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 1701 + 1702)

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

Phụ lục 96b

DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU NGÀNH, NGHỀ QUẢN TRỊ 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: Quản trị nhà hàng

Mã ngành, nghề: 6810206

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

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 Quản trị nhà hàng trình độ cao đẳng là danh mục bao gồm các loại thiết bị đào tạo (học liệu, dụng cụ, mô hình, bộ phận của thiết bị, thiết bị hoàn chỉnh) tối thiểu và số lượng tối thiểu của từng loại thiết bị đào tạo mà cơ sở giáo dục nghề nghiệp phải trang bị để tổ chức đào tạo ngành, nghề Quản trị nhà hàng trình độ cao đẳng.

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

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

a) Danh sách các phòng chức năng;

b) Mô tả các phòng chức năng;

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

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

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

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

- Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị: mô tả các thông số kỹ thuật chính, cần thiết của thiết bị, đáp ứng yêu cầu của hoạt động đào tạo.

(Nội dung danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Quản trị nhà hàng trình độ cao đẳng không bao gồm các thiết bị đào tạo dùng cho môn học Giáo dục thể chất, Giáo dục Quốc phòng và an ninh).

3. Các cơ sở giáo dục nghề nghiệp căn cứ vào danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu này, các quy định của pháp luật có liên quan và điều kiện thực tế để lập kế hoạch đầu tư, mua sắm thiết bị; bố trí thiết bị và phòng chức năng phục vụ hoạt động dạy và học ngành, nghề Quản trị nhà hàng trình độ cao đẳng, 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 Quản trị nhà hàng trình độ cao đẳng 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 sinh viên.

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 sinh viên.

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 sinh viên.

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 sinh viên.

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 sinh viên.

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 sinh viên.

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 sinh viên.

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 1800mm

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 1800mm

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

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	Âm ly	Chiếc	01	Dùng để điều chỉnh âm thanh	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại 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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
6	Máy ghi âm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thao tác và sử dụng cách ghi âm	Dung lượng: ≥ 4 GB
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 điên 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: ≥ 1 km
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*	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Tủ kính đựng dụng cụ cứu thương	*Chiếc*	*01*	*Dùng để 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*		
	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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
17	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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ chiếu sang: ≥ 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 điện 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

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

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	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
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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
27	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*
	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*

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 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*
	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*

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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
35	Khăn lót khay hình tròn	Chiếc	07	Dùng để lót khay hình tròn, chống trơn, trượt dụng cụ	Đường kính: ≥ 350 mm
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)

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
37	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		

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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01		Cường độ 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 điện thoại
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

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

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	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
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

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	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
31	Xô ngâm rượu	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn, thực hành ngâm rượu 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
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*		

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 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*		
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.

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	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
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*

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

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	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.
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: ≥ (1820x2240x410) 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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
61	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
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*

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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
13	Máy xay đá (bào đá)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy, thực hành xay đá phục vụ pha chế	Công suất ≥ 180W
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

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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
29	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)
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)

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
37	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
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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
45	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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
62	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
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

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

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 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
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

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

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

Phụ lục 97a
DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU NGÀNH, NGHỀ KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG

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

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống
Mã ngành, nghề: 5810209
Trình độ đào tạo: Trung cấp

Năm 2021

MỤC LỤC

Trang

A. PHẦN THUYẾT MINH

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

2. Mô tả các phòng chức năng

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

3.1. Phòng học lý thuyết

3.2. Phòng học kỹ thuật cơ sở

3.3. Phòng học ngoại ngữ

3.4. Phòng thực hành máy vi tính

3.5. Phòng thực hành nghiệp vụ pha chế đồ uống

3.6. Phòng thực hành nghiệp vụ phục vụ đồ uống

A. PHẦN THUYẾT MINH

1. Danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống 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 Kỹ thuật pha chế đồ uống 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 Kỹ thuật pha chế đồ uống trình độ trung cấp

2. Nội dung của danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống 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 Kỹ thuật pha chế đồ uống 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 Kỹ thuật pha chế đồ uống trình độ trung cấp, đảm bảo chất lượng đào tạo và hiệu quả vốn đầu tư.

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

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống trình độ trung cấp được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết;

(2) Phòng kỹ thuật cơ sở;

(3) Phòng học ngoại ngữ;

(4) Phòng thực hành máy vi tính;

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

(6) Phòng thực hành nghiệp vụ phục vụ đồ uống.

2. Mô tả các phòng chức năng

2.1. Phòng học lý thuyết

Dùng để thực hiện hoạt động đào tạo các nội dung lý thuyết cơ bản của nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống như: Quy định nơi làm việc; làm việc nhóm;... Bên cạnh đó, đào tạo các nội dung chuyên môn như: Xử lý phàn nàn và các vấn đề phát sinh; thanh toán tiền cho khách; kiểm soát doanh thu và chi phí;... Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 35 học sinh

2.2. Phòng học kỹ thuật cơ sở

Dùng để thực hiện đào tạo công tác quản lý, điều hành quầy/quán đồ uống như: Vấn đề về an ninh, an toàn; báo cáo công việc hàng ngày; lập kế hoạch và phân công công việc; xây dựng thực đơn; các công việc hành chính; kết thúc ca làm việc;... 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

Dùng để thực hiện hoạt động đào tạo ngoại ngữ (tiếng nước ngoài) cho nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống, cung cấp cho người học kiến thức về ngoại ngữ cơ bản

và ngoại ngữ chuyên ngành phục vụ cho nghề nghiệp. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

2.4. Phòng thực hành máy vi tính

Dùng để thực hiện đào tạo môn tin học cơ sở nhằm cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về tin học văn phòng. Phòng cũng được sử dụng để hỗ trợ đào tạo nội dung thực hành của các môn học/mô đun/tín chỉ khác có sử dụng máy vi tính, mạng máy tính và các chương trình máy tính, phần mềm kế toán, phần mềm quản lý tài sản, phần mềm quản lý nguyên liệu hàng hóa,…ứng dụng phục vụ cho nghề nghiệp. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

2.5. Phòng thực hành nghiệp vụ pha chế đồ uống

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

Dùng để thực hiện đào tạo, rèn luyện kỹ năng tiếp nhận yêu cầu, tư vấn giới thiệu đồ uống, đón tiếp khách, phục vụ các loại đồ uống không cồn (trà, cà phê, sinh tố, nước trái cây, sinh tố, mocktail, sữa chua, đồ uống từ quả ngâm, ca cao, kem,...) và đồ uống có cồn (cocktail, bia, rượu,...), xử lý các vấn đề phát sinh trong quá trình phục vụ khách. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

3. Danh mục thiết bị theo từng phòng chức năng

3.1. Phòng học lý thuyết

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất ≥ 50W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi Lumens - Kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800)mm
3	Máy vi tính	Bộ	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
4	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	01	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm và dùng để viết trong quá trình giảng dạy	- Loại có chân giá đỡ - Kích thước bảng (D, R, C) ≥ (900 x 600 x 2000) mm

3.2. Phòng kỹ thuật cơ sở

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất ≥ 50W
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	- Cường độ sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1800 x 1800) mm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
3	Máy vi tính	Bộ	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
4	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sử dụng bộ đàm trong liên lạc thông tin	- Công suất phát ≥ 3W - Số kênh tần số ≥ 16 kênh
5	Máy chấm công	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tổng hợp, kiểm tra, giám sát chấm công của người lao động	Phương thức chấm công: thẻ từ cảm ứng, vân tay. Màn hình LCD
6	Máy scan	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn các nghiệp vụ văn phòng và scan tài liệu phục vụ giảng dạy	Máy quét đen trắng, khổ A4
7	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn in thực đơn, danh mục đồ uống và các tài liệu	In đen trắng, khổ giấy in A4
8	Máy hủy tài liệu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn hủy tài liệu không sử dụng	Công suất hủy ≥ 12 tờ/phút khổ giấy A4
9	Máy photocopy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn các nghiệp vụ văn phòng	Đn trắng, khổ giấy A4
10	Máy tính cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập	Loại 12 số

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
11	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	01	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận, làm bài tập nhóm và dùng để viết trong quá trình giảng dạy	- Loại có chân giá đỡ - Kích thước bảng (D x R x C) ≥ (900 x 600 x 2000) mm
12	Bảng ghim thông tin	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn ghim tài liệu, bảng biểu, thông báo các nội dung,…	Kích thước (DxR) ≥ (800 x 1200) mm
13	Giá để hồ sơ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, quản lý tài liệu	- Vật liệu: Thép không gỉ sơn tĩnh điện kệ, gồm 3 tầng - Kích thước (D x R x C) ≥ (120 x 500 x 1500) mm
14	Tủ đựng tài liệu	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cất trữ, bảo quản các tài liệu	- Vật liệu: Thép không gỉ, cánh kính, gồm 2 hoặc 3 buồng - Kích thước (D, R, C) ≥ (1350 x 450 x 1830) mm
15	Kéo	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống phục vụ khách	Vật liệu: Inox
16	Kẹp lưu hồ sơ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn lưu văn bản	Kẹp khổ giấy A4

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
17	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành sắp xếp, bảo quản tư trang cá nhân	- Vật liệu: Inox, nhiều ngăn - Kích thước (DxRxC) ≥ (1550 x 600 x 1600) mm
18	Tủ thuốc y tế	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ cứu cơ bản trong quá trình pha chế và phục vụ khách	- Vật liệu: Inox - Kích thước (D, R, C) ≥ (900 x 450 x 1800) mm
19	Dụng cụ sơ cứu vết thương	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế
20	Bộ phòng cháy chữa cháy	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành phòng cháy, chữa cháy	Theo tiêu chuẩn Tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị phòng cháy chữa cháy
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bảng chỉ dẫn thoát hiểm	Chiếc	01		
	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Chiếc	01		
	Bình chữa cháy	Chiếc	02		
21	Bộ bảo hộ lao động	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn đảm bảo an toàn lao động	Theo tiêu chuẩn Tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động
22	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh	

TT	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
	Chổi quét	Chiếc	02		- Vật liệu: Nhựa - Cán dài ≥ 1200 mm
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02		- Vật liệu: Nhựa - Cán dài ≥ 1200 mm
	Khăn lau đa năng	Chiếc	05		Vật liệu: Vải cotton

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 chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	- Cường độ chiếu sáng ≥ 2500 ANSI Lumens - Kích thước màn chiếu ≥ (1800 x 1800) mm
2	Máy vi tính	Bộ	19	Dùng để tổ chức giảng dạy lý thuyết, thực hành các môn học tiếng nước ngoài	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Bảng lật, di động	Chiếc	02	Dùng để thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại thông dụng trên thị trường
4	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

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	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
6	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	01	Dùng để quản lý trong quá trình dạy và học	Có khả năng mở rộng kết nối
7	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để lưu trữ các nội dung, video, âm thanh	Khổ giấy ≥ A4, loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	01	Dùng để scan tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
9	Tai nghe	Bộ	19	Dùng để thực hành kỹ năng nghe	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm, có micro gắn kèm
10	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	01	Dùng để quản lý trong quá trình dạy và học	Quản lý, giám sát hoạt động hệ thống và điều khiển. Thảo luận được 2 chiều

3.4. Phòng thực hành máy vi tính

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	phần mềm; thực hành sử dụng máy vi tính và các phần mềm	- Cường độ sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1800 x 1800) mm
3	Bộ phần mềm văn phòng	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng máy tính, sử dụng phần mềm văn phòng	- Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm - Cài được cho 19 máy tính
4	Bộ phần mềm phông chữ tiếng Việt	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng máy tính soạn thảo văn bản tiếng Việt	Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Phần mềm diệt virus	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng phòng ngừa và diệt virus máy tính	Phiên bản thông dụng tại thời điểm mua sắm
6	Scanner	Chiếc	01	Dùng để scan tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	01	Dùng để lưu trữ các nội dung, video, âm thanh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in các tài liệu	In đen trắng, khổ giấy A4
9	Phần mềm Kế toán	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn nghiệp vụ kế toán	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
10	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
11	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nghiệp vụ	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy

3.5. Phòng thực hành nghiệp vụ pha chế đồ uống

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	- Cường độ sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1800 x 1800) mm
2	Máy vi tính	Bộ	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Máy bộ đàm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng bộ đàm trong liên lạc thông tin	- Công suất phát ≥ 3W - Số kênh tần số ≥ 16 kênh
4	Máy tính cá nhân	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập	Loại 12 số
5	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 - Kích thước ngăn ngăn kéo

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
					(D x R x C) ≥ (345 x 326 x 167) mm
6	Máy pha cà phê	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vệ sinh, pha và phục vụ các loại cà phê pha máy	Công suất ≥ 2900W
7	Máy xay cà phê	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn xay cà phê	Công suất ≥ 360W
8	Máy xay sinh tố	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vệ sinh máy, pha chế các loại sinh tố và đồ uống khác	- Dung tích ≥ 1,5 lít - Công suất ≥ 600W
9	Máy ép hoa quả	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vệ sinh máy, pha chế đồ uống	Công suất ≥ 220W
10	Máy bào (xay) đá	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vệ sinh máy, xay đá phục vụ pha chế sinh tố và các loại đồ uống khác	Công suất ≥ 180W
11	Máy vắt cam	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vệ sinh máy, pha chế các loại đồ uống phục vụ khách	Công suất ≥ 350W
12	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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
13	Bếp hâm nóng cà phê/trà	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha và phục vụ cà phê/trà	Loại bếp đôi. Điện áp 220V - 240V/50Hz
14	Ấm siêu tốc	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn đun nước sôi pha chế đồ uống, vệ sinh dụng cụ,…	- Dung tích ≥ 1,5 lít - Công suất ≥ 1800 W
15	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
16	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
17	Máy làm đá viên	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và làm đá viên phục vụ khách	Năng suất ≥ 32kg/ngày
18	Máy chiết rót bia tươi	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn rót và phục vụ bia tươi cho khách	- Gồm bình ga, vòi chiết, thùng bia - Công suất máy nén khí ≥1/2Hp - Dung tích thùng chứa ≥ 30 lít
19	Máy rửa ly cốc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng máy và rửa ly cốc	Công suất ≥ 30 giá (khay)/giờ
20	Máy sấy dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng sấy dụng cụ ăn uống	Công suất ≥ 1000W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
21	Tủ 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
22	Tủ lạnh (Tủ mát)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản đồ ăn uống phục vụ khách	Dung tích ≥ 150 lít
23	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, cất trữ dụng cụ	Kích thước (DxRxC) ≥ (1,5 x 0,6 x 1,5) m, có phân tầng và ngăn
24	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
25	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn ướp lạnh ly phục vụ bia tươi và pha chế các loại đồ uống	Công suất ≥ 110W
26	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
27	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bài trí, pha chế và phục vụ đồ uống cho khách	Vật liệu: Tủ bằng gỗ, bề mặt đá. Kích thước phù hợp với diện tích phòng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
28	Bàn pha chế	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành pha chế đồ uống	Kích thước (DxRxC) ≥ (1200 x 750x 750) mm
29	Bàn thu ngân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tính tiền và thanh toán cho khách	- Vật liệu: Gỗ, có tủ và ngăn kéo - Kích thước (DxRxC) ≥ (1000 x 750 x 750) mm
30	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn cách bài trí trong quầy bar và phục vụ khách	- Loại 2 tầng, khung thép sơn tĩnh điện - Sử dụng Piston hơi điều chỉnh độ cao - Kích thước (DxRxC) ≥ (350 x 420 x 1020) mm
31	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp xếp và bảo quản dụng cụ	- Vật liệu: Gỗ, gồm 2 tầng - Kích thước (DxRxC) ≥ (900 x 500 x 1200) mm
32	Giá treo ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp ly	- Vật liệu: Inox - Có nhiều ngăn móc
33	Giá bày hoa quả	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bày hoa quả tại quầy bar	- Vật liệu: Inox, gồm giá lót đĩa 3 tầng - Kích thước (DxRxC) ≥ (260 x 220 x 420) mm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
34	Tủ trưng bày rượu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn trưng bày rượu	- Vật liệu: Gỗ - Kích thước (D x R x C) ≥ (3,4 x 2 x 0,6) m
35	Két sắt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cất giữ tiền, hóa đơn và các vật dụng quan trọng	Loại ≥ 12 ngăn
36	Ấm pha trà	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ trà	- Vật liệu: Sứ trắng - Dung tích ≥ 1,1 lít
37	Bình đựng cà phê/trà	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha cà phê/trà và phục vụ khách	- Vật liệu: Inox ở đáy bình và thân bình làm bằng mica - Dung tích ≥ 1,5 lít
38	Bình đựng sữa	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Sứ trắng - Dung tích ≥ 0,03 lít
39	Hũ đựng đường	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Sứ trắng - Kích thước ≥ 80 mm
40	Đĩa tròn 250 mm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng
41	Đĩa tròn 150 mm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng
42	Đĩa tròn 200 mm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
43	Đĩa kê tách trà/cà phê	Chiếc	38	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ trà/cà phê	- Vật liệu: sứ trắng - Kích thước ≥ 120 mm
44	Tách cà phê capuchino	Chiếc	38	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cà phê	- Vật liệu: Sứ trắng - Dung tích ≥ 0,22 lít
45	Tách café/trà	Chiếc	38	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cà phê/trà	- Vật liệu: Sứ trắng - Dung tích ≥ 0,16 lít
46	Gạt tàn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Vật liệu: Sứ trắng - Kích thước ≥ 70 mm
47	Âu đựng đá	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Thép không gỉ. Gồm âu, nắp đậy và kẹp gắp đá - Đường kính ≥ 155 mm; cao ≥ 185 mm
48	Chân và xô để đá	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước chân (đường kính ≥ 190 mm, cao ≥ 630 mm) - Kích thước xô đá (đường kính ≥ 200 mm, dung tích ≥ 6 lít)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
49	Chảo chống dính	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống cho khách	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 280 mm, cao ≥ 45 mm
50	Bình xịt kem tươi	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Dung tích ≥ 750ml
51	Chân nến	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bài trí bàn ăn, bàn tiệc, quầy bar	Đường kính ≥ 15 mm, cao ≥ 480 mm
52	Giá đỡ chai rượu vang đặt bàn	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn bài trí và phục vụ rượu vang	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước (D, R, C) ≥ (325 x 120 x 60) mm
53	Phới Inox	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 300 mm
54	Muỗng múc kem	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ kem cho khách	- Vật liệu: Inox - Kích thước (D, R) ≥ (210 x 50) mm
55	Ly Tulip	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ mocktail, cocktail, sinh tố và các đồ uống khác	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
56	Ly nước (Goble)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ nước uống	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
57	Ly tròn cao (Highball)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ trà, cà phê, mocktail, cocktail, sinh tố và các đồ uống khác	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
58	Ly tròn thấp (rock/old fashion)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ mocktail, cocktail,…	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
59	Ly sâm panh (Champagne Flute)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ rượu sâm panh	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
60	Ly sâm panh (Champagne Sauce)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ rượu sâm panh	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
61	Ly vang đỏ	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang đỏ	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
62	Ly vang trắng	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang trắng	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 150ml (6 chiếc/bộ)
63	Ly bia (Pilsner)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ bia	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 300ml (6 chiếc/bộ)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
64	Ly bia tươi (Beer mug)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ bia tươi	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 300ml (6 chiếc/bộ)
65	Ly Brandy Snifter	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ mocktail, cocktail và các đồ uống khác	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
66	Ly Cocktail/Martini	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 90ml (6 chiếc/bộ)
67	Ly Hurricane/Poco Grand	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ trà, cà phê, mocktail, cocktail, sinh tố và các đồ uống khác	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
68	Ly Irish Coffee	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cà phê	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
69	Ly kem	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ kem	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 150ml (6 chiếc/bộ)
70	Ly Margarita	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
71	Ly sherry	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 60ml (6 chiếc/bộ)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
72	Ly shooter	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 60ml (6 chiếc/bộ)
73	Ly shot	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 30ml (6 chiếc/bộ)
74	Ly nước trái cây	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ các loại nước trái cây	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 120ml (6 chiếc/bộ)
75	Bình đựng nước	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống cho khách	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 1 lít
76	Bình lắng cặn rượu vang	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn lắng cặn và phục vụ rượu vang	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 1 lít
77	Cân điện tử	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn định lượng các nguyên liệu	Mức cân ≤ 3 kg
78	Chổi vệ sinh máy pha cà phê	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn vệ sinh máy pha cà phê	- Vật liệu: Sợi cao su mềm - Kích thước ≥ 300 mm
79	Hộp đựng đường, muối viền ly	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Cao su - Kích thước ≥ (30 x 45)mm
80	Hộp đựng nguyên liệu trang trí	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Vật liệu: Nhựa plastic

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
81	Bình đựng nguyên liệu pha chế	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình cỡ lớn	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thuỷ tinh - Dung tích ≥ 500 ml
	Bình cỡ nhỏ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu thuỷ tinh - Dung tích ≥ 250 ml
82	Kéo	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống phục vụ khách	Vật liệu: Inox
83	Lọ đựng bột quế	Lọ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ (85 x 60) mm
84	Khay inox	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Kích thước (DxRxC) ≥ (460 x 325 x 20) mm
85	Khay để khăn mặt	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Vật liệu: Gỗ - Kích thước (DxR) ≥ (400 x 250) mm
86	Thảm chống trơn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống đảm bảo an toàn	- Vật liệu: Cao su - Kích thước (DxR) ≥ (300 x 450) mm
87	Thùng đựng đá	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống	Dung tích ≥ 45.4 lít

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
88	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp dụng cụ, nguyên vật liệu và phục vụ thức ăn, đồ uống	- Vật liệu Inox, gồm 3 tầng - Kích thước (DxRxC) ≥ (800 x 500 x 900) mm
89	Khăn phục vụ	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn kỹ năng phục vụ đồ ăn uống, dọn bàn	- Vật liệu: Vải cotton - Kích thước (DxR) ≥ (700 x 300) mm
90	Khăn trải bàn chữ nhật	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn trải bàn ăn, bàn pha chế, bàn tiệc, pha chế và phục vụ đồ uống	Vật liệu: 100% vải cotton
91	Lót ly	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc, pha chế và phục vụ khách	Vật liệu: Nhựa hoặc gỗ
92	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	Vật liệu: Nhựa hoặc Inox
93	Dụng cụ mở nắp chai, hộp	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn mở các loại đồ ăn uống đóng hộp đóng chai	Vật liệu: Thép không gỉ
94	Dụng cụ pha cà phê Syphon	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cà phê	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
95	Dụng cụ vắt cam	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Inox - Dung tích ≥ 0,1 lít

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
96	Gắp đá cỡ nhỏ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 137 mm
97	Gắp đá cỡ vừa	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 175 mm
98	Bộ dụng cụ cắt tỉa	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế, cắt tỉa và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Loại có ≥ 12 chi tiết
99	Bộ khăn lót khay	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn cách lót khay	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khăn hình chữ nhật	Chiếc	01		- Vật liệu: Cotton - Kích thước ≥ (400 x 300) mm
	Khăn hình tròn	Chiếc	01		- Vật liệu: Cotton - Đường kính ≥ 350 mm
100	Bộ khay	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng bưng bê, phục vụ	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khay tròn	Chiếc	01		- Vật liệu: Nhựa cao cấp. Thiết kế chống trơn trượt - Kích thước ≥ (400 x 300) mm

TT	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		- Vật liệu: Nhựa cao cấp. Thiết kế chống trơn trượt - Đường kính ≥ 350 mm
101	Bộ thớt	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn cắt thái nguyên liệu pha chế đồ uống phục vụ khách	Vật liệu: Nhựa
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thớt cỡ nhỏ	Chiếc	01		Kích thước (D, R, C) ≥ (300 x 200 x 20) mm
	Thớt cỡ trung	Chiếc	01		Kích thước (D, R, C) ≥ (310 x 235 x 20) mm
	Thớt cỡ to	Chiếc	01		Kích thước (D, R, C) ≥ (600 x 400 x 20) mm
102	Bộ thìa các loại	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thìa trà/café cỡ lớn	Chiếc	10		- Vật liệu: Inox - Kích thước 140 mm, độ dầy 4 mm
	Thìa trà/café cỡ nhỏ	Chiếc	10		- Vật liệu: Inox - Kích thước 120 mm, độ dầy 4 mm
103	Bộ dụng cụ pha chế	Bộ	19		

TT	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				
	Bình lắc tiêu chuẩn cỡ lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox, gồm 3 phần - Dung tích 550ml
	Bình lắc tiêu chuẩn cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox, gồm 3 phần - Dung tích 350ml
	Bình lắc Boston	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Gồm 2 phần: 1 bình vật liệu inox có vỏ bọc cao su và 1 bình vật liệu thủy tinh có vạch đong - Dung tích 750ml
	Chai nhựa biểu diễn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Nhựa Plastis - Kích thước ≥ (150 x 470 x 90) mm
	Chày dầm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Thân chày bằng thép không gỉ hoặc nhựa - Kích thước ≥ 200 mm
	Dụng cụ đong 2 đầu cỡ lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Dung tích (30 x 60) ml
	Dụng dụ đong 2 đầu cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Dung tích (15 x 30) ml

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dụng cụ đong 2 đầu cỡ trung	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Dung tích (20 x 40) ml
	Kẹp gắp đồ trang trí/chanh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Kích thước (155 x 15) mm
	Kẹp vắt chanh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Kích thước (205 x 65) mm
	Kẹp gắp đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Vật liệu: Inox
	Que khuấy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Vật liệu: Nhựa PS
	Thìa pha chế	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Vật liệu: Inox
	Lược đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Vật liệu: Inox
	Vá đá (xúc đá)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Chất liệu bằng Inox
104	Vòi rót rượu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống cho khách	- Vòi được thiết kế với - Vật liệu: Thép không gỉ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
105	Bộ ca đánh sữa	Bộ	19		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ca cỡ lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn đánh sữa, pha chế đồ uống	- Vật liệu: Inox, có vạch chia - Dung tích 1 lít
	Ca cỡ trung	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn đánh sữa, pha chế đồ uống	- Vật liệu: Inox, có vạch chia - Dung tích 0,6 lít
	Ca cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn đánh sữa, pha chế đồ uống	- Vật liệu: Inox, có vạch chia - Dung tích 0,35 lít
106	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành sắp xếp, bảo quản tư trang cá nhân	- Vật liệu: Inox, nhiều ngăn - Kích thước (D, R, C) ≥ (1550 x 600 x 1600) mm
107	Tủ thuốc y tế	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sơ cứu cơ bản trong quá trình pha chế và phục vụ khách	- Vật liệu: Inox - Kích thước (D, R, C) ≥ (900 x 450 x 1800) mm
108	Thùng đựng rác	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn đảm bảo vệ sinh quầy bar trong quá trình pha chế và phục vụ đồ uống	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
109	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	01		

TT	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	Dùng để hướng dẫn vệ sinh gương kính	Hình chữ T, lưỡi cao su, có tay cầm
	Chổi quét	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn vệ sinh sàn	Vật liệu: Nhựa
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn vệ sinh	Vật liệu: Nhựa
	Khăn lau đa năng	Chiếc	05	Dùng để hướng dẫn lau bụi các bề mặt	Vật liệu: Vải cotton
110	Bộ phin cà phê	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn pha và phục vụ cà phê	Vật liệu: Nhôm/Inox
	Mỗi bộ bao gồm				
	Phin cỡ lớn	Chiếc	01		
	Phin cỡ nhỏ	Chiếc	19		

3.6. Phòng thực hành nghiệp vụ phục vụ đồ uống

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	- Cường độ sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ (1800 x 1800) mm
2	Máy vi tính	Bộ	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Máy bộ đàm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng bộ đàm trong liên lạc thông tin	- Công suất phát ≥ 3W - Số kênh tần số ≥ 16 kênh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
4	Máy tính cá nhân	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập	Loại 12 số
5	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 - Kích thước ngăn ngăn kéo (DxRxC) ≥ (345 x 326 x 167) mm
6	Máy pha cà phê	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vệ sinh, pha và phục vụ các loại cà phê pha máy	Công suất ≥ 2900W
7	Máy xay cà phê	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn xay cà phê	Công suất ≥ 360W
8	Máy xay sinh tố	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vệ sinh máy, pha chế các loại sinh tố và đồ uống khác	- Dung tích ≥ 1,5 lít - Công suất ≥ 600W
9	Máy ép hoa quả	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vệ sinh máy, pha chế đồ uống	Công suất ≥ 220W
10	Máy bào (xay) đá	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vệ sinh máy, xay đá phục vụ pha chế sinh tố và các loại đồ uống khác	Công suất ≥ 180W
11	Máy vắt cam	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vệ sinh máy, pha chế các loại đồ uống phục vụ khách	Công suất ≥ 350W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
12	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
13	Bếp hâm nóng cà phê/trà	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha và phục vụ cà phê/trà	Loại bếp đôi. Điện áp 220V-240V/50Hz
14	Ấm siêu tốc	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn đun nước sôi pha chế đồ uống, vệ sinh dụng cụ,…	- Dung tích ≥ 1,5 lít - Công suất ≥ 1800 W
15	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
16	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
17	Máy làm đá viên	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và làm đá viên phục vụ khách	Năng suất ≥ 32kg/ngày
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

TT	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 rửa ly cốc	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng máy và rửa ly cốc	Công suất ≥ 30 giá (khay)/giờ
20	Máy sấy dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng sấy dụng cụ ăn uống	Công suất ≥ 1000W
21	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
22	Tủ lạnh (Tủ mát)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản đồ ăn uống phục vụ khách	Dung tích ≥ 150 lít
23	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, cất trữ dụng cụ	Kích thước (DxRxC) ≥ (1,5 x 0,6 x 1,5) mm, có phân tầng và ngăn
24	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
25	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn ướp lạnh ly phục vụ bia tươi và pha chế các loại đồ uống	Công suất ≥ 110W
26	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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
27	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bài trí, pha chế và phục vụ đồ uống cho khách	Vật liệu: Tủ bằng gỗ, bề mặt đá. Kích thước phù hợp với diện tích phòng
28	Bàn pha chế	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn thực hành pha chế đồ uống	Kích thước (DxRxC) ≥ (1200 x 750 x 750)mm
29	Bàn thu ngân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tính tiền và thanh toán cho khách	- Vật liệu: Gỗ, có tủ và ngăn kéo - Kích thước (DxRxC) ≥ (1000 x 750 x 750) mm
30	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn cách bài trí trong quầy bar và phục vụ khách	- Loại 2 tầng, khung thép sơn tĩnh điện. - Sử dụng Piston hơi điều chỉnh độ cao - Kích thước (DxRxC) ≥ (350 x 420 x 1020) mm
31	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp xếp và bảo quản dụng cụ	- Vật liệu: Gỗ, gồm 2 tầng - Kích thước (DxRxC) ≥ (900 x 500 x 1200) mm
32	Giá treo ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp ly	- Vật liệu: Inox, - Có nhiều ngăn móc

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
33	Giá bày hoa quả	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bày hoa quả tại quầy bar	- Vật liệu: Inox, gồm giá lót đĩa 3 tầng - Kích thước (DxRxC) ≥ (260 x 220 x 420) mm
34	Tủ trưng bày rượu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn trưng bày rượu	- Vật liệu: Gỗ - Kích thước (DxRxC) ≥ (3,4 x 2 x 0,6) m
35	Két sắt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cất giữ tiền, hóa đơn và các vật dụng quan trọng	Loại ≥ 12 ngăn
36	Ấm pha trà	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ trà	- Vật liệu: Sứ trắng - Dung tích ≥ 1,1 lít
37	Bình đựng cà phê/trà	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha cà phê/trà và phục vụ khách	- Vật liệu: Inox ở đáy bình và thân bình làm bằng mica - Dung tích ≥ 1,5 lít
38	Bình đựng sữa	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Sứ trắng - Dung tích ≥ 0,03 lít
39	Hũ đựng đường	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Sứ trắng - Kích thước ≥ 80 mm
40	Đĩa tròn 250 mm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
41	Đĩa tròn 150 mm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng
42	Đĩa tròn 200 mm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng
43	Đĩa kê tách trà/cà phê	Chiếc	38	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ trà/cà phê	- Vật liệu: Sứ trắng - Kích thước ≥ 120 mm
44	Tách cà phê capuchino	Chiếc	38	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cà phê	- Vật liệu: Sứ trắng - Dung tích ≥ 0,22 lít
45	Tách café/trà	Chiếc	38	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cà phê/trà	- Vật liệu: Sứ trắng - Dung tích ≥ 0,16 lít
46	Gạt tàn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Vật liệu: Sứ trắng - Kích thước ≥ 70 mm
47	Âu đựng đá	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Thép không gỉ. Gồm âu, nắp đậy và kẹp gắp đá - Đường kính ≥ 155 mm; cao ≥ 185 mm
48	Chân và xô để đá	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước chân (đường kính ≥ 190 mm, cao

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
					≥ 630 mm) - Kích thước xô đá (đường kính ≥ 200 mm, dung tích ≥ 6 lít)
49	Chảo chống dính	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống cho khách	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 280 mm, cao ≥ 45 mm
50	Bình xịt kem tươi	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Dung tích ≥ 750ml
51	Chân nến	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bài trí bàn ăn, bàn tiệc, quầy bar	Đường kính ≥ 150 mm, cao ≥ 480 mm
52	Giá đỡ chai rượu vang đặt bàn	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn bài trí và phục vụ rượu vang	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước (D,R,C) ≥ (325 x 120 x 60) mm
53	Phới Inox	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 300 mm
54	Muỗng múc kem	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ kem cho khách	- Vật liệu: Inox - Kích thước (D,R) ≥ (210 x 50) mm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
55	Ly Tulip	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ mocktail, cocktail, sinh tố và các đồ uống khác	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
56	Ly nước (Goble)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ nước uống	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
57	Ly tròn cao (Highball)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ trà, cà phê, mocktail, cocktail, sinh tố và các đồ uống khác	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
58	Ly tròn thấp (rock/old fashion)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ mocktail, cocktail,...	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
59	Ly sâm panh (Champagne Flute)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ rượu sâm panh	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
60	Ly sâm panh (Champagne Sauce)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ rượu sâm panh	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
61	Ly vang đỏ	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang đỏ	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
62	Ly vang trắng	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang trắng	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 150ml (6 chiếc/bộ)
63	Ly bia (Pilsner)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ bia	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 300ml (6 chiếc/bộ)
64	Ly bia tươi (Beer mug)	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ bia tươi	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 300ml (6 chiếc/bộ)
65	Ly Brandy Snifter	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ mocktail, cocktail và các đồ uống khác	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
66	Ly Cocktail/ Martini	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 90ml (6 chiếc/bộ)
67	Ly Hurricane/Poco Grand	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ trà, cà phê, mocktail, cocktail, sinh tố và các đồ uống khác	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
68	Ly Irish Coffee	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cà phê	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
69	Ly kem	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ kem	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 150ml (6 chiếc/bộ)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
70	Ly Margarita	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
71	Ly sherry	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 60ml (6 chiếc/bộ)
72	Ly shooter	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 60ml (6 chiếc/bộ)
73	Ly shot	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 30ml (6 chiếc/bộ)
74	Ly nước trái cây	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ các loại nước trái cây	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 120ml (6 chiếc/bộ)
75	Bình đựng nước	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống cho khách	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 1 lít
76	Bình lắng cặn rượu vang	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn lắng cặn và phục vụ rượu vang	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 1 lít
77	Cân điện tử	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn định lượng các nguyên liệu	Mức cân ≤ 3 kg
78	Chổi vệ sinh máy pha cà phê	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn vệ sinh máy pha cà phê	- Vật liệu: Sợi cao su mềm - Kích thước ≥ 300 mm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
79	Hộp đựng đường, muối viền ly	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Cao su - Kích thước ≥ (30 x 45)mm
80	Hộp đựng nguyên liệu trang trí	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Vật liệu: Nhựa plastic
81	Bình đựng nguyên liệu pha chế	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình cỡ lớn	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thuỷ tinh - Dung tích ≥ 500 ml
	Bình cỡ nhỏ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu thuỷ tinh - Dung tích ≥ 250 ml
82	Kéo	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống phục vụ khách	Vật liệu: Inox
83	Lọ đựng bột quế	Lọ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ (85 x 60) mm
84	Khay inox	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Kích thước (DxRxC) ≥ (460 x 325 x 20) mm
85	Khay để khăn mặt	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Vật liệu: Gỗ - Kích thước (D x R) ≥ (400 x 250) mm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
86	Thảm chống trơn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống đảm bảo an toàn	- Vật liệu: Cao su - Kích thước (D x R) ≥ (300 x 450) mm
87	Thùng đựng đá	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống	Dung tích ≥ 45,4 lít
88	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp dụng cụ, nguyên vật liệu và phục vụ thức ăn, đồ uống	- Vật liệu Inox, gồm 3 tầng - Kích thước (DxRxC) ≥ (800 x 500 x 900) mm
89	Khăn phục vụ	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn kỹ năng phục vụ đồ ăn uống, dọn bàn	- Vật liệu: Vải cotton - Kích thước (D x R) ≥ (700 x 300) mm
90	Khăn trải bàn chữ nhật	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn trải bàn ăn, bàn pha chế, bàn tiệc, pha chế và phục vụ đồ uống	Vật liệu: 100% vải cotton
91	Lót ly	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc, pha chế và phục vụ khách	Vật liệu: Nhựa hoặc gỗ
92	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	Vật liệu: Nhựa hoặc Inox
93	Dụng cụ mở nắp chai, hộp	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn mở các loại đồ ăn uống đóng hộp đóng chai	Vật liệu: Thép không gỉ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
94	Dụng cụ pha cà phê Syphon	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cà phê	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
95	Dụng cụ vắt cam	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Inox - Dung tích ≥ 0,1 lít
96	Gắp đá cỡ nhỏ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 137 mm
97	Gắp đá cỡ vừa	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 175 mm
98	Bộ dụng cụ cắt tỉa	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế, cắt tỉa và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Loại có ≥ 12 chi tiết
99	Bộ khăn lót khay	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn cách lót khay	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khăn hình chữ nhật	Chiếc	01		- Vật liệu: Cotton - Kích thước ≥ (400 x 300) mm
	Khăn hình tròn	Chiếc	01		- Vật liệu: Cotton - Đường kính ≥ 350 mm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
100	Bộ khay	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng bưng bê, phục vụ	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khay tròn	Chiếc	01		- Vật liệu: Nhựa cao cấp. Thiết kế chống trơn trượt - Kích thước ≥ (400 x 300) mm
	Khay chữ nhật	Chiếc	01		- Vật liệu: Nhựa cao cấp. Thiết kế chống trơn trượt - Đường kính ≥ 350 mm
101	Bộ thớt	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn cắt thái nguyên liệu pha chế đồ uống phục vụ khách	Vật liệu: Nhựa
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thớt cỡ nhỏ	Chiếc	01		Kích thước (D, R, C) ≥ (300 x 200 x 20) mm
	Thớt cỡ trung	Chiếc	01		Kích thước (D, R, C) ≥ (310 x 235 x 20) mm
	Thớt cỡ to	Chiếc	01		Kích thước (D, R, C) ≥ (600 x 400 x 20) mm
102	Bộ thìa các loại	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ	

TT	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	
	Thìa trà/café cỡ lớn	Chiếc	10		- Vật liệu: Inox - Kích thước 140 mm, độ dầy 4 mm
	Thìa trà/café cỡ nhỏ	Chiếc	10		- Vật liệu: Inox - Kích thước 120 mm, độ dầy 4 mm
103	Bộ dụng cụ pha chế	Bộ	19		
	Mỗi bộ bao gồm				
	Bình lắc tiêu chuẩn cỡ lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox, gồm 3 phần - Dung tích 550ml
	Bình lắc tiêu chuẩn cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox, gồm 3 phần - Dung tích 350ml
	Bình lắc Boston	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Gồm 2 phần: 1 bình Vật liệu: Inox có vỏ bọc cao su và 1 bình vật liệu: thủy tinh có vạch đong - Dung tích 750ml
	Chai nhựa biểu diễn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Nhựa Plastis - Kích thước ≥ (150 x 470 x 90) mm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Chày dầm	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Thân chày bằng thép không gỉ hoặc nhựa - Kích thước ≥ 200 mm
	Dụng cụ đong 2 đầu cỡ lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Dung tích (30 x 60) ml
	Dụng dụ đong 2 đầu cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Dung tích (15 x 30) ml
	Dụng cụ đong 2 đầu cỡ trung	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Dung tích (20 x 40) ml
	Kẹp gắp đồ trang trí/chanh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Kích thước (155 x 15) mm
	Kẹp vắt chanh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Kích thước (205 x 65) mm
	Kẹp gắp đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Vật liệu: Inox
	Que khuấy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Vật liệu: Nhựa PS

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Thìa pha chế	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Vật liệu: Inox
	Lược đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Vật liệu: Inox
	Vá đá (xúc đá)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	Chất liệu bằng Inox
104	Vòi rót rượu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống cho khách	Vòi được thiết kế với vật liệu: thép không gỉ
105	Bộ ca đánh sữa	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn đánh sữa, pha chế đồ uống	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Ca cỡ lớn	Chiếc	01		- Vật liệu: Inox, có vạch chia - Dung tích 1 lít
	Ca cỡ trung	Chiếc	01		- Vật liệu: Inox, có vạch chia - Dung tích 0,6 lít
	Ca cỡ nhỏ	Chiếc	01		- Vật liệu: Inox, có vạch chia - Dung tích 0,35 lít
106	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp, bảo quản tư trang cá nhân	- Vật liệu: Inox, nhiều ngăn - Kích thước (D, R, C) ≥ (1550 x 600 x 1600) mm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
107	Thùng đựng rác	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn vệ sinh quầy bar	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
108	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt kính	Chiếc	02		Hình chữ T, lưỡi cao su, có tay cầm
	Chổi quét	Chiếc	02		Vật liệu: Nhựa
	Hót rác (xẻng)	Chiếc	02		Vật liệu: Nhựa
	Khăn lau đa năng	Chiếc	05		Vật liệu: Vải cotton
109	Bộ phin cà phê	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn pha và phục vụ cà phê	Vật liệu: Nhôm/Inox
	Mỗi bộ bao gồm				
	Phin cỡ lớn	Chiếc	01		
	Phin cỡ nhỏ	Chiếc	19		

(Xem tiếp Công báo số 1705 + 1706)

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