạy nghề theo:

1. Danh mục thiết bị dạy nghề cho các môn học, mô đun (Bảng 28).

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: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 07
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, 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
5	Quả địa cầu	Quả	1	Dùng để giới thiệu, tìm hiểu về các điểm du lịch	Kích thước phù hợp với yêu cầu giảng dạy

Bảng 2. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô học: MH 08
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	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 3. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: GIAO TIẾP TRONG KINH DOANH

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 09
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, 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
5	Máy quay video	Chiếc	1	Dùng để ghi lại các thao tác trong quá trình thực hành, để đánh giá nhận xét	
6	Điện thoại bàn	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn thực hành giao tiếp qua điện thoại	
7	Gương soi	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn, rèn luyện tư thế tác phong cho người học	

Bảng 4. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: KẾ TOÁN DU LỊCH VÀ KHÁCH SẠN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 10
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	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
5	Phần mềm kế toán	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 5. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: THỐNG KÊ DOANH NGHIỆP

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 11
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	36	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu và hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Thông số kỹ thuật thông dụng 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	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
5	Phần mềm thống kê	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 6. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: PHÂN TÍCH HOẠT ĐỘNG KINH DOANH

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 12
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	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 7. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: MARKETING DU LỊCH

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 13
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	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 8. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: NGHIỆP VỤ VĂN PHÒNG

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 14
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	36	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu và hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	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	Dùng để truyền âm thanh từ máy tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Máy fax	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	
6	Máy in	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	In khổ giấy A4
7	Điện thoại bàn	Chiếc	1		Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
8	Phần mềm quản lý văn bản, tài liệu	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn cách quản lý văn bản và hồ sơ doanh nghiệp	Thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 9. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: TIN HỌC ỨNG DỤNG TRONG KINH DOANH

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 15
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	36	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu và hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	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
5	Máy chủ	Bộ	1	Hỗ trợ trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm và cài đặt được chương trình phục vụ giảng dạy
6	Hệ thống mạng LAN	Chiếc	2	Dùng để kết nối mạng LAN	Loại ≥ 24 cổng
7	Máy in	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	In khổ giấy A4

Bảng 10. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 16
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	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 11. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ MÔN HỌC: QUẢN TRỊ DOANH NGHIỆP

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 17
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	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 12. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: NGOẠI NGỮ CHUYÊN NGÀNH

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 18
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	36	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu và hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	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	Hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Phần mềm hỗ trợ dạy tiếng Anh	Bộ	1	Hỗ trợ dạy tiếng Anh	

Bảng 13. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ MÔN HỌC: MÔI TRƯỜNG VÀ AN NINH - AN TOÀN TRONG NHÀ HÀNG

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 19
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	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
4	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	1	Hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất: ≥ 40W
5	Loa máy tính	Bộ	1		Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
6	Bộ thiết bị bảo vệ an ninh	Bộ	1	Dùng để giới thiệu và hướng dẫn sử dụng	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*		
7	Dụng cụ cứu thương	Bộ	1	Dùng để giới thiệu và hướng dẫn sử dụng	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dụng cụ sơ cấp cứu	*Bộ*	*1*		
	Cáng cứu thương	*Chiếc*	*1*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
8	Dụng cụ phòng cháy chữa cháy	Bộ	1	Dùng để giới thiệu và hướng dẫn thực hành	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 14. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ MÔN HỌC: THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 20
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	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
5	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kiểm tra nhiệt độ, độ ẩm kho nguyên liệu	Đo được: - Nhiệt độ: (-20°C đến -40°C) - Độ ẩm: 10 đến 90%
6	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
7	Máy sục ozone	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn khử độc tố trong nguyên liệu	Sản xuất ozone ≥ 70mgO_3/giờ

Bảng 15. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: SINH LÝ DINH DƯỠNG

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 21
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng	Thông số kỹ thuật thông dụng 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	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 16. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 22
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	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 17. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: NGHIỆP VỤ THANH TOÁN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 23
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	36	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu và hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	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
5	Máy cà thẻ POS (mô hình) điện tử	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành thanh toán	Mô hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
6	Phần mềm thanh toán	Bộ	1		Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
7	Máy đếm tiền	Chiếc	1		
8	Máy tính tiền	Bộ	1		Lưu trữ được ≥ 1000 mã hoặc 100 bàn

Bảng 18. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 24
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	36	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu và hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	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
5	Máy tính cá nhân	Chiếc	36	Dùng để tính toán làm bài tập	Loại 12 số

Bảng 19. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: VĂN HÓA ẨM THỰC

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 25
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu và hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	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 20. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: KỸ NĂNG BÁN HÀNG TRONG NHÀ HÀNG

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 26
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu và hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	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 21. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: NGHIỆP VỤ BÀN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 27
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	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu và hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	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
5	Bảng viết	Chiếc	1	Sử dụng trong quá trình giảng dạy	Mặt mica, chân đỡ bằng nhựa/inox
6	Máy rửa chén, ly	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng làm sạch đồ sứ và thủy tinh trong nhà hàng	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
7	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1		
8	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng làm đá và phục vụ	Năng suất ≥ 30kg/ngày
9	Máy xay đá	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu thiết bị và phối hợp sử dụng với bộ phận Bar	Công suất: ≥ 180W
10	Máy ép trái cây	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành ép trái cây phục vụ pha chế đồ uống	Công suất: ≥ 220W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
11	Máy vắt cam	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành vắt cam trong pha chế đồ uống	Công suất: ≥ 25W
12	Máy đánh trứng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh trứng, phục vụ khách	Công suất ≥ 180W
13	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng bánh mỳ phục vụ trong nhà hàng	Công suất ≤ 2 KW
14	Tủ lạnh	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp, bảo quản thực phẩm	Dung tích ≥ 450 lít
15	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng làm lạnh ly để phục vụ	Công suất ≥ 110W
16	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
17	Bếp gas du lịch	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ khách ăn tại bàn, trên xe đẩy	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
18	Bếp từ	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ khách ăn tại bàn	Công suất ≥ 1,8kW
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 rượu	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ rượu lưu động trong nhà hàng	Kích thước: - Cao: 50cm ÷ 75cm - Rộng: 50cm ÷ 70cm

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	Xe phục vụ món ăn	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ món ăn tại bàn	- Chất liệu Inox - Kích thước + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 50cm + Cao: ≥ 80cm
22	Xe vận chuyển bàn ghế	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp, vận chuyển bàn trong nhà hàng	- Cao: 100cm ÷ 120cm - Rộng: 50cm ÷ 70cm
23	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
24	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp, bảo quản các dụng cụ ăn uống trong nhà hàng	Kích thước: - Dài: 200cm ÷ 250cm - Rộng: 150cm ÷ 200cm - Cao: 150cm ÷ 200cm
25	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
26	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
27	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

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	Bàn bán nguyệt	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	- Đường kính: ≥ 80cm - Cao ≥ 75cm
29	Bàn tròn	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	- Đường kính ≥ 1m - Cao ≥ 75cm
30	Ghế tựa (ngồi)	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	Kích thước - Cao: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 45cm - Dài: ≥ 45cm
31	Đũa	Đôi	24	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	Chất liệu: Gỗ
32	Nồi hâm nóng thức ăn	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp đặt bàn tiệc	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại hình tròn	*Chiếc*	*2*		*- Chất liệu Inox* *- Dung tích: ≥ 6 L*
	Loại hình chữ nhật	*Chiếc*	*4*		*- Chất liệu Inox* *- Dung tích: ≥ 8,5 L*
33	Xô ướp lạnh rượu	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng ướp lạnh	Chất liệu: Inox
34	Kẹp gắp thức ăn	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng gắp thức ăn phục vụ khách	
35	Xẻng xúc bánh	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng lấy bánh	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
36	Đục lõi trái cây	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đục lõi trái cây	
37	Xô đựng đá	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ khách	
38	Phin cà phê cá nhân	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha cà phê	
39	Bình lắc	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha chế đồ uống	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình lắc Boston	*Chiếc*	*19*		
	Bình lắc Shaker	*Chiếc*	*19*		
40	Rây lọc	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng lọc trong pha chế đồ uống	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
41	Dụng cụ đong rượu	Chiếc	5	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đong rượu	Chất liệu: Inox, định lượng 2 đầu
42	Bình đánh bọt sữa	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha cà phê Latte và Irish	Chất liệu bằng thép không gỉ (Inox)
43	Dụng cụ mở hộp	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ	Chất liệu: Inox
44	Dụng cụ múc kem	Chiếc	2		
45	Dụng cụ mở bia	Chiếc	19		
46	Dụng cụ mở rượu	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
47	Nút đậy chai có vòi rót	Chiếc	19		
48	Đục lõi trái cây	Chiếc	6		
49	Kẹp gắp thức ăn	Bộ	19		
50	Kẹp cua	Chiếc	24		
51	Kẹp vắt	Chiếc	6		
52	Kẹp gắp	Chiếc	6		
53	Muôi	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ trong bữa ăn của khách	Chất liệu bằng sứ hoặc Inox
54	Dụng cụ lọc trà	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha, lọc trà	Chất liệu bằng lưới thép không gỉ
55	Bộ dao ăn	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	
	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 ≥ 15 cm*
	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dao cắt 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*
56	Bộ Thìa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Thìa ăn chính	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa ăn khai vị	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa súp tròn	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10 ÷ 15cm*
	Thìa cà phê	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa sứ	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu sứ* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa khuấy	*Chiếc*	*19*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 30cm ÷ 35cm*
	Thìa dĩa phục vụ (Service gear)	*Bộ*	*19*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 30cm*
57	Bộ dĩa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn	
	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dĩa ăn cá	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài ≤ 20cm*
	Dĩa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
58	Thố đường	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
59	Thố sữa	Chiếc	06		
60	Bộ lọ đặt bàn khách	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	Chất liệu bằng sứ
	Mỗi bộ bao gồm				
	Lọ muối	*Chiếc*	*1*		
	Lọ tiêu	*Chiếc*	*1*		
	Lọ tăm	*Chiếc*	*1*		
	Gạt tàn	*Chiếc*	*2*		
	Lọ hoa	*Chiếc*	*1*		
61	Gối kê đũa, thìa	Bộ	24	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	Chất liệu bằng sứ
62	Bình cắm hoa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn trang trí bàn ăn, bàn tiệc, bàn buffet	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*		
63	Bát hoa	Chiếc	6		
64	Khay đựng khăn lạnh	Bộ	24	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	Chất liệu bằng sứ/gỗ/ mây
65	Bộ bát	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bát ăn cơm	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Sứ trắng,* *- Đường kính ≤ 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
	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*
66	Ấm trà	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ khách	Chất liệu: Sứ trắng
67	Tách trà	Chiếc	24		Chất liệu bằng sứ, kích cỡ, hoa văn phù hợp với ấm
68	Dụng cụ lọc trà	Chiếc	6		Chất liệu bằng lưới thép không gỉ
69	Hộp đựng trà	Chiếc	6		Chất liệu bằng sứ hoặc gỗ
70	Tách cà phê Capuchino	Chiếc	24		Chất liệu bằng sứ
71	Tách cà phê Espresso	Chiếc	24		
72	Thuyền đựng xốt	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ các loại xốt khác nhau	Chất liệu: Sứ trắng
73	Bình lọc rượu (decante)	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ và pha chế đồ uống	Chất liệu bằng thủy tinh, có vòi rót
74	Bình thủy tinh (carafe)	Chiếc	6		
75	Bình thủy tinh không quai	Chiếc	6		
76	Bình inox có tay cầm	Chiếc	6		
77	Ly các loại	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	Chất liệu: Thủy tinh
	Bao gồm:				
	Ly tròn cao	*Chiếc*	*24*		
	(Highball)				

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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 sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
78	Đồ vải nhà hàng	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ và trang trí bàn khách	
	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*		
	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*
79	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ khách	Chất liệu bằng mây hoặc inox
80	Giỏ rượu vang	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ khách	Loại đang được sử dụng tại các nhà hàng, chất liệu bằng mây hoặc inox

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
81	Thớt	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng cắt thái, sơ chế nguyên liệu phục vụ	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính ≥ 40 cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
82	Dụng cụ mài dao	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng mài dao	Dài ≥ 25cm
83	Khay phục vụ	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng bưng bê và thu dọn đồ	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*
84	Đĩa các loại	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ các món	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Đĩa bánh mỳ	*Chiếc*	*24*		*Chất liệu: Sứ trắng*
	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*		

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 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*
85	Máy hút bụi	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ năng làm vệ sinh nhà hàng	Công suất: ≤ 750W
86	Máy đánh sàn	Chiếc	1		- Công suất: ≥ 1800W - Dung tích bình chứa: ≥ 20 lít - Kèm theo các loại bàn cọ khác nhau
87	Cây lau sàn	Chiếc	3		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
88	Cây đẩy bụi (Cây đớt sàn)	Chiếc	3		
89	*Chổi cọ có cán*	*Chiếc*	3		
90	Thùng đựng rác	*Chiếc*	3		

Bảng 22. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔ ĐUN: NGHIỆP VỤ BAR

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 28
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
5	Bảng viết	Chiếc	1	Sử dụng trong quá trình giảng dạy, thực hành nghiệp vụ	Mặt mica, chân đỡ bằng nhựa/inox
6	Bảng ghim	Chiếc	1		Bọc nỉ, khung bằng sắt hoặc kẽm
7	Máy rửa chén, ly	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng làm sạch đồ sứ và thủy tinh trong nhà hàng	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
8	Máy rửa bát đĩa	Chiếc	1		
9	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu thiết bị và phối hợp sử dụng với bộ phận Bar	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
10	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
11	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng làm đá và phục vụ	Năng suất ≥ 30kg/ngày

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
12	Máy xay đá	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu thiết bị và phối hợp sử dụng với bộ phận Bar	Công suất: ≥ 180W
13	Máy ép trái cây	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành ép trái cây phục vụ pha chế đồ uống	Công suất: ≥ 220W
14	Máy vắt cam	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành vắt cam trong pha chế đồ uống	Công suất: ≥ 25W
15	Máy đánh trứng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh trứng, phục vụ khách	Công suất ≥ 180W
16	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng bánh mỳ phục vụ trong nhà hàng	Công suất ≤ 2 KW
17	Tủ lạnh	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp, bảo quản thực phẩm	Dung tích ≥ 450 lít
18	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng làm lạnh ly để phục vụ	Công suất ≥ 110W
19	Tủ trưng bày rượu	Chiếc	1	Hướng dẫn cách sắp xếp và trưng bày một số loại đồ uống trong quầy bar	Kích thước phù hợp với quầy bar
20	Ấm đun nước	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha đồ uống nóng	Công suất: 1000W ÷ 2000W
21	Giá treo ly quầy bar	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng vệ sinh và bảo quản các loại ly	Chất liệu: Inox, phù hợp kích cỡ quầy bar

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
22	Quầy bar	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách chứa đựng và trưng bày một số loại đồ uống	Chất liệu: Gỗ
23	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Chất liệu gỗ hoặc inox
24	Ghế tựa (ngồi)	Chiếc	24	Hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Kích thước - Cao: ≥ 100cm - Rộng: ≥ 45cm - Dài: ≥ 45cm
25	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
26	Giá cất trữ dụng cụ sành sứ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng cất trữ và bảo quản thiết bị, dụng cụ	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
27	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
28	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
29	Bàn bán nguyệt	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	- Đường kính: ≥ 80cm - Cao ≥ 75cm
30	Bàn tròn	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	- Đường kính ≥ 1m - Cao ≥ 75cm
31	Xô đựng đá	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng phục vụ khách	Chất liệu: Inox

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
32	Phin cà phê cá nhân	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng pha cà phê	Loại phin bằng thép không gỉ (Inox)
33	Kẹp gắp đá	Chiếc	6	Dùng để rèn luyện kỹ năng phục vụ khách	Chất liệu: Inox
34	Xúc đá	Chiếc	6		
35	Bát (Tô) đựng đá phục vụ tại bàn	Chiếc	6		
36	Bình lắc	Bộ	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng pha chế đồ uống	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình lắc Boston	*Chiếc*	*19*		
	Bình lắc Shaker	*Chiếc*	*19*		
37	Rây lọc	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành pha chế đồ uống	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
38	Bộ Thìa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ khách	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thìa ăn chính	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa ăn khai vị	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa súp tròn	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 25cm*
	Thìa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10 ÷ 15cm*
	Thìa cà phê	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa sứ	*Chiếc*	*24*		*- Chất liệu sứ* *- Dài: 10cm ÷ 15cm*
	Thìa khuấy	*Chiếc*	*19*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 30cm ÷ 35cm*
	Thìa dĩa phục vụ (Service gear)	*Bộ*	*19*		*- Chất liệu: Inox* *- Dài: 20cm ÷ 30cm*
39	Dụng cụ đong rượu	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành	Chất liệu: Inox, định lượng 2 đầu

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
40	Bình đánh bọt sữa	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành	Chất liệu: Inox
41	Dụng cụ mở hộp	Chiếc	6		
42	Dụng cụ múc kem	Chiếc	2		
43	Dụng cụ mở bia	Chiếc	19		
44	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	19		
45	Nút đậy chai có vòi rót	Chiếc	19		
46	Chày dầm	Chiếc	6		
47	Đục lõi trái cây	Chiếc	6		
48	Kẹp gắp thức ăn	Bộ	19		
49	Kẹp cua	Chiếc	24		
50	Kẹp gắp đá	Chiếc	19		
51	Kẹp vắt chanh	Chiếc	6		
52	Kẹp gắp chanh	Chiếc	6		
53	Bộ dao bếp	Bộ	19	Sử dụng trong quá trình thực hành	
	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: ≥ 12 cm*
	Dao tỉa	*Chiếc*	*1*		*Bằng thép không rỉ, dài ≥ 15cm*
54	Kéo	Chiếc	06	Dùng để phục vụ quá trình thực hành	Chất liệu inox

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
55	Xe phục vụ món ăn	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng phục vụ lưu động trong nhà hàng	- Chất liệu: Inox - Kích thước + Dài: ≥ 90cm + Rộng: ≥ 50cm + Cao: ≥ 80cm
56	Xe vận chuyển bàn ghế	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ năng sắp xếp, vận chuyển bàn, ghế trong nhà hàng	- Cao: 100cm ÷ 120cm - Rộng: 50cm ÷ 70cm
57	Thố đường	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	Chất liệu bằng sứ
58	Thố sữa	Chiếc	06		
59	Bộ lọ đặt bàn khách	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp bàn khách	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*		
60	Bình cắm hoa	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn trang trí bàn ăn, bàn tiệc, bàn buffet	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*		
61	Bát cắm hoa	Bát	6		
62	Ấm trà	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ khách	Chất liệu: Sứ trắng
63	Tách trà	Chiếc	24		Chất liệu bằng sứ, kích cỡ, hoa văn phù hợp với ấm
64	Dụng cụ lọc trà	Chiếc	6		Chất liệu bằng lưới thép không gỉ
65	Hộp đựng trà	Chiếc	6		Chất liệu bằng sứ hoặc gỗ
66	Tách cà phê Capuchino	Chiếc	24		Chất liệu bằng sứ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
67	Tách cà phê Espresso	Chiếc	24		
68	Phin cà phê cá nhân	Chiếc	24		Loại phin bằng thép không gỉ (Inox)
69	Bình lọc rượu (decante)	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng phục vụ và pha chế đồ uống	Chất liệu bằng thủy tinh
70	Bình thủy tinh (carafe)	Chiếc	6		Loại có vòi rót, dung tích ≥ 1 lít
71	Bình thủy tinh không quai	Chiếc	6		Chất liệu bằng thủy tinh
72	Bình inox có tay cầm	Chiếc	6		Chất liệu bằng thép không gỉ (Inox)
73	Ly các loại	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đặt bàn và phục vụ	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*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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*		
74	Đồ vải nhà hàng	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng trang trí, phục vụ trong nhà hàng	
	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*

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 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*
75	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp trưng bầy	Chất liệu bằng mây hoặc inox
76	Giỏ đựng rượu vang	Chiếc	6		
77	Thớt	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sơ chế nguyên liệu phục vụ	- Bằng gỗ không độc hại - Đường kính ≥ 40 cm, độ dày 10cm ÷ 12cm
78	Dụng cụ mài dao	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng mài dao	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
79	Khay phục vụ	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng bưng bê và thu dọn	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*
80	Lược đá	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật chặn đá	Làm bằng inox
81	Cân điện tử	Chiếc	3	Sử dụng trong quá trình thực hành	Cân được trọng lượng ≤ 10kg

Bảng 23. DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ
MÔN HỌC: QUẢN TRỊ KINH DOANH NHÀ HÀNG

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 29
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
5	Phần mềm Quản lý nhà hàng	Bộ	1	Giới thiệu về các hoạt động quản lý và sử dụng phần mềm quản lý nhà hàng	Thông dụng tại thời điểm mua sắm

(Xem tiếp Công báo số 349 + 350)

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