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 1699 + 1700)

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

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 ≥ 32 kg/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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
25	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
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 (Dx Rx 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 (DxRxC) ≥ (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 (DxRxC) ≥ (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 (DxRxC) ≥ (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 (DxRxC) ≥ (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 ≥ 180 mm
43	Hũ đựng đường	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	- Chất liệu sứ trắng - Kích thước ≥ 80 mm
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 ≥ 150 mm
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	1		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 310 mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn	Chất liệu sứ trắng
50	Đĩa tròn 280 mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn	Chất liệu sứ trắng
51	Đĩa tròn 250 mm	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 220 mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn, đựng các nguyên liệu pha chế	Chất liệu sứ trắng
53	Đĩa tròn 200 mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống, đựng các nguyên liệu pha chế	Chất liệu sứ trắng
54	Đĩa tròn 150 mm	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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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
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 ≥ 155 mm; cao ≥ 185 mm
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 ≤ 600 ml
	Ca đánh sữa cỡ nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Dung tích ≤ 350 ml
63	Chân nến	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bài trí bàn ăn, bàn tiệc, quầy bar	Kích thước: đường kính ≥ 150 mm, cao ≥ 480 mm
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 ≥ 280 mm, cao ≥ 45 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
66	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	- Chất liệu nhựa, inox - Kích thước ≥ 110 mm
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 ≥ 135 mm
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 ≥ 180 mm
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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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
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 (Dx Rx 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 (DxRxC) ≥ (3,4 x 2 x 0,6) 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
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
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

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 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
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 ≥ 300 mm
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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Khay 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 ≥ 350 mm
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
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)

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

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 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
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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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 ≥ 500 mm
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 ≥ 350 mm
	Chổi quét	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 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
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200 mm
	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

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	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 (DxR) ≥ (1060 x 300) mm
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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
16	Máy 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
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 (DxRxC) ≥ (300 x 180 x 550) mm
	Đèn đứng	Chiếc	01		- Chất liệu: Chân gỗ tự nhiên, chao vải - Bóng đèn LED - Công suất ≥ 5W.

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
					Nguồn điện 220V - Kích thước (DxRxC) ≥ (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
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 (DxRxC) ≥ (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 (DxRxC) ≥ (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 ≥ 550 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	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 (DxRxC) ≥ (220 x 120 x 320) mm
32	Giá hành lý	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, vệ sinh trong buồng khách	- Chất liệu gỗ, vải dù - Kích thước (DxRxC) ≥ (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 (Dx Rx 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 ≥ 70 mm
36	Lọ hoa	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cắm hoa	- Chất liệu sứ - Kích thước ≥ 150 mm
37	Chổi cọ có cán	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	- Chất liệu nhựa - Kích thước ≥ tổng chiều dài 500 mm, bàn chải dài 130mm và rộng 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
38	Dụng cụ lau bụi khô	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	Cán dài ≥ 1600 mm
39	Nôi (cũi) trẻ em	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, chuẩn bị nôi trẻ em	- Chất liệu gỗ - Kích thước (DxRxC) ≥ (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 (DxRxC) ≥ (965 x 615 x 950) mm
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 (DxRxC) (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 (DxRxC) ≥ (1300 x 550 x 1000) mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
44	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 PolypropyleneGauge 1/10 - 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
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 (DxRxC) ≥ (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 (DxR) ≥ (1600 x 800) mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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
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	
	Mỗi bộ bao gồm:				

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Bàn trà	Chiếc	01	trong buồng khách	- Chất liệu gỗ - Kích thước ≥ đường kính 340 mm, cao 528 mm
	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 (DxR) ≥ (600 x 300) mm
	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 (DxR) ≥ (600 x 300) mm
	Biển báo in 02 mặt: không làm phiền (không quấy rầy) "Do not	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 (DxR) ≥ (220 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
	disturb" và làm ơn dọn buồng "Please make up room"				
59	Cân sức khỏe	Chiếc	01	Dùng để sắp đặt và vệ sinh trong buồng cho khách	Kích thước (DxRxC) ≥ (280 x 280 x 7) 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 (DxRxC) ≥ (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
	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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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) mm
	Dải trang trí giường	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn trang trí giường	Kích thước ≥ (600 x 2100) 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
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 (DxRxC) ≥ (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 (DxRxC) ≥ (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 (DxRxC) ≥ (300x 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 ≥ 430 mm
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 ≥ 430 mm
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 ≥ 430 mm
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 ≥ 350 mm
	Chổi quét	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200 mm
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200 mm
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 ồm:				
	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 (DxR) ≥ (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 ≥ 400 mm
	Bình cắm hoa thấp	Chiếc	01		- Chất liệu sứ hoặc thủy tinh - Chiều cao ≥ 150 mm
	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 ≥ 200 mm
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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
2	Máy 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	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 ≥ 32 kg/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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
11	Máy vắt cam	Chiếc	07	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 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

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	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 ≥ 2.0kW - Công suất đầu ra ≥ 36 lít/giờ
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 (DxRxC) ≥ (345 x 326 x 167) 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
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 (DxRxC) ≥ (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 (Dx Rx 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 (DxRxC) ≥ (1200 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
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 (DxRxC) ≥ (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 - Kích thước (DxRxC) ≥ (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 ≥ 80 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
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 ≥ 70 mm
43	Lọ hoa	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn cắm hoa	- Chất liệu sứ - Kích thước ≥ 150 mm
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 70 mm
	Lọ tiêu	Chiếc	01		- Chất liệu sứ - Kích thước 70 mm
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 250 mm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn, đựng các nguyên liệu pha chế	Chất liệu sứ trắng
48	Đĩa tròn 220 mm	Chiếc	07	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
49	Đĩa tròn 200 mm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống, đựng các nguyên liệu pha chế	Chất liệu sứ trắng
50	Đĩa tròn 150 mm	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 ≥ 155 mm; cao ≥ 185 mm
53	Thực đơn	Quyển	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	Chất liệu bìa bằng da, khổ A4
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 ≤ 600 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
	Ca đánh sữa cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn đánh sữa, pha chế đồ uống	- Chất liệu inox - Dung tích ≤ 350 ml
57	Chân nến	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bài trí bàn ăn, bàn tiệc, quầy bar	Kích thước: Đường kính ≥ 150 mm, cao ≥ 480 mm
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 ≥ 280 mm, cao ≥ 45 mm
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 ≥ 110 mm
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 ≥ 135 mm
63	Bộ dụng cụ pha chế	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ	

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:			đồ uống	
	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 $\geq$ (20 ÷ 230) mm
	Đong rượu 2 đầu cỡ lớn	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Dung tích (300 x 60) ml
	Đong rượu 2 đầu cỡ nhỏ	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Dung tích (15 x 30) ml
	Đong rượu 2 đầu cỡ trung	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Dung tích (20 x 40) 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
	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 280 mm. Độ dầy 2 mm
	Que khuấy	Chiếc	01		- Chất liệu nhựa PS - Kích thước ≥ 215 mm
	Thìa pha chế	Chiếc	01		- Chất liệu inox - Kích thước ≥ 240 mm
	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 105 mm, đường kính miệng 6 mm, nút bít cao su 29 mm
64	Phới inox	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Chất liệu thép không gỉ - Kích thước ≥ 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
65	Thùng đựng đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống	Dung tích ≥ 45,4 lít
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) ≥ (210 x 50) 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 (DxRxC) ≥ (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 (DxRxC) ≥ (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: 208 mm, độ dầy 4 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
	Thìa trà/café	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Chất liệu inox - Kích thước: 140 mm, độ dầy 4 mm
	Thìa tráng miệng	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Chất liệu inox - Kích thước: 184 mm, độ dầy 4 mm
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 ≥ 300 mm
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: ≥ 500 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
	Bình cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Chất liệu thuỷ tinh - Dung tích: ≥ 250 ml
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 ≥ 350 mm
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)

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	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)
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)

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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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 (DxRxC) ≥ (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 (DxRxC) ≥ (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 (DxRxC) ≥ (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 (DxR) ≥ (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 (DxR) ≥ (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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
105	Khay để khăn mặt	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Hình chữ nhật, chất liệu gỗ sơn mài - Kích thước ≥ (400 x 250) 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
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 ≥ 35 mm
	Chổi quét	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn vệ sinh sàn	- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200 mm
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn vệ sinh	- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 1200 mm
	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
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 (DxR) ≥ (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 ≤ 8 kg

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
11	Máy 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 (DxRxC) ≥ (640 x 700 x 1700) mm - Điện năng tiêu thụ 0,75Kw/h
13	Máy là ủi phẳng trục cuốn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn là hơi đồ vải (ga, vỏ chăn,...)	- Kích thước (DxRxC) ≤ (1900 x 1100 x 600) mm - Công suất 7,5kW/h
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 (DxRxC) ≥ (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 (DxRxC) ≥ (1200 x 600 x 750) mm - Ghế tựa có tay vịn

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	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 (DxRxC) ≥ (450 x 619 x 1830) mm
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 (DxRxC) ≥ (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 ≥ 1600 mm
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 (DxRxC) ≥ (1800 x 1600 x 800) mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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 (DxRxC) ≥ (900 x 600 x 845) mm
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 (DxRxC) ≥ (1000 x 1000 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
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 (DxRxC) ≥ (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
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 ≥ 35 mm
	Chổi quét	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 120 mm
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02		- Chất liệu nhựa - Cán dài ≥ 120 mm
	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

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	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 (DxRxC) ≥ (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 96a

DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU NGÀNH, NGHỀ NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

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

Tên ngành, nghề: Nghiệp vụ nhà hàng

Mã ngành, nghề: 5810206

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Năm 2021

PHỤ 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 đào tạo theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng lý thuyết

3.2. Phòng thực hành máy vi tính

3.3. Phòng học ngoại ngữ

3.4. Phòng kỹ thuật cơ sở

3.5. Phòng thực hành nghiệp vụ bàn

3.6. Phòng thực hành nghiệp vụ phục vụ tiệc, sự kiện

3.7. Phòng thực hành nghiệp vụ pha chế đồ uống

A. PHẦN THUYẾT MINH

1. Danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Nghiệp vụ nhà hàng 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 Nghiệp vụ nhà hàng 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 Nghiệp vụ nhà hàng trình độ trung cấp.

2. Nội dung danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Nghiệp vụ nhà hàng 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 Nghiệp vụ nhà hàng 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 Nghiệp vụ nhà hàng trình độ trung cấp, đảm bảo chất lượng đào tạo và hiệu quả vốn đầu tư.

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề Nghiệp vụ nhà hàng trình độ trung cấp được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng lý thuyết;

(2) Phòng thực hành máy vi tính;

(3) Phòng học ngoại ngữ;

(4) Phòng kỹ thuật cơ sở;

(5) Phòng thực hành nghiệp vụ bàn;

(6) Phòng thực hành nghiệp vụ phục vụ tiệc, sự kiện;

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

2. Mô tả các phòng chức năng

2.1. Phòng lý thuyết

Phòng lý thuyết được trang bị các thiết bị sử dụng để dạy và học các nội dung lý thuyết và những nội dung thực hành đơn giản của các môn học, mô-đun của ngành, nghề. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 35 học sinh.

2.2. Phòng thực hành máy vi tính

Phòng thực hành máy vi tính dùng để dạy và học môn tin học cơ sở. Phòng cũng được sử dụng để hỗ trợ nội dung thực hành của các môn học, mô -đun, tín chỉ khác có sử dụng máy vi tính, mạng máy tính và các chương trình máy tính (phần mềm). Phòng được trang bị các máy vi tính có kết nối mạng và các loại thiết bị, học liệu để học, thực hành sử dụng máy vi tính và các phần mềm. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

2.3. Phòng học ngoại ngữ

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

2.4. Phòng kỹ thuật cơ sở

Phòng kỹ thuật cơ sở được trang bị các thiết bị, dụng cụ phục vụ dạy và thực hành các năng lực cơ bản và chung của các môn học, mô-đun ngành, nghề. 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 bàn

Phòng thực hành nghiệp vụ bàn được trang bị các thiết bị, dụng cụ và phần mềm quản lý nhà hàng phục vụ dạy và thực hành kỹ năng liên quan đến nghiệp vụ phục vụ bàn và quản lý. 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 phục vụ tiệc, sự kiện

Phòng thực hành nghiệp vụ phục vụ tiệc, sự kiện được trang bị các thiết bị, dụng cụ và phần mềm quản lý tiệc, sự kiện dạy và thực hành kỹ năng liên quan đến nghiệp vụ phục vụ tiệc, sự kiện và quản lý. 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 được trang bị các thiết bị, dụng cụ phục vụ dạy và thực hành các kỹ năng: pha chế đồ uống không cồn và có cồn, phục vụ các loại bia và rượu... 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 đào tạo theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng học lý thuyết

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	01	Sử dụng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	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 ≥ 1800mm 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	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ hoạt động giảng dạy	
	Một bộ bao gồm:				
	Âm ly	*Bộ*	*01*		*Phù hợp với công suất loa*
	Micro	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Loa	*Đôi*	*01*		*Công suất loa:* *≥ 20W*
4	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước: ≥ (1250 x 2400) mm

3.2. Phòng thực hành máy vi tính

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	19	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng; 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	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	- Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ 1800mm x 1800 mm
3	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để scan tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

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	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	01	Dùng để lưu trữ các nội dung, video, âm thanh	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
5	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in tài liệu và bản vẽ thiết kế	Khổ giấy A4
6	Đường truyền internet	Đường truyền	01	Dùng để kết nối Internet	Tốc độ đường truyền phù hợp trong dạy học
7	Hệ thống mạng LAN	Bộ	01	Dùng để kết nối các máy tính thành hệ thống mạng	Kết nối được ít nhất 19 máy vi tính với nhau
8	Bộ phần mềm văn phòng	Bộ	01	Dùng để rèn luyện kỹ năng tin học văn phòng	- Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm (Microsoft Office, Open Office) - Cài đặt cho 19 máy vi tính
9	Bộ gõ Tiếng Việt	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ gõ tiếng Việt	Phiên bản thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
10	Phần mềm diệt virus	Bộ	01	Dùng để bảo vệ máy vi tính, dữ liệu trong quá trình thực hành	- Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm - Cài đặt cho 19 máy vi tính
11	Phần mềm quản lý lớp học	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ trình chiếu bài giảng và quản lý máy tính của sinh viên	- Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm - Cài đặt cho 19 máy vi tính

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
12	Phần mềm quản lý nhà hàng	Bộ	01	Dùng để thực hành các thao tác trên phần mềm quản lý nhà hàng	- Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm - Cài đặt cho 19 máy vi tính
13	Phần mềm thanh toán	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thao tác quản lý bàn và thanh toán	- Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm - Cài đặt cho 19 máy vi tính
14	Phần mềm tổng đài	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng quản lý các cuộc gọi trong và ngoài nước hoặc tính cước điện thoại	- Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm - Cài đặt cho 19 máy vi tính

3.3. 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	Máy vi tính	Bộ	19	Dùng để cài đặt, sử dụng các phần mềm	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm; có khả năng đọc được đĩa quang học
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu, minh họa cho các bài giảng	- Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu ≥ 1800mm 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	Bàn điều khiển	Chiếc	01	Dùng để quản lý trong quá trình dạy và học	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
4	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	01		Có khả năng mở rộng kết nối
5	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	01		Quản lý, giám sát hoạt động hệ thống và điều khiển. Thảo luận được 2 chiều
6	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	01	Dùng kết nối, điều khiển các thiết bị ngoại vi	Có khả năng tương thích với nhiều thiết bị
7	Tai nghe	Bộ	19	Dùng để thực hành nghe	Loại có micro gắn kèm; thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để scan tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
9	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	01	Dùng để lưu trữ các nội dung, video, âm thanh	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
10	Loa	Bộ	01	Dùng để phát âm thanh bài học	Công suất (50 ÷ 100) W
11	Âm ly	Chiếc	01	Dùng để điều chỉnh âm thanh	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
					thời điểm mua sắm; phù hợp với công suất loa
12	Phần mềm học ngoại ngữ	Bộ	01	Sử dụng để giảng dạy, thực hành ngoại ngữ	- Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm - Cài đặt cho 19 máy vi tính

3.4. Phòng 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	Máy vi tính	Bộ	01	Sử dụng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ chiếu sáng ≥ 2500 ANSI Lumens; kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800) mm
3	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in các tài liệu	In đen trắng, khổ giấy A4
4	Máy fax	Chiếc	01	Dùng để gửi và nhận tài liệu	Tốc độ truyền fax 3 giây/trang, in laser, tốc độ in 18 trang/phút
5	Máy đếm tiền	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thao tác và sử dụng đếm, kiểm tra tiền	Có chức năng chia tờ theo ý muốn, chức năng cộng dồn, màn hình hiển thị 1-9999
6	Máy ghi âm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thao tác và sử dụng cách ghi âm	Dung lượng: ≥ 4 GB

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	Tổng đài điện thoại	Bộ	01	Dùng để kết nối điện thoại bàn	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm cài đặt được cho 4 điện thoại
8	Điện thoại bàn	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành cách sử dụng điện thoại nơi làm việc	Màn hình LCD hiển thị số gọi đến
9	Bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để trao đổi thông tin	Khả năng đàm thoại: ≥ 1km
10	Máy chủ	Bộ	01	Dùng để quản trị hệ điều hành máy chủ	Có các thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
11	Dụng cụ cứu thương	Bộ	04		Theo tiêu chuẩn Việt Nam về y tế
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cáng cứu thương	*Chiếc*	*01*	*Dùng để hướng dẫn và thực hành sử dụng các dụng cụ sơ cứu*	
	Các dụng cụ sơ cứu: Panh, kéo, nẹp...	*Bộ*	*01*	*Dùng để hướng dẫn và thực hành sử dụng các dụng cụ sơ cứu*	
	Tủ kính đựng dụng cụ cứu thương	*Chiếc*	*01*	*Dùng để bảo quản các dụng cụ sơ, cấp cứu*	
12	Dụng cụ phòng cháy chữa cháy	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng dụng cụ phòng cháy chữa cháy	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về phòng cháy chữa cháy
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình chữa cháy	*Chiếc*	*03*		
	Cuộn dây chứa cháy và vòi	*Cuộn*	*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
	Họng cấp nước	*Chiếc*	*01*		
	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	*Chiếc*	*01*		
13	Biển chỉ dẫn thoát hiểm	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thoát hiểm	Có sơ đồ chỉ lối thoát hiểm và biểu tượng. Chữ được in rõ ràng
14	Bảng lật	Chiếc	03	Dùng để thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước: ≥ (1200 x 1800) mm
15	Bộ dấu	Bộ	04	Dùng hỗ trợ công việc hành chính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
16	Giá để tờ rơi và tệp gấp	Chiếc	04	Dùng hỗ lưu trữ tờ rơi, tệp gập	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
17	Két sắt nhiều ngăn	Chiếc	01	Dùng để bảo quản tài sản	Chất liệu thép không gỉ, chống nước
18	Bảng giá niêm yết	Chiếc	04	Dùng để báo giá các món ăn và đồ uống hàng ngày	Loại thông dụng trên thị trường mua sắm
19	Dập ghim	Chiếc	04	Dùng để dập các loại tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
20	Giá đựng các loại biểu mẫu	Chiếc	04	Dùng để lưu giữ các tài liệu	Số lượng ngăn ≥ 2 ngăn
21	Khay đựng hóa đơn chứng từ của khách	Chiếc	04	Dùng để lưu giữ các loại hóa đơn, chứng từ	Chất liệu nhựa hoặc da, kích thước: ≥ khổ giấy A1
22	Khay đựng tiền giấy	Chiếc	04	Dùng để bảo vệ tiền mặt tại chỗ	Kích thước: ≥ (350 x 365 x 80) mm
23	Dụng cụ dập thời gian	Chiếc	04	Dùng hỗ trợ công việc hành chính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

3.5. Phòng thực hành nghiệp vụ 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
1	Máy vi tính	Bộ	01	Sử dụng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI Lumens Kích thước màn chiếu: ≥ (1800 x 1800) mm
3	Mic trợ giảng	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
4	Tổng đài điện thoại	Bộ	01	Dùng để kết nối điện thoại bàn	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm cài đặt được cho 4 điên thoại
5	Điện thoại bàn	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành cách sử dụng điện thoại nơi làm việc	Màn hình LCD hiển thị số gọi đến
6	Bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để trao đổi thông tin	Khả năng đàm thoại: ≥ 1km
7	Máy quay phim	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành quay video bài thực hành	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Máy hút bụi	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành các thao tác vệ sinh bằng máy hút bụi	Công suất: ≥ 1000W
9	Bộ dụng cụ vệ sinh sàn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành kỹ năng làm vệ sinh nhà hàng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
10	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành rửa, vệ sinh dụng cụ phục vụ ăn uống	Công suất ≥ 30 rổ/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
11	Máy sấy dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sấy dụng cụ nhà hàng	Công suất: ≥ 1000W
12	Bảng giá niêm yết	Chiếc	01	Dùng để thực hành báo giá các món ăn và đồ uống phục vụ khách	Loại thông dụng trên thị trường mua sắm
13	Thẻ nhân viên	Chiếc	19	Dùng để nhận biết được vị trí, cấp bậc, cũng như trách nhiệm của từng nhân viên	Kích thước: (50mm x 90mm), chất liệu giấy hoặc nhựa
14	Hộp đựng danh thiếp	Hộp	04	Dùng để chứa đựng danh thiếp của khách hàng	Vật liệu không gỉ
15	Sổ lưu danh thiếp	Chiếc	04	Dùng để lưu danh thiếp của khách hàng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
16	Thực đơn	Quyển	04	Dùng để hướng dẫn thực hành giới thiệu thực đơn cho khách	Chất liệu bìa da Kích thước khổ A4
17	Bìa kẹp hóa đơn	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành thanh toán cho khách	Chất liệu nhựa hoặc da
18	Tủ đựng dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, cất giữ các loại dụng cụ phục vụ thực hành	Kích thước (dài x rộng x cao): ≥ (1,5 x 0,6 x 1,5) m có phân tầng, ngăn
19	Xe đẩy dụng cụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành vận chuyển các loại dụng cụ trong nhà hàng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
20	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành phục vụ bằng xe đẩy trong nhà hàng	Kích thước thông dụng, có 2 ÷ 3 ngăn
21	Bàn chuẩn bị	Chiếc	04	Dùng để chuẩn bị dụng cụ setup bàn	Kích thước: ≥ (1200 x 800 x 750) mm
22	Bàn vuông	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn trải khăn, sắp đặt các loại dụng cụ...	Kích thước: ≥ (1000 x 1000 x 750) mm
23	Bàn chữ nhật	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn trải khăn, sắp đặt các loại dụng cụ...	Kích thước: ≥ (1200 x 800 x 750) mm
24	Khăn trải bàn vuông	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành trải khăn trải bàn	Chất liệu vải cotton. Kích thước phù hợp với kích thước bàn.
25	Khăn trải bàn chuẩn bị	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành trải khăn trải bàn	Chất liệu vải cotton. Kích thước phù hợp với kích thước bàn.
26	Khăn trải bàn hình chữ nhật	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành trải khăn trải bàn	Chất liệu vải cotton. Kích thước phù hợp với kích thước bàn.
27	Ghế ngồi	Chiếc	32	Dùng để hướng dẫn quy trình phục vụ bàn	Kích thước phù hợp với bàn
28	Ghế trẻ em	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn quy trình phục vụ bàn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
29	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	04		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Đĩa định vị	*Chiếc*	*06*	*Dùng để hướng dẫn thực hành đặt bàn ăn Âu và phục vụ bàn*	*Chất liệu sứ, màu trắng Đường kính: ≥ 310 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 ăn Âu	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng* *Đường kính: ≥ 280 mm*
	Đĩa ăn súp	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng* *Đường kính: ≥ 230 mm*
	Đĩa bánh mỳ	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng* *Đường kính: ≥ 160 mm*
	Dao ăn chính	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dao ăn cá	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dao ăn bò	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dao ăn phụ/ tráng miệng	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dao ăn bơ	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dĩa ăn chính	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dĩa ăn cá	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dĩa ăn bò	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dĩa ăn phụ/ tráng miệng	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Thìa ăn súp	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Thìa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Thìa ăn chính	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
30	Bộ đồ ăn Á	Bộ	04		
	Mỗi bộ bao gồm:			*Dùng để hướng dẫn thực hành đặt bàn ăn Á và phục vụ bàn*	
	Đĩa kê Á	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
	Bát ăn cơm	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
	Thìa	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
	Kê thìa	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
	Đũa ăn	*Đôi*	*06*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Gối đũa	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
	Đĩa gia vị cá nhân	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
	Chén xúp Á	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
31	Bộ lọ đặt bàn khách	Bộ	04	*Dùng để hướng dẫn thực hành đặt bàn, cắm hoa trang trí*	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Lọ hoa	Chiếc	01		*Chất liệu sứ.* *Kích thước: ≥ 150 mm*
	Lọ muối	Chiếc	01		*Chất liệu sứ trắng.* *Kích thước: ≥ 70 mm*
	Lọ tiêu	Chiếc	01		*Chất liệu sứ trắng.* *Kích thước: ≥ 70 mm*
	Lọ tăm	Chiếc	01		*Chất liệu sứ trắng.* *Kích thước: ≥ 50 mm*
	Gạt tàn	Chiếc	02		*Chất liệu sứ trắng.* *Kích thước: ≥ 70 mm*
	Bình đựng sữa	Chiếc	01		*Chất liệu sứ trắng.* *Dung tích: ≥ 30ml*
	Hũ đựng đường	Chiếc	01		*Chất liệu sứ trắng.* *Kích thước: ≥ 80 mm*
32	Khay hình tròn	Chiếc	07	Dùng để thực hành kỹ năng bưng bê, phục vụ	Đường kính ≥ 350 mm
33	Khay hình chữ nhật	Chiếc	07	Dùng để thực hành kỹ năng bưng bê, phục vụ	Kích thước: ≥ (360 x 450) mm
34	Khăn lót khay hình chữ nhật.	Chiếc	07	Dùng để lót khay hình chữ nhật, chống trơn, trượt dụng cụ	Kích thước: ≥ (360 x 450) 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	Khăn lót khay hình tròn	Chiếc	07	Dùng để lót khay hình tròn, chống trơn, trượt dụng cụ	Đường kính: ≥ 350mm
36	Khăn lau ly, cốc	Chiếc	19	Dùng để thực hành lau các loại ly, cốc trong phục vụ	Kích thước: ≥ (400 mm x 800 mm)
37	Khăn ăn	Chiếc	19	Dùng để thực hành kỹ thuật gấp khăn ăn	Chất liệu vải cotton. Kích thước: ≥ (500 x 500) mm
38	Khăn phục vụ	Chiếc	19	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ bàn, bar	Chất liệu vải cotton. Kích thước: ≥ (400 x 600) mm
39	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	19	Dùng để thực hành mở các loại rượu phục vụ	Chất liệu inox
40	Dụng cụ mở bia	Chiếc	19	Dùng để thực hành mở các loại bia phục vụ	Chất liệu inox
41	Thuyền đựng xốt	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành phục vụ các loại xốt khác nhau	Chất liệu inox/sứ trắng. Dung tích ≥ 0,18 lít
42	Âu đựng xúp	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	Chất liệu sứ trắng Kích thước: ≥ 180 mm
43	Vỉ gạt thức ăn	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn dọn sơ bàn ăn cho khách	Chất liệu inox
44	Xô ngâm rượu	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn ngâm rượu phục vụ khách	Chất liệu inox
45	Thìa, dĩa phục vụ	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành phục vụ khách	Chất liệu inox

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
46	Kẹp gắp	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn thực hành phục vụ khách	Chất liệu inox
47	Ly các loại			Dùng để hướng dẫn, thực hành bày bàn, phục vụ các loại đồ uống	Chất liệu thủy tinh (6 chiếc/bộ)
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ly sâm panh (Champagne Flute)	Bộ	04		
	Ly sâm panh (Champagne Tulip)	Bộ	4		
	Ly vang đỏ	Bộ	04		
	Ly vang trắng	Bộ	04		
	Ly Sinh tố (Poco)	Bộ	04		
	Ly Sherry	Bộ	04		
	Ly Hurricane	Bộ	04		
	Ly Brandy	Bộ	04		
	Ly pilsner	Bộ	04		
	Ly Shot	Bộ	04		
	Ly Rock	Bộ	04		
	Ly Highball	Bộ	04		
	Ly bia (Beer mug)	Bộ	04		
	Ly nước (Goblet)	Bộ	04		
48	Lót ly	Chiếc	24	Dùng để thực hành bày bàn phục vụ khách	Chất liệu gỗ, nhựa
49	Bình đựng nước	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ uống cho khách	Chất liệu thủy tinh Dung tích: ≥ 1000 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
50	Thìa cà phê nhỏ	Chiếc	19	Dùng để thực hành pha cà phê	Chất liệu inox
51	Ấm pha trà	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành phục vụ trà	Chất liệu sứ trắng
52	Tách trà	Bộ	08	Dùng để hướng dẫn thực hành phục vụ các loại trà	Chất liệu sứ trắng
53	Tách cà phê	Bộ	08	Dùng để hướng dẫn thực hành phục vụ các loại cà phê	Chất liệu sứ trắng
54	Tách cacao	Bộ	08	Dùng để thực hành phục vụ cacao...	Chất liệu sứ trắng

3.6. Phòng thực hành nghiệp vụ phục vụ tiệc, sự kiện

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	01	Sử dụng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI Lumens; Kích thước màn chiếu ≥ 1800mm x 1800mm
3	Điện thoại bàn	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành cách sử dụng điện thoại nơi làm việc	Màn hình LCD hiển thị số gọi đến
4	Mic trợ giảng	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
5	Tổng đài điện thoại	Bộ	01	Dùng để kết nối điện thoại bàn	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm cài đặt được cho 4 điên thoại

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	Bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để trao đổi thông tin	Khả năng đàm thoại: ≥ 1km
7	Hệ thống camera giám sát	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ quản lý	Có khả năng thu, truyền hình ảnh. Tối thiểu có 04 camera
8	Máy pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế, phục vụ các loại cà phê pha máy	Công suất ≥ 1600W
9	Máy xay sinh tố	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành xay, pha chế các loại đồ uống	- Dung tích ≥ 1,5 lít - Công suất ≥ 600W
10	Máy vắt cam	Chiếc	01	Dùng để thực hành vắt cam, pha chế các loại đồ uống	Công suất ≥ 350W
11	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp đặt bố trí, phục vụ khách	Công suất ≥ 700W
12	Tủ đựng dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, cất giữ các loại dụng cụ phục vụ thực hành	Kích thước (dài x rộng x cao): ≥ (1,5 x 0,6 x 1,5) m có phân tầng, ngăn
13	Hệ thống âm thanh phòng tiệc	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ âm thanh phòng tiệc, sự kiện	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Amply sự kiện	*Bộ*	*01*		*Công suất: ≥ 1000W*
	Loa sự kiện	*Chiếc*	*01*		*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
	Mixer	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Mic không dây	Chiếc	04		
14	Bộ điều khiển trung tâm âm thanh	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ âm thanh phòng tiệc, sự kiện	Loại thông dụng trên thị trường mua sắm
15	Khay hình tròn	Chiếc	07	Dùng để thực hành kỹ năng bưng bê, phục vụ	Đường kính ≥ 350mm
16	Khay hình chữ nhật	Chiếc	07	Dùng để thực hành kỹ năng bưng bê, phục vụ	Kích thước: ≥ (360 x 450) mm
17	Khăn lót khay hình chữ nhật	Chiếc	07	Dùng để lót khay hình chữ nhật, chống trơn, trượt dụng cụ	Chất liệu vải cotton. Kích thước: ≥ (360 x 450) mm
18	Khăn lót khay hình tròn	Chiếc	07	Dùng để lót khay hình tròn, chống trơn, trượt dụng cụ	Chất liệu vải cotton. Đường kính: ≥ 350 mm
19	Khăn lau ly, cốc	Chiếc	19	Dùng để thực hành lau các loại ly, cốc trong pha chế, phục vụ	Kích thước: ≥ (400mm x 800mm)
20	Khăn ăn	Chiếc	19	Dùng để thực hành kỹ thuật gấp khăn ăn	Chất liệu vải cotton. Kích thước: ≥ (500 x 500) mm
21	Khăn phục vụ	Chiếc	19	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ bàn, bar	Chất liệu vải cotton. Kích thước: ≥ (400 x 600) mm
22	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	19	Dùng để thực hành mở các loại rượu phục vụ	Chất liệu inox

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
23	Dụng cụ mở bia	Chiếc	19	Dùng để thực hành mở các loại bia phục vụ	Chất liệu inox
24	Thìa, dĩa phục vụ	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành phục vụ khách	Chất liệu inox
25	Bếp hâm nóng cà phê	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp đặt, hâm nóng cà phê phục vụ khách tiệc, sự kiện	Loại thông dụng trên thị trường mua sắm
26	Nồi hâm nóng thức ăn	Bộ	04		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại hình chữ nhật	*Chiếc*	*01*	*Dùng để hướng dẫn, thực hành bày bàn và phục vụ tiệc, sự kiện*	*Chất liệu inox* *Dung tích: ≥ 9 lít*
	Loại hình tròn	*Chiếc*	*01*		*Chất liệu inox* *Dung tích: ≥ 6 lít*
27	Bát tô	Chiếc	12	Dùng để hướng dẫn, thực hành bày bàn và phục vụ tiệc, sự kiện	Chất liệu sứ trắng Đường kính: ≥ 150 mm
28	Muôi múc canh	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn, thực hành bày bàn và phục vụ tiệc, sự kiện	Chất liệu inox
29	Âu đựng xúp	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn, thực hành phục vụ khách ăn uống	Chất liệu sứ trắng Kích thước: ≥ 180 mm
30	Vỉ gạt thức ăn	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn, thực hành dọn sơ bàn ăn cho khách	Chất liệu inox

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
31	Xô ngâm rượu	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn, thực hành ngâm rượu phục vụ khách	Chất liệu inox
32	Giá kệ trưng bày	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn, thực hành bày bàn, trang trí tiệc phục vụ khách	Chất liệu ixox
33	Kẹp gắp	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn, thực hành phục vụ khách	Chất liệu inox
34	Xúc đá	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn, thực hành phục vụ	Chất liệu inox
35	Ly các loại	Bộ	01	*Dùng để hướng dẫn, thực hành bày bàn, phục vụ các loại đồ uống phục vụ khách tiệc, sự kiện*	*Chất liệu thủy tinh (6 chiếc/bộ)*
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ly sâm panh (Champagne Flute)	*Bộ*	*04*		
	Ly sâm panh (Champagne saucer)	*Bộ*	*04*		
	Ly sâm panh (Champagne Tulip)	*Bộ*	*04*		
	Ly vang đỏ	*Bộ*	*04*		
	Ly vang trắng	*Bộ*	*04*		
	Ly Margarita	*Bộ*	*04*		
	Ly Martini	*Bộ*	*04*		
	Ly Sinh tố (Poco)	*Bộ*	*04*		
	Ly Sherry	*Bộ*	*04*		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Ly Hurricane	*Bộ*	*04*		
	Ly Brandy	*Bộ*	*04*		
	Ly Irish coffee	*Bộ*	*04*		
	Ly pilsner	*Bộ*	*04*		
	Ly Shooter	*Bộ*	*04*		
	Ly Shot	*Bộ*	*04*		
	Ly Rock	*Bộ*	*04*		
	Ly Highball	*Bộ*	*04*		
	Ly bia (Beer mug)	*Bộ*	*04*		
	Ly nước (Goblet)	*Bộ*	*04*		
36	Lót ly	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn, thực hành bày bàn phục vụ khách	Chất liệu gỗ, nhựa
37	Thìa cà phê lớn	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật pha cà phê	Chất liệu inox
38	Thìa cà phê nhỏ	Chiếc	19	Dùng để thực hành kỹ thuật pha cà phê	Chất liệu inox
39	Tách trà	Bộ	08	Dùng để hướng dẫn, thực hành phục vụ các loại trà	Chất liệu sứ trắng.
40	Tách cà phê	Bộ	08	Dùng để hướng dẫn, thực hành phục vụ các loại cà phê	Chất liệu sứ trắng
41	Tách cacao	Bộ	08	Dùng để hướng dẫn, thực hành phục vụ cacao...	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
42	Thùng đựng đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành cách bố trí trong quầy bar, phục vụ khách	Chất liệu, kích thước thông dụng được sử dụng tại các quầy bar
43	Xe đẩy dụng cụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành vận chuyển các loại dụng cụ trong nhà hàng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
44	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn, thực hành phục vụ bằng xe đẩy trong nhà hàng	Kích thước thông dụng, có 2 ÷ 3 ngăn
45	Giá để menu	Chiếc	12	Dùng để hướng dẫn, thực hành đặt bàn ăn, bàn tiệc	Kích thước phù hợp với yêu cầu thực tế
46	Bộ lọ đặt bàn khách	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn, thực hành đặt bàn và cắm hoa trang trí	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Lọ hoa	Chiếc	01		*Chất liệu sứ.* *Kích thước: ≥ 150 mm*
	Lọ muối	Chiếc	01		*Chất liệu sứ trắng.* *Kích thước: ≥ 70 mm*
	Lọ tiêu	Chiếc	01		*Chất liệu sứ trắng.* *Kích thước: ≥ 70 mm*
	Lọ tăm	Chiếc	01		*Chất liệu sứ trắng.* *Kích thước: ≥ 50 mm*
	Gạt tàn	Chiếc	02		*Chất liệu sứ trắng.* *Kích thước: ≥ 70 mm*
	Bình đựng sữa	Chiếc	01		*Chất liệu sứ trắng.* *Dung tích: ≥ 30ml*

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Hũ đựng đường	Chiếc	01		*Chất liệu sứ trắng. Kích thước: ≥ 80 mm*
47	Bàn chữ nhật	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn trải khăn, ghép nối bàn tiệc, sự kiện, sắp đặt các loại dụng cụ	Kích thước: ≥ (1200 x 800 x 750) mm
48	Bàn tròn	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn trải khăn, sắp đặt các loại dụng cụ phòng tiệc, sự kiện	Đường kính ≥ 1800 mm
49	Bàn góc 1/4	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn quy trình phục vụ tiệc, sự kiện	Chất liệu gỗ, kích thước phù hợp
50	Bàn chuẩn bị	Chiếc	04	Dùng để chuẩn bị dụng cụ sắp đặt bàn	Kích thước: ≥ (1200 x 800 x 750) mm
51	Khăn trải bàn chuẩn bị	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành trải khăn trải bàn	Chất liệu vải cotton. Kích thước phù hợp với kích thước bàn
52	Khăn trải bàn hình chữ nhật	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn thực hành trải khăn trải bàn	Chất liệu vải cotton. Kích thước phù hợp với kích thước bàn
53	Khăn trải bàn tròn	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành trải khăn trải bàn	Chất liệu vải cotton. Kích thước phù hợp với kích thước bàn
54	Rèm quây chân bàn	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn trang trí bàn ăn, bàn tiệc	Kích thước: ≥ (5000 x 750) mm
55	Ghế ngồi	Chiếc	40	Dùng để hướng dẫn bày bàn	Kích thước phù hợp với 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
56	Bọc ghế có nơ	Chiếc	40	Dùng để trang trí ghế ngồi phòng tiệc, sự kiện	Chất liệu vải cotton, kích thước phù hợp với ghế
57	Bục sân khấu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp sân khấu hội nghị	Kích thước: ≥ (1820 x 2240 x 410) mm
58	Bục phát biểu hội nghị	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bày và phục vụ tiệc, sự kiện	Loại thông dụng trên thị trường mua sắm
59	Thảm trải sân khấu	Chiếc	01	Dùng để trải trang trí bề mặt sân khấu	Kích thước phù hợp với đào tạo
60	Thảm trải sàn	Chiếc	01	Dùng để trải thảm lối đi	Kích thước phù hợp với đào tạo
61	Cờ để bàn hội nghị	Bộ	04	Dùng để trang trí bàn hội nghị	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
62	Chuông	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ sự kiện, tiệc	Chất liệu nhựa, inox.
63	Biển tên	Chiếc	20	Dùng để hướng dẫn bày và phục vụ sự kiện	Chất liệu nhựa.
64	Hoa trang trí	Bộ	08	Dùng để trang trí bàn	Chất liệu nhựa.
65	Bảng lật	Chiếc	03	Dùng để hướng dẫn bày và phục vụ thảo luận, thuyết trình trong tổ chức hội nghị, hội thảo...	Kích thước: ≥ (1200 x 1800) mm
66	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ trong quá trình giảng dạy	Kích thước: ≥ (1250 x 2400) 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
67	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	12	*Dùng để hướng dẫn thực hành đặt bàn ăn Âu và phục vụ bàn tiệc, sự kiện*	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Đĩa định vị	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng* *Đường kính: ≥ 310 mm*
	Đĩa ăn Âu	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng* *Đường kính: ≥ 280 mm*
	Đĩa ăn súp	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng* *Đường kính: ≥ 230 mm*
	Đĩa bánh mỳ	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng* *Đường kính: ≥ 160 mm*
	Dao ăn chính	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dao ăn cá	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dao ăn bò	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dao ăn phụ/ tráng miệng	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dao ăn bơ	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dĩa ăn chính	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dĩa ăn cá	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dĩa ăn bò	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Dĩa ăn phụ/ tráng miệng	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Thìa ăn súp	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Thìa ăn tráng miệng	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
	Thìa ăn chính	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu inox*
68	Bộ đồ ăn Á	Bộ	12	*Dùng để hướng dẫn thực hành đặt bàn ăn Á và phục vụ bàn tiệc, sự kiện*	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Đĩa kê Á	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu 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
	Bát ăn cơm	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
	Thìa	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
	Kê thìa	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
	Đũa ăn	*Đôi*	*06*		*Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm*
	Gối đũa	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
	Đĩa gia vị cá nhân	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
	Chén xúp Á	*Chiếc*	*06*		*Chất liệu sứ, màu trắng*
69	Bộ dụng cụ vệ sinh sàn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh sàn phòng tiệc	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

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 vi tính	Bộ	01	Sử dụng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI Lumens; Kích thước màn chiếu ≥ 1800 mm x 1800mm
3	Hệ thống camera giám sát	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ quản lý	Có khả năng thu, truyền hình ảnh. Tối thiểu có 04 camera
4	Mic trợ giảng	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
5	Điện thoại bàn	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành cách sử dụng điện thoại nơi làm việc	Màn hình LCD hiển thị số gọi đến
6	Tổng đài điện thoại	Bộ	01	Dùng để kết nối điện thoại bàn	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm cài đặt được cho 4 điện thoại
7	Tủ lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản các loại nguyên liệu	Dung tích ≥ 250 lít.
8	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản các loại rượu vang	Dung tích chứa: ≥ 34 chai.
9	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản các loại nguyên liệu pha chế	Dung tích ≥ 250 lít
10	Máy pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế, phục vụ các loại cà phê pha máy	Công suất ≥ 1600W
11	Máy xay cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn xay cà phê hạt	Công suất: ≥ 360W
12	Máy làm đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và làm đá viên phục vụ khách	Công suất: ≥ 32 kg/ngày
13	Máy xay đá (bào đá)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy, thực hành xay đá phục vụ pha chế	Công suất ≥ 180W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
14	Máy xay sinh tố	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành xay các loại sinh tố	Dung tích ≥ 1,5 lít; Công suất ≥ 600W
15	Máy vắt cam	Chiếc	01	Dùng để thực hành vắt cam, pha chế các đồ uống	Công suất ≥ 350W
16	Máy làm lạnh nước trái cây	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành bảo quản lạnh nước trái cây	Công suất ≥ 500W
17	Ấm đun nước	Chiếc	01	Dùng để đun nước sôi phục vụ pha chế...	Dung tích ≥ 1,8 lít
18	Máy ép	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành ép các loại trái cây, rau củ	Công suất ≥ 600 W Dung tích ≥ 2 lít
19	Máy đánh kem và trứng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành đánh kem và trứng	Công suất ≥ 175 W
20	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn ướp các loại ly	Công suất ≥ 110W
21	Máy dập nút chai rượu vang	Chiếc	01	Dùng để dập nút chai rượu vang	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
22	Máy chiết rót bia tươi	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành rót và phục vụ bia tươi	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
23	Bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để trao đổi thông tin	Khả năng đàm thoại: ≥ 1km
24	Xe đẩy dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vận chuyển các loại dụng cụ trong nhà hàng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
25	Giá treo ly quầy bar	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh, sắp xếp các loại ly	- Chất liệu inox - Kích thước phù hợp với quầy bar
26	Quầy Bar	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bài trí, pha chế và phục vụ đồ uống cho khách	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
27	Bàn phòng bar	Chiếc	01	Dùng để chuẩn bị và thực hành pha chế các loại đồ uống	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm Kích thước phù hợp với phòng bar
28	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Chất liệu gỗ hoặc inox
29	Thùng rác có nắp đậy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành cách bố trí trong quầy bar	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
30	Khay đựng dụng cụ	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành cách bố trí trong quầy bar	Chất liệu nhựa
31	Thảm lót sàn cao su	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh khu vực quầy bar	Kích thước: ≥ 1m x 1m
32	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh ly, cốc	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
33	Tủ trưng bày	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành trưng bày một số loại rượu vang, bia...	Kích thước (dài x rộng x cao): ≥ (3,4m x 2m x 0,6m)

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
34	Khay hình chữ nhật	Chiếc	07	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ bưng bê	Kích thước: ≥ (360 x 450) mm
35	Khay hình tròn	Chiếc	07	Dùng để thực hành kỹ thuật phục vụ bưng bê	Đường kính ≥ 350 mm
36	Khăn lau ly, cốc	Chiếc	19	Dùng để thực hành lau các loại ly, cốc trong pha chế	Kích thước: ≥ (400 mm x 800 mm)
37	Thớt	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn thực hành cắt thái nguyên liệu	Chất liệu nhựa
38	Dao	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn thực hành cắt, thái nguyên liệu dùng trong pha chế	Vật liệu không gỉ
39	Kẹp gắp	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn thực hành gắp đá, gắp đồ trang trí... trong pha chế, phục vụ khách	Chất liệu inox
40	Xúc đá	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành phục vụ khách	Chất liệu inox
41	Kéo	Chiếc	06	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Vật liệu không gỉ
42	Bình lắc tiêu chuẩn (standard sharker)	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật pha chế đồ uống mix không cồn	Chất liệu inox Gồm 3 phần Dung tích: ≥ 300ml

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
43	Thìa cà phê lớn	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành pha chế và phục vụ	Chất liệu inox
44	Thìa cà phê nhỏ	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành pha chế và phục vụ	Chất liệu inox
45	Phin cà phê	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành pha và phục vụ cà phê	Chất liệu inox
46	Tách trà	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn thực hành phục vụ các loại trà	Chất liệu sứ trắng
47	Tách cà phê	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn thực hành phục vụ các loại cà phê	Chất liệu sứ trắng
48	Tách cacao	Bộ	04	Dùng để thực hành phục vụ cacao...	Chất liệu sứ trắng
49	Ấm pha trà	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành pha trà, phục vụ trà	Chất liệu sứ trắng
50	Dụng cụ lọc trà	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật pha và phục vụ các loại trà nóng	Chất liệu bằng lưới thép không gỉ
51	Hộp đựng trà	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành bảo quản các loại trà	Chất liệu gỗ hoặc sứ
52	Dụng cụ mài dao	Chiếc	01	Dùng để thực hành mài dao	Vật liệu không gỉ
53	Bình bóp (Bình sauce)	Chiếc	04	Dùng để định lượng các loại nguyên liệu; nước đường, sữa đặc và sữa tươi...	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
54	Thùng đựng đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ	Chất liệu, kích thước thông dụng được sử dụng tại các quầy bar
55	Dao tỉa	Bộ	04	Dùng để thực hành cắt tỉa nguyên liệu trong thực hành pha chế	Vật liệu không gỉ
56	Chày bar	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành dầm nguyên liệu trong pha chế	Chất liệu nhựa cứng hoặc thép không gỉ
57	Tủ đựng dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp đặt, cất giữ các loại dụng cụ phục vụ thực hành	Kích thước (dài x rộng x cao): ≥ (1,5 x 0,6 x 1,5) m Có phân tầng, ngăn.
58	Bình lắc Boston (Boston sharker)	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành pha chế đồ uống cocktail	Loại có hai phần: 1 cốc hình nón inox; 1 ly thuỷ tinh
59	Đong rượu (Zigger)	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành định lượng các nguyên liệu pha chế	Chất liệu inox
60	Lược đá (Strainer)	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành chặn đá	Chất liệu inox
61	Rây lọc	Chiếc	04	Dùng để thực hành phục vụ pha chế	Chất liệu inox
62	Bình thở rượu (Decanter)	Chiếc	04	Dùng để thực hành phục vụ rượu vang	Chất liệu thủy tinh Dung tích ≥ 1 lít
63	Bình tạo soda	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành làm soda trong pha chế cocktail	Chất liệu inox Dung tích: ≥ 1000 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
64	Đèn khò	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành phục vụ đồ uống mocktail, cocktail	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
65	Xô ngâm rượu	Chiếc	04	Dùng để thực hành ngâm rượu	Chất liệu inox
66	Dụng cụ mở đồ hộp	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành mở các loại đồ hộp	Chất liệu inox
67	Thìa khuấy to (Barspoons)	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành pha chế	Chất liệu inox
68	Thìa khuấy nhỏ (Barspoons)	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành pha chế	Chất liệu inox
69	Chặn rượu đa năng	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn thực hành bảo quản rượu khi sử dụng	Chất liệu inox
70	Vòi rót rượu	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn thực hành rót rượu trong pha chế cocktail..	Chất liệu inox bọc cao su đen hoặc nhựa
71	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	19	Dùng để thực hành mở các loại rượu khi phục vụ	Chất liệu inox.
72	Ly các loại	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn, thực hành pha chế, bày bàn và phục vụ các loại đồ uống	Chất liệu thủy tinh (6 chiếc/bộ)
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ly sâm panh (Champagne Flute)	*Bộ*	*04*		
	Ly sâm panh (Champagne saucer)	*Bộ*	*04*		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Ly sâm panh (Champagne Tulip)	*Bộ*	*4*		
	Ly vang đỏ	*Bộ*	*04*		
	Ly vang trắng	*Bộ*	*04*		
	Ly Margarita	*Bộ*	*04*		
	Ly Martini	*Bộ*	*04*		
	Ly Sinh tố (Poco)	*Bộ*	*04*		
	Ly Sherry	*Bộ*	*04*		
	Ly Hurricane	*Bộ*	*04*		
	Ly Brandy	*Bộ*	*04*		
	Ly Irish coffee	*Bộ*	*04*		
	Ly pilsner	*Bộ*	*04*		
	Ly Shooter	*Bộ*	*04*		
	Ly Shot	*Bộ*	*04*		
	Ly Rock	*Bộ*	*04*		
	Ly Highball	*Bộ*	*04*		
	Ly bia (Beer mug)	*Bộ*	*04*		
	Ly nước (Goblet)	*Bộ*	*04*		
73	Lót ly	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật phục vụ đồ uống	Chất liệu gỗ, nhựa
74	Dụng cụ ép chanh	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành vắt chanh trong pha chế	Vật liệu không gỉ
75	Bình xịt kem tươi	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình trang trí trong pha chế	Chất liệu: inox Dung tích: 1000ml

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	Cân	Chiếc	01	Dùng để thực hành định lượng nguyên liệu	Cân được trọng lượng: ≤ 10 kg
77	Bình đựng nước	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ uống cho khách	Chất liệu thủy tinh Dung tích: ≥ 1000 ml
78	Dụng cụ đựng nguyên liệu	Bộ	04	Dùng để đựng nguyên liệu trong quá trình pha chế	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
79	Hộp đựng dao	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp dụng cụ trong pha chế	Vật liệu không gỉ
80	Hộp đựng muối viền ly	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn thực hành viền muối miệng ly đối với một số loại đồ uống cocktail	Chất liệu nhựa
81	Dụng cụ tạo bọt sữa	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành cách đánh sữa tươi để tạo bọt	Chất liệu inox
82	Ca đánh sữa	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thực hành cách đánh sữa tươi để tạo bọt	Dung tích ≥ 450 ml
83	Chai tập biểu diễn	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật biểu diễn trong pha chế	Chất liệu nhựa cứng

(Xem tiếp Công báo số 1703 + 1704)

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