PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

Thông tư số 11/2016/TT-BLĐTBXH ngày 16 tháng 6 năm 2016 sửa đổi, bổ sung Điều 1 Thông tư số 18/2015/TT-BLĐTBXH ngày 16 tháng 6 năm 2015 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc ban hành Danh mục thiết bị dạy nghề tối thiểu trình độ trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề cho các nghề: Chạm khắc đá; Kỹ thuật khai thác mỏ hầm lò; Kỹ thuật cơ điện mỏ hầm lò; Lái tàu đường sắt; Thông tin tín hiệu đường sắt; Điều hành chạy tàu hỏa; Gò; Luyện gang; Luyện thép; Công nghệ cán, kéo kim loại; Công nghệ sơn tàu thủy

(Tiếp theo Công báo số 737 + 738)

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

Phụ lục 27b

DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
DẠY NGHỀ, NGHỀ KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG

(Ban hành kèm theo Thông tư số 11/2016/TT-BLĐTBXH ngày 16 tháng 6 năm 2016 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã nghề: 50810205
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

Năm 2016

MỤC LỤC

Phần thuyết minh

Phần A: Danh mục thiết bị tối thiểu theo từng môn học, mô đun (bắt buộc, tự chọn)

Bảng 1: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Tổng quan du lịch và khách sạn (MH 07)

Bảng 2: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Marketing du lịch (MH 08)

Bảng 3: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quan hệ và giao tiếp trong kinh doanh (MH 09)

Bảng 4: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Chăm sóc khách hàng (MH 10)

Bảng 5: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Nghiệp vụ văn phòng (MH 11)

Bảng 6: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Tổ chức kỹ thuật quầy bar (MĐ 12)

Bảng 7: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Pha chế và phục vụ thức uống không cồn (MĐ 13)

Bảng 8: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Phục vụ bia, rượu vang (MĐ 14)

Bảng 9: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Pha chế và phục vụ rượu mạnh, rượu mùi (MĐ 15)

Bảng 10: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Pha chế và phục vụ các loại cocktail, mocktail (MĐ 16)

Bảng 11: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Xây dựng danh mục đồ uống (MĐ 17)

Bảng 12: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ nhà hàng (MĐ 18)

Bảng 13: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Kỹ năng pha chế và phục vụ nâng cao (MĐ 19)

Bảng 14: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Kỹ năng bán hàng và giải quyết tình huống (MĐ 20)

Bảng 15: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): An toàn và an ninh trong quầy bar (MĐ 21)

Bảng 16: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Quản trị cơ sở vật chất, trang thiết bị và nguyên vật liệu quầy bar (MĐ 22)

Bảng 17: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Kỹ năng giám sát (MĐ 23)

Bảng 18: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Tiếp thị và kinh doanh đồ uống (MĐ 24)

Bảng 19: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Vệ sinh an toàn thực phẩm (MH 25)

Bảng 20: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch (MH 26)

Bảng 21: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Tiếng Anh chuyên ngành (MĐ 30)

Bảng 22: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Văn hóa ẩm thực (MH 31)

Bảng 23: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Thương phẩm hàng thực phẩm (MH 32)

Bảng 24: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Nghiệp vụ thanh toán (MH 33)

Bảng 25: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Kỹ thuật chế biến món ăn (MĐ 34)

Bảng 26: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Tiếng Anh nâng cao (MĐ 35)

Bảng 27: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Kỹ thuật cắm hoa bàn ăn (MĐ 36)

Bảng 28: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Tin học ứng dụng (MĐ 37)

Bảng 29: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Tổ chức sự kiện (MĐ 38)

Bảng 30: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Tổ chức kinh doanh nhà hàng (MH 39)

Bảng 31: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Quản trị nguồn nhân lực (MH 40)

Phần B: Tổng hợp thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc

Bảng 32: Danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc

Phần C: Danh mục thiết bị bổ sung theo môn học, mô đun tự chọn

Bảng 33: Danh mục thiết bị bổ sung môn học (tự chọn): Nghiệp vụ thanh toán (MH 33)

Bảng 34: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Kỹ thuật chế biến món ăn (MĐ 34)

Bảng 35: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Kỹ thuật cắm hoa bàn ăn (MĐ 36)

Danh sách hội đồng thẩm định danh mục thiết bị dạy nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống

PHẦN THUYẾT MINH

Danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống trình độ cao đẳng nghề là danh mục bao gồm các loại thiết bị dạy nghề (dụng cụ, mô hình, bộ phận của thiết bị, thiết bị hoàn chỉnh...) và số lượng tối thiểu của từng loại thiết bị dạy nghề mà các cơ sở đào tạo nghề 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, theo chương trình khung trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống, ban hành kèm theo Thông tư số 10/2015/TT-BTĐTBXH ngày 06 tháng 3 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ lao động Thương binh và Xã hội

I. Nội dung danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống

1. Phần A: Danh mục thiết bị tối thiểu theo từng môn học, mô đun (bắt buộc, tự chọn).

Chi tiết từ bảng 01 đến bảng 31, danh mục thiết bị tối thiểu cho từng môn học, mô đun bao gồm:

- Chủng loại và số lượng thiết bị tối thiểu, 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 tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc

Bảng 32: Danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc, trong bảng này:

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

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

- 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 bắt buộc.

3. Phần C: Danh mục thiết bị bổ sung theo môn học, mô đun tự chọn

Đây là các danh mục thiết bị bổ sung theo môn học, mô đun tự chọn (từ bảng 33 đến bảng 35) dùng để bổ sung cho bảng 32.

II. Áp dụng danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống

Các cơ sở dạy nghề, đào tạo nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống, trình độ cao đẳng nghề đầu tư thiết bị dạy nghề theo:

1. Danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc (bảng 32).

2. Danh mục thiết bị bổ sung tương ứng với môn học, mô đun tự chọn. Loại bỏ thiết bị trùng lặp giữa các môn học, mô đun tự chọn (nếu có)

3. 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 TỐI THIỂU THEO TỪNG MÔN HỌC, MÔ ĐUN (BẮT BUỘC, TỰ CHỌN)

Bảng 1. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): TỔNG QUAN DU LỊCH VÀ KHÁCH SẠN

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
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	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250 mm x 2400 mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để thực hành và cập nhật các kiến thức về du lịch, khách sạn	Tốc độ thông dụng trên thị trường tại thời điểm lắp đặt
4	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp trên thị trường tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa: ≥ 20W*
5	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 2. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): MARKETING DU LỊCH

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số môn 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	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250 mm x 2400mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để thực hành và cập nhật các kiến thức về du lịch, khách sạn	Tốc độ thông dụng trên thị trường tại thời điểm lắp đặt
4	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp trên thị trường tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa: ≥ 20W*
5	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 3. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUAN HỆ VÀ GIAO TIẾP TRONG KINH DOANH DU LỊCH

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250 mm x 2400 mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Máy quay video	Chiếc	02	Dùng để ghi lại các thao tác trong quá trình thực hành của sinh viên để đánh giá nhận xét	Thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
4	Máy ghi âm	Chiếc	03	Dùng để điều chỉnh giọng nói của sinh viên trong quá trình giao tiếp	Dung lượng ≥ 4GB Thời gian ghi âm: (15 ÷20) giờ liên tục
5	Tổng đài nội bộ	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ thực hành kỹ năng giao tiếp bằng điện thoại	Tối thiểu 06 máy trạm, khả năng mở rộng tối thiểu 08
6	Thẻ đeo	Chiếc	06	Dùng để thực hành sử dụng thẻ đeo trong giao tiếp với khách hàng	Loại có dây đeo Chất liệu bằng giấy hoặc bằng nhựa mika
7	Gương soi	Chiếc	02	Dùng để thực hành kiểm tra phong cách kỹ năng giao tiếp không lời	Kích cỡ ≥ 80cm x 160cm
8	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để thực hành và cập nhật các kiến thức về kỹ năng giao tiếp	Tốc độ thông dụng trên thị trường tại thời điểm lắp đặt

9	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp trên thị trường tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa: ≥ 20W*
10	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
11	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 4. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
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	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250 mm x 2400 mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Máy fax	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng máy fax	Tốc độ truyền dữ liệu ≥ 8 giây/trang
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để thực hành in tài liệu	Loại in khổ giấy ≥ A5
5	Máy quay video	Chiếc	01	Dùng để ghi lại các thao tác trong quá trình thực hành của sinh viên để đánh giá nhận xét	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Máy ghi âm	Chiếc	01	Dùng để điều chỉnh giọng nói của sinh viên trong quá trình giao tiếp	Dung lượng ≥ 4GB Thời gian ghi âm: (15 ÷20) giờ liên tục
7	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để thực hành và cập nhật các kiến thức về kỹ năng giao tiếp	Tốc độ thông dụng trên thị trường tại thời điểm lắp đặt
8	Tổng đài nội bộ	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ thực hành kỹ năng giao tiếp bằng điện thoại	Tối thiểu 06 máy trạm, khả năng mở rộng ≤08
9	Thẻ đeo	Chiếc	06	Dùng để sử dụng thẻ đeo trong giao tiếp với khách hàng	Loại có dây đeo Chất liệu bằng giấy hoặc bằng nhựa mika

10	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Một bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa: ≥ 20W*
11	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
12	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 5. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ VĂN PHÒNG

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
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	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250 mm x 2400 mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Máy in	Chiếc	01	Dùng để thực hành nghiệp vụ văn phòng	Loại in khổ ≥ A5
4	Máy photocopy	Chiếc	01	Dùng để thực hành nghiệp vụ văn phòng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
5	Máy Scan	Chiếc	01	Dùng để thực hành nghiệp vụ văn phòng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Máy Fax	Chiếc	01	Dùng để thực hành nghiệp vụ văn phòng	Tốc độ truyền dữ liệu ≥ 8 giây/trang
7	Máy điện thoại	Chiếc	01	Dùng để thực hành nghiệp vụ văn phòng	Loại có thông số kỹ thuật phù hợp trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để thực hành và cập nhật thông tin có liên quan đến môn học	Tốc độ thông dụng trên thị trường tại thời điểm lắp đặt

9	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp trên thị trường tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa: ≥ 20W*
10	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
11	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 6. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): TỔ CHỨC KỸ THUẬT QUẦY BAR

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 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	Tủ làm mát	Chiếc	01	Dùng để thực hành quy trình vận hành, sắp xếp, bảo quản các loại nguyên liệu dùng trong pha chế	Dung tích ≥ 258 lít Công suất ≥ 258 W
2	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích ≥ 220 lít Công suất ≥ 225 W
3	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật sắp xếp bảo quản rượu vang	Dung tích ≥ 34 chai
4	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật làm lạnh ly phục vụ	Công suất ≥ 110W
5	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Dùng để thực hành quy trình bảo quản dụng cụ phục vụ	Có kích cỡ ≥ Dài1,5m x Rộng 0,60m x Cao 1,5m có phân tầng, ngăn
6	Máy bào đá	Chiếc	01	Dùng để thực hành quy trình sử dụng cách làm đá bào trong pha chế	Công suất ≥ 300 W
7	Máy vắt cam	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách bố trí dụng cụ	Công suất ≥ 25 W Dung tích: 0,4 lít
8	Máy xay sinh tố	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách bố trí dụng cụ	Công suất ≥ 600 W Dung tích ≥ 2 lít
9	Máy ép nước trái cây	Chiếc	02	Dùng để thực hành cách bố trí dụng cụ	Công suất ≥ 700 W Dung tích: 2 lít
10	Máy pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách bố trí dụng cụ	Công suất ≥ 1100 W Bình chứa có dung tích

					1 lít
11	Máy đánh kem và trứng	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sắp xếp, sử dụng thao tác đánh kem và trứng trong pha chế	Công suất ≥ 175 W
12	Ấm siêu tốc	Chiếc	02	Dùng để thực hành cách sắp xếp, sử dụng đun sôi nước pha cafe và các loại trà	Công suất ≥ 2400 W Dung tích ≥ 1,8 lít
13	Lò vi sóng	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Công suất ≥ 800 W
14	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu chịu nước, có bàn pha chế Kích thước phù hợp với phòng thực hành
15	Ghế quầy bar	Chiếc	03	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Kích thước phù hợp với quầy bar
16	Tủ trưng bày	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu bằng gỗ Kích thước ≥ 3,4m x 2m x 0,6m (dài, cao, rộng)
17	Giá xếp ly	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu: inox, thép không gỉ Có nhiều ngăn móc
18	Bàn ghế phòng bar	Bộ	06	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Loại thông dụng trong quán bar tại thời điểm mua sắm
19	Thớt các loại	Bộ	02	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Loại chuyên dùng trong quán bar tại thời điểm mua sắm
20	Dụng cụ mở rượu, bia	Chiếc	03	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Loại chuyên dùng trong quầy bar tại thời điểm mua sắm
21	Nút rượu vang	Chiếc	10	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Loại chuyên dùng trong quán bar tại thời điểm mua sắm

22	Bộ dao cắt tỉa	Bộ	03	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Loại thông dụng trong quán bar tại thời điểm mua sắm
23	Bộ thìa	Bộ	06	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu inox. Gồm thìa bar, thìa trà, thìa café
24	Gắp đá	Chiếc	06	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Loại thông dụng trong quán bar tại thời điểm mua sắm
25	Bộ khay phục vụ	Bộ	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Mỗi bộ gồm 3 chiếc: Khay tròn ≥35cm, khay chữ nhật ≥35-45cm, khay vuông ≥35cm
26	Khay đựng các loại quả	Bộ	02	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu: Inox
27	Bình lắc tiêu chuẩn (standard sharker)	Bộ	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu inox Gồm 3 phần: thân bình (dung tích ≥ 300ml), đầu lọc, nắp đậy
28	Bình lắc Boston (Boston sharker)	Bộ	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Loại có hai phần: 1 cốc hình nón inox 1 ly thuỷ tinh
29	Đong rượu (Zigger)	Chiếc	04	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Dung tích: 15ml-30ml, 20ml-40ml
30	Lược đá (Strainer)	Chiếc	02	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu: Inox
31	Dụng cụ lọc	Chiếc	06	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu: Thép không gỉ
32	Phin cà phê cá nhân	Bộ	06	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu: Thép không gỉ
33	Xúc đá	Chiếc	03	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu Inox

34	Ly phục vụ	Bộ	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ly sinh tố (Poco)	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥200ml
	Ly nước ép (Collins)	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥250ml
	Ly Martini	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥110ml
	Ly Margarita	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥300ml
	Ly Rock	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥200ml
	Ly Brandy	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥200ml
	Ly Sâm Panh (Champagne)	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥180ml
	Ly vang đỏ (Red wine)	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥300ml
	Ly vang trắng (white wine)	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥150ml
	Ly Shot	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥45ml
	Ly Highball	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥200ml
	Ly Pilsner	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥200ml
	Ly Beer	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥300ml
35	Hộp để cafe, chè và các loại trà	Bộ	02	Dùng để thực hành bảo quản cafe, chè và trà trong pha chế	Thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
36	Tách phục vụ	Bộ	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Có quai cầm. Dung tích: 330 ml
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Tách trà	*Chiếc*	*06*		
	Tách café	*Chiếc*	*06*		
	Tách Cacao	*Chiếc*	*06*		

37	Lót ly	Chiếc	30	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu gỗ, nhựa
38	Khay đựng dụng cụ	Chiếc	02	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu nhựa
39	Thùng đựng đá	Chiếc	02	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu cách nhiệt, có tính bảo ôn, kích thước thông dụng được sử dụng tại các quầy bar
40	Xô ngâm rượu	Chiếc	02	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm.
41	Chậu rửa	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm.
42	Thùng rác	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chia làm 2 ngăn, có bánh xe, có nắp đậy kín
43	Cân điện tử	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Mức cân ≥ 3kg
44	Cọ rửa ly, cốc	Bộ	03	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu thông dụng trong các quán bar
45	Bộ đựng dụng cụ	Bộ	01	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu nhựa
46	Dụng cụ trang trí	Bộ	01	Dùng để giới thiệu cách bố trí trong quầy bar	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
47	Giá để dụng cụ sành, sứ	Chiếc	01		Kích thước phù hợp phòng thực hành
48	Dụng cụ phục vụ trà	Bộ	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
49	Dụng cụ phục vụ café	Bộ	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

50	Khăn phục vụ	Chiếc	06	Dùng để thực hành sắp xếp khăn phục vụ trong quầy bar	Kích thước 50 cm x 50 cm Chất liệu cotton, màu trắng
51	Khăn lau ly, cốc	Chiếc	06	Dùng để giới thiệu quy trình lau các loại ly, cốc trong pha chế	Kích thước ≥ 40 cm x 60 cm Chất liệu cotton, màu trắng
52	Thảm lót ly, cốc	Chiếc	06	Dùng để giới thiệu cách úp các loại ly, cốc trong pha chế	Kích thước ≥ 30 cm x 30 cm
53	Thảm lót sàn cao su	Chiếc	05	Dùng để thực hành vệ sinh khu vực quầy bar	Kích thước ≥ 1m x1m
54	Bình lắng cặn rượu vang (Decanter)	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu lắng cặn rượu vang	Chiều cao ≥ 65 cm
55	Hộp đựng dao	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp các loại dao dùng trong pha chế	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
56	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thảo luận làm bài tập nhóm	Kích thước: ≥ 1250mm x 2400mm
57	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa: ≥ 20W*
58	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
59	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 7. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ THỨC UỐNG KHÔNG CỒN

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 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	Tủ làm mát	Chiếc	01	Dùng để thực hành quy trình vận hành, bảo quản các loại nguyên liệu dùng trong pha chế	Dung tích ≥ 258 lít Công suất: 258 W
2	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích ≥ 220 lít Công suất ≥ 225 W
3	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Dùng để thực hành quy trình quản lý, bảo quản dụng cụ phục vụ	Có kích cỡ ≥ 1,5m x 0,60m x 1,5m có phân tầng, ngăn
4	Máy bào đá	Chiếc	01	Dùng để thực hành quy trình làm đá xay trong pha chế	Công suất ≥ 300 W
5	Máy vắt cam	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật vắt cam	Công suất ≥ 25 W Dung tích: 0,4 lít
6	Dụng cụ ép trái cây	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật ép trái cây trong pha chế	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	Máy xay sinh tố	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật xay sinh tố, đồ uống pha trộn (smoothie) từ các loại rau, củ, quả trong học thực hành pha chế	Công suất ≥ 600 W Dung tích ≥ 2 lít
8	Máy ép nước trái cây	Chiếc	02	Dùng để thực hành quy trình ép các	Công suất ≥ 700 W Dung tích: 2 lít

				loại nước trái cây phục vụ thực hành pha chế	
9	Máy pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để thực hành quy trình pha cà phê máy	Công suất ≥ 1100 W Bình chứa có dung tích 1 lít Chất liệu nhựa và thép không gỉ
10	Máy đánh kem và trứng	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng thao tác đánh kem và trứng trong pha chế	Công suất ≥ 175 W
11	Ấm siêu tốc	Chiếc	02	Dùng để thực hành cách sử dụng đun sôi nước pha cafe và các loại trà	Công suất ≥ 2400 W Dung tích ≥ 1,8 lít
12	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ, thanh toán, giới thiệu sản phẩm	Chất liệu chịu nước, có bàn pha chế Kích thước phù hợp phòng thực hành
13	Ghế quầy bar	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ khách	Kích thước phù hợp với quầy bar
14	Giá xếp ly	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật bày các loại ly dùng trong pha chế	Chất liệu: inox, thép không gỉ Có nhiều ngăn móc
15	Bàn ghế phòng bar	Bộ	06	Thực hành cách sắp xếp và bài trí trong phòng bar	Loại thông dụng sử dụng tại các quán bar tại thời điểm mua sắm
16	Thớt các loại	Bộ	02	Dùng để thực hành kỹ thuật cắt thái nguyên liệu	Loại chuyên dùng trong bar tại thời điểm mua sắm
17	Kéo	Chiếc	03	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
18	Bộ dao cắt tỉa	Bộ	03	Dùng để thực hành kỹ thuật cắt tỉa nguyên liệu làm trang trí các loại đồ	Loại thông dụng dùng trong bar tại thời điểm mua sắm

				uống trong thực hành pha chế	
19	Dao thái	Bộ	03	Dùng để thực hành cắt, thái nguyên liệu dùng trong pha chế	Loại thông dụng dùng trong bar tại thời điểm mua sắm
20	Gắp đá	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ	Loại thông dụng dùng trong các quán bar tại thời điểm mua sắm
21	Khay phục vụ	Bộ	06	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ bưng bê	Mỗi bộ gồm 3 chiếc: Khay tròn ≥35cm, khay chữ nhật ≥35-45cm, khay vuông ≥35cm
22	Khay đựng các loại quả	Bộ	02	Dùng để thực hành sắp xếp nguyên liệu	Chất liệu: Inox
23	Dụng cụ lược đá	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật chặn đá	Chất liệu: Inox
24	Thìa cà phê lớn	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật đặt bàn và phục vụ khách	
25	Thìa cà phê nhỏ	Chiếc	02		
26	Bình lắc tiêu chuẩn (standard sharker)	Bộ	06	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu inox. Gồm 3 phần: thân bình (dung tích ≥ 300ml), đầu lọc, nắp đậy
27	Bình lắc Boston (Boston sharker)	Bộ	06	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Loại có hai phần: 1 cốc hình nón inox 1 ly thuỷ tinh
28	Đong rượu (Zigger)	Chiếc	04	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Dung tích: 15ml-30ml, 20ml-40ml
29	Dụng cụ lọc	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật lọc hạt phục vụ pha chế đồ uống	Chất liệu: Thép không gỉ
30	Phin cà phê cá nhân	Bộ	06	Dùng để thực hành kỹ thuật pha cà phê phin	
31	Xúc đá	Chiếc	03	Dùng để thực hành xúc đá	Chất liệu Inox

32	Ly phục vụ	Bộ	02		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ly Sinh tố (Poco)	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các loại sinh tố, đồ uống pha trộn (smoothie)*	Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥200ml
	Ly nước ép (Collins)	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các nước ép*	Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥250ml
	Ly Rock	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các loại nước lọc, cafe nâu nóng và đá*	Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥200ml
	Ly Highball	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ đồ uống không cồn*	Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥200ml
	Ly Pilsner	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các loại nước ép*	Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥200ml
33	Tách phục vụ	Bộ	01		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Tách trà	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các loại trà nóng*	*Có quai cầm Dung tích: 330 ml*
	Tách café	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các loại cafe nóng*	
	Tách Cacao	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các loại Cacao nóng*	
34	Hộp để cafe, chè và các loại trà	Bộ	02	Dùng để thực hành bảo quản cafe, chè và trà trong pha chế	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
35	Âu đựng đá	Chiếc	03	Dùng để thực hành phục vụ các loại đá	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm

				dùng trong pha chế	mua sắm
36	Ca đánh sữa	Chiếc	06	Dùng để thực hành cách đánh sữa tươi để tạo bọt	Dung tích ≥ 450 ml
37	Cân điện tử	Chiếc	01	Dùng để thực hành cân các nguyên liệu, hoa quả	Mức cân ≥ 3kg
38	Rổ	Bộ	03	Dùng để đựng các loại hoa quả sau khi rửa sạch	Kích thước ≥ 16cm; 20cm; 24cm
39	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
40	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
41	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
42	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 8. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): PHỤC VỤ BIA, RƯỢU VANG

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 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	Tủ làm mát	Chiếc	01	Dùng để thực hành quy trình vận hành, bảo quản các loại nguyên liệu dùng trong pha chế	Dung tích ≥ 258 lít Công suất: 258 W
2	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích ≥ 220 lít Công suất ≥ 225 W
3	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật sắp xếp bảo quản rượu vang	Dung tích ≥ 34 chai
4	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật làm lạnh ly phục vụ	Công suất ≥ 110W
5	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Dùng để thực hành quy trình bảo quản dụng cụ phục vụ	Có kích cỡ ≥ 1,5m x 0,60m x 1,5m có phân tầng, ngăn
6	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ, thanh toán, giới thiệu sản phẩm	Chất liệu chịu nước, có bàn pha chế Kích thước phù hợp với phòng thực hành
7	Ghế quầy bar	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ khách	Kích thước phù hợp với quầy bar
8	Tủ trưng bày	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật trưng bày một số loại rượu vang, bia	Chất liệu bằng gỗ Kích thước ≥ 3,4m x 2m x 0,6m (dài,cao,rộng)
9	Giá xếp ly	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật bày các loại ly dùng trong pha chế	Chất liệu: inox, thép không gỉ Có nhiều ngăn móc

10	Bàn ghế phòng bar	Bộ	06	Thực hành cách sắp xếp và bài trí trong phòng bar	Loại thông dụng sử dụng tại các quán bar tại thời điểm mua sắm
11	Dụng cụ mở rượu, bia	Chiếc	06	Dùng để thực hành mở rượu khi phục vụ	Loại chuyên dùng trong quầy bar tại thời điểm mua sắm
12	Khăn phục vụ	Chiếc	06	Dùng để thực hành phục vụ rượu vang	Kích thước ≥ 50 cm x 50 cm
13	Khăn lau ly, cốc	Chiếc	06	Dùng để thực hành quy trình lau các loại ly, cốc trong pha chế	Kích thước ≥ 40 cm x 60 cm
14	Bình lắng cặn rượu vang (Decanter)	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu lắng cặn rượu vang	Chiều cao ≥ 65 cm
15	Dụng cụ chặn rượu	Bộ	03	Dùng để thực hành kỹ thuật chặn chai rượu vang	Chất liệu: nút inox, cao su; đế thép không gỉ
16	Giá bảo quản	Chiếc	02	Dùng để thực hành bảo quản rượu vang	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
17	Chân nến	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật để ly rượu vang	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
18	Âu đựng đá	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật ướp rượu trong pha chế	Chất liệu: Inox
19	Gắp đá	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ	Chất liệu: Inox
20	Bộ khay phục vụ	Bộ	03	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ bưng bê	Mỗi bộ gồm 3 chiếc: Khay tròn ≥ 35cm, khay chữ nhật: ≥35cmx45cm, khay vuông ≥ 35cm
21	Xúc đá	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật xúc đá	Chất liệu Inox
22	Thùng đá	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật bảo quản đá	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm

					mua sắm
23	Ly bia thủy tinh	Bộ	01	Dùng để thực hành sử dụng các loại cốc cho từng loại bia	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ly Pilsner	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành phục vụ các loại bia trong bar*	Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥200ml
	Ly Flute	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥330ml
	Ly bia	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥355ml
	Ly bia	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥380ml
	Ly bia	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥350ml
	Ly bia	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥450ml
	Ly bia	*Chiếc*	*06*	*Thực hành kỹ thuật phục vụ bia nâu, bia đen*	Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥500ml
24	Ly rượu vang	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ thuật sử dụng các loại ly uống rượu vang	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ly vang	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥215ml
	Ly vang	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥250ml
	Ly vang	*Chiếc*	*06*		Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥350ml
25	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
26	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
27	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông

					chiếu ≥ 1800mmx1800mm
28	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*

Bảng 9. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ RƯỢU MẠNH, RƯỢU MÙI

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
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	Tủ làm mát	Chiếc	01	Dùng để thực hành quy trình vận hành, bảo quản các loại nguyên liệu dùng trong pha chế	Dung tích ≥ 258 lít Công suất: 258 W
2	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích ≥ 220 lít Công suất ≥ 225 W
3	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật làm lạnh ly phục vụ	Công suất ≥ 110W
4	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Dùng để thực hành quy trình bảo quản dụng cụ phục vụ	Có kích cỡ ≥ 1,5m x 0,60m x 1,5m có phân tầng, ngăn
5	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ, thanh toán, giới thiệu sản phẩm	Chất liệu chịu nước, có bàn pha chế Kích thước phù hợp với phòng thực hành
6	Ghế quầy bar	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ khách	Kích thước phù hợp với quầy bar
7	Tủ trưng bày	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật trưng bày một số loại rượu dùng trong pha chế đồ uống có cồn	Chất liệu bằng gỗ Kích thước ≥ 3,4m x 2m x 0,6m (dài, cao, rộng)
8	Giá xếp ly	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật bày các loại ly dùng trong pha chế	Chất liệu: inox, thép không gỉ Có nhiều ngăn móc

9	Bàn ghế phòng bar	Bộ	06	Thực hành cách sắp xếp và bài trí trong phòng bar	Loại thông dụng trong các quán bar tại thời điểm mua sắm
10	Thớt các loại	Bộ	02	Dùng để thực hành kỹ thuật cắt thái nguyên liệu	Loại thông dụng trong các quán bar tại thời điểm mua sắm
11	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	03	Dùng để mở rượu khi phục vụ	Loại chuyên dùng trong quầy bar tại thời điểm mua sắm
12	Bộ dao cắt tỉa	Bộ	03	Dùng để thực hành kỹ thuật cắt tỉa nguyên liệu làm trang trí các loại đồ uống trong thực hành pha chế	Loại chuyên dùng trong quầybar tại thời điểm mua sắm
13	Gắp đá	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ	Chất liệu: Inox
14	Bộ khay phục vụ	Bộ	03	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ bưng bê	Mỗi bộ gồm 3 chiếc: Khay tròn ≥35cm, khay chữ nhật ≥35-45cm, khay vuông ≥35cm
15	Khay đựng các loại quả	Bộ	02	Dùng để thực hành sắp xếp nguyên liệu	Chất liệu: Inox
16	Hộp tẩm muối vành ly	Bộ	02	Dùng để thực hành kỹ thuật viền muối miệng ly đối với một số loại đồ uống cocktail	Chất liệu: Nhựa cứng
17	Đong rượu (Zigger)	Chiếc	04	Dùng để thực hành kỹ thuật đong các nguyên liệu từ nước ép hoa quả và rượu	Dung tích: 15ml-30ml, 20ml-40ml
18	Bình lắc tiêu chuẩn (standard sharker)	Bộ	02	Dùng để thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu inox. Gồm 3 phần: thân bình (dung tích ≥ 300ml), đầu lọc, nắp đậy
19	Bình lắc Boston	Bộ	06	Dùng để thực hành	Loại có hai phần:

	(Boston sharker)			cách bố trí trong quầy bar	1 cốc hình nón inox 1 ly thuỷ tinh
20	Vòi rót rượu	Bộ	03	Dùng để thực hành kỹ thuật rót rượu trong pha chế	Chất liệu: cao su và nhựa
21	Thìa khuấy (Bar spoon)	Bộ	06	Dùng để thực hành kỹ thuật khuấy các loại rượu trong pha chế	Chất liệu: Inox
22	Ly phục vụ	Bộ	02	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các loại rượu	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ly Rock	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các loại rượu mạnh, nước lọc, cafe nâu nóng và đá*	*Chất liệu thủy tinh* *Dung tích ≥ 200ml*
	Ly Brandy	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các loại rượu họ Brandy*	*Chất liệu thủy tinh* *Dung tích ≥ 200ml*
	Ly Short	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các loại rượu B52, B53... Và rượu mạnh*	*Chất liệu thủy tinh* *Dung tích ≥ 45ml*
	Ly Highball	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các loại rượu cocktail*	*Chất liệu thủy tinh* *Dung tích ≥ 200ml*
	Ly Cordial	*Chiếc*	*06*	*Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ các loại rượu*	*Chất liệu thủy tinh* *Dung tích ≥ 200ml*

23	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước: ≥ 1250mm x 2400mm
24	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
25	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
26	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 10. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ CÁC LOẠI COCKTAIL, MOCKTAIL

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 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	Tủ mát	Chiếc	01	Dùng để thực hành quy trình vận hành, vệ sinh và bảo quản nguyên liệu	Dung tích ≥ 200 lít
2	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích ≥ 220 lít
3	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật sắp xếp bảo quản rượu vang	Dung tích ≥ 34 chai
4	Tủ trưng bày rượu	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật trưng bày một số loại rượu dùng trong pha chế	Chất liệu bằng gỗ Kích thước ≥ 3,4m x 2m x 0,6m (dài, cao, rộng)
5	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật làm lạnh ly phục vụ	Công suất ≥ 110W
6	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Dùng để thực hành quy trình bảo quản dụng cụ phục vụ	Có kích cỡ ≥ 1,5m x 0,60m x 1,5m có phân tầng, ngăn
7	Máy bào đá	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách làm đá xay dùng pha chế cocktail, mocktail	Công suất ≥ 180w
8	Máy vắt cam	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật vắt cam	Công suất ≥ 350W
9	Máy ép nước trái cây	Chiếc	02	Dùng để thực hành quy trình ép trái cây phục vụ thực hành pha chế	Công suất ≥ 220W

10	Máy xay sinh tố	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật xay nhuyễn hoa quả…	Dung tích ≥ 1,5 lít. Công suất ≥ 600w
11	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ, thanh toán, giới thiệu sản phẩm	Chất liệu chịu nước, có bàn pha chế Kích thước phù hợp với phòng thực hành
12	Ghế quầy bar	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ khách	Kích thước phù hợp với quầy bar
13	Ghế cho trẻ em	Chiếc	02	Dùng để thực hành phục vụ khách mang theo trẻ em	Có kích thước phù hợp tại thời điểm mua sắm
14	Giá xếp ly	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật bày các loại ly dùng trong pha chế	Chất liệu: inox, thép không gỉ Có nhiều ngăn móc
15	Bàn ghế phòng bar	Bộ	06	Thực hành cách sắp xếp và bài trí trong phòng bar	Loại thông dụng sử dụng tại các nhà hàng
16	Thớt các loại	Bộ	02	Dùng để thực hành kỹ thuật cắt thái nguyên liệu phục vụ pha chế	Loại chuyên dùng trong các quán bar tại thời điểm mua sắm
17	Dụng cụ mở rượu	Bộ	02	Dùng để thực hành kỹ thuật mở chai khi phục vụ rượu và pha chế	Loại chuyên dùng trong nhà hàng, khách sạn
18	Dụng cụ mở đồ hộp	Chiếc	03	Dùng để mở các loại đồ hộp thực hành pha chế	Loại chuyên dùng trong nhà hàng, khách sạn
19	Kéo	Chiếc	03	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
20	Bộ dao cắt tỉa	Bộ	06	Dùng để thực hành kỹ thuật cắt thái, tỉa nguyên liệu	Loại thông dụng dùng trong khách sạn, nhà hàng
21	Bộ thìa	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ	Chất liệu inox. Gồm thìa bar, thìa trà, thìa café

22	Gắp đá	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ	Chất liệu: Inox Loại thông dụng dùng trong khách sạn, nhà hàng
23	Xúc đá	Chiếc	06		
24	Âu đựng đá	Chiếc	02		
25	Khay phục vụ	Bộ	06	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ bưng bê	Mỗi bộ gồm 3 chiếc: Khay tròn ≥ 35cm, khay chữ nhật ≥ 35-45cm, khay vuông ≥ 35cm
26	Bình lắc Boston (Boston sharker)	Bộ	06	Dùng để thực hành kỹ thuật pha chế đồ uống Cocktail	Loại có hai phần: 1 cốc hình nón inox 1 ly thuỷ tinh
27	Khay đựng các loại quả	Bộ	06	Dùng để thực hành sắp xếp nguyên liệu	Chất liệu: Inox
28	Hộp tẩm muối vành ly	Bộ	03	Dùng để thực hành kỹ thuật viền muối miệng ly đối với một số loại đồ uống Cocktail	Chất liệu: Nhựa cứng
29	Bình Standard shaker (Bình lắc tiêu chuẩn)	Bộ	06	Dùng để thực hành kỹ thuật pha chế đồ uống Mocktail	Chất liệu inox hoặc thép không gỉ, gồm: Thân bình có dung tích ≥ 300ml; 1 đầu lọc; 1 nắp đậy
30	Đong rượu (Zigger)	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật định lượng các nguyên liệu pha chế	Dung tích: 15ml-30ml, 20ml-40ml
31	Lược đá (Strainer)	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật chặn đá	Chất liệu: Inox
32	Thìa khuấy to (Barspoons)	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật khuấy Cocktail	
33	Thìa khuấy nhỏ (Barspoons)	Chiếc	06		
34	Dụng cụ lọc	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật lọc hạt phục vụ pha chế	Chất liệu: Thép không gỉ
35	Chày bar	Chiếc	02	Dùng để thực hành	Chất liệu: Nhựa cứng

				kỹ thuật dầm nguyên liệu trong pha chế	
36	Chặn rượu đa năng	Bộ	06	Dùng để thực hành kỹ thuật bảo quản rượu khi sử dụng	Loại gồm 3 nút, chất liệu inox, một đầu nhọn, có kèm đế thép không gỉ với 3 lỗ nhỏ
37	Bình xịt kem tươi	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật tạo kem trang trí trong pha chế	Chất liệu: inox Dung tích: 1L
38	Bình tạo Soda	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật làm soda trong pha chế Cocktail	Chất liệu: inox Dung tích: 1L
39	Vòi rót rượu	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật rót rượu trong pha chế Cocktail	Chất liệu: Inox bọc cao su đen hoặc nhựa
40	Ly phục vụ đồ uống các loại	Bộ	06	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ đồ uống Mocktail, Cocktail	Chất liệu: Thuỷ tinh
41	Bộ đựng dụng cụ	Chiếc	02		Chất liệu: Nhựa cứng
42	Bình Sauce nhỏ	Chiếc	02		Chất liệu: Nhựa trắng Dung tích: 240ml
43	Đèn khò	Chiếc	03		Loại thông dụng dùng trong nhà hàng, khách sạn
44	Hũ rắc Cacao	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật trang trí trong pha chế	Chất liệu: Inox
45	Gắp trang trí (Decor)	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật sắp xếp dụng cụ trong pha chế	Chất liệu: Inox Chiều dài: 30cm
46	Dụng cụ trang trí	Bộ	02		Loại thông dụng dùng trong nhà hàng, khách sạn
47	Dụng cụ ép chanh	Chiếc	06	Dùng để đựng nguyên liệu trong pha chế	Chất liệu: Inox đặc không rỉ

48	Xoong	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật đốt trong pha chế Cocktail	Chất liệu: Inox
49	Bếp cồn	Chiếc	02	Dùng để thực hành đốt các loại cocktail	Chất liệu: Inox hoặc thép không gỉ
50	Cân điện tử	Chiếc	02	Dùng để thực hành cân các nguyên liệu, hoa quả	Mức cân ≥ 3kg
51	Rổ	Bộ	03	Dùng để đựng các loại hoa quả sau khi rửa sạch	Kích thước ≥ 16cm; 20cm; 24cm
52	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
53	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
54	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 11. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): XÂY DỰNG DANH MỤC ĐỒ UỐNG

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 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	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Máy in	Bộ	01	Dùng để thực hành in các loại văn bản	Loại in khổ giấy ≥ A5
4	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
5	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 12. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
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	Khăn ăn	Chiếc	30	Dùng để thực hành gấp khăn ăn	Kích thước 50cm x 50 cm
2	Khăn phục vụ	Chiếc	08	Dùng để thực hành mang thức ăn nóng, phục vụ rượu vang, dọn sơ bàn ăn	Kích thước 40cmx40cm đến 70cmx 70cm
3	Khăn trải bàn vuông	Chiếc	04	Dùng để thực hành trải và thu khăn bàn	Kích cỡ phù hợp với bàn ăn
4	Khăn trải bàn chữ nhật	Chiếc	04	Dùng để thực hành trải và thu khăn bàn	Kích cỡ phù hợp với bàn ăn
5	Khăn phủ trang trí	Chiếc	04	Dùng để thực hành trang trí bàn khách	Kích cỡ phù hợp với bàn ăn
6	Tủ đựng dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Dùng để thực hành sắp xếp, bảo quản các dụng cụ	Có hộc và ngăn để phân loại dụng cụ Kích cỡ phù hợp với phòng học
7	Bàn chữ nhật	Chiếc	04	Dùng để thực hành vệ sinh, trải khăn bàn, sắp đặt, bố trí bàn ăn, bàn chờ	Kích thước ≥ 1,4m x 0,8m x 0,75m
8	Bàn vuông	Chiếc	04	Dùng để thực hành vệ sinh, trải khăn bàn, sắp đặt và bố trí bàn ăn	Kích thước ≥ 0,8m x 0,8m x 0,75m
9	Ghế tựa	Chiếc	16	Dùng để thực hành xếp đặt, bố trí ghế, vệ sinh	Kích thước của ghế phù hợp với kích thước của bàn
10	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để thực hành bố trí, sắp xếp thiết bị, dụng cụ tại quầy bar; kỹ năng pha	Phù hợp kích thước phòng thực hành nhà hàng

				chế và phục vụ...	
11	Ghế quầy bar	Chiếc	03	Dùng để thực hành sắp xếp, bố trí và phục vụ	Phù hợp kích thước quầy bar và phòng thực hành nhà hàng
12	Chén đựng gia vị	Chiếc	16	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng
13	Bát (chén) ăn cơm	Chiếc	16	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng. Miệng Ø11 cm
14	Bát (chén) ăn xúp Á	Chiếc	16	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng. Miệng Ø7 cm
15	Bát (chén) ăn xúp Âu có nắp	Chiếc	16	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng. Miệng Ø10 cm - Ø12 cm
16	Đĩa bánh mỳ	Chiếc	16	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng, Ø 15cm
17	Đĩa ăn món chính	Chiếc	16	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng, Ø 28 cm
18	Đĩa sa lat	Chiếc	16	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng, Ø 25 cm
19	Đĩa tráng miệng	Chiếc	16	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng, Ø 20 cm
20	Thìa sứ	Chiếc	16	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng,
21	Thìa ăn chính	Chiếc	12	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu inox. Dài: 20cm-25cm
22	Thìa ăn súp	Chiếc	12	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu inox. Dài: 20cm-25cm
23	Thìa ăn tráng miệng	Chiếc	12	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu inox. Dài: 10cm-15cm
24	Thìa trà/cà phê	Chiếc	12	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu inox. Dài: 10cm-15cm
25	Thìa, dĩa phục	Bộ	12	Dùng để thực hành	Chất liệu inox. Dài:

	vụ			phục vụ, vệ sinh	20cm-30cm
26	Dao, dĩa ăn chính	Bộ	12	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu inox. Dài: 20cm-30cm
27	Dao, dĩa ăn phụ	Bộ	12	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu inox. Dài: 20cm-25cm
28	Dao ăn bơ	Chiếc	12	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu inox. Dài: 20cm-25cm
29	Dao, dĩa ăn tráng miệng	Bộ	12	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu inox. Dài: 10cm-20cm
30	Thố sữa	Chiếc	04	Dùng để thực hành phục vụ kèm với đồ uống, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng
31	Thố đường	Chiếc	04	Dùng để thực hành phục vụ kèm đồ uống, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng
32	Lọ muối	Chiếc	04	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn uống, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng
33	Lọ tiêu	Chiếc	04	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn uống, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng
34	Lọ tăm	Chiếc	04	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn uống, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng
35	Gối kê đũa	Chiếc	16	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng
36	Gối kê thìa	Chiếc	16	Dùng để thực hành phục vụ khách ăn uống, vệ sinh	Chất liệu sứ trắng
37	Ly Highball	Chiếc	06	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu bằng thủy tinh
38	Ly uống nước Âu (Water glass)	Chiếc	06	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu bằng thủy tinh
39	Ly rượu vang đỏ	Chiếc	06	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu bằng thủy tinh
40	Ly rượu vang trắng	Chiếc	06	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu bằng thủy tinh
41	Ly sâm panh	Chiếc	06	Dùng để thực hành	Chất liệu bằng thủy

	hình trụ (Champagne Flute)			phục vụ, vệ sinh	tinh
42	Ly Rock	Chiếc	06	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu bằng thủy tinh
43	Ly bia	Chiếc	06	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu bằng thủy tinh
44	Ly nước hoa quả	Chiếc	06	Dùng để thực hành phục vụ, vệ sinh	Chất liệu bằng thủy tinh
45	Ấm siêu tốc	Chiếc	02	Dùng để thực hành quy trình đun nước pha đồ uống nóng, thực hành vệ sinh dụng cụ	Dung tích ≥ 1.8 lít
46	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật vận chuyển thực phẩm, dụng cụ	Kích thước ≥ 50cm x 80cm x 75cm
47	Khay hình tròn	Chiếc	04	Dùng để thực hành bưng bê, phục vụ và thu dọn đồ ăn uống	Khay chống trơn, trượt. Đường kính ≥ 35cm
48	Khay hình chữ nhật	Chiếc	04	Dùng để thực hành bưng bê, phục vụ và thu dọn đồ ăn uống	Khay chống trơn, trượt. Kích thước ≥ 35-45cm
49	Lò hâm món ăn	Bộ	01	Dùng để làm vệ sinh, làm bóng bề mặt thiết bị, sắp đặt, trang trí trên bàn buffet; Giữ nóng thức ăn tại bàn buffet	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm; Sử dụng cho 05 loại món ăn.
50	Tủ đựng dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp, bảo quản các dụng cụ bằng kim loại, đồ vải và các dụng cụ khác	Có kích cỡ ≥ Dài1,5m x Rộng 0,60m x Cao 1,5m có phân tầng, ngăn
51	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp, bảo quản rượu vang theo tiêu chuẩn	Dung tích ≥ 34 chai

52	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách làm lạnh ly để phục vụ	Công suất ≥ 110W
53	Tủ lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp, bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh	Dung tích ≥ 120L
54	Máy làm lạnh nước trái cây	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn vận hành làm lạnh nước trái cây	Công suất ≥ 540W
55	Máy hút bụi	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vận hành làm vệ sinh các loại nền nhà, ghế nệm, mặt sau của vật dụng	Công suất ≥ 1000W
56	Dụng cụ lau sàn	Bộ	01	Dùng để thực hành quy trình vệ sinh bằng phương pháp thủ công	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
57	Máy in	Chiếc	01	Dùng để thực hành in hóa đơn cho khách hàng	In khổ giấy ≥ A5
58	Thùng rác	Chiếc	02	Sử dụng để đựng rác	Có nắp đậy; Chất liệu bằng nhựa hoặc inox; Kích thước: 50cmx30cm
59	Lọ hoa	Chiếc	04	Dùng để thực hành kỹ năng cắm hoa, trang trí và phục vụ	Phù hợp với loại bàn và bố trí tại nhà hàng
60	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
61	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥1800mmx1800mm

Bảng 13. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): KỸ NĂNG PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ NÂNG CAO

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 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 pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật pha cà phê	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy xay cà phê	Chiếc	01		
3	Tủ lạnh	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng, bảo quản các loại nguyên liệu pha chế	Dung tích ≥ 120L
4	Chuông phục vụ	Chiếc	01	Dùng để thực hành phục vụ đồ uống	Chất liệu: inox không rỉ với đế nhựa đen
5	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật vận chuyển thực phẩm, dụng cụ	Kích thước ≥ 50cm x 80cm x 75cm
6	Ly phục vụ đồ uống các loại	Bộ	02	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ đồ uống	Chất liệu: Thuỷ tinh
7	Lót ly các loại	Chiếc	30	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ đồ uống	Chất liệu: gỗ, nhựa...
8	Giá xếp ly	Chiếc	01	Dùng để thực hành quy trình treo, móc ly phía trên quầy bar	Có nhiều ngăn móc phù hợp với quầy
9	Giá để dụng cụ sành sứ	Chiếc	02	Dùng để thực hành vệ sinh, bảo quản, cất giữ dụng cụ sành sứ	Kích thước phù hợp với phòng thực hành
10	Bàn vuông	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật đặt dụng cụ, đồ uống	Kích thước ≥ 80cm x 80cm x 75cm
11	Bàn tròn	Chiếc	02		Kích thước ≥ đường kính 120cm Cao 75cm

				phục vụ khách	
12	Vòi rót rượu	Chiếc	06	Dùng để thực hành quy trình phục vụ khách	Chất liệu inox bọc cao su đen hoặc nhựa
13	Ghế tựa	Chiếc	16	Dùng để thực hành quy trình phục vụ khách	Kích thước phù hợp với bàn, đạt tiêu chuẩn tại nhà hàng, khách sạn
14	Bếp từ	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật làm nóng sữa trong pha chế	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
15	Nồi bếp từ	Chiếc	02		
16	Ấm siêu tốc	Chiếc	02	Dùng để thực hành quy trình đun nước pha đồ uống nóng	Dung tích ≥ 1,8 L
17	Khay phục vụ nhà hàng	Bộ	01	Dùng để thực hành quy trình sắp đặt đồ uống trên khay, bưng bê khay theo các phương pháp	Mỗi bộ gồm 3 chiếc: Khay tròn ≥35cm, khay chữ nhật ≥35-45cm, khay vuông ≥35cm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khay hình tròn	*Chiếc*	*06*		
	Khay hình chữ nhật	*Chiếc*	*06*		
	Khay vuông	*Chiếc*	*06*		
18	Khăn lót khay hình chữ nhật	Chiếc	06	Dùng để lót khay trong quá trình học thực hành	Vải cốt tông màu trắng, phù hợp với khay
	Khăn lót khay hình tròn	Chiếc	06		
	Khăn phục vụ	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ rượu vang	Vải cốt tông màu trắng, Kích thước ≥ 30cm x 70cm
	Khăn trải bàn	Bộ	06	Dùng để thực hành qui trình trải khăn bàn cho khách	Khăn tròn, khăn vuông, khăn chữ nhật (có kích cỡ phù hợp với bàn ăn)
	Khăn nỉ bọc mặt bàn	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật bảo quản mặt bàn Chống trơn trượt	Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn ăn
	Khăn trang trí	Chiếc	06	Dùng để thực hành	

				kỹ thuật trang trí bàn ăn	
	Bọc ghế có nơ	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ năng trang trí ghế bàn ăn, bàn tiệc	Kích thước phù hợp với ghế
	Găng tay	Đôi	06	Dùng để thực hành phục vụ đồ uống trong tiệc cao cấp	Vải thun trắng
19	Gắp đá	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ	Loại thông dụng dùng trong khách sạn, nhà hàng
20	Xúc đá	Chiếc	06		
21	Âu đựng đá	Chiếc	02		
22	Dụng cụ tạo bọt sữa	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật tạo bọt sữa phục vụ pha chế	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
23	Ca đánh sữa	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật rót sữa trong pha chế	Chất liệu: Inox Dung tích ≥ 4500ml
24	Dụng cụ vẽ hình Cappuchino	Bộ	02	Dùng để thực hành kỹ thuật trang trí trong pha chế	Chất liệu: Nhựa hoặc inox
25	Bút vẽ Capuchino	Chiếc	03		Chất liệu: Inox
26	Hũ rắc cacao tạo hình	Chiếc	02		
27	Dụng cụ phục vụ trà	Bộ	19	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ trà	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
28	Dụng cụ phục vụ cà phê	Bộ	19	Dùng để thực hành kỹ thuật pha chế, phục vụ cà phê	
29	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ, thanh toán, giới thiệu sản phẩm	Chất liệu chịu nước, có bàn pha chế Kích thước phù hợp với phòng thực hành

30	Ghế quầy bar	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ	Kích thước phù hợp với quầy bar
31	Chai tập biểu diễn	Chiếc	19	Dùng để thực hành "kỹ thuật biểu diễn nâng cao"	Chiều cao: 29cm
32	Bình Boston Shacker (bình lắc)	Bộ	06	Dùng để thực hành kỹ thuật biểu diễn	Loại có hai phần: 1 cốc hình nón inox 1 ly thuỷ tinh
33	Gắp hoa quả	Chiếc	06	Dùng để thực hành phục vụ hoa quả	Chất liệu: Inox
34	Thảm	Chiếc	06	Dùng để thực hành "kỹ thuật biểu diễn nâng cao"	Kích thước ≥ 1m x 1m
35	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước: ≥ 1250 mm x2400 mm
36	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa: ≥ 20W*
37	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
38	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 14. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): KỸ NĂNG BÁN HÀNG VÀ GIẢI QUYẾT TÌNH HUỐNG

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250 mm x 2400mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Máy fax	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng máy fax	Tốc độ truyền dữ liệu ≥ 8 giây/trang
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để thực hành sinh viên thực hành in hợp đồng, hóa đơn thanh toán cho khách	Loại in khổ giấy ≥ A5
5	Tổng đài nội bộ	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ thực hành kỹ năng giao tiếp bằng điện thoại	Tối thiểu 06 máy trạm, khả năng mở rộng ≤ 08
6	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
7	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 15. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): AN TOÀN VÀ AN NINH TRONG QUẦY BAR

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 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	Dụng cụ phòng cháy, chữa cháy	Bộ	01	Dùng để giới thiệu và sử dụng tập huấn phòng cháy, chữa cháy	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về phòng cháy, chữa cháy
	Một bộ bao gồm:				
	Bình chữa cháy	*Chiếc*	*01*		
	Bình xịt bọt khí CO2	*Chiếc*	*01*		
	Bình chữa cháy bột	*Chiếc*	*01*		
	Các bảng tiêu lệnh chữa cháy	*Chiếc*	*01*		
	Hộp đựng thiết bị phòng cháy, chữa cháy	*Chiếc*	*01*		
	Đèn Exit	*Chiếc*	*01*		
2	Dụng cụ cứu thương	Bộ	01	Dùng để giới thiệu cách sơ cứu nạn nhân	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về y tế
	Một bộ bao gồm:				
	Tủ đựng y tế	*Chiếc*	*01*		
	Các dụng cụ sơ cứu: Panh, kéo	*Bộ*	*01*		
	Cáng cứu thương	*Chiếc*	*01*		
3	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước: ≥ 1250 mm x 2400 mm
4	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

5	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa: ≥ 20W*
6	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 16. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ VÀ NGUYÊN VẬT LIỆU QUẦY BAR

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Phần mềm quản lý nhà hàng	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng phần mềm trong quản lý	Phiên bản thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Tủ rượu	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sắp xếp rượu quầy bar	Dung tích ≥ 34 chai
3	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	01	Dùng để thực hành quy trình, sắp xếp, quản lý dụng cụ	Kích cỡ ≥ 1,5m x 0,6m x 1,5m có phân tầng, ngăn
4	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sắp xếp, quản lý các dụng cụ phục vụ	Kích thước phù hợp với phòng thực hành
5	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sắp xếp, quản lý trang thiết bị, dụng cụ phục vụ	Chất liệu chịu nước, có bàn pha chế Kích thước phù hợp với phòng thực hành
6	Cân	Chiếc	02	Dùng để thực hành cân đo trọng lượng hàng hóa	Loại cân hàng trọng lượng ≤ 100 kg
7	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
8	Nam châm đính bảng	Chiếc	10		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
9	Máy in	Bộ	01	Dùng để in danh sách trang thiết bị và nguyên vật liệu	Loại in khổ giấy ≥ A5

				trong quầy Bar	
10	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa: ≥ 20W*
11	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
12	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 17. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): KỸ NĂNG GIÁM SÁT

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước: ≥ 1250 mm x2400 mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Máy quay video	Chiếc	02	Dùng để thực hành quay lại các hình ảnh thao tác kỹ thuật trong pha chế	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
4	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để thực hành và cập nhật các kiến thức về kỹ năng giám sát	Tốc độ thông dụng tại thời điểm lắp đặt
7	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 18. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): TIẾP THỊ VÀ KINH DOANH ĐỒ UỐNG

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
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	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Băng rôn (Banner)	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu các loại đồ uống	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
4	Áp phích (Poster)	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu các loại đồ uống mới	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
5	Giá treo áp phích	Chiếc	03	Dùng để thực hành quảng cáo các loại đồ uống	Kích thước: 0,6m x 1,6m
6	Giá Standee	Chiếc	03	Dùng để thực hành quảng bá các loại đồ uống	Kích thước: 0,8 m x 2m
7	Giá để menu	Chiếc	06	Dùng để thực hành các loại đồ uống	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để thực hành và cập nhật các kiến thức về tiếp thị và kinh doanh đồ uống	Tốc độ thông dụng tại thời điểm lắp đặt
9	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm

10	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm
11	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*

Bảng 19. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
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	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm.	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Tủ mát	Chiếc	01	Dùng để thực hành quy trình vận hành, vệ sinh và bảo quản nguyên liệu	Dung tích ≥ 200 lít
4	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích ≥ 220 lít
5	Máy ozone	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng rửa hoa quả	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Chậu rửa	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng rửa dụng cụ và hoa quả	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	Thùng rác	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng để đảm bảo vệ sinh trong quầy bar	
8	Màng bọc thực phẩm	Chiếc	03	Dùng để thực hành bảo quản nguyên liệu, thực phẩm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
9	Găng tay	Chiếc	03	Dùng để thực hành đảm bảo an toàn và vệ sinh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

10	Khay dung dịch sát khuẩn	Chiếc	02	Dùng để thực hành sát khuẩn dụng cụ trong pha chế	Chất liệu: Inox
11	Khăn lau	Chiếc	06	Dùng để thực hành lau dụng cụ	Chất liệu: cotton
12	Kệ	Chiếc	02	Dùng để thực hành kê xếp đồ dùng	Chất liệu: Inox
13	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
14	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 20. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ DU LỊCH

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số môn học: MH 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	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
4	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để thực hành thu thập thông tin về các bộ tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ	Tốc độ thông dụng tại thời điểm lắp đặt
5	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 21. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 30
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Phòng lab học ngoại ngữ	Bộ	01	Dùng để rèn luyện kỹ năng nghe, nói, trao đổi thông tin và đánh giá trình độ của sinh viên	Đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật đồng bộ
2	Bảng tương tác	Chiếc	01	Dùng để thực hành các kỹ năng học tiếng anh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
4	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
5	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 22. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): VĂN HÓA ẨM THỰC

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số môn học: MH 31
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để cập nhật các kiến thức về văn hóa ẩm thực	Tốc độ thông dụng tại thời điểm lắp đặt
4	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
5	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 23. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): THƯƠNG PHẨM HÀNG THỰC PHẨM

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số môn học: MH 32
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Tủ mát	Chiếc	01	Dùng để thực hành quy trình vận hành, vệ sinh và bảo quản nguyên liệu	Dung tích ≥ 200 lít
4	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích ≥ 220 lít
5	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để thực hành và cập nhật các kiến thức về thương phẩm	Tốc độ thông dụng tại thời điểm lắp đặt
6	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*

7	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 24. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ THANH TOÁN

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số môn học: MH 33
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Mẫu các loại Séc du lịch	Bộ	01	Dùng để làm mẫu thực hành thanh toán	Loại Séc du lịch tương ứng với phiên bản sử dụng trong thực tế
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Amex	*Chiếc*	*02*		
	Citicop	*Chiếc*	*02*		
	Visa	*Chiếc*	*02*		
	Mẫu các loại thẻ nhựa:				
	Amex	*Chiếc*	*02*		
	JCB	*Chiếc*	*02*		
	Visa, master	*Chiếc*	*04*		
2	Máy thanh toán thẻ tín dụng (POS)	Chiếc	01	Dùng để thực hành các nghiệp vụ thanh toán	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	01	Dùng để thực hành nghiệp vụ thanh toán tiền	
4	Mẫu chứng từ thanh toán	Bộ	01	Dùng để thực hành nghiệp vụ thanh toán	Loại thông dụng tại các quán bar
5	Mẫu voucher du lịch	Bộ	01	Dùng để thực hành nghiệp vụ thanh toán	Loại thông dụng tại các quán bar
6	Máy tính cá nhân	Chiếc	01	Dùng để thực hành thao tác thanh toán	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	Dập ghim	Chiếc	01	Dùng để thực hành ghim tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Đục lỗ	Chiếc	01	Dùng để hướng	Loại thông dụng trên

				dẫn lưu trữ tài liệu	thị trường tại thời điểm mua sắm
9	File kẹp tài liệu	Chiếc	06	Dùng để thực hành kẹp lưu trữ tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
10	Kẹp order	Chiếc	06	Dùng để thực hành trong thanh toán	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
11	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
12	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
13	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để thực hành và cập nhật các kiến thức về nghiệp vụ thanh toán	Tốc độ thông dụng tại thời điểm lắp đặt
14	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
15	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
16	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 25. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 34
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	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng, bảo quản nguyên liệu	Đạt nhiệt độ ≥ -18°C, Dung tích ≥ 200 lít
2	Tủ mát	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng, bảo quản các loại thực phẩm sử dụng thời gian ngắn	Dung tích ≥ 200L
3	Bàn trung gian	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật trình bày sản phẩm sau khi đã chế biến	Kích thước ≥ D200cm xC80cm x R90cm, có giá ở dưới
4	Bàn sơ chế	Chiếc	04	Dùng để thực hành kỹ thuật sơ chế cắt thái, phối hợp gia vị, tẩm ướp…	Kích thước ≥ 200cm x 80cm x 90cm
5	Máy xay thực phẩm	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật xay thịt gia súc, gia cầm và thuỷ hải sản	Công suất ≥ 500W
6	Máy xay sinh tố	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật xay nhuyễn rau củ quả, xúp, sốt...	Dung tích ≥1,5 lít Công suất khoảng 600W
7	Bếp đơn	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật xào, chiên, đun, nấu thức ăn với nhiệt độ cao	Đảm bảo chắc, bền khi đun nấu
8	Bếp đôi	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật chế biến món ăn	Đảm bảo chắc, bền khi đun nấu

9	Lò nướng đa Năng	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật nướng, quay, hấp thực phẩm	Công suất ≥ 750w, điều chỉnh được nhiệt độ
10	Lò vi sóng	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật hâm nóng, làm chín nhanh thực phẩm, rã đông	Dung tích ≥ 17 lít
11	Giá để dụng cụ	Chiếc	04	Dùng để thực hành kỹ thuật xếp đặt, cất dữ các loại dụng cụ bếp	Loại 3 tầng, kích thước ≥ D120cm x R 65cm x C155cm
12	Xe đẩy	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật vận chuyển thực phẩm, dụng cụ	Kích thước ≥ D100cm x R 60cm x C 90cm. Có 2÷3 tầng.
13	Vỉ nướng	Chiếc	06	Dùng để thực hành kỹ thuật nướng thực phẩm trên bếp than	Kích thước ≥ 30cm x 30cm
14	Khay nướng chống dính	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật nướng thực phẩm trong lò	Kích thước ≥ D60cm x R40cm x C2,5cm
15	Khay	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ thuật đựng nguyên liệu khi sơ chế, tẩm ướp gia vị và chế biến thực phẩm	Chất liệu bằng Inox
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khay lớn	*Chiếc*	*02*		*Kích Thước: rộng 40cm x dài 60cm*
	Khay vừa	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: rộng 30cm x dài 40cm*
	Khay nhỏ	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: rộng 20cm x dài 30cm*
16	Xoong nồi	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ thuật làm chín thực phẩm theo các phương pháp	Dung tích từ 1lít ÷ 5 lít
17	Chảo chống dính đáy bằng	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật dùng chiên, rán thực phẩm	Đường kính ≥ 18cm

18	Chảo sâu lòng	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật dùng chiên, rán thực phẩm	Đường kính ≥ 35cm
19	Dụng cụ chế biến	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ thuật sử dụng trong quá trình giảng dạy và thực hành chế biến	Loại thông dụng được sử dụng tại các bếp của nhà hàng
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Môi múc xúp, canh	*Chiếc*	*06*		
	Môi gỗ	*Chiếc*	*06*		
	Kẹp gắp	*Chiếc*	*06*		
	Xẻng lật	*Chiếc*	*06*		
	Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*06*		
	Vợt chần phở	*Chiếc*	*06*		
	Rây lọc	*Chiếc*	*06*		
	Thìa	*Chiếc*	*06*		
	Đũa	*Đôi*	*06*		
	Vớt bọt	*Chiếc*	*06*		
	Chày, cối	*Bộ*	*06*		
	Búa đập thịt	*Chiếc*	*06*		
	Dụng cụ mài dao	*Bộ*	*01*		
	Kéo	*Bộ*	*06*		
20	Dao bếp	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ thuật cắt thái, chế biến	Loại dùng cho nhà bếp của nhà hàng
21	Dao tỉa	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ thuật tỉa hoa	Loại dùng cho tỉa hoa của nhà hàng
22	Đồ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	01	Dùng để trình bày, cảm quan và đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến	Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
23	Thớt 6 màu dùng cho các loại thực phẩm	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ thuật cắt thái sơ chế nguyên liệu	Kích thước phù hợp với yêu cầu chuyên môn

24	Thớt chặt	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật băm, chặt thực phẩm	Bằng gỗ, đường kính ≥ 40 cm, cao 15cm, đặt trên giá cao 70cm
25	Hộp đựng gia vị	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ thuật bảo quản gia vị	Có nắp đậy đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
26	Rổ	Bộ	01	Sử dụng để đựng các loại thực phẩm	Đường kính ≥ 25cm; 30cm; 40 cm
27	Bàn một chậu rửa	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật làm vệ sinh dụng cụ	Kích thước ≥ Dài120cm x Rộng70 x Cao70cm, kèm theo vòi van 2 chiều nóng lạnh
28	Dụng cụ đo lường	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ thuật đo lường nguyên liệu, thực phẩm	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cân	*Chiếc*	*01*		*Loại 5kg*
	Nhiệt kế	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng có trên thị trường*
	Ca đong	*Chiếc*	*01*		*Có vạch phân chỉ dung tích đến 2,5 lít*
29	Dụng cụ vệ sinh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ thuật vệ sinh khu vực chế biến	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt nước	*Chiếc*	*01*		*Cán dài ≥ 120cm, lưỡi gạt ≥ 40cm*
	Bàn chà khô nền	*Chiếc*	*01*		*Cán dài ≥ 120cm*
	Chổi quét khu vực bếp	*Chiếc*	*01*		*Cán dài ≥ 120cm*
	Thùng rác lớn	*Chiếc*	*01*		*Dung tích ≥ 70 lít, có nắp đậy*
	Hót rác	*Chiếc*	*01*		*Cán dài ≥ 120 cm*
30	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật lưu mẫu thực phẩm kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm	Dung tích ≥ 20L

31	Giá để thực phẩm khô	Chiếc	02	Dùng để thực hành kỹ thuật sắp xếp gia vị thực phẩm trong kho	Kích thước phù hợp mặt bằng bếp
32	Bếp nướng than hoa	Chiếc	03	Dùng để thực hành kỹ thuật nướng thực phẩm	Kích thước ≥ Dài80cm x Rộng 50x Cao75cm
33	Đồng hồ treo tường	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật theo dõi thời gian chế biến	Đường kính ≥ 30 cm
34	Nồi nấu nước dùng	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật ninh nước dùng	Dung tích ≥ 10L
35	Nồi hấp 2 tầng	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật hấp chín thực phẩm	Đường kính ≥ 30cm
36	Nồi cơm	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ thuật nấu cơm	Dung tích ≥3 lít
37	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước: ≥ 1250 mm x2400 mm
38	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
39	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
40	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 26. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): TIẾNG ANH NÂNG CAO

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 35
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	Phòng lab học ngoại ngữ	Bộ	01	Dùng để rèn luyện kỹ năng nghe, nói, trao đổi thông tin và đánh giá trình độ của sinh viên	Đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật đồng bộ
2	Bảng tương tác	Chiếc	01	Dùng để thực hành các kỹ năng học tiếng anh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
4	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
5	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
6	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 27. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT CẮM HOA BÀN ĂN

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 36
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	Dụng cụ cắm hoa	Bộ	19	Dùng để thực hành kỹ thuật cắm hoa	Loại thông dụng dùng để cắm hoa
2	Dụng cụ cắt, tỉa	Bộ	19	Dùng để thực hành kỹ thuật cắt, tỉa, cành, lá…	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Kéo	*Chiếc*	*01*		
	Kìm	*Chiếc*	*01*		
	Dao	*Chiếc*	*01*		
3	Bình phun nước	Bình	06	Dùng để thực hành kỹ thuật phun nước sau khi cắm hoa	Dung tích ≥ 1500ml
4	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
5	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
7	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm

8	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 28. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): TIN HỌC ỨNG DỤNG

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 37
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	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Máy in	Chiếc	01	Dùng để thực hành in hóa đơn bàn, bar	Loại in khổ giấy ≥ A5
4	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để thực hành, cập nhật thông tin và quản trị hệ thống	Tốc độ thông dụng tại thời điểm lắp đặt
5	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình, thiết lập, kết nối điều chỉnh hệ thống âm thanh trong bar của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
6	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 29. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số mô đun: MĐ 38
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	Khăn phục vụ	Chiếc	08	Dùng để thực hành phục vụ hội nghị	Kích thước 40cmx40cm đến 70cmx 70cm
	Khăn trải bàn vuông	Chiếc	04	Dùng để thực hành trải và thu khăn bàn	Kích cỡ phù hợp với bàn khách
	Khăn trải bàn chữ nhật	Chiếc	04	Dùng để thực hành trải và thu khăn bàn	Kích cỡ phù hợp với bàn khách
	Khăn phủ trang trí	Chiếc	04	Dùng để thực hành trang trí bàn khách	Kích cỡ phù hợp với bàn khách
2	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
3	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
4	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình, thiết lập, kết nối điều chỉnh hệ thống âm thanh trong sự kiện	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*

5	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 30. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): TỔ CHỨC KINH DOANH NHÀ HÀNG

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số môn học: MH 39
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	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ 1250mm x 2400mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình, thiết lập, kết nối điều chỉnh hệ thống âm thanh trong nhà hàng	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
4	Máy in	Bộ	01	Dùng để thực hành in các loại văn bản, hóa đơn, lập bảng phân công công việc	Loại in khổ giấy ≥ A5
5	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

Bảng 31. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ NGUỒN NHÂN LỰC

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã số môn học: MH 40
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	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước: ≥ 1250 mm x 2400 mm
2	Nam châm đính bảng	Chiếc	10	Dùng để ghim tài liệu thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Đường truyền internet	Gói	01	Dùng để thực hành và cập nhật các kiến thức về quản trị nguồn nhân lực	Tốc độ thông dụng tại thời điểm lắp đặt
4	Máy in	Bộ	01	Dùng để thực hành in tài liệu phục vụ công tác quản lý	Loại in khổ giấy ≥ A5
5	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình của sinh viên	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa ≥ 20W*
6	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu bài giảng	Loại có cấu hình phổ thông trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước phông chiếu ≥ 1800mmx1800mm

(Xem tiếp Công báo số 741 + 742)

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