VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

Thông tư số 15/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28 tháng 12 năm 2020 ban hành danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng cho 41 ngành, nghề

(Tiếp theo Công báo số 387 + 388)

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

Phụ lục 37b
DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU
NGÀNH, NGHỀ ĐIỀU DƯỠNG

(Ban hành kèm theo Thông tư số 15/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28 tháng 12 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: Điều dưỡng
Mã nghề: 6720301
Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Năm 2020

3.8. Phòng thực hành y học cổ truyền - phục hồi chức năng - dược

STT	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	01	Dùng để minh họa bài giảng Dùng để minh họa bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		- Cường độ sáng: ≥ 2500 lumen - Kích thước màn chiếu (dài x rộng): ≥ (1800 x 1800) mm
3	Giường người bệnh	Chiếc	01	Dùng để thực hành chuẩn bị giường bệnh	- Kích thước ≥ (900 x 1800) mm - Chất liệu: Inox
4	Gối	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị giường bệnh	Loại thông dụng trên thị trường
5	Tủ thuốc đông y	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành bảo quản thuốc đông y	- Chất liệu: Gỗ - Kích thước: ≥ (1,6 x 1,2 x 0,4) m
6	Xe đẩy dụng cụ, thuốc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành vận chuyển dụng cụ, thuốc	- Kích thước: ≥ (700 x 450 x 950) mm - Chất liệu: Inox
7	Máy điện châm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thuật điện châm trên người bệnh	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
8	Huyết áp kế đồng hồ + ống nghe	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành đo huyết áp người bệnh	- Vạch chia từ 0 ÷ 300 mmHg - Độ chính xác ± 3 mmHg

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
9	Tủ đựng thuốc tây y	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành bảo quản thuốc tây y	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
10	Tủ lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành bảo quản thuốc, hóa chất	Dung tích: ≥ 90 lít
11	Máy xoa bóp	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thuật xoa bóp trên người bệnh	Công suất: ≥ 25W
12	Ấm sắc thuốc đông y	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành sắc thuốc đông y	- Dung tích: ≥ (2,5 ÷ 5) lít - Công suất: ≥ 1000W
13	Máy kéo cột sống (thực tập tại cơ sở khám chữa bệnh, cơ sở y tế dự phòng)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thuật kéo giãn cột sống	Công suất: ≥ 50W
14	Máy sóng ngắn (thực tập tại cơ sở khám chữa bệnh, cơ sở y tế dự phòng)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thuật vật lý trị liệu trên người bệnh	Công suất: ≥ 700VA
15	Máy điện phân (thực tập tại cơ sở khám chữa bệnh, cơ sở y tế dự phòng)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thuật vật lý trị liệu trên người bệnh	Công suất: ≥ 20W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
16	Máy tập đi bộ (thực tập tại cơ sở khám chữa bệnh, cơ sở y tế dự phòng)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành các kỹ thuật phục hồi chức năng trên người bệnh	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
17	Xe đạp tập chân (thực tập tại cơ sở khám chữa bệnh, cơ sở y tế dự phòng)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành các kỹ thuật phục hồi chức năng trên người bệnh	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
18	Đèn hồng ngoại	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thuật vật lý trị liệu trên người bệnh	Công suất: ≥ 250W
19	Bàn vận động (thực tập tại cơ sở khám chữa bệnh, cơ sở y tế dự phòng)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành các kỹ thuật phục hồi chức năng trên người bệnh	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
20	Xe lăn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thuật tự vận chuyển của người bệnh	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
21	Khung tập đi	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành các kỹ thuật phục hồi chức năng trên người bệnh	Chất liệu: Inox

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
22	Tạ tay	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn, thực hành các kỹ thuật phục hồi chức năng trên người bệnh	Trọng lượng: ≥ 2 kg
23	Đệm vận động cột sống lưng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành phục hồi chức năng	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
24	Giường chăm sóc người bệnh đa năng (thực tập tại cơ sở khám chữa bệnh, cơ sở y tế dự phòng)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị các tư thế người bệnh trong điều trị	- Chất liệu: Nhựa ABS hoặc inox - Kích thước: ≥ (2000 x 900 x 550) mm
25	Máy điện châm đa năng (thực tập tại cơ sở khám chữa bệnh, cơ sở y tế dự phòng)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành châm cứu cho người bệnh	Công suất: ≥ 38 VA - Điện áp ra: 410 V/điểm - Cường độ dòng điều trị: ≤ 19,5mA - Tần số điều trị: (1 ÷ 160)Hz - Độ rộng xung: 50 µs - Kênh ra: ≤ 8 kênh G.S.P
26	Tượng các huyệt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành nhận biết các vị trí huyệt đạo trên cơ thể người bệnh	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
27	Bộ vị thuốc mẫu y học cổ truyền	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành nhận biết các vị thuốc y học cổ truyền	Loại 160 vị thuốc theo quy định của Bộ Y tế
28	Kim châm cứu	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ châm cứu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
29	Dụng cụ chia thuốc, gói thuốc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chia liều thuốc	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
30	Chậu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành vệ sinh cho người bệnh	Loại thông dụng trên thị trường
31	Cốc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành cho người bệnh uống thuốc	Loại thông dụng trên thị trường
32	Hộp đựng bông gạc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
33	Khăn tắm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành vệ sinh cho người bệnh	Loại thông dụng trên thị trường
34	Khay chữ nhật	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
35	Bộ panh	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại cong có mấu	Chiếc	01		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Loại cong không mấu	Chiếc	01		
	Loại thẳng có mấu	Chiếc	01		
	Loại thẳng không mấu	Chiếc	01		
36	Phích đựng nước nóng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chườm nóng	Loại thông dụng trên thị trường
37	Trụ cắm panh inox	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
38	Túi chườm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chườm	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
39	Vồ đập đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành đập đá chườm	Loại thông dụng trên thị trường
40	Bộ tranh các huyệt đông y	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về các vị trí huyệt đạo trên cơ thể người	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
41	Dược thư và sách hướng dẫn sử dụng thuốc	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cách sử dụng Dược thư và sách hướng dẫn sử dụng thuốc	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế

3.9. Phòng thực hành giải phẫu

STT	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	01	Dùng để trình chiếu minh họa bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		- Cường độ sáng: ≥ 2500 lumen - Kích thước màn chiếu (dài x rộng): ≥ (1800 x 1800) mm
3	Bảng phooc	Chiếc	01	Dùng để giảng dạy	Loại thông dụng trên thị trường
4	Mô hình bộ xương người tháo rời	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu xương từng bộ phận cơ thể người	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
5	Mô hình hộp sọ	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu cấu tạo hộp sọ người	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
6	Mô hình cơ thể bán thân + nội tạng	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu các cơ quan, nội tạng trong cơ thể người	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
7	Mô hình cơ thể bán thân hệ cơ	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu hệ cơ thân mình	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
8	Mô hình hệ cơ bán thân có đầu	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu hệ cơ 1/2 trên cơ thể	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
9	Mô hình hệ cơ toàn thân	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu hệ cơ toàn thân	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
10	Mô hình cơ cánh tay	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu các cơ cánh tay	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
11	Mô hình giải phẫu toàn thân	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu từng bộ phận, các cơ quan nội tạng	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
12	Mô hình giải phẫu hệ cơ, xương, khớp chi trên	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu cơ, xương, khớp chi trên	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
13	Mô hình giải phẫu hệ cơ, xương, khớp chi dưới	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu cơ, xương, khớp chi dưới	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
14	Mô hình giải phẫu hệ cơ, xương đầu - mặt - cổ	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu hệ cơ, xương đầu - mặt - cổ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
15	Mô hình giải phẫu hệ tuần hoàn	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu hệ tuần hoàn	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
16	Mô hình tim	Chiếc	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu tim	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
17	Mô hình giải phẫu hệ hô hấp	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu hệ hô hấp	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
18	Mô hình phổi	Chiếc	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu cơ quan hô hấp	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
19	Mô hình giải phẫu hệ tiêu hóa	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu cơ quan tiêu hóa	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
20	Mô hình giải phẫu hệ tiết niệu	Bộ	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu hệ tiết niệu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
21	Mô hình giải phẫu hệ thần kinh	Bộ	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu hệ thần kinh	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
22	Mô hình cơ quan sinh dục nam	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về tạo giải phẫu cơ quan sinh dục nam	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
23	Mô hình bộ phận ngoài cơ quan sinh dục nữ	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu bộ phận ngoài cơ quan sinh dục nữ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
24	Mô hình tử cung, vòi trứng, buồng trứng	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu tử cung, vòi trứng, buồng trứng	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
25	Mô hình giải phẫu tai mũi họng	Bộ	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu tai mũi họng	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
26	Mô hình mắt	Bộ	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu mắt	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
27	Mô hình da phóng đại	Chiếc	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu da	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
28	Mô hình tai phóng đại	Chiếc	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu tai	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
29	Mô hình não	Chiếc	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu não	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
30	Mô hình cắt ngang tủy sống	Chiếc	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu tủy sống	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
31	Mô hình cắt dọc qua mũi, miệng, hầu	Chiếc	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu bên trong mũi miệng hầu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
32	Mô hình cắt đứng qua hông chậu nữ	Chiếc	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu mặt trong của hông chậu nữ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
33	Mô hình chi trên/ chi dưới cắt lớp	Bộ	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu các lớp chi trên, chi dưới	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
34	Mô hình cắt lớp đầu, mặt	Chiếc	03	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu các lớp đầu, mặt	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
35	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý máu và tế bào máu	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý máu và tế bào máu	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
36	Bộ tranh giải phẫu hệ cơ, xương, khớp chi trên	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu hệ cơ, xương, khớp chi trên	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
37	Bộ tranh giải phẫu hệ cơ, xương, khớp chi dưới	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu hệ cơ, xương, khớp chi dưới	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
38	Bộ tranh giải phẫu hệ cơ, xương đầu, mặt, cổ	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu hệ cơ, xương đầu, mặt, cổ	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
39	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý hệ tuần hoàn	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý hệ tuần hoàn	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
40	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý hệ hô hấp	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý hệ hô hấp	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
41	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý hệ tiết niệu	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý hệ tiết niệu	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
42	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý hệ thần kinh	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý hệ thần kinh	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
43	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý hệ sinh dục nam	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý hệ sinh dục nam	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
44	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý hệ sinh dục nữ	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý hệ sinh dục nữ	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
45	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý răng miệng	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý răng miệng	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
46	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý da	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý da	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
47	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý hệ thị giác	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý hệ thị giác	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
48	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý hệ thính giác	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý hệ thính giác	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
49	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý hệ khứu giác	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý hệ khứu giác	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
50	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý hệ vị giác	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý hệ vị giác	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate

3.10. Phòng thực hành sinh lý, hóa sinh, vi sinh - ký sinh trùng

STT	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	01	Dùng để trình chiếu minh họa bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		- Cường độ sáng: ≥ 2500 lumen - Kích thước màn chiếu (dài x rộng): ≥ (1800 x 1800) mm
3	Kính hiển vi quang học	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn, thực hành soi tiêu bản	Độ phóng đại: 10 X ÷ 100 X
4	Máy li tâm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thuật li tâm mẫu	- Tốc độ ≤ 15,000 vòng/phút - Công suất ≥ 135w
5	Máy điện tim (thực tập tại cơ sở khám chữa bệnh, cơ sở y tế dự phòng)	Bộ	01	Dùng để thực hành chuẩn bị thiết bị theo dõi điện tim	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
6	Huyết áp kế cột thủy ngân + ống nghe	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành đo huyết áp người bệnh	Chỉ số hiển thị trên thang đo huyết áp có sai số cho phép là ± 0,5 kPa (± 3,75 mmHg)
7	Đồng hồ bấm giây	Chiếc	01	Dùng để đo mạch, nhịp thở cho người bệnh	Màn hình 7 số
8	Nhiệt kế thủy ngân	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành đo nhiệt độ người bệnh	- Dải đo từ 35,0°C ÷ 42°C - Sai số ± 0,1°C
9	Tủ an toàn sinh học	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thuật nuôi cấy vi sinh vật	Màng lọc HEPA có hiệu quả lọc 99,999% đối với các vật thể ≥ 0,3 mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
10	Nồi hấp	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành hiện kỹ thuật hấp tiệt khuẩn các vật liệu	- Nhiệt độ tiệt trùng ≤ 130°C - Áp suất tiệt trùng: ≤ 0,14MPa
11	Cân kỹ thuật	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thuật cân các loại nguyên vật liệu	- Mức cân: 1,500 g - Sai số: 0,01 g
12	Nồi cách thủy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thật đun cách thủy	- Nhiệt độ hoạt động: 5°C ÷ 95°C với chế độ điểm Xôi 1000°C - Độ phân giải nhiệt độ: 0,1°C
13	Tủ ấm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thuật nuôi cấy vi sinh vật	- Nhiệt độ hoạt động: (5 ÷ 80)^{o}C - Độ phân giải giá trị cài đặt: 0,1^{o}C
14	Bộ bình cầu	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành đựng, đun nóng chất lỏng	Vật liệu thủy tinh chịu nhiệt
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại 100ml	Chiếc	01		
	Loại 250ml	Chiếc	01		
	Loại 500ml	Chiếc	01		
	Loại 1000ml	Chiếc	01		
15	Bộ bình nón	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành đựng dung dịch, hóa chất đun, chiết	Vật liệu thủy tinh chịu nhiệt có chia vạch
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại 100ml	Chiếc	01		
	Loại 250ml	Chiếc	01		
	Loại 500ml	Chiếc	01		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
16	Bô	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành xử lý chất thải tiết	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
17	Cốc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành cho người bệnh uống thuốc	Loại thông dụng trên thị trường
18	Cốc có mỏ	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành đong, rót dung dịch	Vật liệu thủy tinh có chia vạch
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại 50ml	Chiếc	01		
	Loại 100ml	Chiếc	01		
	Loại 250ml	Chiếc	01		
	Loại 500ml	Chiếc	01		
19	Dây garo và gối nhỏ	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành tiêm, truyền tĩnh mạch	Loại thông dụng trên thị trường
20	Dụng cụ xét nghiệm thời gian máu chảy, máu đông	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
21	Giá để dụng cụ thủy tinh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
22	Giá để tiêu bản	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
23	Gối	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị giường bệnh	Loại thông dụng trên thị trường
24	Hộp tròn đựng bông cồn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
25	Hộp thuốc cấp cứu phản vệ	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành cấp cứu phản vệ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
26	Khay chữ nhật	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
27	Khay chứa máu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
28	Khay hạt đậu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
29	Kim lấy máu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
30	Lá kính (lamen)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
31	Lọ đựng phân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
32	Ống đong có chia vạch	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
33	Ống nghiệm	Bộ	01	Dùng để chứa hóa chất, thực hiện các phản ứng	
	Mỗi bộ gồm				
	Loại 20ml	Chiếc	03		Vật liệu thủy tinh chịu nhiệt
	Giá đỡ ống nghiệm	Chiếc	01		Vật liệu không gỉ
	Giá kẹp ống nghiệm	Chiếc	01		Vật liệu không gỉ

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
34	Bộ panh	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại cong có mấu	Chiếc	01		
	Loại cong không mấu	Chiếc	01		
	Loại thẳng có mấu	Chiếc	01		
	Loại thẳng không mấu	Chiếc	01		
35	Trụ cắm panh inox	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
36	Pipet	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
37	Ống sonde Nelaton các cỡ (số 6, 8, 10, 12)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
38	Bộ tiêu bản mẫu ký sinh trùng sốt rét,...	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành quan sát, nhận biết mẫu ký sinh trùng sốt rét	Tiêu bản còn rõ mẫu
39	Bộ tiêu bản mẫu các loại trứng, ấu trùng giun, sán, đơn bào, trùng roi, trùng lông, a míp, nấm	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành quan sát, nhận biết mẫu các loại trứng, ấu trùng giun, sán, đơn bào, trùng roi, trùng lông, a míp, nấm	Tiêu bản còn rõ mẫu
40	Bộ tiêu bản mẫu vi khuẩn, virus thường gặp: lao,	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành quan sát, nhận biết mẫu	Tiêu bản còn rõ mẫu

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	lậu, tụ cầu, tụ khuẩn, nhiễm sắc thể, tế bào,...			các loại vi khuẩn, virus thường gặp: lao, lậu, tụ cầu, tụ khuẩn, nhiễm sắc thể, tế bào,...	
41	Bộ tranh/đĩa CD-ROM về các loại vi khuẩn, virus, vi sinh vật, phân bào, tế bào thần kinh, tế bào cơ,... và các loại giun, sán lá, ký sinh trùng sốt rét, côn trùng truyền bệnh,...	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về các các loại vi khuẩn, virus, vi sinh vật, phân bào, tế bào thần kinh, tế bào cơ,... và các loại giun, sán lá, ký sinh trùng sốt rét, côn trùng truyền bệnh,...	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate

3.11. Phòng thực hành sức khỏe cộng đồng

STT	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	01	Dùng để trình chiếu minh họa bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		- Cường độ sáng: ≥ 2500 lumen - Kích thước màn chiếu (dài x rộng): ≥ (1800 x 1800) mm
3	Máy quay camera	Bộ	01	Sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
4	Tủ lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành bảo quản thuốc, hóa chất	Dung tích: ≥ 90 lít

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
5	Huyết áp kế cột thủy ngân + ống nghe	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành đo huyết áp người bệnh	Chỉ số hiển thị trên thang đo huyết áp có sai số cho phép là ± 0,5 kPa (± 3,75 mmHg)
6	Nhiệt kế thủy ngân	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành đo nhiệt độ người bệnh	- Dải đo từ 35,0°C ÷ 42°C - Sai số ± 0,1°C
7	Huyết áp kế đồng hồ + ống nghe	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành đo huyết áp người bệnh	Vạch chia từ 0 ÷ 300 mmHg, độ chính xác ± 3 mmHg
8	Huyết áp kế điện tử	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành đo huyết áp người bệnh	- Đo cánh tay - Giới hạn đo: 0 ÷ 299 mm Hg - Nhịp tim: (40 ÷ 180) nhịp/phút - Độ chính xác: Huyết áp: ± 3 mm Hg; Nhịp tim: ± 5%
9	Nhiệt kế điện tử	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành đo nhiệt độ người bệnh	- Dải đo từ 34°C ÷ 42°C - Sai số ± 0,1°C
10	Thiết bị nghe nhìn và đĩa hình phục vụ truyền thông giáo dục sức khỏe	Bộ	01	Dùng để giảng dạy	Loại thông dụng trên thị trường
11	Cân, thước đo chiều cao người lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ thuật cân, đo người bệnh	- Cân tối đa 150kg - Thang đo từ (70 ÷ 190) cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
12	Đồng hồ bấm giây	Chiếc	01	Dùng để đo mạch, nhịp thở cho người bệnh	Màn hình 7 số
13	Giường người bệnh	Chiếc	01	Dùng để thực hành chuẩn bị giường bệnh	- Kích thước ≥ (900 x 1800) mm - Chất liệu: Inox
14	Chăn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị giường bệnh	Loại thông dụng trên thị trường
15	Đệm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị giường bệnh	Loại thông dụng trên thị trường
16	Ga trải giường	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị giường bệnh	Loại thông dụng trên thị trường
17	Gối	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành chuẩn bị giường bệnh	Loại thông dụng trên thị trường
18	Túi thuốc sơ cứu cho tuyến cơ sở	Túi	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành sơ cứu cho người bệnh tại cộng đồng	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
19	Bộ tranh về nước sạch, dinh dưỡng, an toàn thực phẩm, chương trình tiêm chủng mở rộng, phòng chống tai nạn thương tích	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về các chương trình y tế tại cộng đồng	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
20	Bộ tranh về các côn trùng truyền bệnh, vệ sinh lao động, vệ sinh bệnh viện, trường học, trạm y tế, cá nhân, vệ sinh phòng dịch, xử lý chất thải,...	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về các chương trình y tế tại cộng đồng	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
21	Bộ tranh về truyền thông giáo dục sức khỏe, các tranh, áp phích, tờ rơi về giáo dục sức khỏe, vệ sinh an toàn thực phẩm,...	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về các chương trình y tế tại cộng đồng	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
22	Bộ tranh hướng dẫn bữa ăn đủ dinh dưỡng theo chế độ bệnh lý và trẻ em	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về dinh dưỡng hợp lý cho trẻ	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
23	Bộ tranh mô hình cung cấp nước sạch ở nông thôn, thành thị,...	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về tầm quan trọng của nước sạch trong phòng bệnh	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
24	Bộ tranh mô hình hố xí sạch ở nông thôn, hố xí tự hoại, hố xí hai ngăn,...	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về phòng chống các bệnh lây nhiễm	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
25	Bộ tranh mô phỏng trạm y tế xã và các thiết bị trang bị cơ bản cho trạm y tế đạt chuẩn quốc gia	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về tổ chức quản lý trạm y tế	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate

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

Phụ lục 38a

DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU

NGÀNH, NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 15/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28 tháng 12 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã nghề: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Năm 2020

MỤC LỤC

Trang

A. PHẦN THUYẾT MINH

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

2. Mô tả các phòng chức năng

3. Tổng hợp thiết bị đào tạo tối thiểu theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng học lý thuyết

3.2. Phòng học ngoại ngữ

3.3. Phòng thực hành máy vi tính

3.4. Phòng thực hành chế biến món ăn

3.5. Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng

A. PHẦN THUYẾT MINH

1. Danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp là danh mục bao gồm các loại thiết bị đào tạo (học liệu, dụng cụ, mô hình, bộ phận của thiết bị, thiết bị hoàn chỉnh) tối thiểu và số lượng tối thiểu của từng loại thiết bị đào tạo mà cơ sở giáo dục nghề nghiệp phải trang bị theo các phòng chức năng để tổ chức đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp.

2. Nội dung của danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp bao gồm:

a) Danh sách các phòng chức năng: Quy định về số lượng và tên các phòng dùng để tổ chức đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp.

b) Mô tả các phòng chức năng: Chức năng, vai trò của các phòng trong hoạt động đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp và số lượng học sinh tối đa cho một lớp học tại phòng.

c) Tổng hợp các thiết bị đào tạo theo từng phòng chức năng: được mô tả theo chủng loại và số lượng thiết bị, yêu cầu sư phạm và yêu cầu kỹ thuật cơ bản của từng thiết bị.

- Chủng loại và số lượng thiết bị tối thiểu, cần thiết để thực hiện nội dung đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo.

- Yêu cầu sư phạm của thiết bị: Mô tả vai trò, vị trí của thiết bị trong hoạt động đào tạo.

- 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 hoạt động đào tạo.

Nội dung danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp không bao gồm các thiết bị đào tạo dùng cho môn học Giáo dục thể chất, Giáo dục Quốc phòng và an ninh.

3. Các cơ sở giáo dục nghề nghiệp căn cứ vào danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu này, các quy định của pháp luật có liên quan và điều kiện thực tế để lập kế hoạch đầu tư, mua sắm thiết bị, xây dựng phòng chức năng phục vụ hoạt động dạy và học ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp.

Các cơ sở giáo dục nghề nghiệp không bắt buộc phải đầu tư, mua sắm đối với các thiết bị có ghi chú (*Thực tập tại doanh nghiệp)* nhưng phải đảm bảo người học được học, thực hành trên các thiết bị đó trong quá trình đào tạo.

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết

(2) Phòng học ngoại ngữ

(3) Phòng thực hành máy vi tính

(4) Phòng thực hành chế biến món ăn

(5) Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng

2. Mô tả các phòng chức năng

(1) Phòng học lý thuyết

Phòng lý thuyết là nơi tổ chức, thực hiện hoạt động đào tạo các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp cho nghề kỹ thuật chế biến món ăn như: Tổng quan du lịch, xây dựng thực đơn, hạch toán định mức, văn hóa ẩm thực, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm, an ninh, an toàn và các kiến thức về quản trị sản xuất chế biến. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 35 học sinh.

(2) Phòng học ngoại ngữ

Phòng ngoại ngữ là phòng dùng để dạy và học ngoại ngữ (tiếng nước ngoài) trong các cơ sở giáo dục nghề nghiệp. Phòng được trang bị các thiết bị hiển thị hình ảnh, phát âm thanh, ghi âm và các loại học liệu để học và thực hành sử dụng ngoại ngữ. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

(3) Phòng thực hành máy vi tính

Phòng thực hành máy vi tính là phòng dùng để dạy và học môn tin học cơ sở. Phòng cũng được sử dụng để hỗ trợ nội dung thực hành của các môn học, mô đun, tín chỉ khác có sử dụng máy vi tính, mạng máy tính và các chương trình máy tính

(phần mềm). Phòng được trang bị các máy vi tính có kết nối mạng và các loại thiết bị, học liệu để học, thực hành sử dụng máy vi tính và các phần mềm. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

(4) Phòng thực hành chế biến món ăn

Phòng thực hành chế biến món ăn là phòng chức năng thực hiện giảng dạy thực hành và tích hợp các kỹ năng và kiến thức về: sơ chế, cắt thái, bảo quản, làm chín để chế biến được các món ăn Á, Âu đảm bảo theo đúng công thức, quy trình, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động… Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

(5) Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng

Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng là phòng chức năng thực hiện giảng dạy thực hành và tích hợp các kỹ năng và kiến thức về: sơ chế, cắt thái, bảo quản, làm chín để chế biến được các loại bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu đảm bảo theo đúng công thức, quy trình, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động… Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

3. Tổng hợp thiết bị đào tạo tối thiểu theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng học lý thuyết

STT	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	01	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phông chiếu ≥ (1800 x 1800)mm
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	Hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất: ≥ 50W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
4	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành sắp xếp, bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu: Inox - Có 19 ô, có khóa - Kích thước: ≥ (155 x 60 x 160) cm
5	Bộ bảo hộ lao động	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn cách bảo vệ, giữ vệ sinh, an toàn cho giáo viên và học sinh trong quá trình thực hành	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động
	Mỗi bộ bao gồm				
	Quần đen	Chiếc	01		
	Áo bếp	Chiếc	01		
	Tạp dề	Chiếc	01		
	Mũ bếp	Chiếc	01		
	Khăn cổ	Chiếc	01		
	Giày bếp	Đôi	01		
	Khẩu trang	Chiếc	01		
6	Bình chữa cháy	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng bình chữa cháy	Theo tiêu chuẩn TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy
7	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phòng cháy theo bảng tiêu lệnh chữa cháy	Theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy
8	Máy tính cá nhân	Chiếc	06	Dùng để tính toán làm bài tập	Loại 12 số
9	Bảng Flip chart	Chiếc	04	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm	Mặt bảng bằng mi ca, chân bảng bằng gỗ hoặc inox
10	Điện thoại liên kết	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn liên lạc trong các hoạt động	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm

3.2. Phòng học ngoại ngữ

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	19	Sử dụng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng và thực hành ngoại ngữ	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm; có khả năng đọc được đĩa quang học
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Sử dụng để trình chiếu, minh họa cho các bài giảng	- Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu ≥ (1800 x 1800) mm
3	Bàn điều khiển	Chiếc	01	Dùng để quản lý trong quá trình dạy và học	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
4	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	01		Có khả năng mở rộng kết nối
5	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	01		Quản lý, giám sát hoạt động hệ thống và điều khiển. Thảo luận được 2 chiều
6	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	01	Dùng kết nối, điều khiển các thiết bị ngoại vi	Có khả năng tương thích với nhiều thiết bị
7	Tai nghe	Bộ	19	Dùng để thực hành nghe	Loại có micro gắn kèm; thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường 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
8	Máy scanner	Chiếc	01	Dùng để scan tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
9	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	01	Dùng để lưu trữ các nội dung, video, âm thanh	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

3.3. Phòng thực hành máy vi tính

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	19	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng; cài đặt phần mềm; thực hành kỹ năng sử dụng máy tính, phần mềm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Sử dụng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	- Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu ≥ (1800 x 1800) mm
3	Phần mềm kế toán	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
4	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
5	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
6	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
7	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	01	Dùng để giảng dạy và thực hành kỹ năng sử dụng máy tính, sử dụng phần mềm văn phòng	Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm (bao gồm Microsoft Words, Microsoft Excel và Microsoft Powerpoint); cài được cho 19 máy tính
8	Bộ phần mềm phông chữ tiếng Việt	Bộ	01	Dùng để giảng dạy và thực hành kỹ năng sử dụng máy tính soạn thảo văn bản tiếng Việt	Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm
9	Phần mềm diệt virus	Bộ	01	Dùng để giảng dạy và thực hành kỹ năng phòng ngừa và diệt virus máy tính	Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm
10	Máy Scanner	Chiếc	01	Dùng để scan tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
11	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	01	Dùng để lưu trữ các nội dung, video, âm thanh	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
12	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in các tài liệu	Máy in khổ A4, đen trắng

3.4. Phòng thực hành chế biến món ăn

STT	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	01	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phông chiếu (1800 x 1800)mm
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	Hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất: ≥ 50W
4	Hệ thống hút khói	Bộ	01	Dùng để hút khói, hút mùi	Công suất: ≥ 1000W
5	Bếp gas công nghiệp	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ thuật đun nấu thực phẩm	- Số vòng lửa: 4 - Kích thước: (610 x 190 x 100)mm - Loại cán trung
6	Bếp nướng than hoa	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng các loại thực phẩm	- Chất liệu: Thép không rỉ - Đường kính ≥ 50cm
7	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản thực phẩm	- Dung tích ≥ 405 lít - Công suất ≥ 2,4kW
8	Tủ mát	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản các loại thực phẩm sử dụng trong ngày	- Dung tích ≥ 300 lít - Công suất ≥ 600w
9	Máy xay đa năng	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành xay thực phẩm	Công suất ≥ 600W
10	Máy xay sinh tố	Chiếc	07		Công suất ≤ 750W

STT	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 đánh trứng cầm tay	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh trứng làm bánh	Công suất: ≥ 300W
12	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kiểm tra nhiệt độ, độ ẩm kho nguyên liệu	Khoảng đo: - Nhiệt độ: khoảng (-20 ÷ -40)^{o}C - Độ ẩm: (10 ÷ 90)%
13	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng, hấp, luộc thực phẩm	Công suất: ≥ 3500W
14	Lò vi sóng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành hâm nóng, làm chín nhanh thực phẩm, rã đông	Công suất: ≥ 1000W
15	Nồi hầm đa năng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật ninh, hầm thực phẩm	- Công suất: ≥ 1000W - Dung tích: ≥ 5 lít
16	Nồi cơm điện (ga)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nấu cơm, xôi	Dung tích ≥ 1,8 lít
17	Bộ nồi lẩu (bếp từ + nồi)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến các món lẩu	- Công suất: ≥ 1300W - Kích thước: ≥ (38 × 35 × 24)cm
18	Bàn lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản nguyên liệu sơ chế, làm kem và bào sô cô la	- Công suất: ≥ 320 W - Dải nhiệt từ (10 ÷ 18)^{o}C

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
19	Cabin cá nhân	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật sơ chế, cắt thái, phối hợp gia vị, tẩm ướp, làm chín và sắp xếp dụng cụ cá nhân...	- Chất liệu: Inox - Có 2 bếp, chậu rửa, giá để dao, giá để gia vị, giá để thớt và ngăn chứa dụng cụ
20	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường...)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chứa đựng gia vị cá nhân	- Chất liệu: Nhựa hoặc có nắp đậy - Dung tích ≤ 300g
21	Hộp đựng dụng cụ (dao, kéo)	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn sắp xếp dụng cụ	Chất liệu: Nhựa hoặc inox, có nắp đậy
22	Chậu đơn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành rửa nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến	- Chất liệu: Inox, - Kích thước: ≥ (90 x 75 x 80)cm
23	Chậu đôi	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành rửa nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến	- Chất liệu: Inox, - Kích thước: ≥ (150 x 75 x 80)cm
24	Bàn trung gian	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến và trình bày sản phẩm	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (150 x 120 x 80)cm, có ngăn đựng dụng cụ bên dưới
25	Bàn sơ chế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ chế cắt thái, phối hợp gia vị, tẩm ướp	- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ (150 x 75 x 80)cm, có giá ở dưới

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
26	Giá để dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp dụng cụ dùng chung	- Chất liệu: Inox, 3 tầng - Kích thước: ≥ (155 x 65 x 155)cm
27	Giá đựng thớt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp thớt dùng chung	- Chất liệu: Inox, 3 tầng, có chặn - Kích thước: ≥ (150 x 30 x 50)cm
28	Chạn bát	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành xếp đặt, bảo quản bát đĩa	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (120 x 60cm x 160)cm
29	Tủ đựng gia vị	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp, bảo quản gia vị, phụ liệu	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (155 x 60 x160) cm, có nhiều ngăn
30	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp, bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu: Inox - Có 19 ô có khóa - Kích thước: ≥ (155 x 60 x 160) cm
31	Hộp đựng thực phẩm	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành bảo quản thực phẩm đã sơ chế	- Chất liệu: Nhựa hoặc có nắp đậy - Dung tích từ (1 ÷ 5)kg (5 loại)
32	Bộ khay		07	Dùng để hướng dẫn thực hành bảo quản thực phẩm đã sơ chế	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khay lớn	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích cỡ: ≥ (60 x 40)cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Khay vừa	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích cỡ: ≥ (40 x 30)cm
	Khay nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích cỡ: ≥ (30 x 20)cm
33	Khay nướng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng thực phẩm	- Kích thước: ≥ (60 x 40)cm - Loại chống dính
34	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	07		- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 8 x 10)cm
35	Bộ Xoong	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến nhiệt	Chất liệu: Inox, có quai cách nhiệt, có nắp đậy
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại 15 lít	Chiếc	04		
	Loại 10 lít	Chiếc	04		
	Loại 5 lít	Chiếc	07		
	Loại 3 lít	Chiếc	07		
	Loại 2 lít	Chiếc	07		
36	Nhiệt kế	Chiếc	07	Dùng để thực hành đo nhiệt độ thực phẩm	Loại thông dụng trên thị trường
37	Đèn khò	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo lớp đường cháy, làm chảy phomat, cheese trên mặt bánh	Loại thông dụng dùng gas

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
38	Nồi hấp lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến thực phẩm bằng phương pháp hấp	- Chất liệu inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 60cm
39	Nồi hấp nhỏ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến thực phẩm bằng phương pháp hấp	- Chất liệu inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 30cm
40	Nồi xốt cao	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành xào (nấu) xốt	- Chất liệu inox, có cán cách nhiệt và có nắp đậy - Dung tích ≥ 2 lít
41	Nồi kho tộ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành kho, om	- Chất liệu: Đất nung tráng men - Đường kính: (15 ÷ 18)cm
42	Bộ chảo	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chiên, rán, xào thực phẩm	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại đáy bằng to	Chiếc	01		- Chất liệu: Chống dính - Đường kính: (25 ÷ 28)cm
	Loại đáy bằng nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Chống dính - Đường kính (20 ÷ 24)cm
	Loại sâu lòng to	Chiếc	01		- Chất liệu: Chống dính - Đường kính: (30 ÷ 45)cm - Độ sâu (18 ÷ 20)cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
43	Bộ dụng cụ cầm tay	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến	
	Mỗi bộp bao gồm				
	Muôi múc xúp, canh	Chiếc	01		- Chất liệu Inox - Đường kính: ≥ 12cm - Cán dài ≥ 30 cm
	Muôi xào	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Đường kính: ≥ 12cm - Cán dài ≥ 35 cm
	Ca đo lường	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Dung tích 2 lít có vạch đo lường
	Bàn sản gỗ	Chiếc	01		Cán dài ≥ 30cm
	Bàn sản inox	Chiếc	01		- Tay cầm cách nhiệt - Cán dài ≥ 30cm
	Kẹp gắp	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán dài ≥ 25cm
	Vợt chiên	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán cách nhiệt dài ≥ 35cm
	Chao lỳ	Chiếc	01		- Chất liệu: Gỗ hoặc inox - Đường kính ≥ 30cm - Cán dài ≥ 50cm
	Dụng cụ dóc dầu, mỡ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Đường kính ≥ 30cm - Cán dài ≥ 50cm
	Rây lọc	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán dài ≥ 20cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Rây bột	Chiếc	01		- Chất liệu inox hoặc nhựa - Đường kính ≤ 30cm - Cao ≤ 15cm
	Búa dần thịt	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox 2 mặt to nhỏ - Cán dài ≥ 20cm
	Chày, cối	Bộ	01		- Chất liệu: Inox hoặc bằng đá - Đường kính ≥ 20cm
	Đũa cả	Đôi	01		- Chất liệu: Tre, gỗ - Dài ≥ 50 cm - Bản ngang ≥ 5cm
	Đũa nấu	Đôi	01		- Chất liệu: Tre, gỗ - Dài: (35 ÷ 40) cm
	Thìa	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 20cm
	Phới đánh trứng	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 40cm
	Vét bột có cán	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa dẻo trắng hoặc silicon, mỏng, có cán - Dài: ≤ 15cm
	Bình xịt nước nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Dung tích ≥ 0,5 lít
	Chổi phết	Chiếc	01		- Chất liệu: Đầu chổi bằng lông nhân tạo - Kích thước: Dài: (15 ÷ 20)cm; Rộng: ≥ 3cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Túi thụt định hình bánh	Chiếc	01		Chất liệu: Vải hoặc nhựa
	Kéo	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài: (25÷30)cm
	Kìm	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 20cm
	Dụng cụ mài dao	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài: ≥ 25cm
	Dụng cụ nạo nộm	Bộ	01		- Chất liệu: Inox - Lưỡi dài (25 ÷ 30)cm
	Giá đựng dao	Chiếc	01		Chất liệu: Inox
	Vỉ nướng	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (30 x 30)cm
44	Bộ dao	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến thực phẩm, nguyên vật liệu	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao gọt vỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài: ≥ 15cm
	Dao bài to	Chiếc	01		- Chất liệu: inox - Kích thước: ≥ (30 x 12)cm
	Dao bài nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox Kích thước ≥ (30 x 5) cm
	Dao thái thịt	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (45 x 12)cm
	Dao thái phở	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (30 x 15)cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dao pha lọc	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước: Dài: (35 ÷ 40)cm; Rộng: (3 ÷ 5)cm - Mũi nhọn
	Dao chặt xương	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox Lưỡi dao dày - Kích thước, ≥ (30 x 15)cm
	Dao sóng	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox, cán nhựa - Kích thước: ≥ (20 x 12)cm
	Bộ dao tỉa	Bộ	01		- Chất liệu: Inox. Cán gỗ hoặc nhựa cứng - Mũi nhọn ≥ (20 x 1,5)cm
45	Bộ thớt	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ chế	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Thớt gỗ	Chiếc	01		- Chất liệu: Gỗ - Đường kính ≥ 40 cm - Độ dày (10 ÷ 12)cm
	Thớt sơ chế thịt gia súc, gia cầm	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm
	Thớt sơ chế thủy hải sản	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Thớt sơ chế rau củ quả	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm
	Thớt sơ chế, cắt thái thực phẩm chín	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa, màu trắng - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm
46	Bộ rổ rá	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành 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	01		
	Loại 30cm	Chiếc	01		
	Loại 64cm	Chiếc	01		
47	Bộ âu inox	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành làm sạch, chứa đựng, phối trộn và bảo quản nguyên liệu, thực phẩm	Chất liệu: Inox
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại 30cm	Chiếc	01		
	Loại 26cm	Chiếc	01		
	Loại 22cm	Chiếc	01		
48	Cân đồng hồ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành cân thực phẩm	- Mức cân 0,5kg đến 10kg - Sai số tối đa: ± 50g - Sai số tối thiểu: ± 25g
49	Cân điện tử	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành định lượng các nguyên liệu, gia vị	- Mức cân 1g ÷ 3000g - Sai số: ± 0,1g - Độ phân giải cao 1/30000 ÷ 1/60000
50	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh giá cảm quan sản phẩm	
	Mỗi bộ bao gồm				

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dĩa	Chiếc	02		Chất liệu: Inox hoặc sứ trắng
	Dao ăn	Chiếc	02		Chất liệu: Inox
	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa vuông	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa tròn loại 28cm	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa tròn loại 25cm	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa tròn loại 18cm	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa sâu lòng loại 24cm	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa vuông	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa hình lá	Chiếc	02		Chất liệu: sứ trắng
	Đĩa hình trái tim	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa hình ôvan	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Bát chè (cơm)	Chiếc	02		Chất liệu: sứ trắng
	Bát mắm(xúp)	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Bát tô đựng canh	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Âu đựng cơm, xúp	Chiếc	01		Chất liệu sứ, thủy tinh màu trắng, đường kính 22cm
	Ly Champagne cao	Chiếc	02		Chất liệu: Bằng thủy tinh

STT	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	Chiếc	02		Chất liệu thủy tinh
	Hến đựng gia vị	Chiếc	01		Chất liệu sứ trắng
	Đũa ăn	Đôi	03		Loại thông dụng trên thị trường
51	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn thực hành làm vệ sinh bếp trong và sau quá trình chế biến	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt nước	Chiếc	01		Chất liệu: Nhựa
	Bàn chà khô nền	Chiếc	01		Chất liệu: Bông vải sợi
	Chổi quét	Chiếc	01		Chất liệu: Nhựa
	Bộ dụng cụ lau sàn: vòi xịt, thùng vắt, cây lau	Bộ	01		Loại thông dụng trên thị trường
	Bàn chải, bối rửa, cọ inox, khăn lau, găng tay	Bộ	01		Loại thông dụng trên thị trường
	Thùng rác lớn	Chiếc	01		- Dung tích: ≥ 50 lít - Có 3 ngăn phân loại rác
	Thùng rác cá nhân	Chiếc	01		- Dung tích: ≥ 15lít - Có 3 ngăn phân loại rác
	Hót rác	Chiếc	01		Chất liệu: Nhựa
52	Găng tay sợi chống nóng	Đôi	19	Dùng để hướng dẫn thực hành đảm bảo an toàn lao động	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động
53	Bảng Flip chart	Chiếc	04	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường

3.5. Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng

STT	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	01	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		- Cường độ sang: ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phông chiếu ≥ (1800 x 1800)mm
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	Hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất: ≥ 50W
4	Hệ thống hút khói	Bộ	01	Dùng để hút khói, hút mùi	Công suất: ≥ 1000W
5	Bếp từ	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật đun, nấu thực phẩm làm bánh	Công suất: ≥ 2000W
6	Bếp gas công nghiệp	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật đun nấu thực phẩm làm bánh	Loại trung áp thông dụng tại thời điểm mua sắm
7	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để thực hành bảo quản đông lạnh thực phẩm trong thời gian dài	- Dung tích ≥ 405 lít - Công suất ≥ 2,4kW
8	Tủ mát	Chiếc	01	Dùng để thực hành bảo quản các loại thực phẩm sử dụng trong ngày	- Dung tích ≥ 300 lít - Công suất ≥ 600w
9	Tủ ủ bột	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành ủ các loại bạt bánh	Công suất: ≥ 2000W

STT	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 đa năng	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành xay thực phẩm	Công suất ≥ 600W
11	Máy đánh bột	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh bột làm bánh	Công suất: ≥1500w
12	Máy xay sinh tố	Chiếc	04	Dùng để thực hành xay thực phẩm	Công suất ≤ 750W
13	Máy cán bột	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành cán bột	Công suất ≥ 2200W
14	Máy đánh trứng cầm tay	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh trứng làm bánh	Công suất: ≥ 300W
15	Máy làm kem	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành làm kem tráng miệng	- Công suất: ≥ 1700W - Dung tích ≤ 1500ml
16	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kiểm tra nhiệt độ, độ ẩm kho nguyên liệu	Khoảng đo: - Nhiệt độ: khoảng (-20 ÷ -40)^{o}C - Độ ẩm: (10 ÷ 90)%
17	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng, hấp, luộc thực phẩm	Công suất: ≥ 3500W
18	Lò nướng bánh mỳ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng bánh mỳ	Công suất: ≥ 40kW
19	Bàn lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản nguyên liệu sơ chế, làm kem và bào sô cô la	- Công suất: ≥ 320 W - Dải nhiệt từ (10 ÷ 18)^{o}C

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
20	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường…)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chứa đựng gia vị cá nhân	- Chất liệu: Nhựa hoặc inox, có nắp đậy - Dung tích ≤ 200g
21	Hộp đựng dụng cụ (dao, kéo)	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn đựng dụng cụ tỉa	Chất liệu: Nhựa, inox Có nắp đậy
22	Chậu đơn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành rửa nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến	- Chất liệu: Inox, - Kích thước: ≥ (90 x 75 x 80)cm
23	Chậu đôi	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành rửa nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến	- Chất liệu: Inox, - Kích thước: ≥ (150 x 75 x 80)cm
24	Bàn trung gian	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành trình chế biến và trình bày sản phẩm	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (150 x 120 x 80)cm, có ngăn đựng dụng cụ bên dưới
25	Bàn sơ chế inox	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ chế cắt thái, phối hợp gia vị, tẩm ướp…	- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ (150 x 75 x 80)cm, có giá ở dưới
26	Bàn sơ chế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành nhào bột, cán bột	- Mặt đá - Kích thước: ≥ (150 x 120 x 80)cm, có ngăn đựng dụng cụ bên dưới

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
27	Giá để dụng cụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp dụng cụ dùng chung	- Chất liệu: Inox, 3 tầng - Kích thước: ≥ (155 x 65 x 155)cm
28	Giá đựng thớt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp thớt dùng chung	- Chất liệu: Inox, 3 tầng, có chặn - Kích thước: ≥ (150 x 30 x 50)cm
29	Chạn bát	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành xếp đặt, bảo quản bát đĩa	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (120 x 60cm x 160)cm
30	Tủ đựng gia vị	Chiếc	01	Dùng chung để hướng dẫn thực hành sắp xếp, bảo quản gia vị, phụ liệu	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (155 x 60 x 160) cm, có nhiều ngăn
31	Tủ kệ treo tường	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp, bảo quản một số trang thiết bị dụng cụ và thực phẩm	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (200 x 80 x 50)cm
32	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp , bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu: Inox - Có 19 ô có khóa - Kích thước: ≥ (155 x 60 x 160) cm
33	Xe đẩy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vận chuyển thực phẩm, đồ dùng	- Chất liệu: Inox - Loại 3 tầng

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
34	Bộ khay	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành bảo quản thực phẩm đã sơ chế	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khay lớn	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích cỡ: ≥ (60 x 40)cm
	Khay vừa	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích cỡ: ≥ (40 x 30)cm
	Khay nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích cỡ: ≥ (30 x 20)cm
35	Khay nướng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chứa đựng và nướng thực phẩm	- Kích thước: ≥ (60 x 40)cm - Loại chống dính
36	Khay sóng nướng bánh mì	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành định hình nướng bánh mì	Kích cỡ ≥ (60 x 40 x C15)cm
37	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chứa đựng nguyên liệu nướng	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 8 x 10)cm
38	Bộ khuôn bánh gatô	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành định hình bạt bánh trước khi cho vào nướng	Chất liệu: Inox chống dính (đế rời)
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại 16 cm	Chiếc	01		
	Loại 19 cm	Chiếc	01		
	Loại 25 cm	Chiếc	01		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
39	Khuôn bánh Catka	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành định hình bạt bánh	- Chất liệu thép không rỉ - Hình chữ nhật
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại 0,5 kg	Chiếc	01		
	Loại 1 kg	Chiếc	01		
40	Bộ khuôn bánh tart	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành định hình bạt bánh	Chất liệu: Thép không rỉ, chống dính
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại 5cm	Chiếc	01		
	Loại 8cm	Chiếc	01		
	Loại 14cm	Chiếc	01		
	Loại 20cm	Chiếc	01		
41	Bộ khuôn dập hình	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình bạt bánh	- Chất liệu: Thép không rỉ - Kích thước (2÷20)cm
42	Khuôn bánh mỳ gối	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình bạt bánh	- Chất liệu: Thép không rỉ - Kích thước: ≥ (22 x 12 x 12)cm
43	Khuôn bánh muffin	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình bạt bánh	- Chất liệu inox - Kích thước: ≥ (42 x 30,5 x 2)cm
44	Bộ tạo hình socola	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình socola	Chất liệu inox
45	Bộ tạo hình Mouse	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành làm bánh Mouse	- Chất liệu inox - Đường kính (6 ÷ 12) cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
46	Bộ thớt đế Piza	Bộ	07	Dùng để thực hành đặt bạt bánh Piza khi trang	Chất liệu gỗ hoặc tre
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại 20 cm	Chiếc	01		
	Loại 25cm	Chiếc	01		
47	Bàn xoay bánh ga tô	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình mẫu làm bánh kem	- Chất liệu: Inox - Có (6 ÷ 12) chiếc
48	Dụng cụ trét kem và chà láng bề mặt	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành phết kem và chà láng bề mặt	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (30 x 3)cm
49	Đĩa xoay bánh ga tô	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành trang trí bánh gatô	- Đường kính ≥ 25cm - Chất liệu: Bằng kính, đế bằng nhựa hoặc inox
50	Bộ xoong	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến nhiệt	Chất liệu: Inox, có quai cách nhiệt, có nắp đậy
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại 5 lít	Chiếc	07		
	Loại 3 lít	Chiếc	07		
	Loại 2 lít	Chiếc	07		
51	Nhiệt kế	Chiếc	07	Dùng để thực hành đo nhiệt độ thực phẩm	Loại thông dụng trên thị trường
52	Đèn khò	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo lớp đường cháy, làm chảy phomat, cheese trên mặt bánh	Loại thông dụng dùng gas

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
53	Nồi hấp lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến thực phẩm bằng phương pháp hấp	- Chất liệu inox, 2 tầng - Đường kính: ≥ 60cm
54	Nồi hấp nhỏ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến thực phẩm bằng phương pháp hấp	- Chất liệu: Inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 30cm
55	Nồi xốt cao	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành xào (nấu) xốt	- Chất liệu: Inox, có cán cách nhiệt và có nắp đậy - Dung tích: ≥ 2 lít
56	Bộ chảo	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chiên, rán, xào thực phẩm	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại đáy bằng to	Chiếc	01		- Chất liệu: Chống dính - Đường kính: (25÷ 28)cm
	Loại đáy bằng nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Chống dính - Đường kính (20 ÷ 24)cm
	Loại sâu lòng to	Chiếc	01		- Chất liệu: Chống dính - Đường kính: (30÷ 45)cm - Độ sâu (18 ÷ 20)cm
57	Bộ dụng cụ cầm tay	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Muôi xào	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Đường kính: ≥ 12cm - Cán dài ≥ 35 cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Ca đo lường	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Dung tích 2 lít có vạch đo lường
	Bàn sản gỗ	Chiếc	01		Cán dài ≥ 30cm
	Bàn sản inox	Chiếc	01		- Tay cầm cách nhiệt - Cán dài ≥ 30cm
	Kẹp gắp	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán dài ≥ 25cm
	Vợt chiên	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán cách nhiệt dài ≥ 35cm
	Chao lỳ	Chiếc	01		- Chất liệu: Gỗ hoặc inox - Đường kính ≥ 30cm - Cán dài ≥ 50cm
	Dụng cụ dóc dầu, mỡ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Đường kính ≥ 30cm - Cán dài ≥ 50cm
	Rây lọc	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán dài ≥ 20cm
	Rây bột	Chiếc	01		- Chất liệu inox hoặc nhựa - Đường kính ≤ 30cm - Cao ≤ 15cm
	Đũa cả	Đôi	01		- Chất liệu: Tre, gỗ - Dài ≥ 50 cm - Bản ngang ≥ 5cm
	Đũa nấu	Đôi	01		- Chất liệu: Tre, gỗ - Dài: (35 ÷ 40) cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Thìa	Chiếc	03		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 20cm
	Phới đánh trứng	Chiếc	07		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 40cm
	Vét bột có cán	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa dẻo trắng hoặc silicon, mỏng, có cán - Dài: ≤ 15cm
	Bình xịt nước nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Dung tích ≥ 0,5 lít
	Chổi phết	Chiếc	01		- Chất liệu: Đầu chổi bằng lông nhân tạo - Kích thước: Dài: (15 ÷ 20)cm; Rộng: ≥ 3cm
	Túi thụt định hình bánh	Chiếc	01		Chất liệu: Vải hoặc nhựa
	Kéo	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài: (25 ÷ 30)cm
	Dụng cụ mài dao	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài: ≥ 25cm
	Giá đựng dao	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Lưỡi dài (25 ÷ 30)cm
58	Bộ con lăn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến bánh	- Chất liệu: Inox - Dài: ≥ 50 cm
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại 10cm	Chiếc	01		
	Loại 6 cm	Chiếc	01		
59	Xẻng lấy bánh	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán dài (50 ÷ 60)cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
60	Bộ dao	Bộ	07	Sử dụng trong quá trình thực hành	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao gọt vỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài: ≥ 15cm
	Dao bài to	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (30 x 12)cm
	Dao bài nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox Kích thước ≥ (30 x 5) cm
	Dao thái thịt	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (45 x 12)cm
	Dao sóng	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox, cán nhựa - Kích thước: ≥ (20 x 12)cm
	Dao răng cưa	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 30 cm
	Dao lăn cắt bánh	Chiếc	01		Chất liệu: Inox
	Dao rạch bánh mì	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 30 cm
61	Bộ thớt	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ chế	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Thớt sơ chế cắt thái thịt gia súc, gia cầm	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm
	Thớt sơ chế cắt thái rau củ quả	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Thớt cắt thái thực phẩm là sản phẩm sữa	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm
62	Bộ rổ rá	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành 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	01		
	Loại 30cm	Chiếc	01		
63	Bộ âu	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành làm sạch, chứa đựng, phối trộn và bảo quản nguyên liệu, thực phẩm	Chất liệu: Inox
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại 30cm	Chiếc	01		
	Loại 26cm	Chiếc	01		
	Loại 22cm	Chiếc	01		
64	Cân đồng hồ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành cân thực phẩm	- Mức cân 0,5kg đến 10kg - Sai số tối đa: ± 50 g - Sai số tối thiểu: ± 25g
65	Cân điện tử	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành định lượng các nguyên liệu, gia vị	- Mức cân 1g đến 3000g - Sai số: ± 0,1g - Độ phân giải cao 1/30000 ÷ 1/60000
66	Thùng đựng thực phẩm	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành bảo quản bột	- Chất liệu: Nhựa/Inox, có nắp đậy - Dung tích từ (6 ÷ 10)kg (5 loại)
67	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh giá cảm quan sản phẩm	
	Mỗi bộ bộ bao gồm				

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dĩa	Chiếc	02		Chất liệu: Inox hoặc sứ trắng
	Dao ăn	Chiếc	02		Chất liệu: Inox
	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa vuông	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa tròn loại 25 cm	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa tròn loại 18 cm	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Bát chè (cơm)	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Ly Champagne cao	Chiếc	02		Chất liệu: Bằng thủy tinh
	Ly nước	Chiếc	02		Chất liệu: Bằng thủy tinh
	Cốc đựng chè, hoa quả dầm	Chiếc	02		Chất liệu: Bằng thủy tinh
	Hến đựng gia vị	Chiếc	07		Chất liệu: Sứ trắng
	Đũa ăn	Đôi	03		Loại thông dụng trên thị trường
68	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn thực hành làm vệ sinh bếp trong và sau quá trình chế biến	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Cây gạt nước	Chiếc	01		Chất liệu: Nhựa
	Bàn chà khô nền	Chiếc	01		Chất liệu: Bông vải sợi
	Chổi quét	Chiếc	01		Chất liệu: Nhựa

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Bộ dụng cụ lau sàn: vòi xịt, thùng vắt, cây lau	Bộ	01		Thông số phổ thông tại thời điểm mua sắm
	Bàn chải, bối rửa, cọ inox, khăn lau, găng tay	Bộ	01		Thông số phổ thông tại thời điểm mua sắm
	Thùng rác lớn	Chiếc	01		- Dung tích: ≥ 50 lít, - Có 3 ngăn phân loại rác
	Thùng rác cá nhân	Chiếc	01		- Dung tích: ≥ 15lít - Có 3 ngăn phân loại rác
	Hót rác	Chiếc	01		Chất liệu: Nhựa
69	Găng tay sợi chống nóng	Đôi	19	Dùng để hướng dẫn thực hành đảm bảo an toàn lao động	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động
70	Bảng Flip chart	Chiếc	04	Dùng để thảo luận, làm bài tập nhóm và dùng để viết trong quá trình giảng dạy	Loại thông dụng trên thị trường

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

Phụ lục 38b

DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU
NGÀNH, NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 15/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28 tháng 12 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã nghề: 6810207
Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Năm 2020

MỤC LỤC

Trang

A. PHẦN THUYẾT MINH

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

2. Mô tả các phòng chức năng

3. Tổng hợp thiết bị đào tạo tối thiểu theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng học lý thuyết

3.2. Phòng học ngoại ngữ

3.3. Phòng thực hành tin học

3.4. Phòng thực hành chế biến món ăn

3.5. Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng

A. PHẦN THUYẾT MINH

1. Danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng là danh mục bao gồm các loại thiết bị đào tạo (học liệu, dụng cụ, mô hình, Bộ phận của thiết bị, thiết bị hoàn chỉnh) tối thiểu và số lượng tối thiểu của từng loại thiết bị đào tạo mà cơ sở giáo dục nghề nghiệp phải trang bị theo các phòng chức năng để tổ chức đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng.

2. Nội dung của danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng bao gồm:

a) Danh sách các phòng chức năng: Quy định về số lượng và tên các phòng dùng để tổ chức đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng.

b) Mô tả các phòng chức năng: Chức năng, vai trò của các phòng trong hoạt động đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng và số lượng sinh viên tối đa cho một lớp học tại phòng.

c) Tổng hợp các thiết bị đào tạo theo từng phòng chức năng: Được mô tả theo chủng loại và số lượng thiết bị, yêu cầu sư phạm và yêu cầu kỹ thuật cơ bản của từng thiết bị.

- Chủng loại và số lượng thiết bị tối thiểu, cần thiết để thực hiện nội dung đào tạo đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo.

- Yêu cầu sư phạm của thiết bị: mô tả vai trò, vị trí của thiết bị trong hoạt động đào tạo.

- 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 hoạt động đào tạo.

Nội dung danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng không bao gồm các thiết bị đào tạo dùng cho môn học Giáo dục thể chất, Giáo dục Quốc phòng và an ninh.

3. Các cơ sở giáo dục nghề nghiệp căn cứ vào danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu này, các quy định của pháp luật có liên quan và điều kiện thực tế để lập kế hoạch đầu tư, mua sắm thiết bị, xây dựng phòng chức năng phục vụ hoạt động dạy và học ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng.

Các cơ sở giáo dục nghề nghiệp không bắt buộc phải đầu tư, mua sắm đối với các thiết bị có ghi chú *Thực tập tại doanh nghiệp* nhưng phải đảm bảo người học được học, thực hành trên các thiết bị đó trong quá trình đào tạo.

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết

(2) Phòng học ngoại ngữ

(3) Phòng thực hành máy vi tính

(4) Phòng thực hành chế biến món ăn

(5) Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng

2. Mô tả các phòng chức năng

(1) Phòng lý thuyết

Phòng lý thuyết là nơi tổ chức, thực hiện hoạt động đào tạo các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp cho nghề kỹ thuật chế biến món ăn như: tổng quan du lịch, xây dựng thực đơn, hạch toán định mức, văn hóa ẩm thực, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm, an ninh, an toàn và các kiến thức về quản trị sản xuất chế biến. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 35 sinh viên.

(2) Phòng học ngoại ngữ

Phòng ngoại ngữ là phòng dùng để dạy và học ngoại ngữ (tiếng nước ngoài) trong các cơ sở giáo dục nghề nghiệp. Phòng được trang bị các thiết bị hiển thị hình ảnh, phát âm thanh, ghi âm và các loại học liệu để học và thực hành sử dụng ngoại ngữ. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

(3) Phòng thực hành máy vi tính

Phòng thực hành máy vi tính là phòng dùng để dạy và học môn tin học cơ sở. Phòng cũng được sử dụng để hỗ trợ nội dung thực hành của các môn học, mô đun,

tín chỉ khác có sử dụng máy vi tính, mạng máy tính và các chương trình máy tính (phần mềm). Phòng được trang bị các máy vi tính có kết nối mạng và các loại thiết bị, học liệu để học, thực hành sử dụng máy vi tính và các phần mềm. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

(4) Phòng thực hành chế biến món ăn

Phòng thực hành chế biến món ăn là phòng chức năng thực hiện giảng dạy thực hành và tích hợp các kỹ năng và kiến thức về: sơ chế, cắt thái, bảo quản, làm chín để chế biến được các món ăn Á, Âu đảm bảo theo đúng công thức, quy trình, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động… Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

(5) Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng

Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng là phòng chức năng thực hiện giảng dạy thực hành và tích hợp các kỹ năng và kiến thức về: sơ chế, cắt thái, bảo quản, làm chín để chế biến được các loại bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu đảm bảo theo đúng công thức, quy trình, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động… Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

3. Tổng hợp thiết bị đào tạo tối thiểu theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng học lý thuyết

STT	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	01	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phông chiếu (1800 x 1800)mm
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	Hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất: ≥ 50W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
4	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành sắp xếp , bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu: Inox - Có 19 ô có khóa - Kích thước: ≥ (155 x 60 x 160) cm
5	Bộ bảo hộ lao động	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn cách bảo vệ, giữ vệ sinh, an toàn cho giáo viên và sinh viên trong quá trình thực hành	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Quần đen	Chiếc	01		
	Áo bếp	Chiếc	01		
	Tạp dề	Chiếc	01		
	Mũ bếp	Chiếc	01		
	Khăn cổ	Chiếc	01		
	Giày bếp	Đôi	01		
	Khẩu trang	Chiếc	01		
6	Bình chữa cháy	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng bình chữa cháy	Theo tiêu chuẩn TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy
7	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phòng cháy theo bảng tiêu lệnh chữa cháy	Theo tiêu chuẩn TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy
8	Máy tính cá nhân	Chiếc	06	Dùng để tính toán làm bài tập	Loại 12 số
9	Bảng Flip chart	Chiếc	04	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm và dùng để viết trong quá trình giảng dạy	Mặt bảng bằng Mica, chân bảng bằng gỗ hoặc Inox

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
10	Điện thoại liên kết	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn liên lạc trong các hoạt động	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm

3.2. Phòng học ngoại ngữ

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	19	Sử dụng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng và thực hành ngoại ngữ	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm; có khả năng đọc được đĩa quang học
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Sử dụng để trình chiếu, minh họa cho các bài giảng	- Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu ≥ (1800 x 1800) mm
3	Bàn điều khiển	Chiếc	01	Dùng để quản lý trong quá trình dạy và học	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
4	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	01		Có khả năng mở rộng kết nối
5	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	01		Quản lý, giám sát hoạt động hệ thống và điều khiển. Thảo luận được 2 chiều
6	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	01	Dùng kết nối, điều khiển các thiết bị ngoại vi	Có khả năng tương thích với nhiều thiết bị

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	Tai nghe	Bộ	19	Dùng để thực hành nghe	Loại có micro gắn kèm; thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Máy scanner	Chiếc	01	Dùng để scan tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
9	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	01	Dùng để lưu trữ các nội dung, video, âm thanh	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

3.3. Phòng thực hành máy vi tính

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	19	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng; cài đặt phần mềm; thực hành kỹ năng sử dụng máy tính, phần mềm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Sử dụng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	- Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu ≥ (1800 x 1800) mm
3	Phần mềm kế toán	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
4	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
5	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
6	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
7	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	01	Dùng để giảng dạy và thực hành kỹ năng sử dụng máy tính, sử dụng phần mềm văn phòng	Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm (bao gồm Microsoft Words, Microsoft Excel và Microsoft Powerpoint); cài được cho 19 máy tính
8	Bộ phần mềm phông chữ tiếng Việt	Bộ	01	Dùng để giảng dạy và thực hành kỹ năng sử dụng máy tính soạn thảo văn bản tiếng Việt	Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm
9	Phần mềm diệt virus	Bộ	01	Dùng để giảng dạy và thực hành kỹ năng phòng ngừa và diệt virus máy tính	Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm
10	Máy Scanner	Chiếc	01	Dùng để scan tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường 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	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	01	Dùng để lưu trữ các nội dung, video, âm thanh	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
12	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in các tài liệu	Máy in khổ A4, đen trắng

3.4. Phòng thực hành chế biến món ăn

STT	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	01	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phông chiếu (1800 x 1800)mm
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	Hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất: ≥ 50W
4	Hệ thống hút khói	Bộ	01	Dùng để hút khói, hút mùi	Công suất: ≥ 1000W
5	Bếp gas công nghiệp	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn và thực hành kỹ thuật đun nấu thực phẩm	- Số vòng lửa: 4 - Kích thước: (610 x 190 x 100) cm - Loại cán trung
6	Bếp nướng than hoa	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng các loại thực phẩm	- Chất liệu: Thép không rỉ - Đường kính ≥ 50cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
7	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản thực phẩm	- Dung tích ≥ 405 lít - Công suất ≥ 2,4kW
8	Tủ mát	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản các loại thực phẩm sử dụng trong ngày	- Dung tích ≥ 300 lít - Công suất ≥ 600w
9	Máy xay đa năng	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành xay thực phẩm	Công suất ≥ 600W
10	Máy xay sinh tố	Chiếc	07		Công suất ≤ 750W
11	Máy đánh trứng cầm tay	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh trứng làm bánh	Công suất ≥ 300W
12	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kiểm tra nhiệt độ, độ ẩm kho nguyên liệu	Khoảng đo: - Nhiệt độ: khoảng (-20 ÷ -40)^{o}C - Độ ẩm: (10 ÷ 90)%
13	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng, hấp, luộc thực phẩm	Công suất ≥ 3500W
14	Lò vi sóng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành hâm nóng, làm chín nhanh thực phẩm, rã đông	Công suất ≥ 1000W
15	Nồi hầm đa năng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật ninh, hầm thực phẩm	- Công suất: ≥ 1000W - Dung tích: ≥ 5 lít

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
16	Nồi cơm điện (ga)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nấu cơm, xôi	Dung tích ≥ 1,8 lít
17	Bộ nồi lẩu (bếp từ + nồi)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến các món lẩu	- Công suất ≥ 1300W - Kích thước: ≥ (38 × 35 × 24)cm
18	Bàn lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản nguyên liệu sơ chế, làm kem và bào sô cô la	- Công suất: ≥ 320 W - Dải nhiệt từ (10 ÷ 18)^{o}C
19	Cabin cá nhân	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật sơ chế, cắt thái, phối hợp gia vị, tẩm ướp, làm chín và sắp xếp dụng cụ cá nhân...	- Chất liệu: Inox - Có 2 bếp, chậu rửa, giá để dao, giá để gia vị, giá để thớt và ngăn chứa dụng cụ
20	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường…)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chứa đựng gia vị cá nhân	- Chất liệu: Nhựa hoặc có nắp đậy - Dung tích ≤ 300g
21	Hộp đựng dụng cụ (dao, kéo)	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn sắp xếp dụng cụ	Chất liệu: Nhựa hoặc Inox, có nắp đậy
22	Chậu đơn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành rửa nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến	- Chất liệu: Inox, - Kích thước ≥ (90 x 75 x 80)cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
23	Chậu Đôi	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành rửa nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến	- Chất liệu: Inox, - Kích thước ≥ (150 x 75 x 80)cm
24	Bàn trung gian	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến và trình bày sản phẩm	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (150 x 120 x 80)cm, có ngăn đựng dụng cụ bên dưới
25	Bàn sơ chế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ chế cắt thái, phối hợp gia vị, tẩm ướp	- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ (150 x 75 x 80)cm, có giá ở dưới
26	Giá để dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp dụng cụ dùng chung	- Chất liệu: Inox, 3 tầng - Kích thước: ≥ (155 x 65 x 155)cm
27	Giá đựng thớt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp thớt dùng chung	- Chất liệu: Inox, 3 tầng, có chặn - Kích thước: ≥ (150 x 30 x 50)cm
28	Chạn bát	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành xếp đặt, bảo quản bát đĩa	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (120 x 60cm x 160)cm
29	Tủ đựng gia vị	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp, bảo quản gia vị, phụ liệu	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (155 x 60 x 160) cm, có nhiều ngăn

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
30	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp, bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu: Inox - Có 19 ô, có khóa - Kích thước: ≥ (155 x 60 x 160) cm
31	Hộp đựng thực phẩm	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành bảo quản thực phẩm đã sơ chế	- Chất liệu: Nhựa hoặc Inox có nắp đậy - Dung tích từ (1 ÷ 5)kg (5 loại)
32	Bộ khay		07	Dùng để hướng dẫn thực hành bảo quản thực phẩm đã sơ chế	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Khay lớn	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích cỡ: ≥ (60 x 40) cm
	Khay vừa	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích cỡ: ≥ (40 x 30)cm
	Khay nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích cỡ: ≥ (30 x 20)cm
33	Khay nướng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng thực phẩm	- Kích thước: ≥ (60 x 40)cm - Loại chống dính
34	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	07		- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 8 x 10)cm
35	Bộ Xoong	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến nhiệt	Chất liệu: Inox, có quai cách nhiệt, có nắp đậy
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 15 lít	Chiếc	04		
	Loại 10 lít	Chiếc	04		
	Loại 5 lít	Chiếc	07		
	Loại 3 lít	Chiếc	07		
	Loại 2 lít	Chiếc	07		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
36	Nhiệt kế	Chiếc	07	Dùng để thực hành đo nhiệt độ thực phẩm	Loại thông dụng trên thị trường
37	Đèn khò	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo lớp đường cháy, làm chảy phomat, cheese trên mặt bánh	Loại thông dụng dùng gas
38	Nồi hấp lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến thực phẩm bằng phương pháp hấp	- Chất liệu: Inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 60cm
39	Nồi hấp nhỏ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến thực phẩm bằng phương pháp hấp	- Chất liệu: Inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 30cm
40	Nồi xốt cao	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành xào (nấu) xốt	- Chất liệu: Inox, có cán cách nhiệt và có nắp đậy - Dung tích ≥ 2 lít
41	Nồi kho tộ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành kho, om	- Chất liệu: Đất nung tráng men - Đường kính: (15 ÷ 18)cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
42	Bộ chảo	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chiên, rán, xào thực phẩm	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại đáy bằng to	Chiếc	01		- Chất liệu: chống dính - Đường kính: (25 ÷ 28)cm
	Loại đáy bằng nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: chống dính - Đường kính (20 ÷ 24)cm
	Loại sâu lòng to	Chiếc	01		- Chất liệu: chống dính - Đường kính: (30 ÷ 45)cm - Độ sâu (18 ÷ 20)cm
43	Bộ dụng cụ cầm tay	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến	
	Mỗi hộp bao gồm				
	Muôi múc xúp, canh	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Đường kính: ≥ 12cm - Cán dài ≥ 30 cm
	Muôi xào	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Đường kính: ≥ 12cm Cán dài ≥ 35 cm
	Ca đo lường	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Dung tích 2 lít có vạch đo lường
	Bàn sản gỗ	Chiếc	01		Cán dài ≥ 30cm
	Bàn sản Inox	Chiếc	01		- Tay cầm cách nhiệt - Cán dài ≥ 30cm
	Kẹp gắp	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán dài ≥ 25cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Vợt chiên	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán cách nhiệt dài ≥ 35cm
	Chao lỳ	Chiếc	01		- Chất liệu: Gỗ hoặc Inox - Đường kính ≥ 30cm - Cán dài ≥ 50cm
	Dụng cụ dóc dầu, mỡ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Đường kính ≥ 30cm - Cán dài ≥ 50cm
	Rây lọc	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán dài ≥ 20cm
	Rây Bột	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox hoặc nhựa - Đường kính ≤ 30cm - Cao ≤ 15cm
	Búa dần thịt	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox 2 mặt to nhỏ - Cán dài ≥ 20cm
	Chày, cối	Bộ	01		- Chất liệu: Inox hoặc bằng đá - Đường kính ≥ 20cm
	Đũa cả	Đôi	01		- Chất liệu: Tre, gỗ - Dài ≥ 50 cm - Bản ngang ≥ 5cm
	Đũa nấu	Đôi	01		- Chất liệu: Tre, gỗ - Dài: (35 ÷ 40) cm
	Thìa	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 20cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Phới đánh trứng	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 40cm
	Vét Bột có cán	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa dẻo trắng hoặc silicon, mỏng, có cán - Dài: ≤ 15cm
	Bình xịt nước nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Dung tích ≥ 0,5 lít
	Chổi phết	Chiếc	01		- Chất liệu: Đầu chổi bằng lông nhân tạo - Kích thước: Dài: (15 ÷ 20)cm; Rộng: ≥ 3cm
	Túi thụt định hình bánh	Chiếc	01		Chất liệu: Vải hoặc nhựa
	Kéo	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài: (25 ÷ 30)cm
	Kìm	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 20cm
	Dụng cụ mài dao	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài: ≥ 25cm
	Dụng cụ nạo nộm	Bộ	01		- Chất liệu: Inox - Lưỡi dài (25 ÷ 30)cm
	Giá đựng dao	chiếc	01		Chất liệu: Inox
	Vỉ nướng	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (30 x 30)cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
44	Bộ dao	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến thực phẩm, nguyên vật liệu	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Dao gọt vỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài: ≥ 15cm
	Dao bài to	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (30 x 12)cm
	Dao bài nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox Kích thước: ≥ (30 x 5) cm
	Dao thái thịt	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (45 x 12)cm
	Dao thái phở	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (30 x 15)cm
	Dao pha lọc	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước: Dài: (35 ÷ 40)cm; Rộng: (3 ÷ 5)cm - Mũi nhọn
	Dao chặt xương	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox Lưỡi dao dày - Kích thước: ≥ (30 x 15)cm
	Dao sóng	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox, cán nhựa - Kích thước: ≥ (20 x 12)cm
	Bộ dao tỉa	Bộ	01		- Chất liệu: Inox cán gỗ hoặc nhựa cứng - Mũi nhọn: ≥ (20 x 1,5)cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
45	Bộ thớt	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ chế	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Thớt gỗ	Chiếc	01		- Chất liệu: Gỗ - Đường kính: ≥ 40 cm - Độ dày (10 ÷ 12)cm
	Thớt sơ chế thịt gia súc, gia cầm	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm
	Thớt sơ chế thủy hải sản	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm
	Thớt sơ chế rau củ quả	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm
	Thớt sơ chế, cắt thái thực phẩm chín	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa, màu trắng - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm
46	Bộ rổ rá	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành 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	01		
	Loại 30cm	Chiếc	01		
	Loại 64cm	Chiếc	01		
47	Bộ âu inox	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành làm sạch, chứa đựng, phối trộn và bảo quản nguyên liệu, thực phẩm	Chất liệu: Inox
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 30cm	Chiếc	01		
	Loại 26cm	Chiếc	01		
	Loại 22cm	Chiếc	01		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
48	Cân đồng hồ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành cân thực phẩm	- Mức cân: 0,5kg đến 10kg - Sai số tối đa: ± 50g - Sai số tối thiểu: ± 25g
49	Cân điện tử	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành định lượng các nguyên liệu, gia vị	- Mức cân: 1g đến 3000g - Sai số: 0,1g - Độ phân giải 1/30000 ÷ 1/60000
50	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh giá cảm quan sản phẩm	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Dĩa	Chiếc	02		Chất liệu: Inox hoặc sứ trắng
	Dao ăn	Chiếc	02		Chất liệu: Inox
	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa vuông	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa tròn loại 28cm	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa tròn loại 25cm	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa tròn loại 18cm	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa sâu lòng loại 24cm	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa vuông	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Đĩa hình lá	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa hình trái tim	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa hình ôvan	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Bát chè (cơm)	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Bát mắm (xúp)	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Bát tô đựng canh	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Âu đựng cơm, xúp	Chiếc	01		Chất liệu sứ, thủy tinh màu trắng, Đường kính 22cm
	Ly Champagne cao	Chiếc	02		Chất liệu: Bằng thủy tinh
	Ly nước	Chiếc	02		Chất liệu: Thủy tinh
	Hến đựng gia vị	Chiếc	01		Chất liệu: Sứ trắng
	Đũa ăn	Đôi	03		Loại thông dụng trên thị trường
51	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn thực hành làm vệ sinh bếp trong và sau quá trình chế biến	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Cây gạt nước	Chiếc	01		Chất liệu: Nhựa
	Bàn chà khô nền	Chiếc	01		Chất liệu: Bông vải sợi
	Chổi quét	Chiếc	01		Chất liệu: Nhựa
	Bộ dụng cụ lau sàn: vòi xịt, thùng vắt, cây lau	Bộ	01		Thông số phổ thông tại thời điểm mua sắm
	Bàn chải, bối rửa, cọ Inox, khăn lau, găng tay	Bộ	01		Thông số phổ thông tại thời điểm mua sắm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Thùng rác lớn	Chiếc	01		- Dung tích: ≥ 50 lít - Có 3 ngăn phân loại rác
	Thùng rác cá nhân	Chiếc	01		- Dung tích: ≥ 15 lít - Có 3 ngăn phân loại rác
	Hót rác	Chiếc	01		Chất liệu: Nhựa
52	Găng tay sợi chống nóng	Đôi	19	Dùng để hướng dẫn thực hành đảm bảo an toàn lao động	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động
53	Bảng Flip chart	Chiếc	04	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường

3.5. Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng

STT	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	01	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		- Cường độ sang: ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phông chiếu: (1800 x 1800)mm
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	Hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất: ≥ 50W
4	Hệ thống hút khói	Bộ	01	Dùng để hút khói, hút mùi	Công suất: ≥ 1000W
5	Bếp từ	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật đun, nấu thực phẩm làm bánh	Công suất: ≥ 2000W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
6	Bếp gas công nghiệp	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật đun nấu thực phẩm làm bánh	Loại trung áp thông dụng tại thời điểm mua sắm
7	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để thực hành bảo quản đông lạnh thực phẩm trong thời gian dài	- Dung tích: ≥ 405 lít - Công suất: ≥ 2,4kW
8	Tủ mát	Chiếc	01	Dùng để thực hành bảo quản các loại thực phẩm sử dụng trong ngày	- Dung tích: ≥ 300 lít - Công suất: ≥ 600w
9	Tủ ủ Bột	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành ủ các loại bạt bánh	Công suất: ≥ 2000W
10	Máy xay đa năng	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành xay thực phẩm	Công suất: ≥ 600W
11	Máy đánh Bột	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh Bột làm bánh	Công suất: ≥1500w
12	Máy xay sinh tố	Chiếc	04	Dùng để thực hành xay thực phẩm	Công suất: ≤ 750W
13	Máy cán Bột	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành cán Bột	Công suất: ≥ 2200W
14	Máy đánh trứng cầm tay	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh trứng làm bánh	Công suất: ≥ 300W
15	Máy làm kem	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành làm kem tráng miệng	- Công suất: ≥ 1700W - Dung tích: ≤ 1500ml

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
16	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kiểm tra nhiệt độ, độ ẩm kho nguyên liệu	Khoảng đo: - Nhiệt độ: (-20 ÷ -40)^{o}C - Độ ẩm: (10 ÷ 90)%
17	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng, hấp, luộc thực phẩm	Công suất: ≥ 3500W
18	Lò nướng bánh mỳ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng bánh mỳ	Công suất: ≥ 40kW
19	Bàn lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản nguyên liệu sơ chế, làm kem và bào sô cô la	- Công suất: ≥ 320 W - Dải nhiệt từ (10 ÷ 18)^{o}C
20	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường…)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chứa đựng gia vị cá nhân	- Chất liệu: Nhựa hoặc inox, có nắp đậy - Dung tích ≤ 200g
21	Hộp đựng dụng cụ (dao, kéo)	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn đựng dụng cụ tỉa	Chất liệu: Nhựa hoặc inox, có nắp đậy
22	Chậu đơn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành rửa nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến	- Chất liệu: Inox, - Kích thước: ≥ (90 x 75 x 80)cm
23	Chậu đôi	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành rửa nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến	- Chất liệu: Inox, - Kích thước: ≥ (150 x 75 x 80)cm
24	Bàn trung gian	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành trình chế biến và trình bày sản phẩm	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (150 x 120 x 80)cm, có ngăn đựng dụng cụ bên dưới

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
25	Bàn sơ chế inox	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ chế cắt thái, phối hợp gia vị, tẩm ướp…	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (150 x 75 x 80)cm, có giá ở dưới
26	Bàn sơ chế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành nhào Bột, cán Bột	- Mặt đá - Kích thước: ≥ (150 x 120 x 80)cm, có ngăn đựng dụng cụ bên dưới
27	Giá để dụng cụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp dụng cụ dùng chung	- Chất liệu: Inox, 3 tầng - Kích thước: ≥ (155 x 65 x 155)cm
28	Giá đựng thớt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp thớt dùng chung	- Chất liệu: Inox, 3 tầng, có chặn - Kích thước: ≥ (150 x 30 x 50)cm
29	Chạn bát	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành xếp đặt, bảo quản bát đĩa	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (120 x 60cm x 160)cm
30	Tủ đựng gia vị	Chiếc	01	Dùng chung để hướng dẫn thực hành sắp xếp , bảo quản gia vị, phụ liệu	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (155 x 60 x 160) cm, có nhiều ngăn
31	Tủ kệ treo tường	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp, bảo quản một số trang thiết bị dụng cụ và thực phẩm	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (200 x 80 x 50)cm
32	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp, bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu: Inox - Có 19 ô có khóa - Kích thước: ≥ (155 x 60 x 160) cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
33	Xe đẩy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vận chuyển thực phẩm, đồ dùng	- Chất liệu: Inox - Loại 3 tầng
34	Bộ khay	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành bảo quản thực phẩm đã sơ chế	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Khay lớn	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích cỡ: ≥ (60 x 40)cm
	Khay vừa	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích cỡ: ≥ (40 x 30)cm
	Khay nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích cỡ: ≥ (30 x 20)cm
35	Khay nướng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chứa đựng và nướng thực phẩm	- Kích thước: ≥ (60 x 40)cm - Loại chống dính
36	Khay sóng nướng bánh mì	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành định hình nướng bánh mì	Kích cỡ: ≥ (60 x 40 x C15)cm
37	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chứa đựng nguyên liệu nướng	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (20 x 8 x 10)cm
38	Bộ khuôn bánh gatô	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành định hình bạt bánh trước khi cho vào nướng	Chất liệu: Inox chống dính (đế rời)
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 16 cm	Chiếc	01		
	Loại 19 cm	Chiếc	01		
	Loại 25 cm	Chiếc	01		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
39	Khuôn bánh Catka	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành định hình bạt bánh	- Chất liệu thép không rỉ - Hình chữ nhật
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 0,5 kg	Chiếc	01		
	Loại 1 kg	Chiếc	01		
40	Bộ khuôn bánh tart	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành định hình bạt bánh	Chất liệu: Thép không gỉ, chống dính
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 5cm	Chiếc	01		
	Loại 8cm	Chiếc	01		
	Loại 14cm	Chiếc	01		
	Loại 20cm	Chiếc	01		
41	Bộ khuôn dập hình	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình bạt bánh	- Chất liệu: Thép không gỉ - Kích thước (2 ÷ 20)cm
42	Khuôn bánh mỳ gối	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình bạt bánh	- Chất liệu: Thép không gỉ - Kích thước: ≥ (22 x 12 x 12)cm
43	Khuôn bánh muffin	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình bạt bánh	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (42 x 30,5 x 2)cm
44	Bộ tạo hình socola	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình socola	Chất liệu: Inox
45	Bộ tạo hình Mouse	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành làm bánh Mouse	- Chất liệu: Inox - Đường kính: (6 ÷ 12) cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
46	Bộ thớt đế Piza	Bộ	07	Dùng để thực hành đặt bạt bánh Piza khi trang	Chất liệu gỗ hoặc tre
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 20 cm	Chiếc	01		
	Loại 25cm	Chiếc	01		
47	Bàn xoay bánh ga tô	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình mẫu làm bánh kem	- Chất liệu: Inox - Có (6 ÷ 12) chiếc
48	Dụng cụ trét kem và chà láng bề mặt	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành phết kem và chà láng bề mặt	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (30 x 3)cm
49	Đĩa xoay bánh ga tô	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành trang trí bánh gatô	- Đường kính: ≥ 25cm - Chất liệu: Bằng kính, đế bằng nhựa hoặc inox
50	Bộ xoong	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến nhiệt	Chất liệu: Inox, có quai cách nhiệt, có nắp đậy
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 5 lít	Chiếc	07		
	Loại 3 lít	Chiếc	07		
	Loại 2 lít	Chiếc	07		
51	Nhiệt kế	Chiếc	07	Dùng để thực hành đo nhiệt độ thực phẩm	Loại thông dụng trên thị trường
52	Đèn khò	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo lớp đường cháy, làm chảy phomat, cheese trên mặt bánh	Loại thông dụng dùng gas

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
53	Nồi hấp lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến thực phẩm bằng phương pháp hấp	- Chất liệu: Inox, 2 tầng - Đường kính: ≥ 60cm
54	Nồi hấp nhỏ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến thực phẩm bằng phương pháp hấp	- Chất liệu: Inox, 2 tầng - Đường kính: ≥ 30cm
55	Nồi xốt cao	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành xào (nấu) xốt	- Chất liệu: Inox, có cán cách nhiệt và có nắp đậy - Dung tích: ≥ 2 lít
56	Bộ chảo	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành chiên, rán, xào thực phẩm	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại đáy bằng to	Chiếc	01		- Chất liệu: Chống dính - Đường kính: (25 ÷ 28)cm
	Loại đáy bằng nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Chống dính - Đường kính (20 ÷ 24)cm
	Loại sâu lòng to	Chiếc	01		- Chất liệu: Chống dính - Đường kính: (30 ÷ 45)cm - Độ sâu (18 ÷ 20)cm
57	Bộ dụng cụ cầm tay	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Muôi xào	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Đường kính: ≥ 12cm - Cán dài ≥ 35 cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Ca đo lường	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Dung tích 2 lít có vạch đo lường
	Bàn sản gỗ	Chiếc	01		Cán dài ≥ 30cm
	Bàn sản Inox	Chiếc	01		- Tay cầm cách nhiệt - Cán dài ≥ 30cm
	Kẹp gắp	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán dài: ≥ 25cm
	Vợt chiên	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán cách nhiệt dài: ≥ 35cm
	Chao lỳ	Chiếc	01		- Chất liệu: Gỗ hoặc Inox - Đường kính: ≥ 30cm - Cán dài: ≥ 50cm
	Dụng cụ dóc dầu, mỡ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Đường kính: ≥ 30cm - Cán dài: ≥ 50cm
	Rây lọc	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Cán dài: ≥ 20cm
	Rây Bột	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox hoặc nhựa - Đường kính: ≤ 30cm - Cao: ≤ 15cm
	Đũa cả	Đôi	01		- Chất liệu: Tre, gỗ - Dài: ≥ 50 cm - Bản ngang: ≥ 5cm
	Đũa nấu	Đôi	01		- Chất liệu: Tre, gỗ - Dài: (35 ÷ 40) cm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Thìa	Chiếc	03		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 20cm
	Phới đánh trứng	Chiếc	07		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 40cm
	Vét Bột có cán	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa dẻo trắng hoặc silicon, mỏng, có cán - Dài: ≤ 15cm
	Bình xịt nước nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Dung tích ≥ 0,5 lít
	Chổi phết	Chiếc	01		- Chất liệu: Đầu chổi bằng lông nhân tạo - Kích thước: Dài: (15 ÷ 20)cm; Rộng: ≥ 3cm
	Túi thụt định hình bánh	Chiếc	01		Chất liệu: Vải hoặc nhựa
	Kéo	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài: (25 ÷ 30)cm
	Dụng cụ mài dao	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài: ≥ 25cm
	Giá đựng dao	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Lưỡi dài (25 ÷ 30)cm
58	Bộ con lăn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến bánh	- Chất liệu: Inox - Dài: ≥ 50 cm
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 10cm	Chiếc	01		
	Loại 6 cm	Chiếc	01		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
59	Xẻng lấy bánh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến bánh	- Chất liệu: Inox - Cán dài (50 ÷ 60)cm
60	Bộ dao	Bộ	07	Sử dụng trong quá trình thực hành	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Dao gọt vỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài: ≥ 15cm
	Dao bài to	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ (30 x 12)cm
	Dao bài nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ (30 x 5) cm
	Dao thái thịt	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (45 x 12)cm
	Dao sóng	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox, cán nhựa - Kích thước: ≥ (20 x 12)cm
	Dao răng cưa	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 30 cm
	Dao lăn cắt bánh	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox
	Dao rạch bánh mì	Chiếc	01		- Chất liệu: Inox - Dài ≥ 30 cm
61	Bộ thớt	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ chế	
	Mỗi Bộ bao gồm				

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Thớt sơ chế thịt gia súc, gia cầm	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm
	Thớt sơ chế rau củ quả	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm
	Thớt cắt thái thực phẩm là sản phẩm sữa	Chiếc	01		- Chất liệu: Nhựa - Kích thước: ≥ (45 x 30)cm
62	Bộ rổ rá	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành 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	01		
	Loại 30cm	Chiếc	01		
63	Bộ âu	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành làm sạch, chứa đựng, phối trộn và bảo quản nguyên liệu, thực phẩm	Chất liệu: Inox
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 30cm	Chiếc	01		
	Loại 26cm	Chiếc	01		
	Loại 22cm	Chiếc	01		
64	Cân đồng hồ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành cân thực phẩm	- Mức cân ≤ 10 kg - Sai số tối đa: ± 50 g - Sai số tối thiểu: ± 25 g
65	Cân điện tử	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành định lượng các nguyên liệu, gia vị	- Mức cân 1g đến 3000 g - Sai số: 0,1 g - Độ phân giải cao 1/30000 ÷ 1/60000

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
66	Thùng đựng thực phẩm	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành bảo quản bột	- Chất liệu: Nhựa hoặc Inox, có nắp đậy - Dung tích từ (6 ÷ 10)kg (5 loại)
67	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh giá cảm quan sản phẩm	
	Mỗi Bộ Bộ bao gồm				
	Dĩa	Chiếc	02		Chất liệu: Inox hoặc sứ trắng
	Dao ăn	Chiếc	02		Chất liệu: Inox
	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa vuông	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa tròn loại 25 cm	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Đĩa tròn loại 18 cm	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Bát chè (cơm)	Chiếc	02		Chất liệu: Sứ trắng
	Ly Champagne cao	Chiếc	02		Chất liệu: Bằng thủy tinh
	Ly nước	Chiếc	02		Chất liệu: Bằng thủy tinh
	Cốc đựng chè, hoa quả dầm	Chiếc	02		Chất liệu: Bằng thủy tinh
	Hến đựng gia vị	Chiếc	07		Chất liệu: Sứ trắng
	Đũa ăn	Đôi	03		Loại thông dụng trên thị trường

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
68	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn thực hành làm vệ sinh bếp trong và sau quá trình chế biến	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Cây gạt nước	Chiếc	01		Chất liệu: Nhựa
	Bàn chà khô nền	Chiếc	01		Chất liệu: Bông vải sợi
	Chổi quét	Chiếc	01		Chất liệu: Nhựa
	Bộ dụng cụ lau sàn: vòi xịt, thùng vắt, cây lau	Bộ	01		Thông số phổ thông tại thời điểm mua sắm
	Bàn chải, bối rửa, cọ inox, khăn lau, găng tay	Bộ	01		Thông số phổ thông tại thời điểm mua sắm
	Thùng rác lớn	Chiếc	01		- Dung tích: ≥ 50 lít - Có 3 ngăn phân loại rác
	Thùng rác cá nhân	Chiếc	01		- Dung tích: ≥ 15 lít - Có 3 ngăn phân loại rác
	Hót rác	Chiếc	01		Chất liệu: Nhựa
69	Găng tay sợi chống nóng	Đôi	19	Dùng để hướng dẫn thực hành đảm bảo an toàn lao động	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động
70	Bảng Flip chart	Chiếc	04	Dùng để thảo luận, làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường

(Xem tiếp Công báo số 391 + 392)

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