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 1697 + 1698)

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

Phụ lục 95a

DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU NGÀNH, NGHỀ QUẢN TRỊ KHU RESORT

(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 khu resort

Mã ngành, nghề: 5810202

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 thiết bị theo từng phòng chức năng
3.1. Phòng học kỹ thuật cơ sở
3.2. Phòng học ngoại ngữ
3.3. Phòng thực hành máy vi tính
3.4. Phòng thực hành nghiệp vụ lễ tân
3.5. Phòng thực hành nghiệp vụ nhà hàng
3.6. Phòng thực hành nghiệp vụ buồng
3.7. Phòng thực hành nghiệp vụ pha chế đồ uống
3.8. Phòng thực hành giặt là

A. PHẦN THUYẾT MINH

1. Danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Quản trị khu resort 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 khu resort 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 khu resort trình độ trung cấp

2. Nội dung của danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Quản trị khu resort 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 khu resort 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 khu resort 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 ghi chú ***(thực tập tại doanh nghiệp)*** nhưng phải đảm bảo người học được học, thực hành trên các thiết bị đó trong quá trình đào tạo.

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

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

(1) Phòng học kỹ thuật cơ sở;

(2) Phòng học ngoại ngữ;

(3) Phòng thực hành máy vi tính;

(4) Phòng thực hành nghiệp vụ lễ tân;

(5) Phòng thực hành nghiệp vụ nhà hàng;

(6) Phòng thực hành nghiệp vụ buồng;

(7) Phòng thực hành nghiệp vụ pha chế đồ uống;

(8) Phòng thực hành giặt là.

2. Mô tả các phòng chức năng

2.1. Phòng học kỹ thuật cơ sở

Dùng để thực hiện hoạt động đào tạo các nội dung lý thuyết chung của nghề Quản trị khu resort như: Công tác chuẩn bị; kết thúc ca làm việc; sử dụng điện thoại; xử lý phàn nàn của khách; phát triển mối quan hệ với khách hàng; bán sản phẩm; làm việc nhóm; báo cáo; phòng cháy chữa cháy; sơ cứu cơ bản;..... Bên cạnh đó, đào tạo các nội dung chuyên môn như: tổ chức bán hàng; giám sát các hoạt động vui chơi, giải trí; giám sát công tác an ninh, an toàn; công tác chăm sóc cảnh quan sân vườn;... Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 35 học sinh.

2.2. Phòng học ngoại ngữ

Dùng để thực hiện hoạt động đào tạo ngoại ngữ (tiếng nước ngoài) cho nghề Quản trị khu resort, cung cấp cho người học kiến thức về ngoại ngữ cơ bản và ngoại ngữ chuyên ngành phục vụ cho 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 máy vi tính

Dùng để thực hiện đào tạo môn tin học cơ sở nhằm cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về tin học văn phòng. Phòng cũng được sử dụng để hỗ trợ đào tạo nội dung thực hành của các môn học/mô đun/tín chỉ khác có sử dụng máy

vi tính, mạng máy tính và các chương trình máy tính, phần mềm kế toán, phần mềm quản lý tài sản, phần mềm quản lý nguyên liệu hàng hóa,…ứng dụng phục vụ cho nghề nghiệp. 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

Dùng để thực hiện đào tạo, rèn luyện kỹ năng chuyên môn như: Tiếp nhận và xử lý yêu cầu đặt buồng; trả buồng; kiểm toán đêm. Bên cạnh đó, phòng thực hành nghiệp vụ lễ tân còn đào tạo các kỹ năng về điều hành, giám sát việc: Đặt buồng; đăng ký nhận buồng; phục vụ khách lưu trú; tổng đài; hỗ trợ đón tiếp và chăm sóc khách hàng; thanh toán; xử lý yêu cầu của khách. 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 nhà hàng

Dùng để thực hiện đào tạo, rèn luyện kỹ năng phục vụ thức ăn và đồ uống cho khách, phục vụ các loại tiệc/sự kiện. Bên cạnh đó, phòng thực hành nghiệp vụ nhà hàng còn đào tạo về điều hành, giám sát các hoạt động trong nhà hàng/biệt thự như: Chuẩn bị đầu ca; bày bàn và chuẩn bị phục vụ; phục vụ khách theo thực đơn; phục vụ khách ăn uống tại buồng; phục vụ tiệc, hội nghị; phục vụ ăn uống lưu động;... 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 buồng

Dùng để thực hiện đào tạo, rèn luyện kỹ năng cơ bản như: Sắp xếp xe đẩy; dọn các loại buồng khách; dọn khu vực công cộng; trang trí và cắm hoa. Bên cạnh đó, phòng thực hành nghiệp vụ buồng còn đào tạo về điều hành, giám sát các hoạt động như: Tiêu chuẩn và quy trình vệ sinh, tình trạng buồng; mini bar,... 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 đồ uống

Phòng thực hành nghiệp vụ pha chế đồ uống là phòng sử dụng để thực hiện đào tạo, rèn luyện kỹ năng pha chế các loại đồ uống theo các phương pháp khác nhau. Đồ uống không cồn như: trà, cà phê, sinh tố, nước trái cây, sinh tố, mocktail, sữa chua, ca cao, kem,... Đồ uống có cồn như: cocktail, bia, rượu,... 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 giặt là

Dùng để thực hiện đào tạo, rèn luyện kỹ năng chuyên môn như: Tiếp nhận yêu cầu của khách; giặt là đồ vải; trả các loại đồ vải cho khách và khách sạn. Bên cạnh

đó, phòng thực hành giặt là còn đào tạo về điều hành, giám sát các hoạt động tại bộ phận giặt là như cấp phát đồng phục và đồ vải, dịch vụ giặt là,... Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

3. Danh mục thiết bị theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng học kỹ thuật 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	Camera	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn quan sát, kiểm tra, thu thập thông tin liên quan đến an ninh, an toàn	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Đầu ghi hình camera	Chiếc	01		Công suất ≥ 50W
	Mắt camera	Chiếc	04		- Độ phân giải ≥ 1.0 Megapixel - Nguồn cấp 12VDC
	Ổ cứng chuyên dụng camera	Chiếc	01		Dung lượng ≥ 4TB
2	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất ≥ 50W
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi Lumens - Kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800)mm
4	Máy vi tính	Bộ	01		Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn in tài liệu, báo cáo và các loại chứng từ phục vụ khách	In đen trắng, khổ giấy A4
6	Máy fax	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn quy trình nhận, chuyển fax	Tốc độ truyền fax 3s/trang, in laser, tốc độ in 18 trang/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
7	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sử dụng bộ đàm trong liên lạc, trao đổi thông tin	- Công suất phát ≥ 3W - Số kênh tần số ≥ 16 kênh
8	Ti vi	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, vệ sinh trong buồng khách, kiểm tra an ninh an toàn,…	Kích thước màn hình ≥ 32 inches
9	Điện thoại bàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn giao tiếp, liên lạc qua điện thoại	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
10	Máy đo huyết áp điện tử	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đo huyết áp	- Giới hạn đo: Huyết áp 0 ÷ 299mm Hg, nhịp tim (40 ÷ 180) nhịp/phút - Sử dụng pin hoặc bộ đổi điện
11	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	01	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm và dùng để viết trong quá trình giảng dạy	- Loại có chân giá đỡ - Kích thước bảng (D x R x C) ≥ (90 x 60 x 200)mm
12	Khay đựng thẻ khách viếng thăm	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ các loại thẻ khách viếng thăm	Chất liệu gỗ hoặc inox, có ≥ 3 ngăn
13	Máy tính cá nhân	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập, thanh toán cho khách	Loại 12 số

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	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu inox, gồm ≥ 12 ngăn - Kích thước (D x R x C) ≥ (450 x 619 x 1830)mm
15	Biển bàn kiểm tra an ninh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kiểm tra an ninh đối với nhân viên và khách viếng thăm	- Chất liệu gỗ - Kich thước (D, R, C) ≥ (140 x 75 x 70)mm
16	Hộp đựng gòn	Hộp	01	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn việt Nam về thiết bị y tế
17	Xe nước lau sàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh sàn bề mặt đá	- Gồm xe có cần vắt bằng thép phun sơn tĩnh điện, 1 xô vắt nước - Dung tích ≥ 24 lít
18	Cân thước đo chiều cao	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành cân trọng lượng cơ thể và đo chiều cao	- Kích thước mặt bàn cân (D x R) ≥ (385 x 28)mm - Kích thước cân (D x R x C) ≥ (700 x 280 x 930)mm
19	Dụng cụ sơ cứu vết thương	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
	Mỗi bộ bao gồm				
	Băng chun	Cuộn	01		
	Băng tam giác	Chiếc	01		
	Cuộn keo dán	Cuộn	01		
	Băng che mắt	Miếng	01		
	Băng dán vết thương	Miếng	01		
	Gạc cuộn	Cuộn	01		
	Gạc vô trùng chữ nhật	Miếng	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
20	Xe đẩy thuốc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	- Chất liệu inox, gồm 2 tầng - Kích thước (D x R x C) ≥ (820 x 590 x 980)mm
21	Túi chườm đa năng	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
22	Túi chườm lạnh cấp tốc	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
23	Tủ thuốc y tế	Tủ	04	Dùng để hướng dẫn bảo quản thuốc	- Chất liệu inox - Kích thước (D x R x C) ≥ (900 x 450 x 1800)mm
24	Quần áo bảo hộ chữa cháy	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn chữa cháy	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị phòng cháy chữa cháy
25	Quần áo bảo hộ y tế	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
26	Nhiệt kế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đo nhiệt độ cơ thể	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
27	Nhíp y tế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn gắp côn trùng và các mảnh găm nhỏ	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
28	Khay đựng dụng cụ y tế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
29	Kéo y tế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cắt gạc, băng keo, băng vải cuộn,...	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
30	Giường y tế nâng đầu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị 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
31	Đèn pin	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn công tác an toàn an ninh	- Bóng led - Công suất ≥ 10W
32	Bộ phòng cháy chữa cháy	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng bình chữa cháy	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị phòng cháy chữa cháy
	Mỗi bộ bao gồm				
	Bảng chỉ dẫn thoát hiểm	Chiếc	01		
	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Chiếc	01		
	Bình chữa cháy	Chiếc	02		
33	Bình ô xy	Bình	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng và cấp cứu cho khách	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
34	Bút gõ thử phản xạ tam giác	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế

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	Dùng để quản lý trong quá trình dạy và học	Có khả năng mở rộng kết nối
3	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
4	Máy chiếu	Bộ	01	Sử dụng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	- Cường độ sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1800 x 1800)mm
5	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in các tài liệu phục vụ giảng dạy và học tập	In đen trắng, khổ giấy A4
6	Máy vi tính	Bộ	19	Dùng để giảng dạy, thực hành ngoại ngữ và trình chiếu bài giảng	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
7	Tai nghe	Bộ	19	Dùng để thực hành luyện kỹ năng nghe	Loại có micro gắn kèm
8	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy	Kích thước: ≥ (1250 x 2400)mm
9	Bảng lật (flipchart)	Chiếc	02	Dùng để thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước (900 x 1200)mm, điều chỉnh được độ cao
10	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	01	Dùng để quản lý trong quá trình dạy và học	Quản lý, giám sát hoạt động hệ thống và điều khiển. Thảo luận được 2 chiều

3.3. Phòng thực hành máy vi tính

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	19	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng; cài đặt các	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	phần mềm; thực hành sử dụng máy vi tính và các phần mềm	- Cường độ sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1800 x 1800)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
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	Scanner	Chiếc	01	Dùng để scan tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại 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 thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in các tài liệu	In đen trắng, khổ giấy A4
9	Phần mềm Kế toán	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
10	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
11	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
12	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
13	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy

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	Bộ phát âm thanh	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn phát âm thanh khu vực đón tiếp	- Phạm vi RF ≥ 20m. - Điện áp ≥ (3,6 ÷ 6)VDC - Đáp ứng tần số (20 ÷ 2)KHz
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi Lumens - Kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800)mm
3	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn in tài liệu, báo cáo và các loại chứng từ phục vụ khách	In đen trắng, khổ giấy A4
5	Máy photocopy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn các nghiệp vụ văn phòng	Khổ giấy A4

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	Máy scan	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn các nghiệp vụ văn phòng	- Máy quét mặt phẳng khổ A4 - Công suất tiêu thụ ≥ 4.5W
7	Máy bộ đàm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng bộ đàm trong liên lạc, trao đổi thông tin	- Công suất phát ≥ 3W - Số kênh tần số ≥ 16 kênh
8	Biển ngoại tệ điện tử	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ giảng dạy và học tập	- Kích cỡ (D x R) ≥ (500 x 700)mm - Màn hình LED
9	Máy cà thẻ thanh toán	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thanh toán thẻ tín dụng	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
10	Máy in kim	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn in hóa đơn	Đầu in 24 kim, tốc độ in ≥ 416 ký tự/giây
11	Máy nạp thẻ khóa từ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn đăng ký và ghi dữ liệu thẻ từ lên khóa khách sạn	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
12	Máy hủy tài liệu	Chiếc	01	Dùng để hủy các tài liệu, văn bản tại bộ phận lễ tân	Công suất hủy ≥ 12 tờ/phút khổ giấy A4 và có khả năng hủy các loại giấy ghim kẹp,…
13	Két sắt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cất giữ tiền, hóa đơn và các vật dụng quan trọng	Gồm ≥ 12 ngăn
14	Máy đánh giầy	Chiếc	01	Dùng để khách sử dụng và hướng dẫn vệ sinh máy	- Chất liệu thép, gồm ≥ 2 chổi - Điện áp 110 ~ 220V/240V

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	Tổng đài điện thoại	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn giao tiếp, liên lạc qua điện thoại	Gồm ≥ 3 cổng trung kế, 8 cổng máy nhánh
16	Điện thoại bàn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn giao tiếp, liên lạc qua điện thoại	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
17	Máy tính tiền	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tính tiền, kiểm đếm tiền và in hóa đơn thanh toán cho khách	- Màn hình hiển thị LCD - Nguồn điện (100 ÷ 240)V - Kích thước ngăn kéo (D x R x C) ≥ (345 x 326 x 167)mm
18	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
19	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	02	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm và dùng để viết trong quá trình giảng dạy	- Loại có chân giá đỡ - Kích thước bảng (D x R x C) ≥ (900 x 600 x 200)mm
20	Bảng ghim thông tin (Pinboard)	Chiếc	01	Dùng để ghim tài liệu, bảng biểu,…	Kích thước (D x R) ≥ (800 x 1200)mm
21	Quầy lễ tân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn các quy trình nghiệp vụ diễn ra tại quầy lễ tân	- Chất liệu gỗ - Kích thước phù hợp với phòng thực hành lễ tân
22	Bảng thông báo các loại thẻ thanh toán được chấp nhận	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn khách làm thủ tục thanh toán	- Kích cỡ (D x R) ≥ (500 x 150)mm - Ghi rõ tên và in logo các loại thẻ tín dụng được chấp nhận

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	Các loại biển báo quầy lễ tân	Bộ	01		
	Mỗi bộ bao gồm				
	Biển Cashier	Chiếc	01	Dùng để xác định quầy thu ngân	- Chất liệu đế gỗ, bảng đồng ăn mòn - Kích thước (D x R x C) ≥ (350 x 100 x 120)mm (đáy V = 100mm)
	Biển chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Bộ	01	Dùng để giảng dạy các quy trình tại bộ phận lễ tân	- Chất liệu inox - Kích thước (D x R x C) ≥ (400 x 300 x 1200)mm
	Biển Concierge	Chiếc	01	Dùng để xác định quầy thông tin và hành lý	- Chất liệu đế gỗ, bảng đồng ăn mòn - Kích thước (D x R x C) ≥ (350 x 100 x 120)mm (đáy V = 100mm)
	Biển niêm yết giá buồng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn và giảng dạy	- Chất liệu kim loại đồng ăn mòn - Kích thước (D x R) ≥ (1150 x 650)mm
	Biển Reception	Chiếc	01	Dùng để xác định quầy lễ tân	- Chất liệu đế gỗ, bảng đồng ăn mòn - Kích thước (D x R x C) ≥ (350 x 100 x 120)mm (đáy V = 100mm)
	Biển tên các thành phố (dưới đồng hồ)	Chiếc	06	Dùng để xác định giờ các thành phố đại diện các khu vực trên thế giới	- Đế gỗ, đồng kim loại ăn mòn - Kích cỡ (D x R) ≥ (120 x 70)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
	Biển Checkout	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn khách checkout	- Chất liệu đế gỗ, bảng đồng ăn mòn - Kích thước (D x R x C) ≥ (350 x 100 x 120)mm (đáy V = 100mm)
	Biển Checkin	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn khách checkin	- Chất liệu đế gỗ, bảng đồng ăn mòn. - Kích thước (D x R x C) ≥ (350 x 100 x 120)mm (đáy V = 100mm)
24	Bộ Sofa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn và giảng dạy	- Chất liệu gỗ, đệm da. Gồm 01 ghế băng, 2 ghế đơn, 01 bàn - Kích thước bàn (D x R x C) ≥ (1200 x 600 x 380)mm
25	Dù (ô)	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	Loại có cán cầm tay dài
26	Dụng cụ dập thời gian	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn xác nhận đặt buồng và một số quy trình phục vụ khách	- Chất liệu cán nhựa, gồm 3 khay mực đóng trên mọi chất liệu - Chiều cao của số ≥ 4mm
27	Đồng hồ treo tường	Chiếc	06	Dùng để sắp đặt, bài trí tại quầy lễ tân	- Chất liệu PVC cao cấp - Kích thước (D x R x C) ≥ (450 x 450 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
28	Giá để chìa khóa chia ô gắn số buồng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cất trữ chìa khóa buồng phục vụ khách	Kích thước (D x R x C) ≥ (1520 x 330 x 850)mm, chia thành 25 ô nhỏ
29	Giá để dù (ô)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Chất liệu thép sơn tĩnh điện, gồm ≥ 18 ngăn - Kích thước (D x R x C) ≥ (570 x 500 x 900)mm
30	Giá để tờ rơi, tệp gấp, danh thiếp	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Chất liệu gỗ, gồm ≥ 2 ngăn đứng, khổ giấy A4 - Kích thước (D x R x C) ≥ (220 x 120 x 320)mm
31	Giá để tài liệu	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cất giữ tài liệu, văn bản	Chất liệu nhựa, gồm ≥ 3 ngăn đứng, khổ giấy A4
32	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Chất liệu nhựa/gỗ - Kích cỡ (D x R x C) ≥ (95 x 60 x 15)mm
33	Kẹp lưu hồ sơ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn lưu văn bản	Khổ giấy A4
34	Khay 3 tầng	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cất giữ tài liệu, văn bản	Chất liệu nhựa, thiết kế 3 tầng lệch nhau. Khổ giấy A4
35	Máy tính cá nhân	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập, thanh toán cho khách	Loại 12 số

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	Sổ lưu danh thiếp	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tập hợp và lưu thông tin khách hàng	Lưu ≥ 100 danh thiếp
37	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu inox, gồm ≥ 12 ngăn - Kích thước (D x R x C) ≥ (450 x 619 x 1830)mm
38	Tủ đựng tài liệu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cất trữ, bảo quản các tài liệu	- Gồm 2 hoặc 3 buồng chất liệu thép không gỉ, cánh kính. - Kích thước (D x R x C) ≥ (1350 x 450 x 1830)mm
39	Xe đẩy hành lý	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, vận chuyển hành lý cho khách	- Chất liệu khung inox, đế thép phun sơn, thảm nhung - Kích thước (D x R x C) ≥ (1050 x 610 x 1860)mm
40	Hành lý	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, vận chuyển hành lý cho khách	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
41	Lưới bọc hành lý	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, bảo quản hành lý của đoàn khách	Chất liệu nilon, dạng lưới
42	Bộ con dấu	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn các quy trình phục vụ khách tại bộ phận lễ tân	Loại khắc nổi
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dấu khu resort có tên, địa chỉ, mã số thuế	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 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		
	Dấu đã xuất tiền mượn	Chiếc	01		
	Dấu đã thanh toán	Chiếc	01		
	Dấu đã trả buồng	Chiếc	01		
43	Chìa khóa	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn các quy trình nghiệp vụ phục vụ khách tại quầy lễ tân	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khóa cơ	Chiếc	02		Có bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng
	Khóa từ các loại	Chiếc	02		- Loại plastic, có phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ. - Kích cỡ (D x R x C) ≥ (56 x 42 x 0,2)mm
44	Mẫu bảng giá ngoại tệ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn khách tra, đổi ngoại tệ	Kích cỡ (D x R) ≥ (60 x 400)mm
45	Mẫu thẻ thanh toán	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành thanh toán bằng thẻ	Loại thẻ nhựa tương ứng với phiên bản sử dụng trong thực tế
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thẻ Amex	Chiếc	02		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Thẻ JCB	Chiếc	02		
	Thẻ Visa	Chiếc	02		
	Thẻ Master	Chiếc	02		
46	Gương đứng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành việc tự chỉnh trang diện mạo	Kích cỡ (D, R) ≥ (1600 x 800)mm
47	Xe nước lau sàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh sàn bề mặt đá	- Gồm xe có cần vắt bằng thép phun sơn tĩnh điện, 1 xô vắt nước - Dung tích ≥ 24 lít
48	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt kính	Chiếc	02		- Hình chữ T, lưỡi cao su, có tay cầm. - Kích thước ≥ 350mm
	Chổi quét	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200mm
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200mm
	Khăn lau đa năng	Chiếc	05		Chất liệu vải cotton
49	Thùng rác	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thu gom rác, sắp đặt và vệ sinh phòng	Chất liệu nhựa, có nắp đậy
50	Đèn pin	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn công tác an toàn an ninh	- Bóng led - Công suất ≥ 10W

3.5. 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 chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi Lumens - Kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800)mm
2	Máy vi tính	Bộ	01		Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Máy bộ đàm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng bộ đàm trong liên lạc, trao đổi thông tin	- Công suất phát ≥ 3W - Số kênh tần số ≥ 16 kênh
4	Máy dập nắp chai rượu vang	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	- Chất liệu inox - Hiệu suất ≥ 300 chiếc/giờ
5	Máy ép hoa quả	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Công suất ≥ 220W
6	Máy làm đá viên	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và làm đá viên phục vụ khách	Năng suất ≥ 32kg/ngày
7	Máy làm lạnh nước trái cây	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản nước ép hoa quả và phục vụ khách	Dung tích ≥ 5 lít
8	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và nướng bánh mỳ phục vụ khách	- Máy có 2 khe nướng có độ rộng thay đổi cho nhiều kích cỡ, có nút vặn với 8 chế độ - Công suất ≥ 700W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
9	Máy pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vệ sinh, pha và phục vụ các loại cà phê pha máy	- Khung máy bằng thép chịu lực, sơn tĩnh điện - Công suất ≥ 2900W
10	Máy xay cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn xay cà phê hạt	- Nguồn điện 220V - Công suất ≥ 360W ~ 1/2HP
11	Máy vắt cam	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vắt cam và pha chế các loại đồ uống phục vụ khách	Công suất ≥ 350W
12	Máy xay sinh tố	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế các loại đồ uống phục vụ khách	- Dung tích ≥ 1,5 lít - Công suất ≥ 600W
13	Bếp hâm nóng cà phê/trà	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ trà/cà phê, phục vụ tiệc trà/sự kiện	- Bếp đôi - Điện áp 220V-240V/50Hz
14	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp, bảo quản rượu vang theo tiêu chuẩn	Dung tích chứa ≥ 34 chai
15	Tủ lạnh (Tủ mát)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản đồ ăn uống phục vụ khách	Dung tích ≥ 150 lít
16	Tủ hâm nóng khăn mặt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn chuẩn bị, bảo quản và phục vụ khăn cho khách	- Nguồn điện sử dụng 220V - 50Hz - Công suất ≥ 200W - Dung tích ≥ 23 lít
17	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng, làm nóng đĩa phục vụ khách	Công suất ≥ 1000W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
18	Ấm siêu tốc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt trong buồng khách và pha chế đồ uống	- Dung tích ≥ 1,5 lít - Công suất ≥ 1800W
19	Điện thoại bàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn giao tiếp, liên lạc qua điện thoại	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
20	Máy chiết rót bia tươi	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn rót và phục vụ bia tươi cho khách	- Gồm bình ga, vòi chiết, thùng bia - Công suất máy nén khí ≥ 1/2Hp - Dung tích thùng chứa ≥ 30 lít
21	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh dụng cụ phục vụ khách ăn uống	Công suất ≥ 30 giá (khay)/giờ
22	Lò vi sóng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	- Dung tích ≥ 17 lít - Công suất ≥ 800W
23	Bếp từ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống, chế biến và phục vụ đồ ăn uống tại bàn cho khách	- Công suất ≥ 1300W - Kích thước (D x R x C) ≥ (385 x 350 x 240)mm
24	Máy tính tiền	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tính tiền, kiểm đếm tiền và in hóa đơn thanh toán cho khách	- Màn hình hiển thị LCD - Nguồn điện (100 ÷ 240)V - Kích thước ngăn kéo (D x R x C) ≥ (345 x 326 x 167)mm
25	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy

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	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
27	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
28	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	02	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm và dùng để viết trong quá trình giảng dạy	- Loại có chân giá đỡ - Kích thước bảng (D x R x C) ≥ (900 x 600 x 2000)mm
29	Máy tính cá nhân	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập, thanh toán cho khách	Loại 12 số
30	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu inox, gồm ≥ 12 ngăn - Kích thước (D x R x C) ≥ (450 x 619 x 1830)mm
31	Bàn chữ nhật	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc	Kích thước(D x R x C) ≥ (1200 x 750 x 750)mm
32	Bàn tròn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc	Kích thước ≥ (1500 x 750)mm
33	Bàn vuông	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc	Kích thước (D x R x C) ≥ (1000 x 1000 x 750)mm
34	Bàn thu ngân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tính tiền và thanh toán cho khách	- Chất liệu gỗ, có tủ và ngăn kéo - Kích thước ≥ (1000 x 750 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
35	Ghế trẻ em	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	Ghế có 3 nấc điều chỉnh độ cao mặt bàn phù hợp đối với từng trẻ, có dây bảo hiểm ở phần bụng và chân, chân đế chống trượt
36	Ghế tựa	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống	Chất liệu khung sắt sơn tĩnh điện
37	Giá bày hoa quả	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn bày hoa quả tại quầy bar, tiệc buffet,…	- Chất liệu inox. Gồm giá lót đĩa 3 tầng - Kích thước (D x R x C) ≥ (260 x 220 x 420)mm
38	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp dụng cụ, bảo quản dụng cụ	- Chất liệu gỗ, gồm 2 tầng - Kích thước (D x R x C) ≥ (900 x 500 x 1200)mm
39	Giá đỡ chai rượu vang đặt bàn	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn bài trí và phục vụ rượu vang	- Chất liệu thép không gỉ - Kích thước ≥ (325 x 120 x 60)mm
40	Giá/Chân để khay	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Chất liệu inox cao cấp, dây dù - Kích thước (D x R x C) ≥ (500 x 400 x 600)mm
41	Ấm pha trà	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha và phục vụ trà	- Chất liệu sứ trắng - Dung tích ≥ 1,1 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
42	Âu đựng súp	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	- Chất liệu sứ trắng, có hai tay cầm và có nắp đậy - Kích thước ≥ 180mm
43	Hũ đựng đường	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	- Chất liệu sứ trắng - Kích thước ≥ 80mm
44	Bình đựng sữa	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	- Chất liệu sứ trắng - Dung tích ≥ 0,03 lít
45	Gạt tàn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	Chất liệu sứ trắng
46	Lọ hoa	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn cắm hoa	- Chất liệu sứ - Kích thước ≥ 150mm
47	Bộ gia vị	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn uống	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Lọ muối	Chiếc	01		Chất liệu sứ
	Lọ tiêu	Chiếc	01		Chất liệu sứ
48	Tách trà/cà phê	Chiếc	35	Dùng để hướng dẫn phục vụ trà/ cà phê cho khách	Chất liệu sứ trắng
49	Đĩa tròn 310mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn	Chất liệu sứ trắng
50	Đĩa tròn 280mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn	Chất liệu sứ trắng
51	Đĩa tròn 250mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn, đựng các nguyên liệu pha chế	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
52	Đĩa tròn 220mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn, đựng các nguyên liệu pha chế	Chất liệu sứ trắng
53	Đĩa tròn 200mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống, đựng các nguyên liệu pha chế	Chất liệu sứ trắng
54	Đĩa tròn 150mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống, đựng các nguyên liệu pha chế	Chất liệu sứ trắng
55	Đĩa kê tách trà/cà phê	Chiếc	35	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cà phê	Chất liệu sứ trắng
56	Đĩa súp sâu lòng	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn	Chất liệu sứ trắng
57	Thuyền sốt	Chiếc	35	Dùng để hướng dẫn phục vụ sốt	Chất liệu inox/sứ trắng
58	Bộ dụng cụ ăn Á	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn bày bàn, phục vụ đồ ăn	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Chén cơm	Chiếc	06		Chất liệu sứ trắng
	Chén xúp Á	Chiếc	06		Chất liệu sứ trắng
	Chén xúp	Chiếc	06		Chất liệu sứ trắng
	Gối kê đũa	Chiếc	06		Chất liệu sứ trắng
	Thìa sứ	Chiếc	06		Chất liệu sứ trắng
	Chén kê thìa	Chiếc	06		Chất liệu sứ trắng
	Đĩa gia vị (ăn Á)	Chiếc	06		Chất liệu sứ trắng
	Bình đựng giấm	Chiếc	01		Chất liệu sứ trắng
	Đũa	Đôi	06		Chất liệu gỗ tự nhiên
	Lọ tăm	Lọ	01		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
59	Âu đựng đá	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ khách ăn uống	- Chất liệu thép không gỉ - Kích thước: đường kính ≥ 155mm; cao ≥ 185mm
60	Thực đơn	Quyển	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	Chất liệu bìa bằng da, khổ A4
61	Bình đựng cà phê/trà	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha cà phê/trà và phục vụ khách	- Chất liệu inox - Dung tích ≥ 1,5 lít
62	Ca đánh sữa	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn đánh sữa, pha chế đồ uống	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ca đánh sữa cỡ lớn	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Dung tích ≤ 600ml
	Ca đánh sữa cỡ nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Dung tích ≤ 350ml
63	Chân nến	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bài trí bàn ăn, bàn tiệc, quầy bar	Kích thước: Đường kính ≥ 150mm, cao ≥ 480mm
64	Chân và xô để đá	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Chất liệu: Thép không gỉ
65	Chảo chống dính	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống cho khách	- Chất liệu thép không gỉ, cách nhiệt - Đường kính ≥ 280mm, cao ≥ 450mm
66	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	- Chất liệu nhựa, inox - Kích thước ≥ 110mm

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	Dụng cụ mở nắp chai, hộp	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn mở các loại đồ ăn uống đóng hộp đóng chai	- Chất liệu thép không gỉ và nhựa cao cấp - Kích thước ≥ 135mm
68	Bát trộn sốt	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn tại bàn	- Chất liệu thủy tinh, hình tròn, đáy nhỏ, miệng rộng - Dung tích ≥ 0,865 lít
69	Bát đựng sốt để nếm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn	- Chất liệu inox - Kích thước ≥ 180mm
70	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ bánh mỳ và bơ	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
71	Đĩa oval	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn	Chất liệu inox
72	Nắp đậy thức ăn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bảo quản thức ăn và phục vụ ăn uống tại buồng	Chất liệu inox/nhựa
73	Thùng đựng đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống	Dung tích ≥ 45,4 lít
74	Xẻng xúc bánh	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ uống	Bàn xẻng chất liệu inox, có cán cầm bằng gỗ
75	Lồng hâm nóng súp	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, bài trí và phục vụ các bữa ăn, bữa tiệc đứng	- Kích thước (D x R x C) ≥ (580 x 352 x 302)mm - Gồm: 1 khay nước, 1 lồng gắn nồi, 2 nồi súp có nắp, dung tích 9 lít, 1 khung nồi, 2 hũ

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
76	Lồng hâm nóng thức ăn (chữ nhật)	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, bài trí và phục vụ các bữa ăn, bữa tiệc đứng	- Kích thước (D x R x C) ≥ (665 x 475 x 435)mm - Chất liệu: Inox - Số ngăn: 1 ngăn/2 ngăn/3 ngăn
77	Kéo	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	Chất liệu thép không gỉ
78	Muỗng múc kem	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ kem cho khách	Chất liệu Inox
79	Bộ phin cà phê	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn pha và phục vụ cà phê	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Phin cỡ lớn	Chiếc	01		Chất liệu nhôm/inox
	Phin cỡ nhỏ	Chiếc	01		Chất liệu nhôm/inox
80	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, cất trữ dụng cụ	- Chất liệu gỗ, có phân tầng và ngăn kéo - Kích thước (D x R x C) ≥ (1,5 x 0,6 x 1,5)m
81	Tủ trưng bày rượu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn trưng bày rượu	- Chất liệu gỗ - Kích thước (D x R x C) ≥ (3,400 x 2 x 0,6)m
82	Vỉ gạt thức ăn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn dọn sơ bàn ăn cho khách	- Chất liệu inox - Kích thước (D x R) ≥ (200 x 30)mm
83	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	07	Dùng để thực hành phục vụ thức ăn, đồ uống	Chất liệu inox, gồm 3 tầng

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
84	Bộ dao ăn	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao ăn chính	Chiếc	06		Chất liệu inox
	Dao ăn bò	Chiếc	06		Chất liệu inox
	Dao ăn cá	Chiếc	06		Chất liệu inox
	Dao bơ	Chiếc	06		Chất liệu inox
	Dao ăn phụ/tráng miệng	Chiếc	06		Chất liệu inox
85	Bộ dĩa ăn	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dĩa ăn chính	Chiếc	06		Chất liệu inox
	Dĩa ăn cá	Chiếc	06		Chất liệu inox
	Dĩa tráng miệng/dĩa salad	Chiếc	06		Chất liệu inox
	Dĩa ăn bò	Chiếc	06		Chất liệu inox
86	Bộ thìa	Bộ	12		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thìa ăn chính	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Chất liệu inox
	Thìa trà/café	Chiếc	06		Chất liệu inox
	Thìa múc sốt	Chiếc	06		Chất liệu inox
	Thìa tráng miệng	Chiếc	06		Chất liệu inox
	Thìa ăn súp	Chiếc	06		Chất liệu inox
	Thìa múc súp	Chiếc	06		Chất liệu inox
	Thìa canh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	Chất liệu inox
87	Bình lắng cặn rượu vang	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn lắng cặn và phục vụ rượu vang	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 1 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
88	Bình đựng nước	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ uống cho khách	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 1 lít
89	Chổi vệ sinh máy pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh máy pha cà phê	- Đầu chổi làm từ các sợi cao su dai mềm - Kích thước ≥ 300mm
90	Hộp đựng bã cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha và phục vụ cà phê	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
91	Khay đựng dụng cụ ăn uống	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bảo quản, cất trữ dụng cụ	- Chất liệu nhựa - Kiểu dáng hình chữ nhật, có 4 ngăn. - Kích thước (D x R x C) ≥ (289 x 520 x 95)mm
92	Bộ khay	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khay tròn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng bưng bê, phục vụ	- Chất liệu nhựa cao cấp. Thiết kế chống trơn trượt - Kích thước ≥ (400 x 300)mm
	Khay chữ nhật	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng bưng bê, phục vụ	- Chất liệu nhựa cao cấp. Thiết kế chống trơn trượt - Đường kính ≥ 350mm
93	Lót ly	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc, pha chế và phục vụ khách	Chất liệu nhựa hoặc gỗ

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
94	Ly bia (Pilsner)	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn phục vụ bia	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 300ml (6 chiếc/bộ)
95	Ly sâm panh (Champagne Flute)	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ rượu sâm panh	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
96	Ly sâm panh (Champagne Sauce)	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ rượu sâm panh	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
97	Ly tròn cao (Highball)	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ trà, cà phê, mocktail, cocktail, sinh tố và các đồ uống khác	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
98	Ly kem	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn phục vụ kem	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 150ml (6 chiếc/bộ)
99	Ly nước (Goble)	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ nước uống	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
100	Ly tròn thấp (rock/old fashion)	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ mocktail, cocktail,…	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
101	Ly bia (Pilsner)	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ bia mocktail, cocktail, sinh tố và các đồ uống khác	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 300ml (6 chiếc/bộ)

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
102	Ly nước trái cây	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn phục vụ các loại nước trái cây	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 120ml (6 chiếc/bộ)
103	Ly vang đỏ	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang đỏ	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
104	Ly vang trắng	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang trắng	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 150ml (6 chiếc/bộ)
105	Phích đựng nước	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh dụng cụ và phục vụ đồ uống	- Chất liệu vỏ nhựa cao cấp hoặc inox, ruột thủy tinh - Dung tích ≥ 2 lít
106	Bộ thớt	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thớt cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cắt thái nguyên liệu phục vụ khách	- Chất liệu nhựa - Kích thước (D x R x C) ≥ (300 x 200 x 20)mm
	Thớt cỡ trung	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cắt thái nguyên liệu phục vụ khách	- Chất liệu nhựa - Kích thước (D x R x C) ≥ (310 x 235 x 20)mm
	Thớt cỡ to	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cắt thái nguyên liệu phục vụ khách	- Chất liệu nhựa - Kích thước (D x R x C) ≥ (600 x 400 x 20)mm
107	Khăn trải bàn tròn	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn trải khăn bàn ăn, bàn tiệc phục vụ khách	- Chất liệu 100% vải cotton - Kích thước phù hợp với kích thước bàn

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
108	Khăn trải bàn vuông	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn trải khăn bàn ăn, bàn tiệc phục vụ khách	- Chất liệu 100% vải cotton - Kích thước phù hợp với kích thước bàn
109	Khăn trải bàn chữ nhật	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn trải khăn bàn ăn, bàn tiệc	- Chất liệu 100% vải cotton - Kích thước phù hợp với kích thước bàn
110	Khăn ăn	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn gấp, trang trí khăn cho bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống	- Chất liệu 100% vải cotton - Kích thước (D x R) ≥ (500 x 500)mm
111	Khăn phục vụ	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn kỹ năng phục vụ, dọn bàn	- Chất liệu vải cotton - Kích thước (D x R) ≥ (700 x 300)mm
112	Khăn vệ sinh dụng cụ	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn kỹ năng vệ sinh dụng cụ	- Chất liệu 100% vải cotton - Kích thước ≥ (500 x 500)mm
113	Áo ghế, nơ ghế	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn trang trí bàn ăn, bàn tiệc	Phù hợp với kích thước và kiểu dáng của ghế
114	Rèm quây chân bàn	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn trang trí bàn ăn, bàn tiệc	Kích thước ≥ (5000 x 750)mm
115	Khăn nỉ bọc mặt tròn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn trải khăn bàn	Phù hợp với kích thước của bàn
116	Khăn trang trí	Chiếc	21	Dùng để hướng dẫn trang trí bàn ăn, bàn tiệc	- Chất liệu cotton - Kích thước ≥ 500mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
117	Khăn nỉ bọc mặt vuông	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn trải khăn bàn	Phù hợp với kích thước của bàn
118	Khăn nỉ bọc mặt chữ nhật	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn trải khăn bàn	Phù hợp với kích thước của bàn
119	Gương đứng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành việc tự chỉnh trang diện mạo	Kích cỡ (D x R) ≥ (1600 x 800)mm
120	Xe nước lau sàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh sàn bề mặt đá	- Gồm xe có cần vắt bằng thép phun sơn tĩnh điện, 1 xô vắt nước. - Dung tích ≥ 24 lít
121	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt kính	Chiếc	02		- Hình chữ T, lưỡi cao su, có tay cầm - Kích thước ≥ 350mm
	Chổi quét	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200mm
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200mm
	Khăn lau đa năng	Chiếc	05		Chất liệu vải cotton
122	Thùng rác	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thu gom rác, sắp đặt và vệ sinh phòng	Chất liệu nhựa, có nắp đậy

3.6. 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 chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi Lumens - Kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800)mm
2	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Máy bộ đàm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng bộ đàm trong liên lạc, trao đổi thông tin	- Công suất phát ≥ 3W - Số kênh tần số ≥ 16 kênh
4	Két an toàn cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, vệ sinh và sử dụng két phục vụ khách trong buồng	Kích thước (D x R x C) ≥ (420 x 370 x 200)mm
5	Ti vi	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, vệ sinh trong buồng khách, kiểm tra an ninh an toàn,…	Kích thước màn hình ≥ 32 inches
6	Ấm siêu tốc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt trong buồng khách và pha chế đồ uống	- Dung tích ≥ 1.5 lít - Công suất ≥ 1800W
7	Điện thoại bàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn giao tiếp, liên lạc qua điện thoại	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
8	Bàn là	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn là quần áo	Công suất bàn là ≥ 1000W
9	Cầu là	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn là quần áo	Kích thước (D x R) ≥ (1060 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
10	Máy thổi khô	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	Công suất ≥ 1000W
11	Máy hút bụi đứng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh khu vực công cộng, phòng tiệc/sự kiện,…	Công suất ≥ 1000W
12	Máy hút bụi cầm tay	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn vệ sinh buồng khách	- Công suất ≥ 1000W - Dung tích ≥ 10 lít - Có chức năng hút khô và ướt
13	Máy hút nước	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh hoặc xử lý khi có sự cố	- Chất liệu bình chứa thép không gỉ - Điện áp 220V - Công suất ≥ 3000W
14	Máy đánh sàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh các loại sàn	Công suất ≥ 1000W
15	Máy phun nước áp lực	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh khu vực công cộng	Công suất ≥ 1000W
16	Máy khử trùng Ozon	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn khử khuẩn hoa quả	Công suất ≥ 33W
17	Máy hút ẩm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	Công suất ≥ 980W
18	Máy sấy tóc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng và sắp đặt trong buồng khách	Công suất ≥ 750W
19	Máy sấy tay	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sử dụng và sắp đặt trong buồng khách	Công suất ≥ 2000W
20	Máy khử mùi	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn khử mùi trong buồng khách	- Công suất ≥ 5W - Điện áp ≥ 220V - 50HZ

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	Tủ mini bar	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt minibar và vệ sinh trong buồng khách	Dung tích ≥ 36 lít
22	Các loại đèn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, kiểm tra và vệ sinh trong buồng	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Đèn bàn	Chiếc	02		- Chất liệu: Chân gỗ tự nhiên, chao vải - Bóng đèn LED, công suất ≥ 5W. Nguồn điện 220V - Kích thước (D x R x C) ≥ (300 x 180 x 550)mm
	Đèn đứng	Chiếc	01		- Chất liệu: Chân gỗ tự nhiên, chao vải - Bóng đèn LED - Công suất ≥ 5W - Nguồn điện 220V - Kích thước (D x R x C) ≥ (400 x 220 x 1500)mm
23	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
24	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
25	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy

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	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	02	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm và dùng để viết trong quá trình giảng dạy	- Loại có chân giá đỡ - Kích thước bảng (D x R x C) ≥ (900 x 600 x 2000)mm
27	Bàn ghế làm việc	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn các quy trình nghiệp vụ liên quan đến văn phòng, thực hành viết hóa đơn, giao nhận đồ vải, ….	- Bàn chất liệu gỗ - Kích thước bàn (D x R x C) ≥ (1200 x 600 x 750)mm - Ghế tựa có tay vịn
28	Quyển hướng dẫn dịch vụ có còng	Quyển	01	Dùng để hướng dẫn kẹp tài liệu các dịch vụ và bài trí trong buồng phục vụ khách	Khổ giấy A4
29	Đót giày	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt trong buồng khách	- Chất liệu gỗ - Kích thước ≥ 550mm
30	Đồng hồ báo thức để bàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, vệ sinh trong buồng	Chất liệu inox
31	Giá để tờ rơi, tệp gấp, danh thiếp	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Chất liệu gỗ, gồm ≥ 2 ngăn đứng, khổ giấy A4 - Kích thước (D x R x C) ≥ (220 x 120 x 320)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
32	Giá hành lý	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, vệ sinh trong buồng khách	- Chất liệu gỗ, vải dù - Kích thước (D x R x C) ≥ (600 x 460 x 670)mm
33	Kẹp lưu hồ sơ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn lưu văn bản	Khổ giấy A4
34	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu inox, gồm ≥ 12 ngăn - Kích thước (D x R x C) ≥ (450 x 619 x 1830)mm
35	Gạt tàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Chất liệu sứ trắng - Kích thước ≥ 70mm
36	Lọ hoa	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cắm hoa	- Chất liệu sứ - Kích thước ≥ 150mm
37	Chổi cọ có cán	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	- Chất liệu nhựa - Kích thước ≥ tổng chiều dài 500mm, bàn chải dài 130mm và rộng 50mm
38	Dụng cụ lau bụi khô	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	Cán dài ≥ 1600mm
39	Nôi (cũi) trẻ em	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, chuẩn bị nôi trẻ em	- Chất liệu gỗ - Kích thước (D x R x C) ≥ (1200 x 800 x 960)mm
40	Xe chở đồ minibar	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn chuẩn bị, sắp đặt và cung cấp minibar cho buồng khách	- Chất liệu thép không gỉ, sơn tĩnh điện gồm 2 tầng - Kích thước (D x R x C) ≥ (965 x 615 x 950)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
41	Xe đẩy phục vụ buồng	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, vệ sinh xe đẩy phục vụ làm buồng	- Chất liệu bằng sắt sơn tĩnh điện, gồm 3 tầng - Kích thước (D x R x C) (1400 x 460 x 1120)mm
42	Đệm	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn làm giường	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Đệm giường đôi	Chiếc	01		Kích thước ≥ (1600 x 2000)mm
	Đệm giường đơn	Chiếc	01		Kích thước ≥ (1200 x 1900)mm
43	Xe đẩy vệ sinh công cộng	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, vệ sinh xe đẩy phục vụ làm khu vực công cộng	- Chất liệu sắt sơn tĩnh điện - Kích thước (D x R x C) ≥ (1300 x 550 x 1000)mm
44	Tủ quần áo	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn lau bụi, sắp đặt đồ cung cấp trong buồng khách	- Chất liệu gỗ - Kích thước ≥ (1800 x 2000)mm
45	Tranh treo tường	Bức	01	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh trong buồng khách	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
46	Thảm sàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh, sắp đặt buồng khách	- Loại sợi PolypropyleneGauge1/10 - Kích thước theo diện tích buồng
47	Bộ mắc áo	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt trong buồng khách, treo quần áo của khách	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Móc áo/trơn	Chiếc	02		Chất liệu gỗ
	Móc áo/kẹp	Chiếc	02		Chất liệu gỗ
	Móc áo satin	Chiếc	02		Chất liệu gỗ

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	Khay hóa chất	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sắp xếp xe đẩy và vệ sinh buồng khách	- Chất liệu nhựa - Kích thước ≥ (400 x 280 x 180)mm
49	Khay đựng trà/cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt trong buồng khách	- Chất liệu Acrilic cao cấp hoặc gỗ sơn mài, màu đen - Kích thước (D x R x C) ≥ (335 x 132 x 20)mm
50	Gương đứng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành việc tự chỉnh trang diện mạo	Kích cỡ (D x R) ≥ (1600 x 800)mm
51	Giường ngủ các loại	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn làm giường	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Giường đôi	Chiếc	02		- Chất liệu gỗ - Kích thước ≥ (1600 x 2000)mm
	Giường đơn	Chiếc	01		- Chất liệu gỗ - Kích thước ≥ (1200 x 1900)mm
	Giường phụ (extrabed)	Chiếc	01		- Chất liệu gỗ - Kích thước ≥ (1200 x 1900)mm
52	Giá treo khăn tắm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt và vệ sinh trong buồng khách	- Chất liệu inox - Kích thước (D, R, C) ≥ (600 x 240 x 130)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
53	Bình xịt	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn sử dụng hóa chất làm vệ sinh	Chất liệu nhựa, thân hình trụ, có tay xịt và đầu phun có thể điều chỉnh phun sương hoặc phun tia
54	Bình xịt nước	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành cắm hoa hoặc là quần áo, đồ vải	Chất liệu nhựa, thân hình trụ, có tay xịt và đầu phun có thể điều chỉnh phun sương hoặc phun tia
55	Bộ bàn trà	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt và vệ sinh trong buồng khách	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bàn trà	Chiếc	01		- Chất liệu gỗ - Kích thước ≥ đường kính 340mm, cao 528mm
	Ghế	Chiếc	02		- Chất liệu gỗ - Dáng ghế tựa, có tay vịn
56	Xe nước lau sàn	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh sàn bề mặt đá	- Gồm xe có cần vắt bằng thép phun sơn tĩnh điện, 1 xô vắt nước - Dung tích ≥ 24 lít
57	Miếng cọ rửa	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
58	Các loại biển báo	Bộ	04		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Biển báo sàn ướt "Wet floor"	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	- Chất liệu nhựa. Hình dáng chữ A - Kích thước (D x R) ≥ (600 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
	Biển báo khu vực đang làm vệ sinh. "Cleaning in progress"	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	- Chất liệu nhựa. Hình dáng chữ A - Kích thước (D x R) ≥ (600 x 300)mm
	Biển báo in 02 mặt: không làm phiền (không quấy rầy) "Do not disturb" và làm ơn dọn buồng "Please make up room"	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt trong buồng, thủ tục vào buồng dọn vệ sinh, xử lý tình huống	- Chất liệu nhựa - Kích thước (D x R) ≥ (220 x 50)mm
59	Cân sức khỏe	Chiếc	01	Dùng để sắp đặt và vệ sinh trong buồng cho khách	Kích thước (D x R x C) ≥ (280 x 280 x 07)mm
60	Dép đi trong nhà	Đôi	02	Dùng để hướng dẫn sắp đặt trong buồng khách	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
61	Bình đựng nước rửa tay	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt và vệ sinh trong buồng khách hoặc khu vực vệ sinh công cộng	- Chất liệu nhựa, có thể treo tường - Kích thước (D x R x C) ≥ (190 x 80 x 90)mm
62	Đồ vải cung cấp trong phòng tắm	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn gấp, sắp đặt trong phòng tắm	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khăn tắm	Chiếc	02		- Chất liệu cotton - Kích thước ≥ (400 x 1700)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
	Khăn tay	Chiếc	02		- Chất liệu cotton - Kích thước ≥ (150 x 200)mm
	Khăn mặt	Chiếc	02		- Chất liệu cotton - Kích thước ≥ (400 x 700)mm
63	Thảm chân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn gấp, sắp đặt trong phòng tắm	- Chất liệu cotton - Kích thước ≥ (500 x 700)mm
64	Áo choàng tắm	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn gấp, sắp đặt trong phòng tắm	Chất liệu cotton
65	Đồ vải trải giường	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn làm giường	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ga trải giường đôi	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn trải ghép ga	Kích thước ≥ (2600 x 2800)mm
	Ruột chăn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn lồng chăn	Kích thước ≥ (1800 x 2000)mm
	Vỏ chăn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn lồng chăn	Kích thước ≥ (1800 x 2000)mm
	Tấm bảo vệ nệm đôi	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn trải ghép ga	Kích thước ≥ (1600 x 2000)mm
	Ruột gối	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn lồng gối	Kích thước ≥ (500 x 700)mm
	Vỏ gối	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn lồng gối	Kích thước ≥ (500 x 700)mm
	Gối trang trí (vỏ và ruột)	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn trang trí giường	Kích thước ≥ (450 x 450)mm
	Váy giường	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn làm giường	Kích thước ≥ (3200 x 4000)m

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dải trang trí giường	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn trang trí giường	Kích thước ≥ (600 x 2100)mm
66	Hộp đựng giấy vệ sinh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt giấy vệ sinh, trang trí trong phòng tắm/khu vực vệ sinh công cộng	- Chất liệu inox - Kích thước (D x R x C) ≥ (260 x 265 x 120)mm
67	Tủ đầu giường	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh trong buồng khách	- Chất liệu gỗ - Kích thước (D x R x C) ≥ (400 x 500 x 450)mm
68	Cây gạt tàn thuốc lá	Cây	02	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, phục vụ khách tại khu vực công cộng	- Chất liệu inox, có khay gạt tàn phía trên nắp, thùng đựng rác bên trong bằng tôn hoa - Kích thước (D x R x C) ≥ (300 x 300 x 685)mm
69	Pad đánh sàn màu trắng	Miếng	04	Dùng để hướng dẫn gắn Pad vào mâm của máy chà sàn, vệ sinh sàn	- Loại mềm, dai và sợi mảnh - Đường kính ≥ 430mm
70	Pad đánh sàn màu đỏ	Miếng	04	Dùng để hướng dẫn gắn Pad vào mâm của máy chà sàn, vệ sinh sàn	- Độ cứng nhẹ, sợi nhiều - Đường kính ≥ 430mm
71	Pad đánh sàn màu đen	Miếng	04	Dùng để hướng dẫn gắn Pad vào mâm của máy chà sàn, vệ sinh sàn	- Sợi nhiều - Đường kính ≥ 430mm
72	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	

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:				
	Cây gạt kính	Chiếc	02		- Hình chữ T, lưỡi cao su, có tay cầm - Kích thước ≥ 350mm
	Chổi quét	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200mm
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200mm
73	Khăn lau đa năng	Chiếc	05	Dùng để hướng dẫn lau bụi các bề mặt	Chất liệu vải cotton
74	Thùng rác	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thu gom rác, sắp đặt và vệ sinh phòng	Chất liệu nhựa, có nắp đậy
75	Bộ đồ dùng phục vụ ăn uống trong buồng	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn sắp đặt hoa quả phục vụ trong buồng khách	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Đĩa	Chiếc	01		Chất liệu sứ trắng
	Dao ăn	Chiếc	01		Chất liệu inox
	Dĩa ăn	Chiếc	01		Chất liệu inox
	Khăn ăn	Chiếc	01		Chất liệu vải cotton
	Tách trà/cà phê	Chiếc	02		Chất liệu sứ trắng
	Đĩa kê tách trà/cà phê	Chiếc	02		Chất liệu sứ trắng
	Thìa trà/cà phê	Chiếc	02		Chất liệu inox
	Ly Champagne Flute	Chiếc	02		Chất liệu thủy tinh
	Ly nước	Chiếc	02		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
76	Kìm	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cắt hoặc cố định dây kẽm khi cắm hoa	- Chất liệu thép - Kích thước (D x R) ≥ (210 x 60)mm
77	Dao	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cắt tỉa lá, cành khi cắm hoa	Chất liệu thép không gỉ
78	Dao thủ công	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cắt xốp hoặc giấy gói hoa	Chất liệu thép không gỉ
79	Kéo thủ công	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cắt dây rubăng và các loại giấy	Chất liệu thép không gỉ
80	Kéo cắt hoa	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cắt những cành, nhánh khá to	Chất liệu thép không gỉ
81	Tuốt lá	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn bỏ lá, cành	Chất liệu thép không gỉ
82	Bộ dụng cụ cắm hoa	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn cắm hoa	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình cắm hoa cao	Chiếc	01		- Chất liệu sứ hoặc thủy tinh - Chiều cao ≥ 400mm
	Bình cắm hoa thấp	Chiếc	01		- Chất liệu sứ hoặc thủy tinh - Chiều cao ≥ 150mm
	Giỏ cắm hoa	Chiếc	01		- Chất liệu gỗ hoặc mây tre đan - Kích thước (D,R,C) ≥ (120 x 40 x 150)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
	Đĩa cắm hoa	Chiếc	01		- Chất liệu nhựa hoặc thủy tinh - Kích thước ≥ 200mm
83	Xô nhựa	Chiếc	04	Dùng để ngâm hoa và xốp	- Bằng nhựa - Thể tích 10 lít
84	Vách đầu giường	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn lau bụi, làm giường	- Chất liệu gỗ hoặc gỗ bọc nỉ - Kích thước phù hợp với giường
85	Bộ đồ dùng cung cấp cho khách trong phòng tắm	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp đặt đồ cung cấp cho khách trong phòng tắm	- Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm - Gồm ≥ 10 loại đồ
86	Bộ đồ dùng cung cấp cho khách trong phòng ngủ	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp đặt đồ cung cấp cho khách trong phòng ngủ	- Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm - Gồm ≥ 5 loại đồ
87	Bộ đồ dùng cung cấp cho minibar	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh và sắp đặt đồ minibar	- Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm - Gồm ≥ 5 loại đồ

3.7. Phòng thực hành nghiệp vụ pha chế đồ uống

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 chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi Lumens - Kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800)mm
2	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	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
3	Máy bộ đàm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng bộ đàm trong liên lạc, trao đổi thông tin	- Công suất phát ≥ 3W - Số kênh tần số ≥ 16 kênh
4	Máy bào (xay) đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn xay đá phục vụ pha chế sinh tố và các loại đồ uống khác	Công suất ≥ 180W
5	Máy đánh trứng/kem	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn đánh trứng, đánh kem phục vụ pha chế đồ uống	- Dạng cầm tay - Công suất ≥ 250W
6	Máy ép hoa quả	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Công suất ≥ 220W
7	Máy làm đá viên	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và làm đá viên phục vụ khách	Năng suất ≥ 32kg/ngày
8	Máy làm lạnh nước trái cây	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn bảo quản nước ép hoa quả và phục vụ khách	Dung tích ≥ 5 lít
9	Máy pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vệ sinh, pha và phục vụ các loại cà phê pha máy	- Khung máy bằng thép chịu lực, sơn tĩnh điện - Công suất ≥ 2900W
10	Máy xay cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn xay cà phê hạt	- Nguồn điện 220V - Công suất ≥ 360W~1/2HP
11	Máy vắt cam	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn vắt cam và pha chế các loại đồ uống phục vụ khách	Công suất ≥ 350W

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 xay sinh tố	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế các loại đồ uống phục vụ khách	- Dung tích ≥ 1.5 lít - Công suất ≥ 600W
13	Bếp hâm nóng cà phê/trà	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ trà/cà phê, phục vụ tiệc trà/sự kiện	- Bếp đôi - Điện áp 220V-240V/50Hz
14	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích ≥ 150 lít
15	Tủ lạnh (Tủ mát)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản đồ ăn uống phục vụ khách	Dung tích ≥ 150 lít
16	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn ướp lạnh ly phục vụ bia tươi và các đồ uống	Công suất ≥ 110W
17	Ấm siêu tốc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt trong buồng khách và pha chế đồ uống	- Dung tích ≥ 1,5 lít - Công suất ≥ 1800W
18	Máy chiết rót bia tươi	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn rót và phục vụ bia tươi cho khách	- Gồm bình ga, vòi chiết, thùng bia - Công suất máy nén khí ≥ 1/2Hp - Dung tích thùng chứa ≥ 30 lít
19	Máy làm kem	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn làm các loại kem và phục vụ khách	- Chất liệu inox - Điện áp 220-240V/50Hz - Công suất đầu vào ≥ 2 kW - Công suất đầu ra ≥ 36 lít/giờ

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	Điện thoại bàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn giao tiếp, liên lạc qua điện thoại	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
21	Máy rửa ly cốc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng máy và rửa ly cốc	- Công suất ≥ 30 giá (khay)/giờ - Điện áp ≥ 220V/50Hz
22	Cân điện tử	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn định lượng các nguyên liệu pha chế đồ uống	- Mức cân ≤ 3kg - Đơn vị chia nhỏ nhất 1g
23	Bếp từ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống, chế biến và phục vụ đồ ăn uống tại bàn cho khách	- Công suất ≥ 1300W - Kích thước (D x R x C) ≥ (385 x 350 x 240)mm
24	Máy tính tiền	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tính tiền, kiểm đếm tiền và in hóa đơn thanh toán cho khách	- Màn hình hiển thị LCD - Nguồn điện (100 ÷ 240)V - Kích thước ngăn kéo (D x R x C) ≥ (345 x 326 x 167)mm
25	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
26	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
27	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
28	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	02	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm và dùng để viết trong quá trình giảng dạy	- Loại có chân giá đỡ - Kích thước bảng (D x R x C) ≥ (900 x 600 x 2000)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
29	Máy tính cá nhân	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập, thanh toán cho khách	Loại 12 số
30	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp , bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu inox, gồm ≥ 12 ngăn - Kích thước (D x R x C) ≥ (450 x 619 x 1830)mm
31	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bài trí, pha chế và phục vụ đồ uống cho khách	Chất liệu tủ bằng gỗ, bề mặt đá. Kích thước phù hợp với diện tích phòng
32	Bàn pha chế	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành pha chế	Kích thước (D x R x C) ≥ (1200 x 750 x 750)mm
33	Bàn thu ngân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tính tiền và thanh toán cho khách	- Chất liệu gỗ, có tủ và ngăn kéo - Kích thước ≥ (1000 x 750 x 750)mm
34	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn cách bài trí trong quầy bar và phục vụ khách	Ghế có 2 tầng. Khung thép sơn tĩnh điện. Sử dụng Piston hơi điều chỉnh độ cao
35	Giá bày hoa quả	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn bày hoa quả tại quầy bar, tiệc buffet,…	- Chất liệu inox. Gồm giá lót đĩa 3 tầng - Kích thước (D x R x C) ≥ (260 x 220 x 420)mm
36	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp dụng cụ, bảo quản dụng cụ	- Chất liệu gỗ, gồm 2 tầng

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
					- Kích thước (D x R x C) ≥ (900 x 500 x 1200)mm
37	Giá đỡ chai rượu vang đặt bàn	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn bài trí và phục vụ rượu vang	- Chất liệu thép không gỉ - Kích thước ≥ (325 x 120 x 60)mm
38	Giá treo ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp ly	- Chất liệu inox, có nhiều ngăn móc - Kích thước phù hợp với quầy bar
39	Hũ đựng đường	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	- Chất liệu sứ trắng - Kích thước ≥ 80mm
40	Bình đựng sữa	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	- Chất liệu sứ trắng - Dung tích ≥ 0.03 lít
41	Bình trà	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ trà	- Chất liệu sứ trắng - Dung tích ≥ 1,1 lít
42	Gạt tàn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Chất liệu sứ trắng - Kích thước ≥ 70mm
43	Lọ hoa	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn cắm hoa	- Chất liệu sứ - Kích thước ≥ 150mm
44	Bộ gia vị	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Lọ muối	Chiếc	01		- Chất liệu sứ - Kích thước 70mm
	Lọ tiêu	Chiếc	01		- Chất liệu sứ - Kích thước 7mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
45	Tách cà phê capuchino, đĩa kê	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cà phê	- Chất liệu sứ trắng - Dung tích ≥ 0,22 lít
46	Tách trà/cà phê	Chiếc	35	Dùng để hướng dẫn phục vụ trà/cà phê cho khách	Chất liệu sứ trắng
47	Đĩa tròn 250mm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn, đựng các nguyên liệu pha chế	Chất liệu sứ trắng
48	Đĩa tròn 220mm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn, đựng các nguyên liệu pha chế	Chất liệu sứ trắng
49	Đĩa tròn 200mm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống, đựng các nguyên liệu pha chế	Chất liệu sứ trắng
50	Đĩa tròn 150mm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống, đựng các nguyên liệu pha chế	Chất liệu sứ trắng
51	Đĩa kê tách trà/cà phê	Chiếc	35	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cà phê	Chất liệu sứ trắng
52	Âu đựng đá	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ khách ăn uống	- Chất liệu thép không gỉ - Kích thước: đường kính ≥ 155mm; cao ≥ 185mm
53	Thực đơn	Quyển	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	Chất liệu bìa bằng da, khổ A4

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
54	Bình đựng cà phê/trà	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha cà phê/trà và phục vụ khách	- Chất liệu inox - Dung tích ≥ 1,5 lít
55	Bình xịt kem tươi	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Chất liệu thép không gỉ - Dung tích ≥ 0,75 lít
56	Ca đánh sữa	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ca đánh sữa cỡ lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn đánh sữa, pha chế đồ uống	- Chất liệu inox - Dung tích ≤ 600ml
	Ca đánh sữa cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn đánh sữa, pha chế đồ uống	- Chất liệu inox - Dung tích ≤ 350ml
57	Chân nến	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bài trí bàn ăn, bàn tiệc, quầy bar	Kích thước: đường kính ≥ 150mm, cao ≥ 480mm
58	Chân và xô để đá	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Chất liệu: Thép không gỉ
59	Chảo chống dính	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống cho khách	- Chất liệu thép không gỉ, cách nhiệt - Đường kính ≥ 2800mm; cao ≥ 45mm
60	Bộ dụng cụ cắt tỉa	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế, cắt tỉa và phục vụ đồ uống	Chất liệu inox, gồm 1 vani khóa từ, một túi cuộn có ≥ 12 chi tiết
61	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	- Chất liệu nhựa, inox - Kích thước ≥ 110mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
62	Dụng cụ mở nắp chai, hộp	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn mở các loại đồ ăn uống đóng hộp đóng chai	- Chất liệu thép không gỉ và nhựa cao cấp - Kích thước ≥ 135mm
63	Bộ dụng cụ pha chế	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình lắc tiêu chuẩn cỡ lớn	Chiếc	01		- Chất liệu inox, gồm 3 phần - Dung tích 550ml
	Bình lắc tiêu chuẩn cỡ nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu inox, gồm 3 phần - Dung tích 350ml
	Bình lắc Boston	Chiếc	01		- Gồm 2 phần: 1 bình chất liệu inox có vỏ bọc cao su và 1 bình chất liệu thủy tinh có vạch đong - Dung tích 750ml
	Chai nhựa biểu diễn	Chiếc	01		- Chất liệu nhựa Plastis - Kích thước (150 x 470 x 90)mm
	Chày dầm	Chiếc	01		- Chất liệu bằng thép không gỉ hoặc nhựa - Kích thước ≥ (200 ÷ 230)mm
	Đong rượu 2 đầu cỡ lớn	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Dung tích (30 x 60)ml
	Đong rượu 2 đầu cỡ nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Dung tích (15 x 30)ml

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Đong rượu 2 đầu cỡ trung	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Dung tích (20 x 40)ml
	Kẹp gắp đồ trang trí/chanh	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Kích thước (155 x 15)mm
	Kẹp vắt chanh	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Kích thước (205 x 65)mm
	Kẹp gắp đá	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Kích thước 280mm. Độ dầy 2mm
	Que khuấy	Chiếc	01		- Chất liệu nhựa PS - Kích thước ≥ 215mm
	Thìa pha chế	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Kích thước ≥ 240mm
	Lược đá	Chiếc	01		- Chất liệu inox. - Kích thước ≥ (145 x 115)mm
	Vá đá (xúc đá)	Chiếc	01		Chất liệu bằng inox
	Vòi rót rượu	Chiếc	01		- Vòi được thiết kế với chất liệu thép không gỉ - Kích thước: Dài 105mm, đường kính miệng 6mm, nút bít cao su 29mm
64	Phới inox	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Chất liệu thép không gỉ - Kích thước ≥ 300mm
65	Thùng đựng đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống	Dung tích ≥ 45,4 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
66	Kéo	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	Chất liệu thép không gỉ
67	Lọ đựng bột quế	Lọ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Chất liệu thép không gỉ - Kích thước (R, C) ≥ (6 x 85)mm
68	Muỗng múc kem	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ kem cho khách	- Chất liệu Inox - Kích thước (D, R) ≥ (21 x 5)mm
69	Bộ phin cà phê gồm:	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Phin cỡ lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha và phục vụ cà phê	Chất liệu nhôm/inox
	Phin cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha và phục vụ cà phê	Chất liệu nhôm/inox
70	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, cất trữ dụng cụ	- Chất liệu gỗ, có phân tầng và ngăn kéo - Kích thước (D x R x C) ≥ (1,5 x 0,6 x 1,5)m
71	Tủ trưng bày rượu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn trưng bày rượu	- Chất liệu gỗ - Kích thước (D x R x C) ≥ (3,4 x 2 x 0,6)m
72	Bộ thìa	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thìa ăn chính	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Chất liệu inox - Kích thước: 208mm, độ dầy 4mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Thìa trà/café	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Chất liệu inox - Kích thước: 140mm, độ dầy 4mm
	Thìa tráng miệng	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Chất liệu inox - Kích thước: 184mm, độ dầy 4mm
73	Bình đựng nước	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ uống cho khách	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 1 lít
74	Chổi vệ sinh máy pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh máy pha cà phê	- Đầu chổi làm từ các sợi cao su dai mềm. Đầu muỗng giúp định lượng bột vệ sinh máy - Kích thước ≥ 300mm
75	Hộp đựng bã cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha và phục vụ cà phê	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
76	Hộp đựng đường, muối viền ly	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Chất liệu cao su - Kích thước ≥ (300 x 450)mm
77	Hộp đựng nguyên liệu trang trí	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Chất liệu nhựa plastic - Kiểu dáng hình tròn, gồm 3 ngăn
78	Bình đựng nguyên liệu pha chế	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình cỡ lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Chất liệu thuỷ tinh - Dung tích: ≥ 500ml
	Bình cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Chất liệu thuỷ tinh - Dung tích: ≥ 250ml

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
79	Khay gồm:	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khay tròn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng bưng bê, phục vụ	- Chất liệu nhựa cao cấp. Thiết kế chống trơn trượt - Kích thước ≥ (400 x 300)mm
	Khay chữ nhật	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng bưng bê, phục vụ	- Chất liệu nhựa cao cấp. Thiết kế chống trơn trượt - Đường kính ≥ 350mm
80	Lót ly	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc, pha chế và phục vụ khách	Chất liệu nhựa hoặc gỗ
81	Ly bia (Pilsner)	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn phục vụ bia	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 300ml (6 chiếc/bộ)
82	Ly Brandy Snifter	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ mocktail, cocktail và các đồ uống khác	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
83	Ly sâm panh (Champagne Flute)	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ rượu sâm panh	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
84	Ly sâm panh (Champagne Sauce)	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ rượu sâm panh	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
85	Ly Cocktail/Martini	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 90ml (6 chiếc/bộ)
86	Ly tròn cao (Highball)	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ trà, cà phê, mocktail, cocktail, sinh tố và các đồ uống khác	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
87	Ly Hurricane/Poco Grand	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ trà, cà phê, mocktail, cocktail, sinh tố và các đồ uống khác	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
88	Ly Irish Coffee	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cà phê	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
89	Ly kem	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn phục vụ kem	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 150ml (6 chiếc/bộ)
90	Ly Margarita	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
91	Ly nước (Goble)	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ nước uống	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
92	Ly tròn thấp (rock/old fashion)	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ mocktail, cocktail,…	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
93	Ly shot	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 30ml (6 chiếc/bộ)
94	Ly bia (Pilsner)	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ bia mocktail, cocktail, sinh tố và các đồ uống khác	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 300ml (6 chiếc/bộ)
95	Ly nước trái cây	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn phục vụ các loại nước trái cây	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 120ml (6 chiếc/bộ)
96	Ly vang đỏ	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang đỏ	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
97	Ly vang trắng	Bộ	03	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang trắng	- Chất liệu thủy tinh - Dung tích ≥ 150ml (6 chiếc/bộ)
98	Phích đựng nước	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh dụng cụ và phục vụ đồ uống	- Chất liệu vỏ nhựa cao cấp hoặc inox, ruột thủy tinh - Dung tích ≥ 2 lít
99	Thảm cao su chống trơn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống đảm bảo an toàn	- Chất liệu cao su - Kích thước (D x R) ≥ (300 x 450)mm
100	Thớt gồm:	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thớt cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cắt thái nguyên liệu phục vụ khách	- Chất liệu nhựa - Kích thước (D x R x C) ≥ (300 x 200 x 20)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
	Thớt cỡ trung	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cắt thái nguyên liệu phục vụ khách	- Chất liệu nhựa - Kích thước (D x R x C) ≥ (310 x 235 x 20)mm
	Thớt cỡ to	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cắt thái nguyên liệu phục vụ khách	- Chất liệu nhựa - Kích thước (D x R x C) ≥ (600 x 400 x 20)mm
101	Khăn trải bàn chữ nhật	chiếc	14	Dùng để hướng dẫn trải khăn bàn ăn, bàn tiệc	- Chất liệu 100% vải cotton - Kích thước phù hợp với kích thước bàn
102	Khăn ăn	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn gấp, trang trí khăn cho bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống	- Chất liệu 100% vải cotton - Kích thước (D x R) ≥ (500 x 500)mm
103	Khăn phục vụ	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn kỹ năng phục vụ, dọn bàn	- Chất liệu vải cotton - Kích thước (D x R) ≥ (700 x 300)mm
104	Khăn vệ sinh dụng cụ	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn kỹ năng vệ sinh dụng cụ	- Chất liệu 100% vải cotton - Kích thước ≥ (500 x 500)mm
105	Khay để khăn mặt	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Hình chữ nhật, chất liệu gỗ sơn mài. - Kích thước ≥ (40 x 25)mm
106	Xe nước lau sàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh sàn bề mặt đá	- Gồm xe có cần vắt bằng thép phun sơn tĩnh điện, 1 xô vắt nước - Dung tích ≥ 24 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
107	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt kính	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn vệ sinh gương kính	- Hình chữ T, lưỡi cao su, có tay cầm - Kích thước ≥ 350mm
	Chổi quét	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn vệ sinh sàn	- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200mm
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn vệ sinh	- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200mm
	Khăn lau đa năng	Chiếc	05	Dùng để hướng dẫn lau bụi các bề mặt	Chất liệu vải cotton
108	Thùng rác	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thu gom rác, sắp đặt và vệ sinh phòng	Chất liệu nhựa, có nắp đậy
109	Bút vẽ Latte art	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành vẽ cà phê Latte art, Capucino,…	Chất liệu thép không gỉ/inox

3.8. Phòng thực hành giặt là

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 chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi Lumens - Kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800)mm
2	Máy vi tính	Bộ	01		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
3	Máy bộ đàm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng bộ đàm trong liên lạc, trao đổi thông tin	- Công suất phát ≥ 3W - Số kênh tần số ≥ 16 kênh
4	Điện thoại bàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn giao tiếp, liên lạc qua điện thoại	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Bàn là hơi nước cây	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn là quần áo	- Công suất ≥ 1600W - Điện áp 220V
6	Bàn là	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn là quần áo	Công suất bàn là ≥ 1000W
7	Cầu là	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn là quần áo	Kích thước (D x R) ≥ (1060 x 300)mm
8	Cân điện tử loại lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành cân đồ vải, hóa chất	Mức cân ≥ 15kg
9	Máy giặt khô	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn giặt khô đồ vải, quần áo	Công suất ≥ 20kg vải khô/mẻ
10	Máy giặt nước	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và giặt đồ vải	Trọng lượng giặt ≤ 8kg
11	Máy sấy khô đồ vải	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sấy khô đồ vải của khách	Công suất ≥ 8kg khô/mẻ
12	Máy thổi form	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn là quần áo véc, áo khoác	- Điện áp 220V - Kích thước (D x R x C) ≥ (640 x 700 x 1700)mm - Điện năng tiêu thụ 0,75 kW/giờ

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 là ủi phẳng trục cuốn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn là hơi đồ vải (ga, vỏ chăn,…)	- Kích thước (D x R x C) ≤ (1900 x 1100 x 600)mm - Công suất 7,5kW/giờ
14	Máy hút nước	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh hoặc xử lý khi có sự cố	- Chất liệu bình chứa thép không gỉ - Công suất ≥ 3000W
15	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
16	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	01	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm và dùng để viết trong quá trình giảng dạy	- Loại có chân giá đỡ - Kích thước bảng (D x R x C) ≥ (900 x 600 x 2000)mm
17	Bàn ghế làm việc	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn các quy trình nghiệp vụ liên quan đến văn phòng, thực hành viết hóa đơn, giao nhận đồ vải, ….	- Bàn chất liệu gỗ - Kích thước bàn (D x R x C) ≥ (1200 x 600 x 750)mm - Ghế tựa có tay vịn
18	Máy tính cá nhân	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập, thanh toán cho khách	Loại 12 số
19	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp , bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu inox, gồm ≥ 12 ngăn - Kích thước (D x R x C) ≥ (450 x 619 x 1830)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
20	Tủ đựng tài liệu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cất trữ, bảo quản các tài liệu	- Gồm 2 hoặc 3 buồng chất liệu thép không gỉ, cánh kính. - Kích thước (D x R x C) ≥ (1350 x 450 x 1830)mm
21	Dụng cụ ghi trên quần áo	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn đánh dấu các loại đồ vải và quần áo của khách	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
22	Ca đong hóa chất	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đong hóa chất	- Chất liệu nhựa, có tay cầm - Dung tích ≥ 1 lít
23	Dụng cụ lau bụi khô	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	Cán dài ≥ 1600mm
24	Quầy giặt là	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn nhận, trả đồ giặt,…	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
25	Xe treo đồ giặt di động tại xưởng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn treo quần áo và trả đồ giặt cho khách	- Chất liệu inox - Kích thước (D x R x C) ≥ (1800 x 1600 x 800)mm
26	Xe chở đồ vải	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thu gom đồ vải	- Chất liệu khung bằng inox, có 4 bánh xe và túi đựng đồ giặt bằng vải bạt bọc không thấm nước - Kích thước (D x R x C) ≥ (900 x 600 x 845)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
27	Thùng nhựa tròn	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành phân loại đồ vải	- Chất liệu nhựa - Kích thước ≥ (720 x 910)mm - Dung tích ≥ 120 lít
28	Bộ mắc áo	Bộ	08		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Móc áo/trơn	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn sắp đặt trong buồng khách, treo quần áo của khách	Chất liệu gỗ
	Móc áo/kẹp	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp đặt trong buồng khách, treo quần áo của khách	Chất liệu gỗ
	Móc áo satin	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp đặt trong buồng khách, treo quần áo của khách	Chất liệu gỗ
29	Bàn chà đồ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành chà đồ vải bẩn, tẩy vết,…	- Chất liệu inox - Kích thước (D x R x C) ≥ (1000 x 1000 x 750)mm
30	Bàn gấp đồ giặt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành gấp các loại đồ vải	- Chất liệu inox, gồm 2 tầng - Kích thước (D x R x C) ≥ (3000 x 1000 x 700)mm
31	Bình xịt	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sử dụng hóa chất làm vệ sinh	Chất liệu nhựa, thân hình trụ, có tay xịt và đầu phun có thể điều chỉnh phun sương hoặc phun tia

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
32	Xe nước lau sàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh sàn bề mặt đá	- Gồm xe có cần vắt bằng thép phun sơn tĩnh điện, 1 xô vắt nước - Dung tích ≥ 24 lít
33	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt kính	Chiếc	02		- Hình chữ T, lưỡi cao su, có tay cầm - Kích thước ≥ 350mm
	Chổi quét	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200mm
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa, - Cán dài ≥ 1200mm
	Khăn lau đa năng	Chiếc	05		Chất liệu vải cotton
34	Thùng rác	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thu gom rác, sắp đặt và vệ sinh phòng	Chất liệu nhựa, có nắp đậy
35	Xô nhựa ngâm tẩy có nắp	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn ngâm tẩy các đồ vải	- Chất liệu nhựa - Dung tích ≥ 15 lít
36	Xe giặt là	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn treo quần áo và chỉnh sửa đồ giặt là	- Chất liệu inox - Kích thước (D x R x C) ≥ (1220 x 5400 x 1710)mm
37	Dép chống tĩnh điện	Đôi	19	Dùng để hướng dẫn giữ an toàn	Chất liệu nhựa PVC

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

Phụ lục 95b

DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU NGÀNH, NGHỀ QUẢN TRỊ KHU RESORT

(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 khu resort

Mã ngành, nghề: 6810202

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 thiết bị theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng học kỹ thuật cơ sở

3.2. Phòng học ngoại ngữ

3.3. Phòng thực hành máy vi tính

3.4. Phòng thực hành nghiệp vụ lễ tân

3.5. Phòng thực hành nghiệp vụ nhà hàng

3.6. Phòng thực hành nghiệp vụ buồng

3.7. Phòng thực hành nghiệp vụ pha chế đồ uống

3.8. Phòng thực hành giặt là

A. PHẦN THUYẾT MINH

1. Danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Quản trị khu resort 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 khu resort 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 khu resort trình độ cao đẳng

2. Nội dung của danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Quản trị khu resort 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 khu resort 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 khu resort 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 ghi chú ***(thực tập tại doanh nghiệp)*** nhưng phải đảm bảo người học được học, thực hành trên các thiết bị đó trong quá trình đào tạo.

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

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

(1) Phòng học kỹ thuật cơ sở;

(2) Phòng học ngoại ngữ;

(3) Phòng thực hành máy vi tính;

(4) Phòng thực hành nghiệp vụ lễ tân;

(5) Phòng thực hành nghiệp vụ nhà hàng;

(6) Phòng thực hành nghiệp vụ buồng;

(7) Phòng thực hành nghiệp vụ pha chế đồ uống;

(8) Phòng thực hành giặt là.

2. Mô tả các phòng chức năng

2.1. Phòng học kỹ thuật cơ sở

Sử dụng để thực hiện hoạt động đào tạo các nội dung lý thuyết chung và cơ sở của ngành, nghề Quản trị khu resort. Cung cấp cho người học kiến thức như: Công tác chuẩn bị; kết thúc ca làm việc; sử dụng điện thoại; xử lý phàn nàn của khách; phát triển mối quan hệ với khách hàng; bán sản phẩm; làm việc nhóm; báo cáo; phòng cháy chữa cháy; sơ cứu cơ bản; áp dụng du lịch có trách nhiệm;..... Bên cạnh đó, đào tạo các nội dung chuyên môn như: Giám sát các hoạt động của từng bộ phận; xây dựng các kế hoạch về mua sắm hàng hóa; đào tạo và phát triển nhân viên; điều hành công việc hàng ngày các bộ phận; điều phối hoạt động giữa các bộ phận; nghiên cứu kinh doanh và phát triển thị trường; tổ chức bán hàng; xây dựng và phát triển thương hiệu; công tác giám sát nhân viên, tiêu chuẩn dịch vụ, thu chi; giám sát các hoạt động vui chơi, giải trí; giám sát công tác an ninh, an toàn; công tác chăm sóc cảnh quan sân vườn;... Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 35 sinh viên.

2.2. Phòng học ngoại ngữ

Dùng để thực hiện hoạt động đào tạo ngoại ngữ (tiếng nước ngoài) cho ngành, nghề Quản trị khu resort, cung cấp cho sinh viên kiến thức về ngoại ngữ cơ bản và ngoại ngữ chuyên ngành phục vụ cho 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 máy vi tính

Dùng để thực hiện đào tạo môn tin học cơ sở nhằm cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về tin học văn phòng. Phòng cũng được sử dụng để hỗ trợ đào tạo nội dung thực hành của các môn học/mô đun/tín chỉ khác có sử dụng máy vi tính, mạng máy tính và các chương trình máy tính, phần mềm kế toán, phần mềm quản lý tài sản, phần mềm quản lý nguyên liệu hàng hóa,…ứng dụng phục vụ cho nghề nghiệp. 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

Dùng để thực hiện đào tạo, rèn luyện kỹ năng chuyên môn như: Tiếp nhận và xử lý yêu cầu đặt buồng; trả buồng; kiểm toán đêm. Bên cạnh đó, phòng thực hành nghiệp vụ lễ tân còn đào tạo các kỹ năng về điều hành, giám sát việc: Đặt buồng; đăng ký nhận buồng; phục vụ khách lưu trú; tổng đài; hỗ trợ đón tiếp và chăm sóc khách hàng; thanh toán; xử lý yêu cầu của khách. 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 nhà hàng

Dùng để thực hiện đào tạo, rèn luyện kỹ năng phục vụ thức ăn và đồ uống cho khách, phục vụ các loại tiệc/sự kiện. Bên cạnh đó, phòng thực hành nghiệp vụ nhà hàng còn đào tạo về điều hành, giám sát các hoạt động trong nhà hàng/biệt thự như: Chuẩn bị đầu ca; bày bàn và chuẩn bị phục vụ; phục vụ khách theo thực đơn; phục vụ khách ăn uống tại buồng; phục vụ tiệc, hội nghị; phục vụ ăn uống lưu động;... 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 buồng

Dùng để thực hiện đào tạo, rèn luyện kỹ năng cơ bản như: Sắp xếp xe đẩy; dọn các loại buồng khách; dọn khu vực công cộng; trang trí và cắm hoa. Bên cạnh đó,

phòng thực hành nghiệp vụ buồng còn đào tạo về điều hành, giám sát các hoạt động như: Tiêu chuẩn và quy trình vệ sinh, tình trạng buồng; mini bar,... 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 đồ uống

Dùng để thực hiện đào tạo, rèn luyện kỹ năng pha chế các loại đồ uống theo các phương pháp khác nhau. Đồ uống không cồn như: Trà, cà phê, sinh tố, nước trái cây, sinh tố, mocktail, sữa chua, ca cao, kem,... Đồ uống có cồn như: cocktail, bia, rượu,...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 giặt là

Dùng để thực hiện đào tạo, rèn luyện kỹ năng chuyên môn như: Tiếp nhận yêu cầu của khách; giặt là đồ vải; trả các loại đồ vải cho khách và khách sạn. Bên cạnh đó, phòng thực hành giặt là còn đào tạo về điều hành, giám sát các hoạt động tại bộ phận giặt là như cấp phát đồng phục và đồ vải, dịch vụ giặt là,... Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

3. Danh mục thiết bị theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng học kỹ thuật 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	Camera	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn quan sát, kiểm tra, thu thập thông tin liên quan đến an ninh, an toàn	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Đầu ghi hình camera	Chiếc	01		Công suất ≥ 50W
	Mắt camera	Chiếc	04		- Độ phân giải ≥ 1.0 Megapixel - Nguồn cấp 12VDC
	Ổ cứng chuyên dụng camera	Chiếc	01		Dung lượng ≥ 4TB
2	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất ≥ 50W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi Lumens - Kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800)mm
4	Máy vi tính	Bộ	01		Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn in tài liệu, báo cáo và các loại chứng từ phục vụ khách	In đen trắng, khổ giấy A4
6	Máy fax	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn quy trình nhận, chuyển fax	Tốc độ truyền fax 3s/trang, in laser, tốc độ in 18 trang/phút
7	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sử dụng bộ đàm trong liên lạc, trao đổi thông tin	- Công suất phát ≥ 3W - Số kênh tần số ≥ 16 kênh
8	Ti vi	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, vệ sinh trong buồng khách, kiểm tra an ninh an toàn,…	Kích thước màn hình ≥ 32 inches
9	Điện thoại bàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn giao tiếp, liên lạc qua điện thoại	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
10	Máy đo huyết áp điện tử	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đo huyết áp	- Giới hạn đo: Huyết áp 0 ÷ 299mm Hg, nhịp tim (40 ÷ 180) nhịp/phút - Sử dụng pin hoặc bộ đổi điện

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	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	01	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm và dùng để viết trong quá trình giảng dạy	- Loại có chân giá đỡ - Kích thước bảng (D x R x C) ≥ (900 x 600 x 2000)mm
12	Khay đựng thẻ khách viếng thăm	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ các loại thẻ khách viếng thăm	Chất liệu gỗ hoặc inox, có ≥ 3 ngăn
13	Máy tính cá nhân	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập, thanh toán cho khách	Loại 12 số
14	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp , bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu inox, gồm ≥ 12 ngăn - Kích thước (D x R x C) ≥ (450 x 619 x 1830)mm
15	Biển bàn kiểm tra an ninh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kiểm tra an ninh đối với nhân viên và khách viếng thăm	- Chất liệu gỗ - Kich thước (D, R, C) ≥ (1400 x 750 x 700)mm
16	Hộp đựng gòn	Hộp	01	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn việt Nam về thiết bị y tế
17	Xe nước lau sàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh sàn bề mặt đá	- Gồm xe có cần vắt bằng thép phun sơn tĩnh điện, 1 xô vắt nước - Dung tích ≥ 24 lít
18	Cân thước đo chiều cao	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành cân trọng lượng cơ thể và đo chiều cao	- Kích thước mặt bàn cân (D x R) ≥ (385 x 280)mm - Kích thước cân (D x R x C) ≥ (700 x 280 x 930)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
19	Dụng cụ sơ cứu vết thương	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
	Mỗi bộ bao gồm				
	Băng chun	Cuộn	01		
	Băng tam giác	Chiếc	01		
	Cuộn keo dán	Cuộn	01		
	Băng che mắt	Miếng	01		
	Băng dán vết thương	Miếng	01		
	Gạc cuộn	Cuộn	01		
	Gạc vô trùng chữ nhật	Miếng	01		
20	Xe đẩy thuốc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	- Chất liệu inox, gồm 2 tầng - Kích thước (D x R x C) ≥ (820 x 590 x 980)mm
21	Túi chườm đa năng	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
22	Túi chườm lạnh cấp tốc	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
23	Tủ thuốc y tế	Tủ	04	Dùng để hướng dẫn bảo quản thuốc	- Chất liệu inox - Kích thước (D x R x C) ≥ (900 x 450 x 1800)mm
24	Quần áo bảo hộ chữa cháy	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn chữa cháy	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị phòng cháy chữa cháy
25	Quần áo bảo hộ y tế	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị 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	Nhiệt kế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đo nhiệt độ cơ thể	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
27	Nhíp y tế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn gắp côn trùng và các mảnh găm nhỏ	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
28	Khay đựng dụng cụ y tế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
29	Kéo y tế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cắt gạc, băng keo, băng vải cuộn,...	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
30	Giường y tế nâng đầu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
31	Đèn pin	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn công tác an toàn an ninh	- Bóng led - Công suất ≥ 10W
32	Bộ phòng cháy chữa cháy	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng bình chữa cháy	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị phòng cháy chữa cháy
	Mỗi bộ bao gồm				
	Bảng chỉ dẫn thoát hiểm	Chiếc	01		
	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Chiếc	01		
	Bình chữa cháy	Chiếc	02		
33	Bình ô xy	Bình	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng và cấp cứu cho khách	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
34	Bút gõ thử phản xạ tam giác	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ cấp cứu	Theo Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế

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	Dùng để quản lý trong quá trình dạy và học	Có khả năng mở rộng kết nối
3	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
4	Máy chiếu	Bộ	01	Sử dụng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	- Cường độ sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1800x1800)mm
5	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in các tài liệu phục vụ giảng dạy và học tập	In đen trắng, khổ giấy A4
6	Máy vi tính	Bộ	19	Dùng để giảng dạy, thực hành ngoại ngữ và trình chiếu bài giảng	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
7	Tai nghe	Bộ	19	Dùng để thực hành luyện kỹ năng nghe	Loại có micro gắn kèm
8	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy	Kích thước: ≥ (1250 x 2400)mm
9	Bảng lật (flipchart)	Chiếc	02	Dùng để thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước (900 x 1200)mm, 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
10	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	01	Dùng để quản lý trong quá trình dạy và học	Quản lý, giám sát hoạt động hệ thống và điều khiển. Thảo luận được 2 chiều

3.3. Phòng thực hành máy vi tính

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	19	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng; cài đặt 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: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1800 x1800)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
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
6	Scanner	Chiếc	01	Dùng để scan tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại 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 thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in các tài liệu	In đen trắng, khổ giấy A4
9	Phần mềm Kế toán	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
10	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
11	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
12	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
13	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy

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	Bộ phát âm thanh	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn phát âm thanh khu vực đón tiếp	- Phạm vi RF ≥ 20m. - Điện áp ≥ (3,6 ÷ 6)V DC - Đáp ứng tần số (20 ÷ 2)KHz
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi Lumens - Kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800)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
3	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn in tài liệu, báo cáo và các loại chứng từ phục vụ khách	In đen trắng, khổ giấy A4
5	Máy photocopy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn các nghiệp vụ văn phòng	Khổ giấy A4
6	Máy scan	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn các nghiệp vụ văn phòng	- Máy quét mặt phẳng khổ A4 - Công suất tiêu thụ ≥ 4,5W
7	Máy bộ đàm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng bộ đàm trong liên lạc, trao đổi thông tin	- Công suất phát ≥ 3W - Số kênh tần số ≥ 16 kênh
8	Biển ngoại tệ điện tử	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ giảng dạy và học tập	- Kích cỡ (D x R) ≥ (500 x 700)mm - Màn hình LED
9	Máy cà thẻ thanh toán	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thanh toán thẻ tín dụng	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
10	Máy in kim	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn in hóa đơn	Đầu in 24 kim, tốc độ in ≥ 416 ký tự/giây
11	Máy nạp thẻ khóa từ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn đăng ký và ghi dữ liệu thẻ từ lên khóa khách sạn	Thông số kỹ thuật phù hợp 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
12	Máy hủy tài liệu	Chiếc	01	Dùng để hủy các tài liệu, văn bản tại bộ phận lễ tân	Công suất hủy ≥ 12 tờ/phút khổ giấy A4 và có khả năng hủy các loại giấy ghim kẹp,…
13	Két sắt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cất giữ tiền, hóa đơn và các vật dụng quan trọng	Gồm ≥ 12 ngăn
14	Máy đánh giầy	Chiếc	01	Dùng để khách sử dụng và hướng dẫn vệ sinh máy	- Chất liệu thép, gồm ≥ 2 chổi - Điện áp 110~220V/240V
15	Tổng đài điện thoại	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn giao tiếp, liên lạc qua điện thoại	Gồm ≥ 3 cổng trung kế, 8 cổng máy nhánh
16	Điện thoại bàn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn giao tiếp, liên lạc qua điện thoại	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
17	Máy tính tiền	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tính tiền, kiểm đếm tiền và in hóa đơn thanh toán cho khách	- Màn hình hiển thị LCD - Nguồn điện (100 ÷ 240)V - Kích thước ngăn kéo (D x R x C) ≥ (345 x 326 x 167)mm
18	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy

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	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	02	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm và dùng để viết trong quá trình giảng dạy	- Loại có chân giá đỡ - Kích thước bảng (D x R x C) ≥ (900 x 600 x 2000)mm
20	Bảng ghim thông tin (Pinboard)	Chiếc	01	Dùng để ghim tài liệu, bảng biểu,…	Kích thước (D x R) ≥ (800 x 1200)mm
21	Quầy lễ tân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn các quy trình nghiệp vụ diễn ra tại quầy lễ tân	- Chất liệu gỗ - Kích thước phù hợp với phòng thực hành lễ tân
22	Bảng thông báo các loại thẻ thanh toán được chấp nhận	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn khách làm thủ tục thanh toán	- Kích cỡ (D x R) ≥ (500 x 150)mm - Ghi rõ tên và in logo các loại thẻ tín dụng được chấp nhận
23	Các loại biển báo quầy lễ tân	Bộ	01		
	Mỗi bộ bao gồm				
	Biển Cashier	Chiếc	01	Dùng để xác định quầy thu ngân	- Chất liệu đế gỗ, bảng đồng ăn mòn. - Kích thước (D x R x C) ≥ (350 x 100 x 120)mm (đáy V = 100mm)
	Biển chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Bộ	01	Dùng để giảng dạy các quy trình tại bộ phận lễ tân	- Chất liệu inox - Kích thước (D x R x C) ≥ (400 x 300 x 1200)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
	Biển Concierge	Chiếc	01	Dùng để xác định quầy thông tin và hành lý	- Chất liệu đế gỗ, bảng đồng ăn mòn - Kích thước (D x R x C) ≥ (350 x 100 x 120)mm (đáy V = 100mm)
	Biển niêm yết giá buồng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn và giảng dạy	- Chất liệu kim loại đồng ăn mòn - Kích thước (D x R) ≥ (1150 x 650)mm
	Biển Reception	Chiếc	01	Dùng để xác định quầy lễ tân	- Chất liệu đế gỗ, bảng đồng ăn mòn - Kích thước (D x R x C) ≥ (350 x 100 x 120)mm
	Biển tên các thành phố (dưới đồng hồ)	Chiếc	06	Dùng để xác định giờ các thành phố đại diện các khu vực trên thế giới	- Đế gỗ, đồng kim loại ăn mòn - Kích cỡ (D x R) ≥ (120 x 70)mm
	Biển Checkout	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn khách checkout	- Chất liệu đế gỗ, bảng đồng ăn mòn - Kích thước (D x R x C) ≥ (350 x 100 x 120)mm (đáy V = 100mm)
	Biển Checkin	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn khách checkin	- Chất liệu đế gỗ, bảng đồng ăn mòn. - Kích thước (D x R x C) ≥ (350 x 100 x 120)mm (đáy V = 100mm)

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	Bộ Sofa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn và giảng dạy	- Chất liệu gỗ, đệm da. Gồm 01 ghế băng, 2 ghế đơn, 01 bàn - Kích thước bàn (D x R x C) ≥ (1200 x 600 x 380)mm
25	Dù (ô)	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	Loại có cán cầm tay dài
26	Dụng cụ dập thời gian	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn xác nhận đặt buồng và một số quy trình phục vụ khách	- Chất liệu cán nhựa, gồm 3 khay mực đóng trên mọi chất liệu - Chiều cao của số ≥ 4mm
27	Đồng hồ treo tường	Chiếc	06	Dùng để sắp đặt, bài trí tại quầy lễ tân	- Chất liệu PVC cao cấp. - Kích thước (D x R x C) ≥ (450 x 450 x 50)mm
28	Giá để chìa khóa chia ô gắn số buồng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cất trữ chìa khóa buồng phục vụ khách	Kích thước (D x R x C) ≥ (1520 x 330 x 850)mm, chia thành 25 ô nhỏ
29	Giá để dù (ô)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Chất liệu thép sơn tĩnh điện, gồm ≥ 18 ngăn - Kích thước (D x R x C) ≥ (570 x 500 x 900)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
30	Giá để tờ rơi, tệp gấp, danh thiếp	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Chất liệu gỗ, gồm ≥ 2 ngăn đứng, khổ giấy A4 - Kích thước (D x R x C) ≥ (220 x 120 x 320)mm
31	Giá để tài liệu	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cất giữ tài liệu, văn bản	Chất liệu nhựa, gồm ≥ 3 ngăn đứng, khổ giấy A4
32	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Chất liệu nhựa/gỗ - Kích cỡ (D x R x C) ≥ (95 x 60 x 15)mm
33	Kẹp lưu hồ sơ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn lưu văn bản	Khổ giấy A4
34	Khay 3 tầng	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cất giữ tài liệu, văn bản	Chất liệu nhựa, thiết kế 3 tầng lệch nhau. Khổ giấy A4
35	Máy tính cá nhân	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập, thanh toán cho khách	Loại 12 số
36	Sổ lưu danh thiếp	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tập hợp và lưu thông tin khách hàng	Lưu ≥ 100 danh thiếp
37	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp , bảo quản tư trang cá nhân	- Chất liệu inox, gồm ≥ 12 ngăn - Kích thước (D x R x C) ≥ (450 x 619 x 1830)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
38	Tủ đựng tài liệu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cất trữ, bảo quản các tài liệu	- Gồm 2 hoặc 3 buồng chất liệu thép không gỉ, cánh kính - Kích thước (D x R x C) ≥ (1350 x 450 x 1830)mm
39	Xe đẩy hành lý	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, vận chuyển hành lý cho khách	- Chất liệu khung inox, đế thép phun sơn, thảm nhung - Kích thước (D x R x C) ≥ (1050 x 610 x 1860)mm
40	Hành lý	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, vận chuyển hành lý cho khách	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
41	Lưới bọc hành lý	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, bảo quản hành lý của đoàn khách	Chất liệu nilon, dạng lưới
42	Bộ con dấu	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn các quy trình phục vụ khách tại bộ phận lễ tân	Loại khắc nổi
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dấu khu resort 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		

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 nhập chi phí	Chiếc	01		
	Dấu đã xuất tiền mượn	Chiếc	01		
	Dấu đã thanh toán	Chiếc	01		
	Dấu đã trả buồng	Chiếc	01		
43	Chìa khóa	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn các quy trình nghiệp vụ phục vụ khách tại quầy lễ tân	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khóa cơ	Chiếc	02		Có bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng
	Khóa từ các loại	Chiếc	02		- Loại plastic, có phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ - Kích cỡ (D x R x C) ≥ (56 x 42 x 0,2)mm
44	Mẫu bảng giá ngoại tệ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn khách tra, đổi ngoại tệ	Kích cỡ (D x R) ≥ (60 x 400)mm
45	Mẫu thẻ thanh toán	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn thực hành thanh toán bằng thẻ	Loại thẻ nhựa tương ứng với phiên bản sử dụng trong thực tế
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thẻ Amex	Chiếc	02		
	Thẻ JCB	Chiếc	02		
	Thẻ Visa	Chiếc	02		
	Thẻ Master	Chiếc	02		

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	Gương đứng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành việc tự chỉnh trang diện mạo	Kích cỡ (D, R) ≥ (1600 x 800)mm
47	Xe nước lau sàn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh sàn bề mặt đá	- Gồm xe có cần vắt bằng thép phun sơn tĩnh điện, 1 xô vắt nước - Dung tích ≥ 24 lít
48	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt kính	Chiếc	02		- Hình chữ T, lưỡi cao su, có tay cầm - Kích thước ≥ 350mm
	Chổi quét	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200mm
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200mm
	Khăn lau đa năng	Chiếc	05		Chất liệu vải cotton
49	Thùng rác	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thu gom rác, sắp đặt và vệ sinh phòng	Chất liệu nhựa, có nắp đậy
50	Đèn pin	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn công tác an toàn an ninh	- Bóng led - Công suất ≥ 10W

(Xem tiếp Công báo số 1701 + 1702)

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