VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

Thông tư số 16/2021/TT-BLĐTBXH ngày 08 tháng 11 năm 2021 ban hành danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng cho 98 ngành, nghề

(Tiếp theo Công báo số 1695 + 1696)

Phụ lục 93b

DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU NGÀNH, NGHỀ KỸ THUẬT VẬT LÝ TRỊ LIỆU VÀ PHỤC HỒI CHỨC NĂNG

(Ban hành kèm theo Thông tư số 16/2021/TT-BLĐTBXH ngày 08 tháng 11 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật vật lý trị liệu và phục hồi chức năng

Mã ngành, nghề: 6720604

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

3.7. Phòng thực hành hoạt động trị liệu

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 chiếu sáng ≥ 2500 ANSI Lumens - Kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800)mm
3	Máy kéo cột sống	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật kéo giãn cột sống	Công suất: ≥ 50W
4	Máy tập đi bộ (Máy thảm lăn Treadmill)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành tập đi trên máy thảm lăn Treadmill	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
5	Xe đạp tập chân	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành các kỹ thuật phục hồi chức năng trên người bệnh	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
6	Bàn vận động	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
7	Hệ thống kéo giãn cột sống	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành kéo giãn cột sống bằng máy	- Loại cố định - Lực kéo cổ (1 ÷ 20)kg - Lực kéo thắt lưng (1 ÷ 90)kg - Delta quy định: 0.1kg - Độ dài dây kéo: 950mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
8	Xe lăn cho bệnh nhân liệt nửa người	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật tự vận chuyển của người bệnh và di chuyển người bệnh liệt nửa người	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
9	Xe lăn cho người liệt 2 chi dưới	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật tự vận chuyển của người bệnh và di chuyển người bệnh liệt 2 chi dưới	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
10	Bảng lật	Chiếc	01	Dùng để thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ (594 x 841)mm
11	Bàn làm việc, kèm 2 ghế tựa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành đón tiếp bệnh nhân; tập hoạt động trị liệu	Vật liệu: Bằng gỗ
12	Chăn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chuẩn bị giường bệnh	Loại thông dụng trên thị trường
13	Ga trải giường	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chuẩn bị giường bệnh	Kích thước phù hợp với giường
14	Gối	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	Kích thước phù hợp với giường, dùng đệm tiêu chuẩn

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	Tủ đầu giường	Chiếc	01	Dùng để đồ của người bệnh	- Chất liệu: Inox - Kích thước ≥ (400 x 380 x 870)mm
17	Giường người bệnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành các nội dung liên quan chăm sóc người bệnh	- Kích thước ≥ (900 x 1800)mm - Chất liệu: Inox
18	Bình phong	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chuẩn bị chăm sóc người bệnh	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
19	Bộ tạ tập	Bộ	03	Dùng để hướng dân thực hành các kỹ thuật phục hồi chức năng trên người bệnh	Trọng lượng: ≤ 3kg
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Tạ tay	Chiếc	03		
	Tạ chân	Chiếc	03		
20	Khăn tắm	Chiếc	03	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh cho người bệnh	Loại thông dụng trên thị trường
21	Khay chữ nhật	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
22	Khay hạt đậu	Chiếc	03	Dùng để hướng dẫn thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
23	Túi đựng dụng cụ cấp cứu	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành chuẩn bị dụng cụ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
24	Thùng rác y tế	Chiếc	01	Dùng đề hướng dẫn thực hành phân loại rác thải y tế và đựng rác thải thực hành	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	Khung tập đi	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành các kỹ thuật phục hồi chức năng trên người bệnh	Chất liệu: Inox
26	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
27	Giường chăm sóc người bệnh đa năng	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
28	Thang gỗ tập cho người khuyết tật vận động	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành tập cột sống, kéo dãn cột sống, các khớp vai, khuỷu tay, cổ tay … hông, gối, khớp cổ chân và làm mạnh cơ 2 tay	- Kích thước: (CxRxD) (2200 x 1000 x100)mm (+/- sai số 5%) - Chất liệu: Gỗ dầu sơn PU
29	Thanh song song tập đi cho người khuyết tật vận động	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành tập đi, tập thăng bằng	- Đế sắt sơn tỉnh điện, thanh tay nắm Inox, thanh trượt inox 3m - Chiều cao tay vịnh lan can có thể điều chỉnh từ (750 ÷ 1000)mm - Tấm ván chắn giữa
30	Gương soi sửa dáng đi cho người khuyết tật	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chỉnh dáng đi đúng	- Khung sắt sơn tỉnh điện, 4 bánh xe có khóa - Kích thước gương: (720 x 1540)mm, dày 5mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
31	Giường Massage phục hồi chức năng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành tập vật lý trị liệu, khám bệnh, massage, châm cứu	- Khung sắt sơn tĩnh điện, nệm bọc simily - Kích thước: (2000 x 800 x 750)mm (+/-5%), nệm dày 50mm
32	Dụng cụ tập phục hồi chức năng cho bàn tay	Chiếc	03	Dùng để hướng dẫn thực hành tập tay và bàn tay cho người bệnh liệt nửa người	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
33	Khung quay tập khớp vai	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành di động khớp	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
34	Hệ thống ròng rọc tập phục hồi chức năng cho khớp vai	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành phục hồi chức năng cho khớp vai	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
35	Dụng cụ tập cho khớp gối	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành di động khớp	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
36	Ghế tập mạnh cơ tứ đầu đùi	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành tập mạnh cơ sàn chậu, Thực hiện di động mô mềm	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
37	Cầu thang tập đi	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành tập lên, xuống cầu thang	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
38	Bàn bập bênh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành tập thăng bằng với bàn bập bênh	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
39	Thang gỗ gắn tường	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành tập lên - xuống cầu thang	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
40	Gậy 3 chân tập di chuyển	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành tập đi với gậy, nạng	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
41	Gậy tập vận động khớp vai	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn thực hành di động khớp	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
42	Gậy tập di chuyển 1 chân	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn thực hành tập đi với gậy, nạng	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
43	Nạng	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn thực hành tập đi với gậy, nạng	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
44	Bóng tập to	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn thực hành tập vận động chủ động có trợ giúp, tự do, tập thăng bằng, tập CSTL	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
45	Bóng nhỡ tập vận động nhi khoa	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn thực hành tập vận động chủ động có trợ giúp, tự do	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
46	Nệm miếng ghép	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn thực hành các kỹ thuật phục hồi chức năng trên người bệnh	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
47	Tủ chứa đồ	Chiếc	01	Đựng đồ giảng dạy thực hành	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
48	Kệ có bánh xe để máy	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
49	Ghế gỗ	Chiếc	03	Dùng để hướng dẫn thực hành tập luyện tư thế ngồi; hoặc ngồi trị liệu	Loại có tựa
50	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
51	Thước dây	Chiếc	03	Dùng để hướng dẫn thực hành đo chu vi và chiều dài chi thể, đo khoảng cách	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
52	Đai hỗ trợ người bệnh tập đứng	Chiếc	02	Sử dụng cho bệnh nhân đứng lên khi tập	Theo quy định bộ Y tế
53	Bộ đồ chơi cột màu	Bộ	3	Dùng để hướng dẫn thực hành các hoạt động trị liệu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
54	Bộ đò chơi xếp hình	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn thực hành các hoạt động trị liệu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
55	Chuỗi hạt	Chiếc	03	Dùng để hướng dẫn thực hành các hoạt động trị liệu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
56	Dây cước	Mét	18	Dùng để hướng dẫn thực hành các hoạt động trị liệu	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
57	Khăn bịt mắt	chiếc	06	Dùng để hướng dẫn thực hành các hoạt động trị liệu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
58	Cúc áo các loại	Bộ	06	Dùng để hướng dẫn thực hành các hoạt động trị liệu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
59	Dép quai hậu tập đi	Đôi	03	Dùng để hướng dẫn thực hành các hoạt động trị liệu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
60	Bộ quần áo bệnh nhân có khuy	Bộ	06	Dùng để hướng dẫn thực hành các hoạt động trị liệu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
61	Bộ cốc chén có quai	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn thực hành các hoạt động trị liệu tập khéo léo bàn tay	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
62	Ca	Chiếc	03	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh cho người bệnh	Loại thông dụng trên thị trường
63	Bô	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành xử lý chất thải tiết	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
64	Bô dẹt	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành xử lý chất thải tiết	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
65	Bô vịt	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành xử lý chất thải tiết	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
66	Bình đựng nước nguội	Chiếc	02	Dùng hướng dẫn thực hành cho người bệnh uống thuốc	Chất liệu: 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
67	Chậu	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh cho người bệnh	Chất liệu: Nhựa
68	Giày dép cho người bệnh phong	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành tập sử dụng giày dép cho người bệnh phong	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
69	Đai hỗ trợ người bệnh tập đứng	Chiếc	02	Dùng để hỗ trợ bệnh nhân đứng lên khi tập	Theo quy định bộ Y tế
70	Bàn chải đánh răng	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn bệnh nhân tập sử dụng hằng ngày	Loại tự chế phù hợp cho từng bệnh nhân
71	Lược chải đầu	Chiếc	03	Dùng để hướng dẫn tập các chức năng sinh hoạt hằng ngày	Loại thông dụng trên thị trường
72	Khung quay	Chiếc	01	Dùng để tập vận động khớp vai	Theo quy định Bộ Y tế
73	Giày tập đi	Đôi	06	Dùng để hướng dẫn tập vận động chân	Theo quy định Bộ Y tế
74	Cân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành đo cân nặng bệnh nhân	Loại thông dụng trên thị trường
75	Gối tròn	Chiếc	03	Dùng hướng dẫn thay đổi tư thế	- Chất liệu: Vải, bông - Đường kính ≤ 200mm - Dài (1,2 ÷ 1,5)m
76	Ván trượt thăng bằng	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn tập thăng bằng	Theo quy định Bộ Y tế
77	Bục gỗ	Chiếc	02	Dùng để giảng dạy và học thực hành	Theo quy định 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
78	Dụng cụ chèo thuyền	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành sử dụng dụng cụ chèo thuyền, luyện tập khớp vai	Theo quy định Bộ Y tế
79	Bộ tranh quy trình kỹ thuật vận động trị liệu	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về các quy trình vận động trị liệu	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate

3.8. 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 chiếu sáng ≥ 2500 ANSI Lumens - Kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800)mm
3	Bảng lật	Chiếc	01	Dùng để thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ (594 x 841)mm
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	Bộ xương người cỡ chuẩn	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu xương từng bộ phận cơ thể người	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
6	Mô hình hộp sọ (7 Phần)	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu cấu tạo hộp sọ người	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
7	Mô hình cơ thể bán thân + nội tạng (13 phần)	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
8	Mô hình cơ thể bán thân hệ cơ (30 phần)	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu hệ cơ thân mình	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
9	Mô hình hệ cơ bán thân có đầu (27 Phần)	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu hệ cơ 1/2 trên cơ thể	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
10	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
11	Mô hình cơ cánh tay (6 mảnh)	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu các cơ cánh tay	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
12	Mô hình giải phẫu toàn thân (phủ tạng có thể tháo rời, có 36 phần; chiều cao 1800mm)	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
13	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
14	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
15	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

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	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
17	Mô hình tim	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu tim	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
18	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
19	Mô hình phổi (7 mảnh)	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu cơ quan hô hấp	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
20	Mô hình giải phẫu hệ tiêu hoá	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu cơ quan tiêu hóa	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
21	Mô hình giải phẫu hệ tiết niệu	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu hệ tiết niệu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
22	Mô hình giải phẫu hệ thần kinh	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu hệ thần kinh	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
23	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
24	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
25	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

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 giải phẫu tai mũi họng	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu tai mũi họng	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
27	Mô hình mắt (Phóng đại)	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu mắt	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
28	Mô hình da phóng đại (Phóng đại 70 lần)	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu da	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
29	Mô hình tai phóng đại (6 mảnh)	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu tai	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
30	Mô hình não	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu não	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
31	Mô hình cắt ngang tuỷ sống	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu tủy sống	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
32	Mô hình cắt dọc qua mũi, miệng, hầu	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu bên trong mũi miệng hầu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
33	Mô hình cắt đứng qua hông chậu nữ	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu mặt trong của hông chậu nữ	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
34	Mô hình chi trên/chi dưới cắt lớp	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu các lớp chi trên, chi dưới	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
35	Mô hình cắt lớp đầu, mặt	Chiếc	01	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
36	Mô hình ruột non, ruột già	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu cấu tạo giải phẫu ruột	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
37	Mô hình giải phẫu dạ dày	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu dạ dày	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
38	Mô giải phẫu hình gan	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu gan	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
39	Mô giải phẫu hình thận	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu thận	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
40	Mô hình giải phẫu tủy sống	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu tủy sống	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
41	Mô hình giải phẫu mạch máu toàn thân	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu mạch máu toàn thân	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
42	Mô hình giải phẫu mạch máu toàn thân	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu mạch máu toàn thân	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
43	Mô hình giải phẫu thần kinh tủy sống toàn thân	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu các dấm rối thần kinh tủy sống	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
44	Mô hình hệ giai phẫu tiết niệu	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu hệ tiết niệu	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
45	Mô hình giải phẫu ruột tá - tụy	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu tụy - ruột tá	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
46	Mô hình giải phẫu cây phế quản	Chiếc	01	Dùng để giới thiệu về cấu tạo giải phẫu sự phân chia của phế quản	Theo tiêu chuẩn kỹ thuật Bộ Y tế
47	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
48	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
49	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
50	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
51	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
52	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
53	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
54	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
55	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
56	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
57	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
58	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
59	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
60	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
61	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
62	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
63	Bộ tranh giải phẫu - sinh lý hệ tiêu hóa	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu - sinh lý hệ tiêu hóa	Chất liệu: Giấy hoặc giấy phủ laminate
64	Bộ tranh giải phẫu - sinh hệ tuần hoàn	Bộ	01	Dùng để giới thiệu về giải phẫu hệ tuần hoàn	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 94a

DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU NGÀNH, NGHỀ QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 16/2021/TT-BLĐTBXH ngày 08 tháng 11 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: Quản trị khách sạn

Mã ngành, nghề: 5810201

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Năm 2021

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. Danh mục các thiết bị đào tạo theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng thực hành máy vi tính

3.2. Phòng học ngoại ngữ

3.3. Phòng thực hành Nghiệp vụ cơ sở

3.4. Phòng thực hành Nghiệp vụ Lễ tân

3.5. Phòng thực hành Nghiệp vụ Buồng

3.6. Phòng thực hành Nghiệp vụ Nhà hàng

3.7. Phòng thực hành Nghiệp vụ Pha chế

3.8. Phòng thực hành Nghiệp vụ Bếp

A. PHẦN THUYẾT MINH

1. Danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Quản trị khách sạn 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 để tổ chức đào tạo ngành, nghề Quản trị khách sạn trình độ trung cấp.

Các thiết bị trong danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu được sắp xếp theo các phòng chức năng để đảm bảo phù hợp với tổ chức đào tạo của ngành, nghề Quản trị khách sạn trình độ trung cấp.

2. Nội dung danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Quản trị khách sạn trình độ trung cấp bao gồm:

a) Danh sách các phòng chức năng;

b) Mô tả các phòng chức năng;

c) Danh mục thiết bị đào tạo theo từng phòng chức năng, gồm các nội dung thông tin sau:

- Tên, chủng loại thiết bị tối thiểu, cần thiết để thực hiện hoạt động đào tạo.

- Số lượng tối thiểu, cần thiết của từng loại thiết bị để thực hiện hoạt động đào tạo.

- Yêu cầu sư phạm của thiết bị: Mô tả chức năng của thiết bị trong hoạt động đào tạo.

- Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị: Mô tả 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 Quản trị khách sạn 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, bố trí thiết bị và phòng chức năng phục vụ hoạt động dạy và học ngành, nghề Quản trị khách sạn trình độ trung cấp, đảm bảo chất lượng đào tạo và hiệu quả vốn đầu tư.

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

Ghi chú:

(*): Thực tập tại doanh nghiệp

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề Quản trị khách sạn trình độ trung cấp được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

1) Phòng thực hành máy vi tính

2) Phòng học ngoại ngữ

3) Phòng thực hành Nghiệp vụ cơ sở

4) Phòng thực hành Nghiệp vụ Lễ tân

5) Phòng thực hành Nghiệp vụ Buồng

6) Phòng thực hành Nghiệp vụ Nhà hàng

7) Phòng thực hành Nghiệp vụ Pha chế

8) Phòng thực hành Nghiệp vụ Bếp

2. Mô tả các phòng chức năng

2.1. Phòng thực hành máy vi tính

Phòng thực hành máy vi tính là phòng được trang bị các thiết bị dùng để dạy học và thực hành môn học, mô đun tin học cơ sở. Phòng cũng được sử dụng để thực hành các học phần liên quan đến sử dụng máy tính, hệ thống lưu trữ, khôi phục và bảo mật thông tin và các chương trình phần mềm (phần mềm quản lý Khách sạn). Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

2.2. Phòng học ngoại ngữ

Phòng học ngoại ngữ là phòng được trang bị các thiết bị dùng để dạy và học ngoại ngữ (tiếng nước ngoài) trong các cơ sở giáo dục nghề nghiệp. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

2.3. Phòng thực hành Nghiệp vụ cơ sở

Phòng thực hành nghiệp vụ cơ sở là phòng được trang bị các thiết bị sử dụng để dạy và học các nội dung thực hành liên quan các môn học, mô đun, tín chỉ của nghề như Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật khách sạn, An ninh – an toàn trong Khách sạn, Quan hệ và chăm sóc khách hàng, các nghiệp vụ liên quan soạn thảo văn bản, kinh doanh, tiếp thị. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

2.4. Phòng thực hành Nghiệp vụ Lễ tân

Phòng thực hành Nghiệp vụ Lễ tân là phòng được trang bị các thiết bị dùng để rèn luyện các kỹ năng liên quan nghiệp vụ Lễ tân, quản trị Lễ tân cho người học. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

2.5. Phòng thực hành Nghiệp vụ Buồng

Phòng thực hành Nghiệp vụ Buồng là phòng được trang bị các thiết bị dùng để rèn luyện các kỹ năng liên quan nghiệp vụ Buồng, quản trị Buồng cho người học. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

2.6. Phòng thực hành Nghiệp vụ Nhà hàng

Phòng thực hành Nghiệp vụ Nhà hàng phòng được trang bị các thiết bị dùng để rèn luyện các kỹ năng liên quan nghiệp vụ Nhà hàng, quản trị Nhà hàng cho người học. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

2.7. Phòng thực hành Nghiệp vụ Pha chế

Phòng thực hành Nghiệp vụ Pha chế là phòng được trang bị các thiết bị dùng để rèn luyện các kỹ năng liên quan nghiệp vụ kỹ thuật pha chế đồ uống cho người học. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

2.8. Phòng thực hành Nghiệp vụ Bếp

Phòng thực hành Nghiệp vụ Bếp là phòng được trang bị các thiết bị dùng để rèn luyện các kỹ năng liên quan nghiệp vụ sơ chế thực phẩm và kỹ thuật chế biến một số món ăn đơn giản cho người học. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

3. Danh mục các thiết bị đào tạo theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng thực hành máy vi tính

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	19	Sử dụng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng; cài đặt các phần mềm; thực hành sử dụng máy vi tính và các phần mềm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		- Cường độ sáng ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu ≥ (1.800 x 1.800)mm
3	Bộ phần mềm văn phòng	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. - Cài được cho 19 máy tính

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	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
5	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
6	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để quét tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	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
8	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in các tài liệu	Máy in khổ A4, đen trắng

3.2. Phòng học ngoại ngữ

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	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
2	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	01		Có khả năng mở rộng kết nối
3	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	01		Quản lý, giám sát hoạt động hệ thống và điều khiển. Thảo luận được 2 chiều
4	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

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	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu, minh họa cho các bài giảng	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
6	Máy vi tính	Bộ	19	Dùng để minh họa cho các bài giảng	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	Tai nghe	Bộ	19	Dùng để thực hành nghe	Loại có micro gắn kèm
8	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để quét 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
10	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in các tài liệu	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
11	Hệ thống mạng LAN	Bộ	01	Dùng để kết nối các máy tính thành hệ thống mạng	Kết nối được tối thiểu 19 máy vi tính

3.3. Phòng thực hành Nghiệp vụ cơ sở

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	04	Dùng để hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	04	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: ≥ (0,6 x 1)m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1.000)mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15 m - Kết nối USB/Wifi
8	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để thực hành các nghiệp vụ quản lý khách sạn	Có các phân hệ sau: hệ thống, lễ tân, buồng phòng, nhà hàng, kho
9	Tổng đài điện thoại	Bộ	01	Dùng để thực hành giao tiếp qua điện thoại	- Có ≥ 10 đầu ra kết nối các máy điện thoại liên lạc nội bộ - Có phần mềm kết nối
10	Điện thoại để bàn	Chiếc	04	Dùng để thực hành các kỹ năng có sử dụng điện thoại	Được kết nối cặp song song
11	Máy cà thẻ thanh toán	Chiếc	01	Dùng để thực hành nghiệp vụ thanh toán	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
12	Máy tính tiền	Chiếc	01	Dùng để các thao tác kiểm tra tiền trong quá trình giao dịch thanh toán bằng tiền mặt	Tốc độ đếm: ≥ 1.000 tờ/phút
13	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	01	Dùng để thực hành thao tác kiểm tra tiền	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polymer, các loại ngoại tệ phổ biến)

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
14	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để sử dụng trong liên lạc thông tin	Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm
15	Hệ thống camera bảo vệ	Bộ	01	Dùng để thực hành ghi hình, thực hành kỹ năng quan sát, kiểm tra, thu thập thông tin liên quan đến an ninh an toàn	Loại thông dụng trên thị trường
16	Máy photocopy	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng vận hành sao chụp tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
10	Tủ đựng hồ sơ	Chiếc	01	Dùng để bảo quản và cất giữ hồ sơ	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm.
17	Két an toàn cá nhân	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng cho khách	Kích thước: ≥ (23 x 40 x 34)mm
18	Đèn pin	Chiếc	04	Dùng để nội dung an ninh	Loại thông dụng trên thị trường
19	Dụng cụ phòng cháy, chữa cháy	Bộ	01	Dùng để nhận biết và thực hành sử dụng dụng cụ chữa cháy	Theo quy định Việt Nam về phòng cháy, chữa cháy
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình khí	*Chiếc*	*01*		
	Bình bột	*Chiếc*	*01*		
	Bình bọt	*Chiếc*	*01*		
	Cát	*m^3*	*0,5*		
	Xẻng	*Chiếc*	*01*		
	Thang chữa cháy	*Chiếc*	*01*		
	Còi báo động	*Chiếc*	*01*		
	Kẻng	*Chiếc*	*01*		
	Xô	*Chiếc*	*01*		
	Tiêu lệnh chữa cháy	*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
	Nội quy phòng cháy, chữa cháy	*Chiếc*	*01*		
20	Bộ trang bị cứu thương	Bộ	01	Dùng để nhận biết và sử dụng các thiết bị cứu thương	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Tủ kính	*Chiếc*	*01*		
	Các dụng cụ sơ cứu	*Bộ*	*01*		
	Cáng cứu thương	*Chiếc*	*01*		
21	Ghế ngồi trẻ em	Chiếc	01	Dùng để nhận biết và sử dụng dành cho trẻ em	Kích thước phù hợp với trẻ em

3.4. Phòng thực hành nghiệp vụ Lễ tân

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	04	Dùng để hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	04	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: ≥ (0,6 x 1)m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	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
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1.000)mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15 m - Kết nối USB/Wifi
9	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để thực hành các nghiệp vụ quản lý khách sạn	Có các phân hệ sau: hệ thống, lễ tân, buồng phòng, nhà hàng, kho
10	Tổng đài điện thoại	Bộ	01	Dùng để thực hành giao tiếp qua điện thoại	- Có: ≥ 10 đầu ra kết nối các máy điện thoại liên lạc nội bộ - Có phần mềm kết nối
11	Điện thoại để bàn	Chiếc	04	Dùng để thực hành các kỹ năng có sử dụng điện thoại	Được kết nối cặp song song
12	Quầy lễ tân	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn cách bố trí, sắp xếp thiết bị, dụng cụ tại quầy lễ tân; thực hành kỹ năng đón tiếp, làm thủ tục đăng ký, giao tiếp và thanh toán	Kích thước phù hợp với phòng thực hành lễ tân
13	Giá để chìa khóa	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp và bảo quản chìa khóa buồng	Để được tối thiểu 12 chìa khóa
14	Chìa khóa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành thao tác giao nhận và hướng dẫn khách sử dụng các loại khóa	
	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
	Khóa cơ	*Chiếc*	*04*		*Gắn vào bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng*
	Khóa từ các loại	*Chiếc*	*04*		*Loại plastic; kèm theo phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ*
15	Két an toàn cá nhân	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng cho khách tại buồng	Kích thước: ≥ (23 x 40 x 34)mm
16	Máy đếm tiền	Chiếc	01	Dùng để thực hành thao tác đếm tiền trong quá trình giao dịch thanh toán bằng tiền mặt và kiểm tiền cuối ca	Tốc độ đếm: ≥ 1.000 tờ/phút
17	Máy fax	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng máy fax trong công việc tại bộ phận lễ tân	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
18	Xe đẩy hành lý	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp và hỗ trợ chuyển hành lý giúp khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
19	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	01	Dùng để thực hành thao tác kiểm tra tiền trong quá trình giao dịch	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polymer, các loại ngoại tệ phổ biến)
20	Máy photocopy	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng vận hành sao chụp tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
21	Máy cà thẻ thanh toán	Bộ	01	Dùng để thực hành quy trình thanh toán bằng thẻ tín dụng	Loại thông dụng trên thị trường
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Máy cà thẻ thủ công	*Chiếc*	*01*		
	Máy cà thẻ tự động	*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
22	Máy mã hóa thẻ khóa khách sạn	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng mã hóa thẻ khoá từ	Loại thông dụng trên thị trường
23	Phần mềm tổng đài	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng phần mềm khi nghe, nhận, chuyển tiếp cuộc gọi	Phiên bản phổ biến
24	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để sử dụng trong liên lạc thông tin	Loại thông dụng trên thị trường
25	Bảng tỷ giá ngoại tệ	Chiếc	01	Dùng để biết niêm yết tỷ giá các loại ngoại tệ phổ biến được chấp nhận tại khách sạn	- Hiển thị điện tử - Kích thước: ≥ (dài 600mm; rộng 400mm)
26	Bộ mẫu con dấu	Bộ	01	Dùng để thực hành sử dụng con dấu vào các hồ sơ liên quan tại bộ phận lễ tân	Loại thông dụng trên thị trường
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dấu khách sạn có tên, địa chỉ, mã số thuế	*Chiếc*	*01*		
	Dấu hủy buồng	*Chiếc*	*01*		
	Dấu chỉnh sửa đặt buồng	*Chiếc*	*01*		
	Dấu đã xác nhận	*Chiếc*	*01*		
	Dấu đã đặt cọc	*Chiếc*	*01*		
	Dấu đã nhập chi phí	*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
	Dấu đã xuất tiền mượn	*Chiếc*	*01*		
	Dấu đã thanh toán	*Chiếc*	*01*		
	Dấu đã trả buồng	*Chiếc*	*01*		
27	Các bảng chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Bộ	01	Dùng để chỉ dẫn các khu vực làm việc tại quầy lễ tân	Phù hợp với quầy lễ tân
28	Dụng cụ dập thời gian	Chiếc	01	Dùng để đóng dấu thời gian vào các việc ghi chép văn bản liên quan tại bộ phận lễ tân	Có các chữ số từ 0 đến 9
29	Đồng hồ treo tường	Chiếc	05	Dùng để thực hành kiểm tra giờ quốc tế	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại
30	Giá để tờ rơi, tập gấp, danh thiếp	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thông tin và quảng cáo	Loại thông dụng trên thị trường
31	Bộ mẫu các loại thẻ thanh toán	Bộ	04		Loại thông dụng tương ứng với phiên bản sử dụng trong thực tế
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Séc du lịch bao gồm:				
	Amex	*Chiếc*	*01*	Dùng để hướng dẫn cách nhận biết và sử dụng các loại thẻ thanh toán	
	Master	*Chiếc*	*01*		
	Visa	*Chiếc*	*01*		
	Thẻ tín dụng bao gồm:				
	Amex	*Chiếc*	*01*		
	Visa,	*Chiếc*	*01*		
	Master	*Chiếc*	*01*		

3.5. Phòng thực hành nghiệp vụ Buồng

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 hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: ≥ (0,6 x 1) m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1.000)mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15 m - Kết nối USB/Wifi
8	Ấm siêu tốc	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách đặt đồ cung cấp cho buồng khách, vệ sinh dụng cụ	Dung tích: ≥ 1,8 Lít
9	Bộ đèn trang trí	Bộ	01	Dùng để thực hành sắp đặt trong phòng ngủ, lau bụi đánh bóng, kiểm tra thiết bị điện	Loại thông dụng trên thị trường, phù hợp phòng 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
	Đèn đọc sách (đèn bàn làm việc)	*Chiếc*	*01*		*Kích thước thông dụng, phù hợp với bố trí trong buồng ngủ*
	Đèn ngủ	*Chiếc*	*01*		
10	Tivi	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp buồng ngủ, vệ sinh, kiểm tra tình trạng hoạt động	Kích thước màn hình: ≥ 32 inches
11	Tủ lạnh (minibar)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh, sắp xếp	Dung tích: ≥ 30 lít
12	Tủ quần áo	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn lau bụi, cách sắp đặt đồ trong tủ, kiểm tra buồng khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
13	Tủ kệ nhỏ	Chiếc	02	Dùng để thực hành lau vệ sinh; minh họa việc bố trí, sắp đặt đồ dùng thiết bị trong buồng khách	Kích thước phù hợp với diện tích buồng thực hành
14	Bộ bàn, ghế	Bộ	01	Dùng để thực hành sắp xếp đồ dùng trong buồng, vệ sinh	Kích thước phù hợp với phòng thực hành
15	Giá hành lý	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp đồ dùng trong buồng, vệ sinh	Kích thước phù hợp với buồng
16	Bộ giường	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành quy trình làm giường và lau dọn	
	Giường đơn	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.200 x 2.000 x 400)mm*
	Giường phụ	*Chiếc*	*01*		*Kích thước: ≥ (1.100 x 1.900 x 300)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
	Giường đôi	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.800 x 2.000 x 400)mm*
17	Bộ đệm giường	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn quy trình làm giường và vệ sinh	
	Đệm giường đôi	Chiếc	02		*Kích thước: ≥ (1.800 x 2.000 x 300)mm*
	Đệm giường đơn	Chiếc	02		*Kích thước: ≥ (1.200 x 2.000 x 300)mm*
	Đệm giường phụ	Chiếc	01		*Kích thước: ≥ (1.100 x 1.900 x 300)mm*
18	Xe đẩy phục vụ buồng	Chiếc	04	Dùng để thực hành sắp xếp xe đẩy, sử dụng và vệ sinh	Có 2 đến 3 ngăn chứa đồ cung cấp, có túi chứa rác và túi chứa đồ vải bẩn riêng biệt
19	Máy hút bụi	Chiếc	04	Dùng để thực hành hút bụi bề mặt thảm, các khe kẽ tường và đồ dùng trong buồng	- Công suất: ≥ 1.000W - Dung tích: ≥ 10 lít
20	Máy hút nước	Chiếc	01	Dùng để thực hành hút ẩm, hút nước trên bề mặt thảm, sàn đá	- Công suất: ≥ 1.000W - Dung tích: ≥ 10 lít, có chức năng hút khô
21	Máy bộ đàm	Bộ	04	Dùng để thực hành bàn giao ca, trao đổi thông tin trong ca	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
22	Điện thoại để bàn	Chiếc	04	Dùng để thực hành cách xếp đặt trong phòng ngủ và giao tiếp bằng điện thoại	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
23	Điện thoại treo tường	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách xếp đặt trong phòng ngủ và giao tiếp bằng điện thoại	Loại thông dụng tại 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
24	Tranh treo tường	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn trang trí cho buồng khách, vệ sinh	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
25	Bồn tắm, vòi sen	Bộ	01	Dùng để thực hành vệ sinh bồn tắm	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
27	Bồn rửa tay	Bộ	01	Dùng để thực hành vệ sinh	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
28	Bồn cầu	Bộ	01	Dùng để thực hành vệ sinh bồn cầu	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
29	Thanh/vòng treo khăn	Chiếc	01	Dùng để thực hành vệ sinh đồ kim loại, sắp đặt khăn lau tay	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
30	Máy sấy khô quần áo	Chiếc	01	Dùng để thực hành loại quần áo sấy khô	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
31	Máy ép là để bàn	Chiếc	01	Dùng để thực hành là các loại đồ vải	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
32	Máy giặt lồng đứng	Chiếc	01	Dùng để thực hành giặt đồ vải	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
33	Máy đánh bóng sàn	Chiếc	01	Dùng để thực hành đánh sàn	- Dung tích: ≥ 30 lít - Công suất: ≥ 500W
34	Xe dọn đồ tại khu vực công cộng	Chiếc	02	Dùng để thực hành dọn khu vực công cộng	Tối thiểu 3 khay rộng, 2 gầu 2 x 40 lít, hai gầu bé 2 x 25 lít đi kèm 01 túi thu rác (1.320 x 750 x 1.100)mm
35	Chìa khóa	Bộ	01	Dùng để sử dụng chìa khóa, trao chìa khóa cho khách	- Gắn vào bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng - Loại plastic; kèm theo phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ
36	Bộ ga trải giường	Bộ	04	Dùng để thực hành trải ghép ga giường	
	Ga trải giường đôi	Chiếc	08		*Kích thước:* *≥ (2.800 x 3.000)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
	Ga trải giường đơn	Chiếc	08		*Kích thước: ≥ (2.200 x 3.000)mm*
	Ga trải giường phụ	Chiếc	08		*Kích thước ≥ (2.100 x 2.900)mm*
37	Bộ chăn	Bộ	04	Dùng để thực hành làm giường	
	Chăn dạ đôi	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (2.300 x 2.700)mm*
	Chăn dạ đơn	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.700 x 2.700)mm*
	Chăn dạ giường phụ	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.600 x 2.400)mm*
38	Bộ ruột chăn	Bộ	04	Dùng để thực hành làm giường	
	Ruột chăn bông đôi	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (2.300 x 2.700)mm*
	Ruột chăn bông đơn	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.700 x 2.700)mm*
	Ruột chăn giường phụ	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.600 x 2.400)mm*
39	Bộ vỏ chăn	Bộ	04	Dùng để thực hành làm giường	
	Vỏ chăn bông đôi	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (2.300 x 2.700)mm*
	Vỏ chăn bông đơn	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.700 x 2.700)mm*
	Vỏ chăn giường phụ	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.600 x 2.400)mm*
40	Bộ tấm lót đệm các loại giường	Bộ	04	Dùng để thực hành làm giường	
	Tấm lót/bảo vệ đệm đôi	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.800 x 2.000)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
	Tấm lót/bảo vệ đệm đơn	*Chiếc*	*02*		*Kích thước:* *≥ (1.200 x 2.000)mm*
	Tấm lót đệm giường phụ	*Chiếc*	*04*		*Kích thước:* *≥ (1.100 x 1.900)mm*
41	Ruột gối	Chiếc	08	Dùng để thực hành làm giường	Kích thước: ≥ (500 x 700)mm
42	Vỏ gối	Chiếc	16	Dùng để thực hành làm giường	Kích thước: ≥ (500 x 700)mm
43	Gối trang trí	Chiếc	04	Dùng để thực hành làm giường	Kích thước: ≥ (400 x 400)mm
44	Dải trang trí giường	Chiếc	04	Dùng để thực hành làm giường	Kích thước: ≥ (400 x 2.400)mm
45	Rèm cửa sổ 2 lớp	Bộ	01	Dùng để thực hành trang trí và phục vụ buồng khách, làm buồng	- 1 lớp rèm mỏng - 1 lớp rèm dày
46	Móc treo quần áo	Chiếc	10	Dùng để thực hành sắp xếp, trang trí, vệ sinh	Loại thông dụng trên thị trường
47	Thùng rác	Chiếc	02	Dùng để thực hành sắp xếp, trang trí, vệ sinh	Có nắp đậy, kích thước phù hợp bố trí tại phòng tắm
48	Giỏ đựng đồ minibar	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp đồ minibar, vệ sinh	Loại thông dụng trên thị trường
49	Dép đi trong nhà (slipper)	Đôi	02	Dùng để thực hành sắp xếp đồ cung cấp cho buồng khách	Loại thông dụng tời điểm mua sắm
50	Giá treo khăn tắm	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp, trang trí, vệ sinh	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (588 x 225 x 120)mm
51	Gương đứng	Chiếc	01	Dùng để thực hành lau gương, kính	Kích thước: ≥ (800 x 1.600)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
52	Khay để đồ hóa mỹ phẩm	Chiếc	01	Dùng để thực hành lau bụi, sắp đặt đồ hóa mỹ phẩm cung cấp cho phòng tắm	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
53	Áo choàng tắm	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn đặt đồ cung cấp trong phòng tắm	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
54	Bộ khăn trang trí phòng khách	Bộ	04	Dùng để thực hành đặt đồ cung cấp cho phòng tắm và gấp các hình thù trang trí cho buồng	
	Khăn tắm	Chiếc	02		*Kích thước: ≥ (600 x 1.500)mm*
	Khăn lau tay	Chiếc	02		*Kích thước: ≥ (400 x 700)mm*
	Khăn mặt	Chiếc	02		*Kích thước: ≥ (350 x 350)mm*
	Khăn chùi chân	Chiếc	02		*Kích thước: ≥ (500 x 700)mm*
55	Cây lau nhà	Chiếc	04	Dùng để thực hành lau sàn ướt	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
56	Dụng cụ vệ sinh kính	Bộ	04	Dùng để thực hành lau các bề mặt gương, kính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
57	Hộp đựng dụng cụ vệ sinh (caddy)	Chiếc	04	Dùng để thực hành sắp xếp các dụng cụ và hóa chất vệ sinh	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
58	Bình xịt hoá chất	Bộ	04	Dùng để thực hành chuẩn bị hóa chất và vệ sinh buồng khách	- Phù hợp thực tế - Mỗi bộ 5 loại bình
59	Chổi có cán	Chiếc	04	Dùng để thực hành vệ sinh buồng khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
60	Găng tay cao su	Đôi	19	Dùng để thực hành vệ sinh buồng khách	Loại thông dụng 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
61	Bộ mẫu hóa chất	Bộ	4	Dùng để giới thiệu các loại hóa chất thường dùng	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Chất tẩy đa năng	*Chai*	*01*		
	Chất tẩy cực mạnh	*Chai*	*01*		
	Nước lau đồ gỗ	*Chai*	*01*		
	Nước lau kính	*Chai*	*01*		
	Nước xịt thơm	*Chai*	*01*		

3.6. Phòng thực hành nghiệp vụ Nhà hàng

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 hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: ≥ (0,6 x1)m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	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
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1.000)mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15 m - Kết nối USB/Wifi
8	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để sử dụng trong liên lạc thông tin	Loại thông dụng trên thị trường
9	Tủ đựng dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Sử dụng để hướng dẫn sắp xếp, bảo quản các dụng cụ phục vụ nhà hàng	- Kích thước: ≥ (1.200 x 600 x 1.000)mm - Loại: ≥ 2 tầng
10	Bàn vuông	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, trải khăn bàn, sắp đặt, bố trí bàn ăn	Kích thước: ≥ (1.000 x 1.000 x 750)mm
11	Bàn tròn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, trải khăn bàn, sắp đặt, bố trí bàn ăn	Kích thước: ≥ (1.600 x 750)mm
12	Bàn buffet	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, trải khăn bàn buffet, sắp đặt, bố trí quầy buffet	Kích thước: ≥ (1.600 x 600 x 750)mm
13	Bộ Nồi hâm buffet	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, hâm thức ăn, sắp đặt, bố trí quầy buffet	
	Nồi hâm buffet chữ nhật	*Chiếc*	*02*		*- Kích thước: ≥ (640 x 440 x 440)mm* *- Chất liệu: Inox*
	Nồi hâm buffet hình tròn	*Chiếc*	*02*		*- Dung tích: 5 lít* *- 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
14	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật nướng bánh mỳ phục vụ khách	- Công suất: ≥ 800W - 2 khe nướng
15	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp bảo quản theo tiêu chuẩn	Dung tích tối thiểu chứa được 34 chai
16	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh, phục vụ khách ăn uống tại buồng khách hoặc chuyển thức ăn phục vụ khách	- Chất liệu: inox - Kích thước: ≥ (1.500 x 500 x 1.500)mm - Loại 4 tầng
17	Xe đựng và làm mát đồ tráng miệng	Chiếc	01	Dùng để thực hành phục vụ món tráng miệng	- Chất liệu: Inox và kính - Hệ thống làm mát tự động có báng xe
18	Bếp hâm nóng cà phê	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn phục vụ ăn uống cho khách	Loại thông dụng trên thị trường
19	Tủ trưng bày	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp bảo quản thực phẩm	Kích thước: (dài, cao, rộng) 3,4m x 2m x 0,6m
20	Xô ướp rượu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học ướp rượu	- Chất liệu: Inox - Kích thước: (230 x 250)mm
21	Quầy giữ nóng thức ăn	Chiếc	01	Dùng để thực hành phục vụ ăn uống cho khách	- Kích thước quầy: (885 x 330 x 270)mm - Số khay thức ăn: 04 - Kích thước khay: (300 x 190 x 40)mm
22	Bộ đồ vải	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn trang trí và phục vụ khách	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khăn trải bàn	*Chiếc*	*01*		*Kích thước: ≥ (1.600 x 1.600)mm*
	Khăn ăn	*Chiếc*	*04*		*Kích thước: ≥ (500 x 500)mm*
	Khăn phục vụ	*Chiếc*	*04*		*Kích thước: ≥ (400 x 400)mm*
	Khăn vệ sinh dụng cụ	*Chiếc*	*04*		*Chất liệu: cotton*
	Khăn trải bàn buffet	*Chiếc*	*04*		*Kích thước: ≥ (2.800 x 1.800)mm*
	Bộ vải bao bàn và trang trí bàn buffet	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với kích thước của bàn và theo tiêu chuẩn phục vụ*
23	Bọc ghế có nơ	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn trang trí và bảo quản ghế	Kích thước phù hợp với ghế
24	Chén (chén) đựng gia vị	Chiếc	16	Dùng để hướng dẫn phục vụ đặt bàn và vệ sinh	Chất liệu sứ: trắng
25	Bộ bát (chén) ăn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ đặt bàn và vệ sinh	
	Bát (chén) ăn cơm	Chiếc	16		*- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: ≥ 110mm*
	Bát (chén) ăn xúp Á	Chiếc	16		*- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: ≥ 110mm*
	Bát (chén) ăn xúp Âu có nắp	Chiếc	16		*- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: ≥ 70mm*
26	Bộ đĩa	*Bộ*	*04*	Dùng để hướng dẫn phục vụ đặt bàn và vệ sinh	
	Đĩa xúp sâu lòng	*Chiếc*	*16*		*- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: ≥ 250mm*

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 bánh mỳ	*Chiếc*	*16*		*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính: ≥ 150mm*
	Đĩa ăn món chính	*Chiếc*	*16*		*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính: ≥ 280mm*
	Đĩa sa lát	*Chiếc*	*16*		*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính: ≥ 250mm*
	Đĩa tráng miệng	*Chiếc*	*16*		*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính: ≥ 200mm*
27	Thìa sứ	Chiếc	16	Dùng để hướng dẫn đặt bàn ăn Á	Chất liệu: sứ trắng
28	Thố sữa	Chiếc	04	Dùng để phục vụ ăn Âu	Chất liệu: sứ trắng
29	Thố súp	Chiếc	04	Dùng để phục vụ ăn Âu, Á	Chất liệu: sứ trắng
30	Thố đường	Chiếc	04	Dùng để phục vụ kèm đồ uống, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
31	Bộ đựng gia vị	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn người học phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
	Lọ muối	*Chiếc*	*04*		
	Lọ tiêu	*Chiếc*	*04*		
	Lọ tăm	*Chiếc*	*04*		
32	Lọ hoa	Chiếc	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
33	Gối kê đũa	Chiếc	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
34	Gối kê thìa	Chiếc	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: thủy tinh
35	Dụng cụ đựng nước mắm	Chiếc	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
36	Bộ ly	Bộ	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: thủy tinh
	Ly Highball	*Chiếc*	*16*		
	Ly uống nước Âu (Water glass)	*Chiếc*	*16*		

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 rượu vang đỏ	*Chiếc*	*16*		
	Ly rượu vang trắng	*Chiếc*	*16*		
	Ly sâm panh hình tròn (Champagne Saucer)	*Chiếc*	*16*		
	Ly sâm panh hình trụ (Champagne Flute)	*Chiếc*	*16*		
	Ly Rock	*Chiếc*	*16*		
	Ly bia	*Chiếc*	*16*		
	Ly nước hoa quả	*Chiếc*	*16*		Chất liệu: inox
37	Bộ dao, dĩa	Bộ	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: inox
	Dao, dĩa ăn chính	*Bộ*	*08*		
	Dao, dĩa ăn salad	*Bộ*	*08*		
	Dao, dĩa ăn cá	*Bộ*	*08*		
	Dao, dĩa ăn bò	*Bộ*	*08*		
	Dao, dĩa ăn phụ	*Bộ*	*08*		
	Dao ăn bơ	*Chiếc*	*08*		
	Dao, dĩa ăn tráng miệng	*Bộ*	*08*		
38	Bộ Thìa	Bộ	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: inox
	Thìa ăn chính	Chiếc	16		
	Thìa ăn súp	Chiếc	16		
	Thìa ăn tráng miệng	Chiếc	16		
	Thìa trà/cà phê	Chiếc	16		

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	Thìa, dĩa phục vụ	Bộ	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: inox
40	Bình rót sữa tươi	Chiếc	02	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ
41	Bộ ấm trà	Bộ	02	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ
42	Bình đựng rượu	Chiếc	02	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: thủy tinh
43	Bộ khay phục vụ	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn bưng bê, phục vụ và thu dọn đồ ăn uống	
	Khay hình tròn	*Chiếc*	*02*		*Đường kính: ≥ 350mm*
	Khay hình chữ nhật	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (450 x 350)mm*
44	Bình đựng đá	Chiếc	04	Dùng để phục vụ rượu bia, vệ sinh	- Chất liệu: inox - Bao gồm kẹp gắp
45	Giỏ rượu vang	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	Chất liệu: inox
46	Bìa kẹp hóa đơn thanh toán	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thanh toán hoá đơn	Kích thước: (210 x 120)mm
47	Nắp đậy thức ăn các loại	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn chuẩn bị và phục vụ khách ăn tại buồng	Chất liệu bằng thủy tinh hoặc inox
48	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ bánh mỳ cho khách	Chất liệu gỗ
49	Đũa	Đôi	16	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn, vệ sinh	Loại thông dụng trên thị trường
50	Vá múc súp	Chiếc	04		Chất liệu: inox
51	Dụng cụ khui bia	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cách mở bia chai	Loại thông dụng trên thị trường
52	Dụng cụ mở rượu vang	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn cách mở rượu vang	Loại thông dụng trên thị trường

3.7. Phòng thực hành nghiệp vụ Pha chế

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 hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: ≥ (0,6 x 1)m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1.000)mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15 m - Kết nối USB/Wifi
8	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sử dụng trong liên lạc thông tin	Loại thông dụng trên thị trường
9	Máy làm đá viên	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế	Năng suất: 32 kg/ngày
10	Máy bào đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế	Công suất: ≥ 180W

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 pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế	- Công suất: ≥ 1.600W - Có vòi đánh sữa nóng
12	Máy vắt cam	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Công suất: ≥ 350W
13	Máy ép nước trái cây	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Công suất: ≥ 200W
14	Máy sấy dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng sấy dụng cụ	Công suất: ≥ 1.000W
15	Tủ mát	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích: ≤ 1.200 lít
16	Tủ lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp bảo quản thực phẩm.	Dung tích: ≥ 250 lít
17	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng và công dụng của máy	Công suất: ≥ 100W
18	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kỹ năng thực hành phục vụ khách	Kích thước: ≥ (3 x 0,7 x 0,6) m
19	Tủ trưng bày	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn trưng bày một số loại rượu dùng trong pha chế	Kích thước: ≥ (3,4 x 2 x 0,6) m
20	Giá treo ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp ly thủy tinh	- Có nhiều khe móc ly - Chất liệu: Inox
21	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Phù hợp với quầy bar
22	Cân điện tử	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn định lượng các nguyên liệu	Khả năng cân: ≤ 3kg

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	Máy xay đa năng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Loại thông dụng trên thị trường
24	Thớt quầy bar	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn cách sơ chế nguyên liệu	Kích thước: (400 x 300 x 20)mm
25	Bộ bình shaker	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Dung tích: ≥ 550ml
26	Dụng cụ mở rượu vang	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn cách mở rượu vang	Loại chuyên dùng trong nhà hàng
27	Kéo	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
28	Bộ dao tỉa	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt, tỉa, gọt trái cây	Gồm 8 loại lưỡi dao khác nhau
29	Gắp đá (xúc đá)	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn kỹ năng phục vụ đá	Chất liệu: inox
30	Bộ khay phục vụ	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn bưng bê, phục vụ và thu dọn đồ ăn uống	
	Khay hình tròn	Chiếc	04		*Đường kính: ≥ 350mm*
	Khay hình chữ nhật	Chiếc	04		*Kích thước: ≥ (450 x 350)mm*
31	Lược đá	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
32	Thảm lót cao su	Chiếc	02	Dùng để lót nền nhà trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
33	Dụng cụ tạo bọt bằng tay	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
34	Dụng cụ đong rượu	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn đo lường nguyên liệu pha chế	Chất liệu Inox 2 đầu

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 ly	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn kỹ năng thực hành pha chế và phục vụ các loại đồ uống	Chất liệu: Thủy tinh
	Ly Poco grander	*Chiếc*	*02*		
	Ly sinh tố	*Chiếc*	*02*		
	Ly Cocktail	*Chiếc*	*02*		
	Ly uống rượu có đá	*Chiếc*	*02*		
	Ly short	*Chiếc*	*02*		
	Ly citation pilsner	*Chiếc*	*02*		
	Ly Brandy	*Chiếc*	*02*		
	Ly Sâm banh	*Chiếc*	*02*		
	Ly Sâm banh thấp	*Chiếc*	*02*		
	Ly Magarita	*Chiếc*	*02*		
	Ly Mocktail	*Chiếc*	*02*		
	Ly rượu vang đỏ	*Chiếc*	*02*		
	Ly rượu vang trắng	*Chiếc*	*02*		
36	Dụng cụ vắt chanh bằng tay	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
37	Chày quầy bar	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: gỗ
38	Muỗng bar (thìa khuấy 2 đầu)	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
39	Cây gim trang trí đồ uống	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	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
40	Bộ Ca đong pha chế	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
	Loại 250ml	Chiếc	04		
	Loại 500ml	Chiếc	04		
	Loại 700ml	Chiếc	04		
	Loại 1.000ml	Chiếc	04		
41	Dụng cụ mài dao	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật mài dao	Loại thông dụng trên thị trường
42	Bộ rổ, giá	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn chứa đựng và rửa nguyên liệu	Kích thước các loại: ≥ (160mm; 200mm; 240mm)
43	Giỏ rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng đựng các loại rượu vang	Chất liệu bằng nhựa/inox
44	Bình đựng nguyên liệu pha chế	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ các loại đồ uống	Dung tích: ≥ 750ml

3.8. Phòng thực hành nghiệp vụ Bếp

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 hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: ≥ (0,6 x 1)m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)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
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1.000)mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15 m - Kết nối USB/Wifi
8	Bếp gas	Chiếc	04	Dùng để sơ chế và chế biến món ăn	Kích thước: ≥ (60 x 35)mm
9	Bàn bếp 1 chậu rửa	Chiếc	04	Dùng để rửa thực phẩm và cấp nước trong quá trình chế biến	Kích thước: ≥ (1.200 x 700 x 700)mm
10	Máy xay đa năng cầm tay	Chiếc	01	Dùng để trong quá trình thực hành	Công suất: ≤ 360W
12	Lò vi sóng	Chiếc	01	Dùng để rã đông, sơ chế thực phẩm	Dung tích: ≥ 17 lít
13	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để bảo quản thực phẩm trong thời gian dài	- Nhiệt độ: -180C - Dung tích: ≤ 500 lít
14	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Chiếc	01	Dùng để lưu giữ mẫu thực phẩm trong quá trình chế biến	- Loại có 2 ngăn chứa thực phẩm - Công suất: ≤ 250W
15	Tủ mát	Chiếc	02	Dùng để bảo quản thực phẩm trong thời gian ngắn	Dung tích: ≤ 1.200 lít
16	Tủ lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học bảo quản thực phẩm trong thời gian ngắn	Dung tích: ≥ 250 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
17	Giá để dụng cụ	Chiếc	04	Dùng để việc xếp đặt, cất giữ các dụng cụ bếp	- Kích thước: ≥ (1.500 x 500 x 1.500)mm - Loại: 4 tầng
18	Giá để thực phẩm khô	Chiếc	04	Dùng để sắp đặt thực phẩm khô, gia vị trong bếp và kho	Kích thước phù hợp trong bố trí mặt bằng bếp
19	Giá gắn trên bàn chế biến	Chiếc	04	Dùng để xếp đặt gia vị trong quá trình thực hành sơ chế, chế biến món ăn	Chất liệu: inox
20	Giá đựng thớt	Chiếc	04	Dùng để xếp đặt thớt trước và sau khi sử dụng sơ chế, chế biến	Kích thước: ≥ (1.750 x 120 x 150)mm
21	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để xếp đặt dụng cụ trong quá trình thực hành sơ chế, chế biến món ăn	Chất liệu: inox
22	Nồi nấu cơm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học hướng dẫn nấu cơm	Dung tích: ≥ 1,8 lít
23	Bàn thao tác	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sơ chế thực phẩm	Kích thước phù hợp với phòng thực hành
24	Cân điện tử	Chiếc	01	Dùng để kiểm tra, phân chia nguyên liệu trong thực hành chế biến	Khả năng cân: ≤ 3kg
25	Bồn rửa bát	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sơ chế thực phẩm	- Loại 3 ngăn - Vật liệu thép không gỉ
26	Bộ đựng gia vị	Bộ	04	Dùng để chứa đựng nguyên liệu, dùng trong sơ chế, chế biến và bảo quản	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
27	Bộ xoong nồi	Bộ	04	Dùng để vệ sinh và thực hành sơ chế, chế biến làm chín thực phẩm theo các phương pháp	Kích thước và chủng loại phù hợp với thực hành
28	Bộ chảo	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh và thực hành sơ chế, chế biến thực phẩm theo các phương pháp	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Chảo chiên cạn	*Chiếc*	*01*		*Đường kính: (20 ÷ 30)mm*
	Chảo chiên sâu	*Chiếc*	*01*		*- Đường kính: (24 ÷ 40)mm* *- Chiều sâu ≥ 5mm*
29	Bộ dụng cụ chế biến	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh và thực hành trong quá trình sơ chế, chế biến	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Vá múc xúp, canh	*Chiếc*	*01*		
	Vá gỗ (spatula)	*Chiếc*	*01*		
	Kẹp gắp	*Chiếc*	*01*		
	Xẻng lật	*Chiếc*	*01*		
	Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*01*		
	Vợt chần phở	*Chiếc*	*01*		
	Rây lọc	*Chiếc*	*01*		
	Vớt bọt	*Chiếc*	*01*		
	Cối và chày	*Bộ*	*01*		
	Búa đập thịt	*Chiếc*	*01*		
	Kéo	*Chiếc*	*01*		
	Dụng cụ mài dao	*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
30	Bộ dao bếp	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh và thực hành trong quá trình chế biến	Loại thông dụng trên thị trường
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao gọt vỏ	*Chiếc*	*01*		
	Dao cắt thái	*Chiếc*	*01*		
	Dao băm	*Chiếc*	*02*		
	Dao cắt bánh mỳ	*Chiếc*	*01*		
	Dao thái phở	*Chiếc*	*01*		
	Dao chặt xương	*Chiếc*	*01*		
31	Bộ dao tỉa	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn các loại dao tỉa, làm vệ sinh và cắt chỉa trong quá trình sơ chế	Gồm 8 loại lưỡi dao khác nhau
32	Bộ khay đựng thực phẩm	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn chứa nguyên liệu dùng trong sơ chế, chế biến và bảo quản	Loại thông dụng trên thị trường
33	Bộ thớt 6 màu	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh và thực hành trong quá trình sơ chế, chế biến	- Kích thước: ≥ (58 x 38 x 2)mm - Các màu: Đỏ, xanh biển, xanh lá cây, nâu, trắng, vàng
34	Thớt chặt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sơ chế thực phẩm	Kích thước: ≥ (50 x 50 x 50)mm
35	Bộ dụng cụ đong đo	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn kiểm tra, phân chia nguyên liệu trong thực hành chế biến	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cân	*Chiếc*	*01*		*Khả năng cân: ≥ 5kg*
	Nhiệt kế	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường*
	Ca đong	*Chiếc*	*01*		*Dung tích: ≥ 2,5 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
36	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn quy trình vệ sinh	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt nước	*Chiếc*	*01*		*Cán dài: ≥ 120mm* *Lưỡi gạt dài: ≥ 40mm*
	Bàn chà khô nền	*Chiếc*	*01*		*Dài: ≥ 120mm*
	Chổi quét khu vực bếp	*Chiếc*	*01*		*Dài: ≥ 120mm*
	Thùng rác lớn	*Chiếc*	*02*		*Dung tích: ≥ 70 lít*
	Hốt rác	*Chiếc*	*02*		*Dài: ≥ 120mm*
37	Bộ rổ giá	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn chứa đựng và rửa nguyên liệu	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại
38	Xửng hấp	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn người học nấu, sơ chế	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại
39	Đồng hồ	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn đo, tính thời gian thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại

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

Phụ lục 94b

DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU NGÀNH, NGHỀ QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 16/2021/TT-BLĐTBXH ngày 08 tháng 11 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: Quản trị khách sạn

Mã ngành, nghề: 6810201

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Năm 2021

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. Danh mục các thiết bị đào tạo theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng thực hành máy vi tính

3.2. Phòng học ngoại ngữ

3.3. Phòng thực hành Nghiệp vụ cơ sở

3.4. Phòng thực hành Nghiệp vụ Lễ tân

3.5. Phòng thực hành Nghiệp vụ Buồng

3.6. Phòng thực hành Nghiệp vụ Nhà hàng

3.7. Phòng thực hành Nghiệp vụ Pha chế

3.8. Phòng thực hành Nghiệp vụ Bếp

A. PHẦN THUYẾT MINH

1. Danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Quản trị khách sạn 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 để tổ chức đào tạo ngành, nghề Quản trị khách sạn trình độ cao đẳng.

Các thiết bị trong danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu được sắp xếp theo các phòng chức năng để đảm bảo phù hợp với tổ chức đào tạo của ngành, nghề Quản trị khách sạn trình độ cao đẳng.

2. Nội dung danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Quản trị khách sạn trình độ cao đẳng bao gồm:

a) Danh sách các phòng chức năng;

b) Mô tả các phòng chức năng;

c) Danh mục thiết bị đào tạo theo từng phòng chức năng, gồm các nội dung thông tin sau:

- Tên, chủng loại thiết bị tối thiểu, cần thiết để thực hiện hoạt động đào tạo.

- Số lượng tối thiểu, cần thiết của từng loại thiết bị để thực hiện hoạt động đào tạo.

- Yêu cầu sư phạm của thiết bị: Mô tả chức năng của thiết bị trong hoạt động đào tạo.

- Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị: Mô tả 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 Quản trị khách sạn 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, bố trí thiết bị và phòng chức năng phục vụ hoạt động dạy và học ngành, nghề Quản trị khách sạn trình độ cao đẳng, đảm bảo chất lượng đào tạo và hiệu quả vốn đầu tư.

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

Ghi chú:

(*): Thực tập tại doanh nghiệp

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề Quản trị khách sạn trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

1) Phòng thực hành máy vi tính

2) Phòng học ngoại ngữ

3) Phòng thực hành Nghiệp vụ cơ sở

4) Phòng thực hành Nghiệp vụ Lễ tân

5) Phòng thực hành Nghiệp vụ Buồng

6) Phòng thực hành Nghiệp vụ Nhà hàng

7) Phòng thực hành Nghiệp vụ Pha chế

8) Phòng thực hành Nghiệp vụ Bếp

2. Mô tả các phòng chức năng

2.1. Phòng thực hành máy vi tính

Phòng thực hành máy vi tính là phòng được trang bị các thiết bị dùng để dạy học và thực hành môn học, mô đun tin học cơ sở. Phòng cũng được sử dụng để thực hành các học phần liên quan đến sử dụng máy tính, hệ thống lưu trữ, khôi phục và bảo mật thông tin và các chương trình phần mềm (phần mềm quản lý Khách sạn). Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

2.2. Phòng học ngoại ngữ

Phòng học ngoại ngữ là phòng được trang bị các thiết bị dùng để dạy và học ngoại ngữ (tiếng nước ngoài) trong các cơ sở giáo dục nghề nghiệp. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

2.3. Phòng thực hành Nghiệp vụ cơ sở

Phòng thực hành Nghiệp vụ cơ sở là phòng được trang bị các thiết bị sử dụng để dạy và học các nội dung thực hành liên quan các môn học, mô đun, tín chỉ của ngành, nghề như Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật khách sạn, An ninh - an toàn trong Khách sạn, Quan hệ và chăm sóc khách hàng, các nghiệp vụ liên quan soạn thảo văn bản, kinh doanh, tiếp thị. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

2.4. Phòng thực hành Nghiệp vụ Lễ tân

Phòng thực hành Nghiệp vụ Lễ tân là phòng được trang bị các thiết bị dùng để rèn luyện các kỹ năng liên quan nghiệp vụ Lễ tân, quản trị Lễ tân cho người học. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

2.5. Phòng thực hành Nghiệp vụ Buồng

Phòng thực hành Nghiệp vụ Buồng là phòng được trang bị các thiết bị dùng để rèn luyện các kỹ năng liên quan nghiệp vụ Buồng, quản trị Buồng cho người học. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

2.6. Phòng thực hành Nghiệp vụ Nhà hàng

Phòng thực hành Nghiệp vụ Nhà hàng phòng được trang bị các thiết bị dùng để rèn luyện các kỹ năng liên quan nghiệp vụ Nhà hàng, quản trị Nhà hàng cho người học. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

2.7. Phòng thực hành Nghiệp vụ Pha chế

Phòng thực hành Nghiệp vụ Pha chế là phòng được trang bị các thiết bị dùng để rèn luyện các kỹ năng liên quan nghiệp vụ kỹ thuật pha chế đồ uống cho người học. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

2.8. Phòng thực hành Nghiệp vụ Bếp

Phòng thực hành Nghiệp vụ Bếp là phòng được trang bị các thiết bị dùng để rèn luyện các kỹ năng liên quan nghiệp vụ sơ chế thực phẩm và kỹ thuật chế biến một số món ăn đơn giản cho người học. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

3. Danh mục các thiết bị đào tạo theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng thực hành máy vi tính

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	19	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng; cài đặt các phần mềm; thực hành sử dụng máy vi tính và các phần mềm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		- Cường độ sáng ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu ≥ 1.800mm x 1.800mm
3	Bộ phần mềm văn phòng	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. - Cài được cho 19 máy tính

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	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
5	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
6	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để quét tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	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
8	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in các tài liệu	Máy in khổ A4, đen trắng

3.2. Phòng học ngoại ngữ

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	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
2	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	01		Có khả năng mở rộng kết nối
3	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	01		Quản lý, giám sát hoạt động hệ thống và điều khiển. Thảo luận được 2 chiều
4	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

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	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu, minh họa cho các bài giảng	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
6	Máy vi tính	Bộ	19	Dùng để minh họa cho các bài giảng	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	Tai nghe	Bộ	19	Dùng để thực hành nghe	Loại có micro gắn kèm
8	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để quét 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
10	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in các tài liệu	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
11	Hệ thống mạng LAN	Bộ	01	Dùng để kết nối các máy tính thành hệ thống mạng	Kết nối được tối thiểu 19 máy vi tính

3.3. Phòng thực hành Nghiệp vụ cơ sở

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	04	Dùng để hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	04	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: ≥ (0,6 x 1)m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1000)mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi
8	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để thực hành các nghiệp vụ quản lý khách sạn	Có các phân hệ sau: hệ thống, lễ tân, buồng phòng, nhà hàng, kho
9	Tổng đài điện thoại	Bộ	01	Dùng để thực hành giao tiếp qua điện thoại	- Có ≥ 10 đầu ra kết nối các máy điện thoại liên lạc nội bộ - Có phần mềm kết nối
10	Điện thoại để bàn	Chiếc	04	Dùng để thực hành các kỹ năng có sử dụng điện thoại	Được kết nối cặp song song
11	Máy cà thẻ thanh toán	Chiếc	01	Dùng để thực hành nghiệp vụ thanh toán	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
12	Máy tính tiền	Chiếc	01	Dùng để các thao tác kiểm tra tiền trong quá trình giao dịch thanh toán bằng tiền mặt	Tốc độ đếm: ≥ 1000 tờ/phút

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
13	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	01	Dùng để thực hành thao tác kiểm tra tiền	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polymer, các loại ngoại tệ phổ biến)
14	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để sử dụng trong liên lạc thông tin	Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm
15	Hệ thống camera bảo vệ	Bộ	01	Dùng để thực hành ghi hình, thực hành kỹ năng quan sát, kiểm tra, thu thập thông tin liên quan đến an ninh an toàn	Loại thông dụng trên thị trường
16	Máy photocopy	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng vận hành sao chụp tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
10	Tủ đựng hồ sơ	Chiếc	01	Dùng để bảo quản và cất giữ hồ sơ	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm.
17	Két an toàn cá nhân	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng cho khách	Kích thước: ≥ (23 x 40 x 34)mm
18	Đèn pin	Chiếc	04	Dùng để nội dung an ninh	Loại thông dụng trên thị trường
19	Dụng cụ phòng cháy, chữa cháy	Bộ	01	Dùng để nhận biết và thực hành sử dụng dụng cụ chữa cháy	Theo quy định Việt Nam về phòng cháy, chữa cháy
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình khí khí	*Chiếc*	*01*		
	Bình bột	*Chiếc*	*01*		
	Bình bọt	*Chiếc*	*01*		
	Cát	*m^3*	*0,5*		
	Xẻng	*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
	Thang chữa cháy	*Chiếc*	*01*		
	Còi báo động	*Chiếc*	*01*		
	Kẻng	*Chiếc*	*01*		
	Xô	*Chiếc*	*01*		
	Tiêu lệnh chữa cháy	*Chiếc*	*01*		
	Nội quy phòng cháy, chữa cháy	*Chiếc*	*01*		
20	Bộ trang bị cứu thương	Bộ	01	Dùng để nhận biết và sử dụng các thiết bị cứu thương	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Tủ kính	*Chiếc*	*01*		
	Các dụng cụ sơ cứu	*Bộ*	*01*		
	Cáng cứu thương	*Chiếc*	*01*		
21	Ghế ngồi trẻ em	Chiếc	01	Dùng để nhận biết và sử dụng dành cho trẻ em	Kích thước phù hợp với trẻ em

3.4. Phòng thực hành nghiệp vụ Lễ tân

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	04	Dùng để hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	04	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: ≥ (0,6 x 1)m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1000)mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi
9	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để thực hành các nghiệp vụ quản lý khách sạn	Có các phân hệ sau: hệ thống, lễ tân, buồng phòng, nhà hàng, kho
10	Tổng đài điện thoại	Bộ	01	Dùng để thực hành giao tiếp qua điện thoại	- Có: ≥ 10 đầu ra kết nối các máy điện thoại liên lạc nội bộ - Có phần mềm kết nối
11	Điện thoại để bàn	Chiếc	04	Dùng để thực hành các kỹ năng có sử dụng điện thoại	Được kết nối cặp song song
12	Quầy lễ tân	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn cách bố trí, sắp xếp thiết bị, dụng cụ tại quầy lễ tân; thực hành kỹ năng đón tiếp, làm thủ tục đăng ký, giao tiếp và thanh toán	Kích thước phù hợp với phòng thực hành lễ tân

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
13	Giá để chìa khóa	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp và bảo quản chìa khóa buồng	Để được tối thiểu 12 chìa khóa
14	Chìa khóa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành thao tác giao nhận và hướng dẫn khách sử dụng các loại khóa	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khóa cơ	*Chiếc*	*04*		*Gắn vào bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng*
	Khóa từ các loại	*Chiếc*	*04*		*Loại plastic; kèm theo phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ*
15	Két an toàn cá nhân	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng cho khách tại buồng	Kích thước: ≥ (23 x 40 x 34)mm
16	Máy đếm tiền	Chiếc	01	Dùng để thực hành thao tác đếm tiền trong quá trình giao dịch thanh toán bằng tiền mặt và kiểm tiền cuối ca	Tốc độ đếm: ≥ 1.000 tờ/phút
17	Máy fax	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng máy fax trong công việc tại bộ phận lễ tân	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
18	Xe đẩy hành lý	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp và hỗ trợ chuyển hành lý giúp khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
19	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	01	Dùng để thực hành thao tác kiểm tra tiền trong quá trình giao dịch	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polymer, các loại ngoại tệ phổ biến)

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	Máy photocopy	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng vận hành sao chụp tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
21	Máy cà thẻ thanh toán	Bộ	01	Dùng để thực hành quy trình thanh toán bằng thẻ tín dụng	Loại thông dụng trên thị trường
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Máy cà thẻ thủ công	*Chiếc*	*01*		
	Máy cà thẻ tự động	*Chiếc*	*01*		
22	Máy mã hóa thẻ khóa khách sạn	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng mã hóa thẻ khoá từ	Loại thông dụng trên thị trường
23	Phần mềm tổng đài	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng phần mềm khi nghe, nhận, chuyển tiếp cuộc gọi	Phiên bản phổ biến
24	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để sử dụng trong liên lạc thông tin	Loại thông dụng trên thị trường
25	Bảng tỷ giá ngoại tệ	Chiếc	01	Dùng để biết niêm yết tỷ giá các loại ngoại tệ phổ biến được chấp nhận tại khách sạn	- Hiển thị điện tử - Kích thước: ≥ (dài 600mm; rộng 400mm)
26	Bộ mẫu con dấu	Bộ	01	Dùng để thực hành sử dụng con dấu vào các hồ sơ liên quan tại bộ phận lễ tân	Loại thông dụng trên thị trường
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dấu khách sạn có tên, địa chỉ, mã số thuế	*Chiếc*	*01*		
	Dấu hủy buồng	*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
	Dấu chỉnh sửa đặt buồng	*Chiếc*	*01*		
	Dấu đã xác nhận	*Chiếc*	*01*		
	Dấu đã đặt cọc	*Chiếc*	*01*		
	Dấu đã nhập chi phí	*Chiếc*	*01*		
	Dấu đã xuất tiền mượn	*Chiếc*	*01*		
	Dấu đã thanh toán	*Chiếc*	*01*		
	Dấu đã trả buồng	*Chiếc*	*01*		
27	Các bảng chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Bộ	01	Dùng để chỉ dẫn các khu vực làm việc tại quầy lễ tân	Phù hợp với quầy lễ tân
28	Dụng cụ dập thời gian	Chiếc	01	Dùng để đóng dấu thời gian vào các việc ghi chép văn bản liên quan tại bộ phận lễ tân	Có các chữ số từ 0 đến 9
29	Đồng hồ treo tường	Chiếc	05	Dùng để thực hành kiểm tra giờ quốc tế	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại
30	Giá để tờ rơi, tập gấp, danh thiếp	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thông tin và quảng cáo	Loại thông dụng trên thị trường
31	Bộ mẫu các loại thẻ thanh toán	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn cách nhận biết và sử dụng các loại thẻ thanh toán	Loại thông dụng tương ứng với phiên bản sử dụng trong thực tế
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Séc du lịch bao gồm:				
	Amex	*Chiếc*	*01*		
	Master	*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
	Visa	*Chiếc*	*01*		
	Thẻ tín dụng bao gồm:				
	Amex	*Chiếc*	*01*		
	Visa,	*Chiếc*	*01*		
	Master	*Chiếc*	*01*		

3.5. Phòng thực hành nghiệp vụ Buồng

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 hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: ≥ (0,6 x 1)m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1.000)mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
8	Ấm siêu tốc	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách đặt đồ cung cấp cho buồng khách, vệ sinh dụng cụ	Dung tích: ≥ 1,8 Lít
9	Bộ đèn trang trí	Bộ	01	Dùng để thực hành sắp đặt trong phòng ngủ, lau bụi đánh bóng, kiểm tra thiết bị điện	Loại thông dụng trên thị trường, phù hợp phòng mẫu
	Đèn đọc sách (đèn bàn làm việc)	*Chiếc*	*01*		*Kích thước thông dụng, phù hợp với bố trí trong buồng ngủ*
	Đèn ngủ	*Chiếc*	*01*		
10	Tivi	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp buồng ngủ, vệ sinh, kiểm tra tình trạng hoạt động	Kích thước màn hình: ≥ 32 inches
11	Tủ lạnh (minibar)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh, sắp xếp	Dung tích: ≥ 30 lít
12	Tủ quần áo	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn lau bụi, cách sắp đặt đồ trong tủ, kiểm tra buồng khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
13	Tủ kệ nhỏ	Chiếc	02	Dùng để thực hành lau vệ sinh; minh họa việc bố trí, sắp đặt đồ dùng thiết bị trong buồng khách	Kích thước phù hợp với diện tích buồng thực hành
14	Bộ bàn, ghế	Bộ	01	Dùng để thực hành sắp xếp đồ dùng trong buồng, vệ sinh	Kích thước phù hợp với phòng thực hành
15	Giá hành lý	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp đồ dùng trong buồng, vệ sinh	Kích thước phù hợp với buồng

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	Bộ giường	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành quy trình làm giường và lau dọn	
	Giường đơn	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.200 x 2.000 x 400)mm*
	Giường phụ	*Chiếc*	*01*		*Kích thước: ≥ (1.100 x 1.900 x 300)mm*
	Giường đôi	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.800 x 2.000 x 400)mm*
17	Bộ đệm giường	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn quy trình làm giường và vệ sinh	
	Đệm giường đôi	Chiếc	02		*Kích thước: ≥ (1.800 x 2.000 x 300)mm*
	Đệm giường đơn	Chiếc	02		*Kích thước: ≥ (1.200 x 2.000 x 300)mm*
	Đệm giường phụ	Chiếc	01		*Kích thước: ≥ (1.100 x 1.900 x 300)mm*
18	Xe đẩy phục vụ buồng	Chiếc	04	Dùng để thực hành sắp xếp xe đẩy, sử dụng và vệ sinh	Có 2 đến 3 ngăn chứa đồ cung cấp, có túi chứa rác và túi chứa đồ vải bẩn riêng biệt
19	Máy hút bụi	Chiếc	04	Dùng để thực hành hút bụi bề mặt thảm, các khe kẽ tường và đồ dùng trong buồng	- Công suất: ≥ 1.000W - Dung tích: ≥ 10 lít
20	Máy hút nước	Chiếc	01	Dùng để thực hành hút ẩm, hút nước trên bề mặt thảm, sàn đá	- Công suất: ≥ 1.000W - Dung tích: ≥ 10 lít, có chức năng hút khô

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
21	Máy bộ đàm	Bộ	04	Dùng để thực hành bàn giao ca, trao đổi thông tin trong ca	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
22	Điện thoại để bàn	Chiếc	04	Dùng để thực hành cách xếp đặt trong phòng ngủ và giao tiếp bằng điện thoại	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
23	Điện thoại treo tường	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách xếp đặt trong phòng ngủ và giao tiếp bằng điện thoại	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
24	Tranh treo tường	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn trang trí cho buồng khách, vệ sinh	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
25	Bồn tắm, vòi sen	Bộ	01	Dùng để thực hành vệ sinh bồn tắm	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
27	Bồn rửa tay	Bộ	01	Dùng để thực hành vệ sinh	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
28	Bồn cầu	Bộ	01	Dùng để thực hành vệ sinh bồn cầu	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
29	Thanh/vòng treo khăn	Chiếc	01	Dùng để thực hành vệ sinh đồ kim loại, sắp đặt khăn lau tay	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
30	Máy sấy khô quần áo	Chiếc	01	Dùng để thực hành loại quần áo sấy khô	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
31	Máy ép là để bàn	Chiếc	01	Dùng để thực hành là các loại đồ vải	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
32	Máy giặt lồng đứng	Chiếc	01	Dùng để thực hành giặt đồ vải	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
33	Máy đánh bóng sàn	Chiếc	01	Dùng để thực hành đánh sàn	- Dung tích: ≥ 30 lít - Công suất: ≥ 500W

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	Xe dọn đồ tại khu vực công cộng	Chiếc	02	Dùng để thực hành dọn khu vực công cộng	Tối thiểu 3 khay rộng, 2 gầu 2x40 lít, hai gầu bé 2x25 lít đi kèm 01 túi thu rác (1.320 x 750 x 1.100)mm
35	Chìa khóa	Bộ	01	Dùng để sử dụng chìa khóa, trao chìa khóa cho khách	- Gắn vào bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng - Loại plastic; kèm theo phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ
36	Bộ ga trải giường	Bộ	04	Dùng để thực hành trải ghép ga giường	
	Ga trải giường đôi	Chiếc	08		*Kích thước:* *≥ (2.800 x 3.000)mm*
	Ga trải giường đơn	Chiếc	08		*Kích thước:* *≥ (2.200 x 3.000)mm*
	Ga trải giường phụ	Chiếc	08		*Kích thước* *≥ (2.100 x 2.900)mm*
37	Bộ chăn	Bộ	04	Dùng để thực hành làm giường	
	Chăn dạ đôi	*Chiếc*	*02*		*Kích thước:* *≥ (2.300 x 2.700)mm*
	Chăn dạ đơn	*Chiếc*	*02*		*Kích thước:* *≥ (1.700 x 2.700)mm*
	Chăn dạ giường phụ	*Chiếc*	*02*		*Kích thước:* *≥ (1.600 x 2.400)mm*
38	Bộ ruột chăn	Bộ	04	Dùng để thực hành làm giường	
	Ruột chăn bông đôi	*Chiếc*	*02*		*Kích thước:* *≥ (2.300 x 2.700)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
	Ruột chăn bông đơn	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.700 x 2.700)mm*
	Ruột chăn giường phụ	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.600 x 2.400)mm*
39	Bộ vỏ chăn	Bộ	04	Dùng để thực hành làm giường	
	Vỏ chăn bông đôi	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (2.300 x 2.700)mm*
	Vỏ chăn bông đơn	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.700 x 2.700)mm*
	Vỏ chăn giường phụ	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.600 x 2.400)mm*
40	Bộ tấm lót đệm các loại giường	Bộ	04	Dùng để thực hành làm giường	
	Tấm lót/bảo vệ đệm đôi	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.800 x 2.000)mm*
	Tấm lót/bảo vệ đệm đơn	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (1.200 x 2.000)mm*
	Tấm lót đệm giường phụ	*Chiếc*	*04*		*Kích thước: ≥ (1.100 x 1.900)mm*
41	Ruột gối	Chiếc	08	Dùng để thực hành làm giường	Kích thước: ≥ (500 x 700)mm
42	Vỏ gối	Chiếc	16	Dùng để thực hành làm giường	Kích thước: ≥ (500 x 700)mm
43	Gối trang trí	Chiếc	04	Dùng để thực hành làm giường	Kích thước: ≥ (400 x 400)mm
44	Dải trang trí giường	Chiếc	04	Dùng để thực hành làm giường	Kích thước: ≥ (400 x 2.400)mm
45	Rèm cửa sổ 2 lớp	Bộ	01	Dùng để thực hành trang trí và phục vụ buồng khách, làm buồng	- 1 lớp rèm mỏng - 1 lớp rèm dày

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	Móc treo quần áo	Chiếc	10	Dùng để thực hành sắp xếp, trang trí, vệ sinh	Loại thông dụng trên thị trường
47	Thùng rác	Chiếc	02	Dùng để thực hành sắp xếp, trang trí, vệ sinh	Có nắp đậy, kích thước phù hợp bố trí tại phòng tắm
48	Giỏ đựng đồ minibar	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp đồ minibar, vệ sinh	Loại thông dụng trên thị trường
49	Dép đi trong nhà (slipper)	Đôi	02	Dùng để thực hành sắp xếp đồ cung cấp cho buồng khách	Loại thông dụng tời điểm mua sắm
50	Giá treo khăn tắm	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp, trang trí, vệ sinh	- Chất liệu: Inox - Kích thước: ≥ (588 x 225 x 120)mm
51	Gương đứng	Chiếc	01	Dùng để thực hành lau gương, kính	Kích thước: ≥ (800 x 1.600)mm
52	Khay để đồ hóa mỹ phẩm	Chiếc	01	Dùng để thực hành lau bụi, sắp đặt đồ hóa mỹ phẩm cung cấp cho phòng tắm	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
53	Áo choàng tắm	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn đặt đồ cung cấp trong phòng tắm	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
54	Bộ khăn trang trí phòng khách	Bộ	04	Dùng để thực hành đặt đồ cung cấp cho phòng tắm và gấp các hình thù trang trí cho buồng	
	Khăn tắm	Chiếc	02		*Kích thước:* *≥ (600 x 1.500)mm*
	Khăn lau tay	Chiếc	02		*Kích thước:* *≥ (400 x 700)mm*
	Khăn mặt	Chiếc	02		*Kích thước:* *≥ (350 x 350)mm*
	Khăn chùi chân	Chiếc	02		*Kích thước:* *≥ (500 x 700)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
55	Cây lau nhà	Chiếc	04	Dùng để thực hành lau sàn ướt	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
56	Dụng cụ vệ sinh kính	Bộ	04	Dùng để thực hành lau các bề mặt gương, kính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
57	Hộp đựng dụng cụ vệ sinh (caddy)	Chiếc	04	Dùng để thực hành sắp xếp các dụng cụ và hóa chất vệ sinh	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
58	Bình xịt hoá chất	Bộ	04	Dùng để thực hành chuẩn bị hóa chất và vệ sinh buồng khách	- Phù hợp thực tế - Mỗi bộ 5 loại bình
59	Chổi có cán	Chiếc	04	Dùng để thực hành vệ sinh buồng khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
60	Găng tay cao su	Đôi	19	Dùng để thực hành vệ sinh buồng khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
61	Bộ mẫu hóa chất	Bộ	4	Dùng để giới thiệu các loại hóa chất thường dùng	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Chất tẩy đa năng	*Chai*	*01*		
	Chất tẩy cực mạnh	*Chai*	*01*		
	Nước lau đồ gỗ	*Chai*	*01*		
	Nước lau kính	*Chai*	*01*		
	Nước xịt thơm	*Chai*	*01*		

3.6. Phòng thực hành nghiệp vụ Nhà hàng

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 hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các 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	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: ≥ (0,6 x1) m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1.000)mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15 m - Kết nối USB/Wifi
8	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để sử dụng trong liên lạc thông tin	Loại thông dụng trên thị trường
9	Tủ đựng dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Sử dụng để hướng dẫn sắp xếp, bảo quản các dụng cụ phục vụ nhà hàng	- Kích thước: ≥ (1.200 x 600 x 1.000)mm - Loại: ≥ 2 tầng
10	Bàn vuông	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, trải khăn bàn, sắp đặt, bố trí bàn ăn	Kích thước: ≥ (1.000 x 1.000 x 750)mm
11	Bàn tròn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, trải khăn bàn, sắp đặt, bố trí bàn ăn	Kích thước: ≥ (1.600 x 750)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
12	Bàn buffet	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, trải khăn bàn buffet, sắp đặt, bố trí quầy buffet	Kích thước: ≥ (1.600 x 600 x 750)mm
13	Bộ Nồi hâm buffet	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, hâm thức ăn, sắp đặt, bố trí quầy buffet	
	Nồi hâm buffet chữ nhật	*Chiếc*	*02*		*- Kích thước: ≥ (640 x 440 x 440)mm - Chất liệu: Inox*
	Nồi hâm buffet hình tròn	*Chiếc*	*02*		*- Dung tích: 5 lít - Chất liệu: Inox*
14	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật nướng bánh mỳ phục vụ khách	- Công suất: ≥ 800W - 2 khe nướng
15	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn hướng dẫn cách sắp xếp bảo quản theo tiêu chuẩn	Dung tích tối thiểu chứa được 34 chai
16	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh, phục vụ khách ăn uống tại buồng khách hoặc chuyển thức ăn phục vụ khách	- Chất liệu: inox - Kích thước: ≥ (1.500 x 500 x 1.500)mm - Loại 4 tầng
17	Xe đựng và làm mát đồ tráng miệng	Chiếc	01	Dùng để thực hành phục vụ món tráng miệng	- Chất liệu: Inox và kính - Hệ thống làm mát tự động có báng xe
18	Bếp hâm nóng cà phê	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn phục vụ ăn uống cho khách	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
19	Tủ trưng bày	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp bảo quản thực phẩm	Kích thước: (dài, cao, rộng) 3,4m x 2m x 0,6m
20	Xô ướp rượu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học ướp rượu	- Chất liệu: Inox - Kích thước: (230 x 250)mm
21	Quầy giữ nóng thức ăn	Chiếc	01	Dùng để thực hành phục vụ ăn uống cho khách	- Kích thước quầy: (885 x 330 x 270)mm - Số khay thức ăn: 04 - Kích thước khay: (300 x 190 x 40)mm
22	Bộ đồ vải	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn trang trí và phục vụ khách	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khăn trải bàn	*Chiếc*	*01*		*Kích thước:* *≥ (1.600 x 1.600)mm*
	Khăn ăn	*Chiếc*	*04*		*Kích thước:* *≥ (500 x 500)mm*
	Khăn phục vụ	*Chiếc*	*04*		*Kích thước:* *≥ (400 x 400)mm*
	Khăn vệ sinh dụng cụ	*Chiếc*	*04*		*Chất liệu: cotton*
	Khăn trải bàn buffet	*Chiếc*	*04*		*Kích thước:* *≥ (2.800 x 1.800)mm*
	Bộ vải bao bàn và trang trí bàn buffet	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với kích thước của bàn và theo tiêu chuẩn phục vụ*
23	Bọc ghế có nơ	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn trang trí và bảo quản ghế	Kích thước phù hợp với ghế

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
24	Chén (chén) đựng gia vị	Chiếc	16	Dùng để hướng dẫn phục vụ đặt bàn và vệ sinh	Chất liệu sứ: trắng
25	Bộ bát (chén) ăn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ đặt bàn và vệ sinh	
	Bát (chén) ăn cơm	Chiếc	16		*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính: ≥ 110mm*
	Bát (chén) ăn xúp Á	Chiếc	16		*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính: ≥ 110mm*
	Bát (chén) ăn xúp Âu có nắp	Chiếc	16		*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính: ≥ 70mm*
26	Bộ đĩa	*Bộ*	*04*	Dùng để hướng dẫn phục vụ đặt bàn và vệ sinh	
	Đĩa xúp sâu lòng	*Chiếc*	*16*		*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính: ≥ 250mm*
	Đĩa bánh mỳ	*Chiếc*	*16*		*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính: ≥ 150mm*
	Đĩa ăn món chính	*Chiếc*	*16*		*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính: ≥ 280mm*
	Đĩa sa lat	*Chiếc*	*16*		*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính: ≥ 250mm*
	Đĩa tráng miệng	*Chiếc*	*16*		*- Chất liệu: sứ trắng* *- Đường kính: ≥ 200mm*
27	Thìa sứ	Chiếc	16	Dùng để hướng dẫn đặt bàn ăn Á	Chất liệu: sứ trắng
28	Thố sữa	Chiếc	04	Dùng để phục vụ ăn Âu	Chất liệu: sứ trắng
29	Thố súp	Chiếc	04	Dùng để phục vụ ăn Âu, Á	Chất liệu: sứ trắng
30	Thố đường	Chiếc	04	Dùng để phục vụ kèm đồ uống, vệ sinh	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
31	Bộ đựng gia vị	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn người học phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
	Lọ muối	*Chiếc*	*04*		
	Lọ tiêu	*Chiếc*	*04*		
	Lọ tăm	*Chiếc*	*04*		
32	Lọ hoa	Chiếc	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
33	Gối kê đũa	Chiếc	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
34	Gối kê thìa	Chiếc	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: thủy tinh
35	Dụng cụ đựng nước mắm	Chiếc	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
36	Bộ ly	Bộ	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: thủy tinh
	Ly Highball	*Chiếc*	*16*		
	Ly uống nước Âu (Water glass)	*Chiếc*	*16*		
	Ly rượu vang đỏ	*Chiếc*	*16*		
	Ly rượu vang trắng	*Chiếc*	*16*		
	Ly sâm panh hình tròn (Champagne Saucer)	*Chiếc*	*16*		
	Ly sâm panh hình trụ (Champagne Flute)	*Chiếc*	*16*		
	Ly Rock	*Chiếc*	*16*		
	Ly bia	*Chiếc*	*16*		
	Ly nước hoa quả	*Chiếc*	*16*		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
37	Bộ dao, dĩa	Bộ	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: inox
	Dao, dĩa ăn chính	*Bộ*	*08*		
	Dao, dĩa ăn salad	*Bộ*	*08*		
	Dao, dĩa ăn cá	*Bộ*	*08*		
	Dao, dĩa ăn bò	*Bộ*	*08*		
	Dao, dĩa ăn phụ	*Bộ*	*08*		
	Dao ăn bơ	*Chiếc*	*08*		
	Dao, dĩa ăn tráng miệng	*Bộ*	*08*		
38	Bộ Thìa	Bộ	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: inox
	Thìa ăn chính	Chiếc	16		
	Thìa ăn súp	Chiếc	16		
	Thìa ăn tráng miệng	Chiếc	16		
	Thìa trà/cà phê	Chiếc	16		
39	Thìa, dĩa phục vụ	Bộ	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: inox
40	Bình rót sữa tươi	Chiếc	02	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ
41	Bộ ấm trà	Bộ	02	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ
42	Bình đựng rượu	Chiếc	02	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: thủy tinh
43	Bộ khay phục vụ	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn bưng bê, phục vụ và thu dọn đồ ăn uống	
	Khay hình tròn	*Chiếc*	*02*		*Đường kính: ≥ 350mm*
	Khay hình chữ nhật	*Chiếc*	*02*		*Kích thước: ≥ (450 x 350)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
44	Bình đựng đá	Chiếc	04	Dùng để phục vụ rượu bia, vệ sinh	- Chất liệu: inox - Bao gồm kẹp gắp
45	Giỏ rượu vang	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	Chất liệu: inox
46	Bìa kẹp hóa đơn thanh toán	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thanh toán hoá đơn	Kích thước: (210 x 120)mm
47	Nắp đậy thức ăn các loại	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn chuẩn bị và phục vụ khách ăn tại buồng	Chất liệu bằng thủy tinh hoặc inox
48	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ bánh mỳ cho khách	Chất liệu gỗ
49	Đũa	Đôi	16	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn, vệ sinh	Loại thông dụng trên thị trường
50	Vá múc súp	Chiếc	04		Chất liệu: inox
51	Dụng cụ khui bia	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cách mở bia chai	Loại thông dụng trên thị trường
52	Dụng cụ mở rượu vang	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn cách mở rượu vang	Loại thông dụng trên thị trường

3.7. Phòng thực hành nghiệp vụ Pha chế

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 hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: ≥ (0,6 x 1)m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1.000)mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi
8	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sử dụng trong liên lạc thông tin	Loại thông dụng trên thị trường
9	Máy làm đá viên	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế	Năng suất: 32kg/ngày
10	Máy bào đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế	Công suất: ≥ 180W
11	Máy pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế	- Công suất: ≥ 1.600W - Có vòi đánh sữa nóng

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	Máy vắt cam	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Công suất: ≥ 350W
13	Máy ép nước trái cây	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Công suất: ≥ 200W
14	Máy sấy dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng sấy dụng cụ	Công suất: ≥ 1.000W
15	Tủ mát	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích: ≤ 1.200 lít
16	Tủ lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp bảo quản thực phẩm.	Dung tích: ≥ 250 lít
17	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng và công dụng của máy	Công suất: ≥ 100W
18	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kỹ năng thực hành phục vụ khách	Kích thước: ≥ (3 x 0,7 x 0,6) m
19	Tủ trưng bày	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn trưng bày một số loại rượu dùng trong pha chế	Kích thước: ≥ (3,4 x 2 x 0,6) m
20	Giá treo ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp ly thủy tinh	- Có nhiều khe móc ly - Chất liệu: Inox
21	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Phù hợp với quầy bar
22	Cân điện tử	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn định lượng các nguyên liệu	Khả năng cân: ≤ 3kg

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	Máy xay đa năng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Loại thông dụng trên thị trường
24	Thớt quầy bar	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn cách sơ chế nguyên liệu	Kích thước: (400 x 300 x 20)mm
25	Bộ bình shaker	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Dung tích: ≥ 550ml
26	Dụng cụ mở rượu vang	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn cách mở rượu vang	Loại chuyên dùng trong nhà hàng
27	Kéo	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
28	Bộ dao tỉa	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt, tỉa, gọt trái cây	Gồm 8 loại lưỡi dao khác nhau
29	Gắp đá (xúc đá)	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn kỹ năng phục vụ đá	Chất liệu: inox
30	Bộ khay phục vụ	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn bưng bê, phục vụ và thu dọn đồ ăn uống	
	Khay hình tròn	Chiếc	04		*Đường kính: ≥ 350mm*
	Khay hình chữ nhật	Chiếc	04		*Kích thước: ≥ (450 x 350)mm*
31	Lược đá	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
32	Thảm lót cao su	Chiếc	02	Dùng để lót nền nhà trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
33	Dụng cụ tạo bọt bằng tay	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Loại thông dụng 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
34	Dụng cụ đong rượu	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn đo lường nguyên liệu pha chế	Chất liệu Inox 2 đầu
35	Bộ ly	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn kỹ năng thực hành pha chế và phục vụ các loại đồ uống	Chất liệu: Thủy tinh
	Ly Poco grander	*Chiếc*	*02*		
	Ly sinh tố	*Chiếc*	*02*		
	Ly Cocktail	*Chiếc*	*02*		
	Ly uống rượu có đá	*Chiếc*	*02*		
	Ly short	*Chiếc*	*02*		
	Ly citation pilsner	*Chiếc*	*02*		
	Ly Brandy	*Chiếc*	*02*		
	Ly Sâm banh	*Chiếc*	*02*		
	Ly Sâm banh thấp	*Chiếc*	*02*		
	Ly Magarita	*Chiếc*	*02*		
	Ly Mocktail	*Chiếc*	*02*		
	Ly rượu vang đỏ	*Chiếc*	*02*		
	Ly rượu vang trắng	*Chiếc*	*02*		
36	Dụng cụ vắt chanh bằng tay	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
37	Chày quầy bar	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: gỗ
38	Muỗng bar (thìa khuấy 2 đầu)	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	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
39	Cây gim trang trí đồ uống	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
40	Bộ Ca đong pha chế	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
	Loại 250ml	Chiếc	04		
	Loại 500ml	Chiếc	04		
	Loại 700ml	Chiếc	04		
	Loại 1.000ml	Chiếc	04		
41	Dụng cụ mài dao	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật mài dao	Loại thông dụng trên thị trường
42	Bộ rổ, giá	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn chứa đựng và rửa nguyên liệu	Kích thước các loại: ≥ (160mm; 200mm; 240mm)
43	Giỏ rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng đựng các loại rượu vang	Chất liệu bằng nhựa/inox
44	Bình đựng nguyên liệu pha chế	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ các loại đồ uống	Dung tích: ≥ 750ml

3.8. Phòng thực hành nghiệp vụ Bếp

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 hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: ≥ (0,6x1) m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1.800 x 1.800)mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1.000)mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15 m - Kết nối USB/Wifi
8	Bếp gas	Chiếc	04	Dùng để sơ chế và chế biến món ăn	Kích thước: ≥ (60 x 35)mm
9	Bàn bếp 1 chậu rửa	Chiếc	04	Dùng để rửa thực phẩm và cấp nước trong quá trình chế biến	Kích thước: ≥ (1.200 x 700 x 700)mm
10	Máy xay đa năng cầm tay	Chiếc	01	Dùng để trong quá trình thực hành	Công suất: ≤ 360W
12	Lò vi sóng	Chiếc	01	Dùng để rã đông, sơ chế thực phẩm.	Dung tích: ≥ 17 lít
13	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để bảo quản thực phẩm trong thời gian dài	- Nhiệt độ: -18^{0}C - Dung tích: ≤ 500 lít
14	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Chiếc	01	Dùng để lưu giữ mẫu thực phẩm trong quá trình chế biến	- Loại có 2 ngăn chứa thực phẩm - Công suất: ≤ 250W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
15	Tủ mát	Chiếc	02	Dùng để bảo quản thực phẩm trong thời gian ngắn	Dung tích: ≤ 1.200 lít
16	Tủ lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học bảo quản thực phẩm trong thời gian ngắn	Dung tích: ≥ 250 lít
17	Giá để dụng cụ	Chiếc	04	Dùng để việc xếp đặt, cất giữ các dụng cụ bếp	- Kích thước: ≥ (1.500 x 500 x 1.500)mm - Loại: 4 tầng
18	Giá để thực phẩm khô	Chiếc	04	Dùng để sắp đặt thực phẩm khô, gia vị trong bếp và kho	Kích thước phù hợp trong bố trí mặt bằng bếp
19	Giá gắn trên bàn chế biến	Chiếc	04	Dùng để xếp đặt gia vị trong quá trình thực hành sơ chế, chế biến món ăn	Chất liệu: inox
20	Giá đựng thớt	Chiếc	04	Dùng để xếp đặt thớt trước và sau khi sử dụng sơ chế, chế biến	Kích thước: ≥ (1.750 x 120 x 150)mm
21	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để xếp đặt dụng cụ trong quá trình thực hành sơ chế, chế biến món ăn	Chất liệu: inox
22	Nồi nấu cơm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học hướng dẫn nấu cơm	Dung tích: ≥ 1,8 lít
23	Bàn thao tác	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sơ chế thực phẩm	Kích thước phù hợp vớp phòng thực hành
24	Cân điện tử	Chiếc	01	Dùng để kiểm tra, phân chia nguyên liệu trong thực hành chế biến	Khả năng cân: ≤ 3kg

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	Bồn rửa bát	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sơ chế thực phẩm	- Loại 3 ngăn - Vật liệu thép không gỉ
26	Bộ đựng gia vị	Bộ	04	Dùng để chứa đựng nguyên liệu, dùng trong sơ chế, chế biến và bảo quản	Chất liệu sứ trắng
27	Bộ xoong nồi	Bộ	04	Dùng để vệ sinh và thực hành sơ chế, chế biến làm chín thực phẩm theo các phương pháp	Kích thước và chủng loại phù hợp với thực hành
28	Bộ chảo	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh và thực hành sơ chế, chế biến thực phẩm theo các phương pháp	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Chảo chiên cạn	*Chiếc*	*01*		*Đường kính: (20 ÷ 30)mm*
	Chảo chiên sâu	*Chiếc*	*01*		*- Đường kính: (24 ÷ 40)mm* *- Chiều sâu ≥ 5mm*
29	Bộ dụng cụ chế biến	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh và thực hành trong quá trình sơ chế, chế biến	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Vá múc xúp, canh	*Chiếc*	*01*		
	Vá gỗ (spatula)	*Chiếc*	*01*		
	Kẹp gắp	*Chiếc*	*01*		
	Xẻng lật	*Chiếc*	*01*		
	Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*01*		
	Vợt chần phở	*Chiếc*	*01*		
	Rây lọc	*Chiếc*	*01*		
	Vớt bọt	*Chiếc*	*01*		
	Cối và chày	*Bộ*	*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
	Búa đập thịt	*Chiếc*	*01*		
	Kéo	*Chiếc*	*01*		
	Dụng cụ mài dao	*Chiếc*	*01*		
30	Bộ dao bếp	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh và thực hành trong quá trình chế biến	Loại thông dụng trên thị trường
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao gọt vỏ	*Chiếc*	*01*		
	Dao cắt thái	*Chiếc*	*01*		
	Dao băm	*Chiếc*	*02*		
	Dao cắt bánh mỳ	*Chiếc*	*01*		
	Dao thái phở	*Chiếc*	*01*		
	Dao chặt xương	*Chiếc*	*01*		
31	Bộ dao tỉa	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn các loại dao tỉa, làm vệ sinh và cắt chỉa trong quá trình sơ chế	Gồm 8 loại lưỡi dao khác nhau
32	Bộ khay đựng thực phẩm	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn chứa nguyên liệu dùng trong sơ chế, chế biến và bảo quản	Loại thông dụng trên thị trường
33	Bộ thớt 6 màu	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh và thực hành trong quá trình sơ chế, chế biến	- Kích thước: ≥ (58 x 38 x 2)mm - Các màu: Đỏ, xanh biển, xanh lá cây, nâu, trắng, vàng
34	Thớt chặt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sơ chế thực phẩm	Kích thước: ≥ (50 x 50 x 50)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
35	Bộ dụng cụ đong đo	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn kiểm tra, phân chia nguyên liệu trong thực hành chế biến	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cân	*Chiếc*	*01*		*Khả năng cân: ≥ 5kg*
	Nhiệt kế	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường*
	Ca đong	*Chiếc*	*01*		*Dung tích: ≥ 2,5 lít*
36	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn quy trình vệ sinh	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt nước	*Chiếc*	*01*		*Cán dài: ≥ 120mm* *Lưỡi gạt dài: ≥ 40mm*
	Bàn chà khô nền	*Chiếc*	*01*		*Dài: ≥ 120mm*
	Chổi quét khu vực bếp	*Chiếc*	*01*		*Dài: ≥ 120mm*
	Thùng rác lớn	*Chiếc*	*02*		*Dung tích: ≥ 70 lít*
	Hốt rác	*Chiếc*	*02*		*Dài: ≥ 120mm*
37	Bộ rổ giá	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn chứa đựng và rửa nguyên liệu	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại
38	Xửng hấp	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn người học nấu, sơ chế	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại
39	Đồng hồ	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn đo, tính thời gian thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại

(Xem tiếp Công báo số 1699 + 1700)

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