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 1703 + 1704)

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

Phụ lục 97b

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: 6810209

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Năm 2021

MỤC LỤC

Trang

A. PHẦN THUYẾT MINH
B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC
1. Danh sách các phòng chức năng
2. Mô tả các phòng chức năng
3. Danh mục thiết bị theo từng phòng chức năng
3.1. Phòng học 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
3.7. Phòng thực hành kiểm định chất lượng 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 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 Kỹ thuật pha chế đồ uống 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 Kỹ thuật pha chế đồ uống trình độ cao đẳng

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

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

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

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

(1) Phòng học lý thuyết;

(2) Phòng 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;

(7) Phòng kiểm định chất lượng 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; quản lý nhân lực; xây dựng và quảng bá thương hiệu; xây dựng kế hoạch kinh doanh;... Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 35 sinh viên.

2.2. Phòng học 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 sinh viên.

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

2.4. Phòng thực hành máy vi tính

Dùng để thực hiện đào tạo môn tin học cơ sở nhằm cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về tin học văn phòng. Phòng cũng được sử dụng để hỗ trợ đào tạo

nội dung thực hành của các môn học/mô đun/tín chỉ khác có sử dụng máy vi tính, mạng máy tính và các chương trình máy tính, phần mềm kế toán, phần mềm quản lý tài sản, phần mềm quản lý nguyên liệu hàng hóa,... ứng dụng phục vụ cho nghề nghiệp. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

2.5. 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 sinh viên.

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 sinh viên.

2.7. Phòng thực hành kiểm định chất lượng đồ uống

Dùng để thực hiện đào tạo công tác kiểm tra chất lượng, cách thức bảo quản các loại nguyên vật liệu pha chế. Phòng cũng được sử dụng để đào tạo việc kiểm tra công thức, quy trình, tiêu chuẩn và cách lưu mẫu các loại đồ uống pha chế đảm bảo cung cấp cho khách các loại đồ uống có chất lượng tốt nhất như: Tiếp nhận, kiểm tra nguyên vật liệu pha chế; giám sát chất lượng, định lượng đồ uống; giám sát hoạt động quầy bar/quán đồ uống; phát triển các thức uống mới. 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

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
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
5	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	Đen trắng, khổ giấy A4
10	Máy tính cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập	Loại 12 số
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 (DxRxC) ≥ (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 (D x R) ≥ (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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
					- Kích thước (DxRxC) ≥ (1200 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
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 Việt Nam về thiết bị phòng cháy chữa cháy
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bảng chỉ dẫn thoát hiểm	Chiếc	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
	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 Việt Nam về an toàn lao động
22	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 - 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

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	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
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	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	các 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
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 (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

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

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	Máy làm đá viên	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và làm đá viên phục vụ khách	Năng suất ≥ 32 kg/ngày
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
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
26	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	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
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
41	Đĩa tròn 150 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
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 ≥ 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

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

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

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

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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
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	
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
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	7	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		
	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

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Kẹp gắp 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
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt kính	Chiếc	2		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
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	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
3	Máy vi tính	Bộ	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
4	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
5	Máy tính cá nhân	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập	Loại 12 số
6	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 (D, R, C) ≥ (345 x 326 x 167) mm
7	Bếp từ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống, chế biến và phục vụ đồ ăn uống tại bàn cho khách	Công suất ≥ 1300W
8	Bếp hâm nóng cà phê/trà	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha và phục vụ cà phê/trà	Bếp đôi. Điện áp 220V-240V/50Hz

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
9	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
10	Máy làm lạnh nước trái cây	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn bảo quản nước ép hoa quả và phục vụ khách	Dung tích ≥ 5 lít
11	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
12	Máy dập nắp chai rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	- Vật liệu: Inox - Hiệu suất ≥ 300 chiếc/giờ
13	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh dụng cụ phục vụ khách ăn uống	Công suất ≥ 30 giá (khay)/giờ
14	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp, bảo quản rượu vang theo tiêu chuẩn	Dung tích chứa ≥ 34 chai
15	Tủ lạnh (Tủ mát)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản đồ ăn uống phục vụ khách	Dung tích ≥ 150 lít
16	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, cất trữ dụng cụ	Kích thước (D, R, C) ≥ (1,5 x 0,6 x 1,5) m, có phân tầng và ngăn

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 hâm nóng khăn mặt	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn chuẩn bị, bảo quản và phục vụ khăn cho khách	- Công suất ≥ 200W - Dung tích ≥ 23 lít
18	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng, làm nóng đĩa phục vụ khách	Công suất ≥ 1000W
19	Phần mềm Kế toán	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn nghiệp vụ kế toán	Phiên bản thông dụng cài đặt cho 19 máy
20	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
21	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
22	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
23	Bàn chữ nhật	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách	Kích thước (DxRxC) ≥ (12000 x 750 x 750) mm
24	Bàn tròn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách	Kích thước ≥ (1500 x 750) mm
25	Bàn vuông	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách	Kích thước (DxRxC) ≥ (1000 x 1000 x 750) mm
26	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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
					(DxRxC) ≥ (1000 x 750 x 750) mm
27	Ghế tựa	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Khung sắt sơn tĩnh điện - Kích thước (DxRxC) ≥ (4500 x 4800 x 9400) mm
28	Ghế trẻ em	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Ghế có 3 nấc điều chỉnh độ cao mặt bàn phù hợp đối với từng trẻ, có dây bảo hiểm ở phần bụng và chân, chân đế chống trượt - Kích thước (DxRxC) ≥ (680 x 570 x 1000) mm
29	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
30	Giá/Chân để khay	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Vật liệu: Inox - Kích thước (DxRxC) ≥ (500 x 400 x 600) mm
31	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
32	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ bánh mỳ cho khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
33	Ấm pha trà	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ trà	- Vật liệu: Sứ trắng - Dung tích ≥ 1,1 lít
34	Bình đựng cà phê/trà	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha cà phê/trà và phục vụ khách	- Vật liệu: Inox ở đáy bình và thân bình làm bằng mica, bình có phần nắp và tay cầm làm bằng nhựa - Dung tích ≥ 1,5 lít
35	Bình đựng giấm	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn	- Vật liệu: Sứ trắng - Dung tích ≥ 0,12 lít
36	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
37	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
38	Đĩa tròn 310 mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng
39	Đĩa tròn 280 mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng
40	Đĩa tròn 250 mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng
41	Đĩa tròn 150 mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng
42	Đĩa tròn 220 mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ 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 tròn 200 mm	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng
44	Đĩa súp sâu lòng	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống	- Vật liệu: Sứ trắng - Kích thước ≥ 310 mm
45	Đĩa kê tách trà/cà phê	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ trà/cà phê	- Vật liệu: Sứ trắng - Kích thước ≥ 120 mm
46	Chén xúp	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn	- Vật liệu: Sứ trắng, có hai tay cầm và có nắp đậy - Dung tích ≥ 0,25 lít
47	Âu đựng xúp	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Sứ trắng, có hai tay cầm và có nắp đậy - Kích thước ≥ 180 mm
48	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
49	Thuyền sốt	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn	- Vật liệu: Inox/sứ trắng. - Dung tích ≥ 0,18 lít
50	Gạt tàn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Vật liệu: Sứ trắng - Kích thước ≥ 70 mm
51	Âu đựng đá	Bộ	07	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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
					- Kích thước âu: đường kính ≥ 155 mm; cao ≥ 185 mm
52	Bát đựng sốt	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn chuẩn bị và phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Inox 304, hình tròn, miệng rộng, đáy nhỏ - Kích thước ≥ 180 mm
53	Chân và xô để đá	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ bề mặt bóng gương - Kích thước chân (đường kính ≥ 190 mm, cao ≥ 630 mm) - Kích thước xô đá (đường kính ≥ 200 mm, dung tích ≥ 6 lít)
54	Chảo chống dính	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống cho khách	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 280 mm, cao ≥ 45 mm
55	Chân nến	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bài trí bàn ăn, bàn tiệc, quầy bar	Đường kính ≥ 150 mm, cao ≥ 480 mm
56	Giá đỡ chai rượu vang đặt bàn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bài trí và phục vụ rượu vang	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước (DxRxC) ≥ (325 x 120 x 60) 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
57	Xẻng xúc bánh	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Inox, có cán cầm bằng gỗ - Kích thước (DxR) ≥ (360 x 73) mm
58	Vỉ gạt thức ăn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn dọn sơ bàn ăn cho khách	- Vật liệu: Inox - Kích thước (DxR) ≥ (200 x 30) mm
59	Muỗng múc kem	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn phục vụ kem cho khách	- Vật liệu: Inox - Kích thước (DxR) ≥ (210 x 50) mm
60	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)
61	Ly nước (Goble)	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ nước uống	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
62	Ly tròn cao (Highball)	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ trà, cà phê, mocktail, cocktail, sinh tố và các đồ uống khác	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
63	Ly tròn thấp (rock/old fashion)	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ mocktail, cocktail,...	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
64	Ly sâm panh (Champagne Flute)	Bộ	12	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)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
65	Ly sâm panh (Champagne Sauce)	Bộ	12	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)
66	Ly vang đỏ	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang đỏ	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
67	Ly vang trắng	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang trắng	- Vật liệu: Thủy tinh. - Dung tích ≥ 150ml (6 chiếc/bộ)
68	Ly bia (Pilsner)	Bộ	12	Dùng để hướng dẫn phục vụ bia	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 300ml (6 chiếc/bộ)
69	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)
70	Ly Brandy Snifter	Bộ	12	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)
71	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)
72	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)
73	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
74	Ly sherry	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 60ml (6 chiếc/bộ)
75	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)
76	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
77	Nắp đậy thức ăn	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bảo quản thức ăn và phục vụ khách	- Vật liệu: Inox/nhựa - Kích thước ≥ 260 mm
78	Bình lắng cặn rượu vang	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn lắng cặn và phục vụ rượu vang	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 1 lít
79	Bát trộn sốt	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Thủy tinh - Kích thước Φ ≥ 150 mm, cao ≥ 83 mm
80	Cân điện tử	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn định lượng các nguyên liệu	Mức cân ≤ 3 kg
81	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
82	Khay đựng dụng cụ ăn uống	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn bảo quản, cất trữ dụng cụ	- Vật liệu: Nhựa - Kiểu dáng hình chữ nhật, có 4 ngăn - Kích thước (DxRxC) ≥ (289 x 520 x 95) 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
83	Rèm quây chân bàn	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn trang trí bàn ăn, bàn tiệc	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
84	Khay để khăn mặt	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách	- Vật liệu: Gỗ - Kích thước (DxR) ≥ (400 x 250) mm
85	Khăn ăn	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn gấp, trang trí khăn cho bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: 100% vải cotton - Kích thước (DxR) ≥ (500 x 500) mm
86	Thùng đựng đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ đồ ăn uống	Dung tích ≥ 45,4 lít
87	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	02	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
88	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
89	Khăn trải bàn chữ nhật	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn trải bàn ăn, bàn pha chế, bàn tiệc, pha chế và phục vụ đồ uống	Vật liệu: 100% vải cotton
90	Khăn trải bàn tròn	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn trải khăn bàn ăn, bàn tiệc phục vụ khách	Vật liệu: 100% vải cotton
91	Khăn trải bàn vuông	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn trải khăn bàn ăn, bàn tiệc phục vụ khách	Vật liệu: 100% vải cotton

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
92	Khăn trang trí	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn trang trí bàn ăn, bàn tiệc phục vụ khách	- Vật liệu: Cotton - Kích thước ≥ 500 mm
93	Lót ly	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc, pha chế và phục vụ khách	Vật liệu: Nhựa hoặc gỗ
94	Áo ghế, nơ ghế	Chiếc	70	Dùng để hướng dẫn trang trí bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách	Phù hợp với kích thước và kiểu dáng của ghế
95	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	07	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	Vật liệu: Nhựa hoặc Inox
96	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
97	Gắp đá cỡ nhỏ	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 137 mm
98	Gắp đá cỡ vừa	Chiếc	14	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 175 mm
99	Bộ dụng cụ cắt tỉa	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn pha chế, cắt tỉa và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Loại ≥ 12 chi tiết
100	Bộ khăn lót khay	Bộ	07		

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:				
	Khăn hình chữ nhật	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách lót khay	- Vật liệu: Cotton - Kích thước ≥ (400 x 300) mm
	Khăn hình tròn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách lót khay	- Vật liệu: Cotton - Đường kính ≥ 350 mm
101	Bộ khay	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khay tròn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng bưng bê, phục vụ	- Vật liệu: Nhựa cao cấp. Thiết kế chống trơn trượt - Kích thước ≥ (400 x 300) mm
	Khay chữ nhật	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng bưng bê, phục vụ	- Vật liệu: Nhựa cao cấp. Thiết kế chống trơn trượt - Đường kính ≥ 350 mm
102	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 (DxRxC) ≥ (300 x 200 x 20) mm
	Thớt cỡ trung	Chiếc	01		Kích thước (DxRxC) ≥ (310 x 235 x 20) mm
	Thớt cỡ to	Chiếc	01		Kích thước (DxRxC) ≥ (600 x 400 x 20) 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
103	Bộ dụng cụ ăn Á	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Chén cơm	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ đồ ăn	- Vật liệu: Sứ trắng - Đường kính ≥ 110 mm
	Chén kê thìa	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ đồ ăn	- Vật liệu: Sứ trắng, gồm 2 ngăn - Kích thước (DxRxC) ≥ (80 x 50 x 20) mm
	Chén xúp Á	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ đồ ăn	- Vật liệu: Sứ trắng - Đường kính ≥ 100 mm
	Đũa	Đôi	10	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống	Vật liệu: Gỗ trắc tự nhiên
	Gối kê đũa	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng
	Đĩa gia vị (ăn Á)	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ đồ ăn	- Vật liệu: Sứ trắng, gồm 2 ngăn - Kích thước ≥ 50 mm
104	Thìa sứ	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách	Vật liệu: Sứ trắng
105	Bộ dụng cụ ăn Âu	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ đồ ăn	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao đĩa ăn chính	Bộ	10		Vật liệu: Inox

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Dao dĩa ăn phụ/ tráng miệng	Bộ	10		Vật liệu: Inox
	Dao dĩa ăn cá	Bộ	10		Vật liệu: Inox
	Dao dĩa ăn bò	Bộ	10		Vật liệu: Inox
	Dao bơ	Chiếc	10		Vật liệu: Inox
	Thìa ăn chính	Chiếc	10		Vật liệu: Inox
	Thìa ăn súp	Chiếc	10		Vật liệu: Inox
	Thìa tráng miệng	Chiếc	10		Vật liệu: Inox
106	Bộ dụng cụ dùng chung	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Lọ hoa	Lọ	02	Dùng để hướng dẫn cắm hoa, bày bàn ăn, bàn tiệc	Vật liệu: Sứ trắng
	Lọ muối	Lọ	02	Dùng để hướng dẫn bày bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách	Vật liệu: Sứ trắng
	Lọ tăm	Lọ	02		Vật liệu: Sứ trắng
	Lọ tiêu	Lọ	02		Vật liệu: Sứ trắng
107	Bộ thìa các loại	Bộ	07	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ khách	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thìa canh	Chiếc	02		Vật liệu: Thép không gỉ
	Thìa múc sốt	Chiếc	02		Vật liệu: Inox
	Thìa múc xúp	Chiếc	02		Vật liệu: Inox
	Thìa trà/café cỡ lớn	Chiếc	10		Vật liệu: Inox
	Thìa trà/café cỡ nhỏ	Chiếc	10		Vật liệu: Inox
	Thìa, dĩa phục vụ	Bộ	19		Vật liệu: Inox

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
108	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
109	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 (DxRxC) ≥ (900 x 450 x 1800) mm
110	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
111	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

3.7. Phòng kiểm định chất lượng 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 x1800) 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
2	Máy vi tính	Bộ	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	Dùng để hỗ trợ về âm thanh phục vụ giảng dạy	Công suất ≥ 50W
4	Máy tính cá nhân	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn tính toán làm bài tập	Loại 12 số
5	Tủ đông	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích ≥ 150 lít
6	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
7	Cân kỹ thuật	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cân/đếm số lượng, chuyển đổi đơn vị đo	- Mức cân ≤ 200g, màn hình LCD - Nguồn điện: DC12V/AC6V
8	Máy đo nhiệt độ và độ ẩm	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đo nhiệt độ và độ ẩm	- Phạm vi đo độ ẩm từ 10% đến 99% - Độ phân giải 1% - Độ chính xác đo độ ẩm ± 5% - Nhiệt độ đo (-50 đến 70)^{o} - Nhiệt độ chính xác đo ± 1 độ (nhiệt độ phòng)
9	Máy đo màu	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đo màu các loại thực phẩm và đồ uống	- Lưu trữ: 100 bộ mẫu chuẩn - Thời gian đo ≥ 0,5 giây

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	Máy đo màu cà phê	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đo màu sắc của cà phê ở nhiều dạng: cà phê nguyên hạt, cà phê rang, cà phê rang và đông khô	- Thời gian đo ≥ 3 giây - Hiệu suất pin: ≥ 800 phép đo - Vùng đo/chiếu sáng: Ø 50 mm/ Ø 53 mm
11	Máy khử trùng rau quả	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn rửa rau củ quả	- Sức chứa ≥ 8 lít - Công suất ≥ 25W
12	Máy đo độ pH	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đo độ pH trong các loại đồ uống không cồn	- Dải đo: (-2 ÷ 16) pH. Độ phân giải: 0,01 pH - Độ chính xác: ± 0.02 pH - Hiệu chuẩn: Tự động 1 hoặc 2 điểm - Bù nhiệt: Tự động (0° ÷ 50)°C
13	Máy quang phổ	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn phân tích màu và Phenol trong rượu vang	Thang đo: - Rượu vang trắng (mật độ màu 0.000 - 1.000; độ lệch màu 0.00 - 9.99; tổng phenols: 0.000 - 0.750 g/l) - Rượu vang đỏ: (mật độ màu 0.00 - 15.00; độ lệch màu 0.00 - 9.99; tổng phenols: 0.000 - 5.00 g/l)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
14	Máy đo CO2	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đo CO2 trong bia và thức uống hỗn hợp bia	- Độ lặp lại: ± 0,02 g/l - Thời gian đáp ứng: ≤ 3 giây - Áp suất vận hành ≤ 10 bar - Nhiệt độ hoạt động: (- 10 ÷ 85)°C - Cảm biến nhiệt độ: Pt100
15	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 (DxRxC) ≥ (900 x 600 x 2000)mm
16	Bàn pha chế	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành pha chế đồ uống	Kích thước (DxRxC) ≥ (1200 x 750 x750) mm
17	Bình đựng cà phê/trà	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha cà phê/trà và phục vụ khách	- Vật liệu: Inox - Dung tích ≥ 1,5 lít
18	Bình đựng sữa	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Sứ trắng - Dung tích ≥ 0,03 lít
19	Hũ đựng đường	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Sứ trắng - Kích thước ≥ 80 mm
20	Đĩa tròn 250 mm	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng
21	Đĩa tròn 150 mm	Chiếc	02	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
22	Đĩa tròn 200 mm	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ ăn uống	Vật liệu: Sứ trắng
23	Bát đựng sốt	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn chuẩn bị và phục vụ khách ăn uống	- Vật liệu: Inox - Kích thước ≥ 180 mm
24	Chân và xô để đá	Bộ	02	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)
25	Bình xịt kem tươi	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Dung tích ≥ 750ml
26	Phới inox	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Vật liệu: Thép không gỉ
27	Muỗng múc kem	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn phục vụ kem cho khách	Vật liệu: Inox
28	Ly Tulip	Bộ	01	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)
29	Ly nước (Goble)	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ nước uống	Vật liệu: Thủy tinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
30	Ly tròn cao (Highball)	Bộ	01	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
31	Ly tròn thấp (rock/old fashion)	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ mocktail, cocktail,...	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 240ml (6 chiếc/bộ)
32	Ly sâm panh (Champagne Flute)	Bộ	01	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)
33	Ly sâm panh (Champagne Sauce)	Bộ	01	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)
34	Ly vang đỏ	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang đỏ	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
35	Ly vang trắng	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ rượu vang trắng	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 150ml (6 chiếc/bộ)
36	Ly bia (Pilsner)	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ bia	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 300ml (6 chiếc/bộ)
37	Ly bia tươi (Beer mug)	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ bia tươi	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 300ml (6 chiếc/bộ)
38	Ly Brandy Snifter	Bộ	01	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)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
39	Ly Cocktail/ Martini	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 90ml (6 chiếc/bộ)
40	Ly Hurricane/ Poco Grand	Bộ	01	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)
41	Ly Margarita	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 180ml (6 chiếc/bộ)
42	Ly shot	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ cocktail	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 30ml (6 chiếc/bộ)
43	Ly nước trái cây	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ các loại nước trái cây	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 120ml (6 chiếc/bộ)
44	Bình đựng nước	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống cho khách	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 1 lít
45	Bình lắng cặn rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn lắng cặn và phục vụ rượu vang	- Vật liệu: Thủy tinh - Dung tích ≥ 1 lít
46	Cân điện tử	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn định lượng các nguyên liệu	Mức cân ≤ 3 kg
47	Hộp đựng đường, muối viền ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Cao su - Kích thước ≥ (30 x 45) mm
48	Hộp đựng nguyên liệu trang trí	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Nhựa plastic - Kiểu dáng hình tròn, gồm 3 ngăn

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	Bình đựng nguyên liệu pha chế	Bộ	07		
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình cỡ lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thuỷ tinh - Dung tích ≥ 500 ml
	Bình cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thuỷ tinh - Dung tích ≥ 250 ml
50	Kéo	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống phục vụ khách	Vật liệu: Thép không gỉ
51	Lọ đựng bột quế	Lọ	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ (85 x 60) mm
52	Khay inox	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Kích thước (DxRxC) ≥ (460 x 325 x 20) mm
53	Khay đựng dụng cụ ăn uống	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn bảo quản, cất trữ dụng cụ	- Vật liệu: Nhựa - Kiểu dáng hình chữ nhật, có 4 ngăn - Kích thước (DxRxC) ≥ (289 x 520 x 95) mm
54	Thảm chống trơn	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống đảm bảo an toàn	Vật liệu: Cao su
55	Thùng đựng đá	Chiếc	01	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
56	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
57	Khăn trải bàn chữ nhật	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn trải bàn ăn, bàn pha chế, bàn tiệc, pha chế và phục vụ đồ uống	Vật liệu: 100% vải cotton
58	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	Vật liệu: Nhựa hoặc Inox
59	Dụng cụ mở nắp chai, hộp	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn mở các loại đồ ăn uống đóng hộp đóng chai	Vật liệu: Thép không gỉ
60	Gắp đá cỡ nhỏ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 137 mm
61	Gắp đá cỡ vừa	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	- Vật liệu: Thép không gỉ - Kích thước ≥ 175 mm
62	Bộ dụng cụ cắt tỉa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn pha chế, cắt tỉa và phục vụ đồ uống	- Vật liệu: Inox - Loại ≥ 12 chi tiết
63	Bộ khăn lót khay	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn cách lót khay	
	Mỗi bộ bao gồm:				

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	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
64	Bộ khay	Bộ	01	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
65	Bộ thớt	Bộ	01	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 (DxRxC) ≥ (300 x 200 x 20) mm
	Thớt cỡ trung	Chiếc	01		Kích thước (DxRx,C) ≥ (310 x 235 x 20) mm
	Thớt cỡ to	Chiếc	01		Kích thước (DxRxC) ≥ (600 x 400 x 20) 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
66	Bộ dụng cụ pha chế	Bộ	02	Dùng để hướng dẫn thực hành pha chế và phục vụ đồ uống	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Bình lắc tiêu chuẩn cỡ lớn	Chiếc	01		- Vật liệu: Inox, gồm 3 phần - Dung tích 550ml
	Bình lắc tiêu chuẩn cỡ nhỏ	Chiếc	01		- Vật liệu: Inox, gồm 3 phần - Dung tích 350ml
	Bình lắc Boston	Chiếc	01		- 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		- Vật liệu: Nhựa Plastis - Kích thước ≥ (150 x 470 x 90) mm
	Chày dầm	Chiếc	01		- Vật liệu: Thân chày bằng thép không gỉ hoặc nhựa - Kích thước ≥ 200 mm
	Dụng cụ đong 2 đầu cỡ lớn	Chiếc	01		- Vật liệu: Inox - Dung tích (30 x 60) ml
	Dụng dụ đong 2 đầu cỡ nhỏ	Chiếc	01		- 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		- Vật liệu: Inox - Dung tích (20 x 40) ml
	Kẹp gắp đồ trang trí/chanh	Chiếc	01		Vật liệu: Inox
	Kẹp vắt chanh	Chiếc	01		Vật liệu: Inox
	Kẹp gắp đá	Chiếc	01		Vật liệu: Inox
	Que khuấy	Chiếc	01		Vật liệu: Nhựa PS
	Thìa pha chế	Chiếc	01		Vật liệu: Inox
	Lược đá	Chiếc	01		Vật liệu: Inox
	Vá đá (xúc đá)	Chiếc	01		Vật liệu: Inox
	Vòi rót rượu	Chiếc	01		Vật liệu: Thép không gỉ
67	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
68	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 (DxRxC) ≥ (900 x 450 x 1800) mm
69	Thùng đựng rác	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh quầy bar trong quá trình pha chế và phục vụ đồ uống	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
70	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 - 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
71	Dụng cụ kiểm tra nồng độ cồn	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đo nồng độ cồn	Vạch chia từ 0 ÷ 100°
72	Thìa định lượng	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đong các nguyên liệu dạng bột	- Vật liệu: Nhựa - Mức đong ≤ 10g
73	Khúc xạ kế	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn đo độ ngọt các loại đồ uống	- Khoảng đo: 0.0 ~ 20.0% Brix - Vạch chia nhỏ nhất: 0,1% Brix - Kích thước ≥ (32 x 34 x 207) mm
74	Cốc (ly) đong	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn đong các nguyên liệu dạng lỏng	Vật liệu: Thủy tinh, có vạch chia
	Cốc cỡ nhỏ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn đong các nguyên liệu dạng lỏng	Dung tích ≥ 0,15 lít
	Cốc cỡ trung	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn đong các nguyên liệu dạng lỏng	Dung tích ≥ 0,5 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
	Cốc cỡ lớn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn đong các nguyên liệu dạng lỏng	Dung tích ≥ 1 lít
75	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	01		

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

Phụ lục 98a

DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU NGÀNH, NGHỀ CHĂM SÓC SẮC ĐẸP

(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: Chăm sóc sắc đẹp

Mã ngành, nghề: 5810404

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Năm 2021

PHỤ LỤC

Trang

A. Phần thuyết minh

B. Nội dung của danh mục

1. Danh sách các phòng chức năng

2. Mô tả các phòng chức năng

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

3.1. Phòng học thực hành máy tính

3.2. Phòng học ngoại ngữ

3.3. Phòng kỹ thuật cơ sở

3.4. Phòng thực hành chăm sóc da

3.5. Phòng thực hành vẽ móng

3.6. Phòng thực hành trang điểm

A. PHẦN THUYẾT MINH

1. Danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Chăm sóc sắc đẹp 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 Chăm sóc sắc đẹp 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 Chăm sóc sắc đẹp trình độ trung cấp.

2. Nội dung danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Chăm sóc sắc đẹp 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 Chăm sóc sắc đẹp 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 Chăm sóc sắc đẹp trình độ trung cấp, đảm bảo chất lượng đào tạo và hiệu quả vốn đầu tư.

B. NỘI DUNG CỦA DANH MỤC

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề Chăm sóc sắc đẹp trình độ trung cấp được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng thực hành máy vi tính;

(2) Phòng học ngoại ngữ;

(3) Phòng kỹ thuật cơ sở;

(4) Phòng thực hành chăm sóc da;

(5) Phòng thực hành móng;

(6) Phòng thực hành trang điểm;

2. Mô tả các phòng chức năng

(1) Phòng thực hành máy vi tính

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

(2) Phòng học ngoại ngữ

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

(3) Phòng kỹ thuật cơ sở

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

(4) Phòng thực hành chăm sóc da

Phòng thực hành chăm sóc da là phòng thực hành được trang bị các thiết bị dùng để dạy và học các nội dung thực hành chăm sóc da mặt cơ bản, chuyên sâu, chăm sóc da toàn thân, massage bấm huyệt. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

(5) Phòng thực hành móng

Phòng thực hành móng là phòng thực hành được trang bị các thiết bị dùng để dạy và học các nội dung vẽ móng cơ bản. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

(6) Phòng thực hành trang điểm

Phòng thực hành trang điểm là phòng thực hành được trang bị các thiết bị dùng để dạy và học các nội dung thực hành trang điểm cơ bản, trang điểm nâng cao. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 học sinh.

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

3.1. Phòng 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.
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

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
7	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

3.2. Phòng học ngoại ngữ

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	19	Dùng để cài đặt, sử dụng 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 x1800 mm.

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
3	Bàn điều khiển	Chiếc	01	Dùng để quản lý trong quá trình dạy và học	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm.
4	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	01		Có khả năng mở rộng kết nối.
5	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	01		Quản lý, giám sát hoạt động hệ thống và điều khiển. Thảo luận được 2 chiều.
6	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	01	Dùng kết nối, điều khiển các thiết bị ngoại vi	Có khả năng tương thích với nhiều thiết bị.
7	Tai nghe	Bộ	19	Dùng để thực hành nghe	Loại có micro gắn kèm; thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm.
8	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để scan tài liệu phục vụ giảng dạy	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm.
9	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	01	Dùng để lưu trữ các nội dung, video, âm thanh	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm.
10	Loa	Bộ	01	Dùng để phát âm thanh bài học	Công suất (50÷100) W
11	Âm ly	Chiếc	01	Dùng để điều chỉnh âm thanh	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm; phù hợp với công suất loa

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 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

3.3. 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	Dùng 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	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	- Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ 1800mm x1800 mm.
3	Máy in	Bộ	01	Sử dụng để in tài liệu, bài tập, bản vẽ phục vụ giảng dạy	In đen trắng khổ giấy ≥ A4.
4	Bảng lật	Chiếc	03	Dùng để ghim, đính, kẹp, dán giấy phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ (594 x 841) mm
5	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy và thảo luận	Kích thước ≥ (1200 x 2400) mm
6	Bộ dụng cụ cứu thương	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về y tế

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
				sử dụng các dụng cụ sơ cứu, cấp cứu	
7	Tranh huyệt vị cơ thể người	Bộ	01	Dùng làm giáo cụ trực quan giảng dạy các vị trí huyệt trên cơ thể	- Kích thước phù hợp với đào tạo - Hình ảnh rõ nét
8	Atlat giải phẫu cơ thể người	Bộ	01	Sử dụng cho quá trình giảng dạy các vị trí cơ quan trên cơ thể.	- Hình ảnh rõ nét
9	Mẫu các kiểu dáng móng	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nhận biết các kiểu dáng móng	Bao gồm 5 kiểu dáng móng cơ bản, các kiểu dáng ngón tay trong thực tế
10	Mô hình giải phẫu các lớp da trên cơ thể người	Chiếc	02	Dùng để giảng dạy cấu tạo về da	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
11	Mô hình giải phẫu hệ cơ và nội tạng cơ thể người	Bộ	01	Dùng để giảng dạy về hệ cơ và nội tạng cơ thể người	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
12	Quầy lễ tân	Bộ	01	Dùng để tư vấn tiếp đón khách hàng	Kích thước phù hợp với đào tạo
13	Tủ để tài liệu	Chiếc	01	Dùng để đựng hồ sơ khách hàng	Kích thước (cao x rộng x sâu): ≥ (1800 x 1000 x 450) mm

3.4. Phòng thực hành chăm sóc 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
1	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng 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	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	- Cường độ sáng ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phông chiếu: ≥ 1800mm x1800 mm.
3	Máy soi da	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành kiểm tra tình trạng da trong quy trình chăm sóc da mặt	Độ phóng đại kính lúp: ≥ 50X
4	Đèn soi da	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành soi da trong quá trình lấy mụn	Loại đèn LED Có thể điều chỉnh độ cao Loại chuyên dùng trong các spa
5	Máy khử trùng dụng cụ	Chiếc	09	Dùng để khử trùng dụng cụ trong quá trình hướng dẫn thực hành	Đèn Uv tích hợp để khử trùng các loại dụng cụ khác nhau.
6	Máy xông hơi	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành xông hơi làm giãn nở lỗ chân lông	Phun hơi nóng, phun hơi lạnh
7	Máy chăm sóc da	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành chăm sóc da như đẩy tinh chất, hút bã nhờn...	Công suất:≥ 150W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
8	Máy triệt lông	Chiếc	02	Dùng để thực hiện loại bỏ lông trên cơ thể	- Môi trường làm việc từ 0-40 độ. - Tần số : 50+ 1HZ. - Công suất: ≤ 2000W
9	Nồi đun sáp	Chiếc	02	Dùng để đun nóng sáp khi thực hành loại bỏ lông	Công suất: ≥ 80W
10	Giường spa	Chiếc	09	Dùng để người mẫu nằm trong quá trình thực hành	Kích thước (dài x rộng x cao): ≥ (1800 x 700 x 700) mm Vật liệu thông dụng trên thị trường
11	Ghế	Chiếc	09	Dùng để ngồi trong quá trình thực hành	Vật liệu thông dụng trên thị trường Loại có bánh xe và điều chỉnh được độ cao
12	Ga trải giường spa	Chiếc	09	Dùng để trải giường spa	Vật liệu thông dụng trên thị trường Kích cỡ phù hợp với giường spa
13	Áo quây	Chiếc	09	Dùng để người mẫu mặc trong quy trình thực hành chăm sóc da	Chất liệu thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
14	Bộ khay đựng	Bộ	09	Dùng để đựng khăn, và dụng cụ khi thực hành chăm sóc da	Vật liệu nhựa Gồm nhiều kích cỡ khác nhau phù hợp với từng loại
15	Tủ hấp khăn	Chiếc	03	Dùng để làm nóng, khử khuẩn sử dụng trong thực hành	Dung tích: ≥ 23 lít Có đèn UV diệt khuẩn Nhiệt độ hấp, ủ: (70 ÷ 80) độ C

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
16	Kệ đựng khăn	Chiếc	04	Dùng để đựng khăn phục vụ qui trình thực hành.	Vật liệu gỗ, có nhiều ngăn.
17	Đĩa đựng sản phẩm	Bộ	09	Dùng để đựng sản phẩm khi chăm sóc da	Chất liệu thủy tinh, hoặc sứ
18	Bộ dụng cụ tỉa lông mày	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn thực hành cắt tỉa, chỉnh sửa lông mày	Vật liệu không gỉ
19	Bộ dụng cụ đắp mặt nạ	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn thực hành tẩy da chết, đắp mặt nạ kem cho mặt, cho toàn thân	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
20	Bát inox	Chiếc	18	Dùng để đựng nước trong qua trình thực hành chăm sóc da	Đường kính: ≥ 220 mm
21	Bộ đá	Bộ	09	Dùng để thực hành massage	Gồm 2 loại: 16 viên và 8 viên
22	Đầu manocanh	Chiếc	09	Dùng để học thực hành massage, bấm huyệt	Chất liệu: silicon Bao gồm cả phần cổ
23	Xe đẩy dụng cụ	Chiếc	09	Dùng để đựng dụng cụ, sản phẩm, máy móc trong thực hành	Loại 3 tầng Vật 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
24	Tủ để đồ cá nhân	Chiếc	02	Dùng để đựng đồ cá nhân	Vật liệu không gỉ Loại có nhiều ngăn
25	Tủ đựng sản phẩm	Chiếc	01	Dùng để đựng, bảo quản sản phẩm trong quá trình thực hành	Kích thước (dài x rộng x cao) ≥ (1200 x 300 x 2000) mm.
26	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy và thảo luận	Kích thước ≥ (1200 x 2400) mm

3.5. Phòng thực hành móng

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	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: ≥ 1800 mm x1800 mm.
3	Mẫu các kiểu dáng móng	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nhận biết các kiểu dáng móng	Bao gồm 5 kiểu dáng móng cơ bản, các kiểu dáng ngón tay trong thực tế
4	Kệ đựng khăn	Chiếc	04	Dùng để đựng khăn phục vụ qui trình thực hành.	Vật liệu gỗ, có nhiều ngăn.
5	Đèn bàn	Chiếc	09	Dùng trong quá trình thực hành làm móng	Đèn led ánh sáng trắng không hại mắt.

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	Ghế bồn ngâm chân	Bộ	09	Sử dụng trong quá trình chăm sóc và làm móng chân	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	Bàn làm móng	Bộ	09	Sử dụng trong quá trình chăm sóc và làm móng tay	Vật liệu chịu hóa chất Kích thước (dài x rộng x cao): ≥ (1200 x 400 x 700) mm
8	Kệ sơn	Bộ	01	Dùng để bảo quản sơn móng	Thiết kế có nhiều tầng. Chất liệu Gỗ, hoặc nhựa.
9	Mô hình bàn tay giả	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành làm móng	Chất liệu: nhựa dẻo Có các khớp nối cho từng ngón.
10	Bát ngâm tay	Chiếc	09	Dùng để ngâm làm mềm, sạch tay trước khi thực hành chăm sóc tay	Vật liệu nhựa Kích thước: ≥ (300 x 100) mm
11	Dụng cụ loại bỏ da chết	Chiếc	09	Dùng để loại bỏ, lấy đi phần da chết, chai sần khi thực hành chăm sóc chân	Vật liệu thép không gỉ. Có tay cầm.
12	Bộ dụng cụ chăm sóc móng	Bộ	09	Dùng hướng dẫn thực hành nhặt da chết, tạo hình chỉnh sửa móng	Vật liệu thép không gỉ
13	Bộ dụng cụ chỉnh phom móng	Bộ	09	Dùng để điều chỉnh độ ngắn dài, hình dáng của móng tay và móng chân	Vật liệu thép không gỉ

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
14	Dũa móng	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình và chỉnh sửa phom móng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
15	Bút chấm bi	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn thực hành trang trí chấm bi khi vẽ móng nghệ thuật	Vật liệu inox Bao gồm các kích cỡ khác nhau
16	Bút chấm đá	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành lấy những viên đá nhỏ để trang trí móng	Loại chuyên dùng trong trang trí móng
17	Bút tẩy sơn lem	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành loại bỏ sơn thừa	Cọ chuyên dùng cho vẽ móng
18	Nhíp gắp phụ kiện	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành gắp các phụ kiện trang trí móng	Vật liệu thép không gỉ
19	Cốp đựng đồ làm móng	Chiếc	09	Dùng để đựng dụng cụ,đồ nghề làm móng	Chất liệu: nhựa. Kiểu dáng: 3 tầng. Kích thước: (360 x 200 x 200) mm
20	Bảng màu sơn	Chiếc	02	Dùng để nhận biết các màu sơn trong quá trình thực hành	Kích thước: ≥ A4
21	Đệm kê tay	Chiếc	09	Dùng để đỡ phần cổ tay mẫu trong quá trình thực hành	Vật liệu 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
22	Kẹp ủ ngón tay	Bộ	09	Dùng để kẹp giữ bông trong quá trình ủ tháo móng	Chất liệu: nhựa
23	Kẹp ủ ngón chân	Bộ	09	Dùng để kẹp giữ bông trong quá trình ủ tháo móng	Chất liệu: nhựa
24	Dụng cụ tách ngón	Bộ	09	Dùng để tách các ngón chân trong quá trình sơn móng	Chất liệu: nhựa
25	Hộp đựng phụ kiện	Chiếc	09	Dùng để đựng các loại hình trang trí móng	Thiết kế dạng cây có gắn đầu nam châm chuyên dụng trang trí móng
26	Tủ trưng bày sản phẩm	Chiếc	01	Dùng để trưng bày sản phẩm mẫu, sản phẩm thực hành	Kích thước: (2000 x 2000) mm
27	Tủ đựng sản phẩm	Chiếc	01	Dùng để đựng, bảo quản sản phẩm trong quá trình thực hành	Kích thước (dài x rộng x cao) ≥ (1200 x 300 x 2000) mm.
28	Tủ để đồ cá nhân	Chiếc	02	Dùng để đựng đồ cá nhân	Vật liệu không gỉ Loại có nhiều ngăn
29	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy và thảo luận	Kích thước ≥ (1200 x 2400) mm

3.6. Phòng thực hành trang điểm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa 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	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	Bộ bàn ghế trang điểm	Bộ	09	Dùng để đựng dụng cụ, sản phẩm và soi gương trang điểm trong quá trình hướng dẫn thực hành trang điểm	Bao gồm bàn, ghế, gương và đèn LED Kích thước phù hợp trong đào tạo
4	Bộ cọ trang điểm	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn thực hành trang điểm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
5	Trang phục váy cưới	Bộ	09	Dùng để mặc khi thực hiện tác phẩm trang điểm cô dâu	Phù hợp thời trang và phong cách trang điểm thực tế
6	Áo choàng người mẫu	Chiếc	09	Dùng để choàng trên người mẫu khi thực hành trang điểm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
7	Bộ dụng cụ bới tóc	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn, thực hành bới tóc, tạo kiểu tóc	Vật liệu thép không gỉ
8	Cốp đựng đồ trang điểm	Chiếc	09	Dùng để đựng dụng cụ, đồ nghề trang điểm	Chất liệu: Hợp kim Có khóa bảo quản.
9	Băng đô quấn tóc	Chiếc	09	Dùng để quấn gọn tóc người mẫu khi thực hành trang điểm	Chất liệu bằng vải bông mềm

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	Tủ để đồ cá nhân	Chiếc	02	Dùng để đựng đồ cá nhân	Vật liệu không gỉ Loại có nhiều ngăn
11	Tủ đựng sản phẩm	Chiếc	01	Dùng để đựng, bảo quản sản phẩm trong quá trình thực hành	Kích thước (dài x rộng x cao) ≥ (1200 x 300 x 2000) mm.
12	Tủ trưng bày sản phẩm	Chiếc	01	Dùng để trưng bày sản phẩm mẫu, sản phẩm thực hành	Kích thước: (2000 x 2000) mm
13	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy và thảo luận	Kích thước ≥ (1200 x 2400) mm

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

Phụ lục 98b

DANH MỤC THIẾT BỊ ĐÀO TẠO TỐI THIỂU NGÀNH, NGHỀ CHĂM SÓC SẮC ĐẸP

(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: Chăm sóc sắc đẹp
Mã ngành, nghề: 6810404
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 thực hành máy vi tính

3.2. Phòng học ngoại ngữ

3.3. Phòng kỹ thuật cơ sở

3.4. Phòng thực hành chăm sóc da

3.5. Phòng thực hành vẽ móng

3.6. Phòng thực hành trang điểm

A. PHẦN THUYẾT MINH

1. Danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Chăm sóc sắc đẹp 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 Chăm sóc sắc đẹp 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 Chăm sóc sắc đẹp trình độ cao đẳng.

2. Nội dung danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu của ngành, nghề Chăm sóc sắc đẹp 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 Chăm sóc sắc đẹp 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 Chăm sóc sắc đẹp 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 Chăm sóc sắc đẹp trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng thực hành máy vi tính;

(2) Phòng học ngoại ngữ;

(3) Phòng kỹ thuật cơ sở;

(4) Phòng thực hành chăm sóc da;

(5) Phòng thực hành móng.

(6) Phòng thực hành trang điểm;

2. Mô tả các phòng chức năng

(1) Phòng thực hành máy vi tính

Phòng thực hành máy vi tính là phòng dùng để giảng dạy môn tin học cơ sở và mô-đun, tín chỉ khác có sử dụng máy vi tính, mạng máy tính và các chương trình phần mềm hỗ trợ. Phòng được trang bị 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) Phòng học ngoại ngữ

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

(3) Phòng kỹ thuật cơ sở

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

(4) Phòng thực hành chăm sóc da

Phòng thực hành chăm sóc da là phòng thực hành được trang bị các thiết bị dùng để dạy và học các nội dung thực hành chăm sóc da mặt cơ bản, chuyên sâu, chăm sóc da toàn thân, massage bấm huyệt, nối mi. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

(5) Phòng thực hành móng

Phòng thực hành móng là phòng thực hành được trang bị các thiết bị dùng để dạy và học các nội dung vẽ móng cơ bản, vẽ móng nghệ thuật. Các thiết bị đào tạo trong phòng được thiết kế cho lớp học với số lượng tối đa 18 sinh viên.

(6) Phòng thực hành trang điểm

Phòng thực hành trang điểm là phòng thực hành được trang bị các thiết bị dùng để dạy và học các nội dung thực hành trang điểm cơ bản, trang điểm nâng cao. 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 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
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

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	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

3.2. Phòng học ngoại ngữ

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	19	Dùng để cài đặt, sử dụng các phần mềm.	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	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	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

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	Loa	Bộ	01	Dùng để phát âm thanh bài học	Công suất (50 ÷ 100) W
11	Âm ly	Chiếc	01	Dùng để điều chỉnh âm thanh	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại 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

3.3. 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	Dùng 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	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 in	Bộ	01	Sử dụng để in tài liệu, bài tập, bản vẽ phục vụ giảng dạy	In đen trắng khổ giấy ≥ A4
4	Bảng lật	Chiếc	03	Dùng để ghim, đính, kẹp, dán giấy phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước ≥ (594 x 841) mm
5	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy và thảo luận	Kích thước ≥ (1200 x 2400) mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
6	Bộ dụng cụ cứu thương	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành sử dụng các dụng cụ sơ cứu, cấp cứu	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về y tế
7	Tranh huyệt vị cơ thể người	Bộ	01	Dùng làm giáo cụ trực quan giảng dạy các vị trí huyệt trên cơ thể	- Kích thước phù hợp với đào tạo - Hình ảnh rõ nét
8	Atlat giải phẫu cơ thể người	Bộ	01	Sử dụng cho quá trình giảng dạy các vị trí cơ quan trên cơ thể	- Hình ảnh rõ nét
9	Mẫu các kiểu dáng móng	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nhận biết các kiểu dáng móng	Bao gồm 5 kiểu dáng móng cơ bản, các kiểu dáng ngón tay trong thực tế
10	Mô hình giải phẫu các lớp da trên cơ thể người	Chiếc	02	Dùng để giảng dạy cấu tạo về da	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
11	Mô hình giải phẫu hệ cơ và nội tạng cơ thể người	Bộ	01	Dùng để giảng dạy về hệ cơ và nội tạng cơ thể người	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
12	Quầy lễ tân	Bộ	01	Dùng để tư vấn tiếp đón khách hàng	Kích thước phù hợp với đào tạo
13	Tủ để tài liệu	Chiếc	01	Dùng để đựng tài liệu, hồ sơ khách hàng	Kích thước (cao x rộng x sâu): ≥ (1800 x 1000 x 450) mm

3.4. Phòng thực hành chăm sóc da

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cần sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	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 soi da	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành kiểm tra tình trạng da trong quy trình chăm sóc da mặt	Độ phóng đại kính lúp: ≥ 50X
4	Đèn soi da	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành soi da trong quá trình lấy mụn	Loại đèn LED Có thể điều chỉnh độ cao Loại chuyên dùng trong các spa
5	Máy khử trùng dụng cụ	Chiếc	09	Dùng để khử trùng dụng cụ trong quá trình hướng dẫn thực hành	Đèn Uv tích hợp để khử trùng các loại dụng cụ khác nhau
6	Máy xông hơi	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành xông hơi làm giãn nở lỗ chân lông	Phun hơi nóng, phun hơi lạnh
7	Máy chăm sóc da	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành chăm sóc da như đẩy tinh chất, hút bã nhờn...	Công suất: ≥ 150W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cần sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
8	Máy triệt lông	Chiếc	02	Dùng để thực hiện loại bỏ lông trên cơ thể	- Môi trường làm việc từ 0-40 độ. - Tần số : 50+ 1HZ. - Công suất: ≤ 2000W
9	Nồi đun sáp	Chiếc	02	Dùng để đun nóng sáp khi thực hành loại bỏ lông	Công suất: ≥ 80W
10	Máy lắc keo	Bộ	09	Sử dụng để lắc đều keo khi thực hành nối mi	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
11	Giường spa	Chiếc	09	Dùng để người mẫu nằm trong quá trình thực hành	Kích thước (dài x rộng x cao): ≥ (1800 x 700 x 700) mm Vật liệu thông dụng trên thị trường
12	Ghế	Chiếc	09	Dùng để ngồi trong quá trình thực hành	Vật liệu thông dụng trên thị trường Loại có bánh xe và điều chỉnh được độ cao
13	Ga trải giường spa	Chiếc	09	Dùng để trải giường spa	Vật liệu thông dụng trên thị trường Kích cỡ phù hợp với giường spa
14	Áo quây	Chiếc	09	Dùng để người mẫu mặc trong quy trình thực hành chăm sóc da	Chất liệu thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
15	Bộ khay đựng	Bộ	09	Dùng để đựng khăn, và dụng cụ khi thực hành chăm sóc da	Vật liệu nhựa Gồm nhiều kích cỡ khác nhau phù hợp với từng loại

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cần sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
16	Tủ hấp khăn	Chiếc	03	Dùng để làm nóng, khử khuẩn sử dụng trong thực hành	Dung tích: ≥ 23 lít Có đèn UV diệt khuẩn Nhiệt độ hấp, ủ: (70 ÷ 80) độ C
17	Kệ đựng khăn	Chiếc	04	Dùng để đựng khăn phục vụ qui trình thực hành	Vật liệu gỗ, có nhiều ngăn
18	Bộ dụng cụ nối mi	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn, thực hành nối mi	Vật liệu không gỉ
19	Cốp đựng đồ nối mi	Chiếc	09	Dùng để đựng dụng cụ, đồ nghề nối mi	Chất liệu: nhựa, vải
20	Quạt sấy keo	Chiếc	09	Dùng để làm khô keo trong quá trình nối mi	Loại cầm tay Kích thước nhỏ gọn Dùng pin hoặc điện
21	Đèn nối mi	Chiếc	09	Dùng để đảo đảm ánh sáng, bảo vệ mắt khi thực hành nối mi	Công suất: ≥ 22W
22	Dụng cụ bảo quản keo	Chiếc	09	Dùng để bảo quản keo không bị khô khi thực hành nối mi	- Dung tích: ≥ 23 lít - Có đèn UV diệt khuẩn - Nhiệt độ hấp, ủ: (70 ÷ 80) độ C
23	Đĩa đựng sản phẩm	Bộ	09	Dùng để đựng sản phẩm khi chăm sóc da	Chất liệu thủy tinh, hoặc sứ
24	Bộ dụng cụ tỉa lông mày	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn thực hành cắt tỉa, chỉnh sửa lông mày	Vật liệu không gỉ
25	Bộ dụng cụ đắp mặt nạ	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn thực hành tẩy da chết, đắp mặt nạ kem cho mặt, cho toàn thân	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cần sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
26	Bát inox	Chiếc	18	Dùng để đựng nước trong qua trình thực hành chăm sóc da	Đường kính: ≥ 220 mm
27	Bộ đá	Bộ	09	Dùng để thực hành massage	Gồm 2 loại: 16 viên và 8 viên
28	Đầu manocanh	Chiếc	09	Dùng để học thực hành massage, bấm huyệt	Chất liệu: silicon Bao gồm cả phần cổ
29	Đầu manocanh	Chiếc	09	Dùng để gắn mi giả thực hành nối mi	Chất liệu: silicon. Kích thước: (240 x 150)mm
30	Xe đẩy dụng cụ	Chiếc	09	Dùng để đựng dụng cụ, sản phẩm, máy móc trong thực hành	Loại 3 tầng Vật liệu inox
31	Tủ để đồ cá nhân	Chiếc	02	Dùng để đựng đồ cá nhân	Vật liệu không gỉ Loại có nhiều ngăn
32	Tủ đựng sản phẩm	Chiếc	01	Dùng để đựng, bảo quản sản phẩm trong quá trình thực hành	Kích thước (dài x rộng x cao) ≥ (1200 x 300 x 2000) mm
33	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy & thảo luận	Kích thước ≥ (1200 x 2400)mm

3.5. Phòng thực hành móng

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	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

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	Mẫu các kiểu dáng móng	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành nhận biết các kiểu dáng móng	Bao gồm 5 kiểu dáng móng cơ bản, các kiểu dáng ngón tay trong thực tế
4	Kệ đựng khăn	Chiếc	04	Dùng để đựng khăn phục vụ qui trình thực hành.	Vật liệu gỗ, có nhiều ngăn
5	Máy hơ gell	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành hong khô móng trong quá trình thực hành làm móng	Công suất: ≥ 48 W
6	Máy mài móng	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình móng, chăm sóc thực hành làm móng	Công suất: ≥ 35W
7	Máy hút bụi	Chiếc	09	Dùng để loại bỏ bụi bẩn khi làm móng	- Công suất: ≥ 32 W - Độ ồn: ≤ - 40 dB
8	Máy hút mùi	Chiếc	02	Dùng để hút mùi hóa chất trong quá trình thực hành	Công suất: ≥ 160 W
9	Đèn bàn	Chiếc	09	Dùng trong quá trình thực hành làm móng	Đèn led ánh sáng trắng không hại mắt.
10	Ghế bồn ngâm chân	Bộ	09	Sử dụng trong quá trình chăm sóc và làm móng chân	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
11	Bàn làm móng	Bộ	09	Sử dụng trong quá trình chăm sóc và làm móng tay	Vật liệu chịu hóa chất Kích thước (dài x rộng x cao): ≥ (1200 x 400 x 700) mm
12	Kệ sơn	Bộ	01	Dùng để bảo quản sơn móng	Thiết kế có nhiều tầng. Chất liệu Gỗ, 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
13	Mô hình bàn tay giả	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn thực hành làm móng	Chất liệu: nhựa dẻo Có các khớp nối cho từng ngón
14	Khay để mẫu móng	Chiếc	19	Dùng để lưu giữ những mẫu vẽ, trang trí móng nghệ thuật	Vật liệu gỗ hoặc nhựa Mặt kính trong suốt
15	Bát ngâm tay	Chiếc	09	Dùng để ngâm làm mềm, sạch tay trước khi thực hành chăm sóc tay	Vật liệu nhựa Kích thước: ≥ (300 x 100) mm
16	Dụng cụ loại bỏ da chết	Chiếc	09	Dùng để loại bỏ, lấy đi phần da chết, chai sần khi thực hành chăm sóc chân	Vật liệu thép không gỉ. Có tay cầm
17	Bộ dụng cụ chăm sóc móng	Bộ	09	Dùng hướng dẫn thực hành nhặt da chết, tạo hình chỉnh sửa móng	Vật liệu thép không gỉ
18	Bộ dụng cụ chỉnh phom móng	Bộ	09	Dùng để điều chỉnh độ ngắn dài, hình dáng của móng tay và móng chân	Vật liệu thép không gỉ
19	Dũa móng	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn thực hành tạo hình và chỉnh sửa phom móng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
20	Khay pha màu	Chiếc	09	Dùng để pha trộn màu sắc khi thực hành vẽ móng nghệ thuật	Chất liệu nhựa
21	Cốc rửa bút	Chiếc	09	Dùng để đựng nước rửa sạch cọ khi thực hành vẽ và làm móng	Chất liệu nhựa, có nắp đạy, gắn vòng gác bút tại miệng cốc

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
22	Bộ cọ vẽ móng nghệ thuật	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn thực hành vẽ móng nghệ thuật	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm; Chất liệu lông cọ mềm, bám màu
23	Bút chấm bi	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn thực hành trang trí chấm bi khi vẽ móng nghệ thuật	Vật liệu inox Bao gồm các kích cỡ khác nhau
24	Bút chấm đá	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành lấy những viên đá nhỏ để trang trí móng	Loại chuyên dùng trong trang trí móng
25	Bút tẩy sơn lem	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành loại bỏ sơn thừa	Cọ chuyên dùng cho vẽ móng
26	Nhíp gắp phụ kiện	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành gắp các phụ kiện trang trí móng	Vật liệu thép không gỉ
27	Bình xịt hóa chất	Chiếc	09	Dùng để xịt các loại hóa chất cồn, axeton... trong quá trình thực hành	Loại bình xịt. Chất liệu: nhựa. Dung tích: ≥ 150 ml
28	Lọ đựng hóa chất	Chiếc	18	Dùng để đựng các loại hóa chất trong quá trình thực hành	Vật liệu thủy tinh, có nắp đậy
29	Bảng đen tập vẽ	Chiếc	18	Dùng để hướng dẫn, thực hành tập vẽ với màu acrilic trong quá trình học vẽ móng nghệ thuật	Kích thước: ≥ A4 Vật liệu thông dụng trên thị trường

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
30	Cốp đựng đồ làm móng	Chiếc	09	Dùng để đựng dụng cụ, đồ nghề làm móng	Chất liệu: nhựa. Kiểu dáng: 3 tầng. Kích thước: (360 x 200 x 200) mm
31	Bảng màu sơn	Chiếc	02	Dùng để nhận biết các màu sơn trong quá trình thực hành	Kích thước: ≥ A4
32	Đệm kê tay	Chiếc	09	Dùng để đỡ phần cổ tay mẫu trong quá trình thực hành	Vật liệu thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
33	Kẹp ủ ngón tay	Bộ	09	Dùng để kẹp giữ bông trong quá trình ủ tháo móng	Chất liệu: nhựa
34	Kẹp ủ ngón chân	Bộ	09	Dùng để kẹp giữ bông trong quá trình ủ tháo móng	Chất liệu: nhựa
35	Dụng cụ tách ngón	Bộ	09	Dùng để tách các ngón chân trong quá trình sơn móng	Chất liệu: nhựa
36	Hộp đựng phụ kiện	Chiếc	09	Dùng để đựng các loại hình trang trí móng	Thiết kế dạng cây có gắn đầu nam châm chuyên dụng trang trí móng
37	Khay đựng bột nhúng	Chiếc	09	Dùng để đựng bột nhúng khi thực hành tạo phen đầu móng bột	Chất liệu: Nhựa ABS
38	Tủ trưng bày sản phẩm	Chiếc	01	Dùng để trưng bày sản phẩm mẫu, sản phẩm thực hành	Kích thước: (2000 x 2000) mm
39	Tủ đựng sản phẩm	Chiếc	01	Dùng để đựng, bảo quản sản phẩm trong quá trình thực hành	Kích thước (dài x rộng x cao) ≥ (1200 x 300 x 2000) mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
40	Tủ để đồ cá nhân	Chiếc	02	Dùng để đựng đồ cá nhân	Vật liệu không gỉ Loại có nhiều ngăn
41	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy và thảo luận	Kích thước ≥ (1200 x 2400) mm

3.6. Phòng thực hành trang điểm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng	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	Bộ bàn ghế trang điểm	Bộ	09	Dùng để đựng dụng cụ, sản phẩm và soi gương trang điểm trong quá trình hướng dẫn thực hành trang điểm	Bao gồm bàn, ghế, gương và đèn LED Kích thước phù hợp trong đào tạo
4	Máy sấy tóc	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành sấy tóc, tạo kiểu tóc	Công suất: ≥ 2.000 W
5	Máy uốn tóc	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành bới tóc, tạo kiểu tóc	Công suất: ≥ 48 W
6	Máy là tóc	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành là tóc	Chất liệu lưỡi: Hợp kim. Nhiệt độ: (600 ÷ 2030) Có thể điều chỉnh 5 mức nhiệt độ

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
7	Máy dập xù	Chiếc	09	Dùng để hướng dẫn thực hành dập xù tóc	Chất liệu lưỡi: Hợp kim Điều chỉnh 5 mức nhiệt độ
8	Bộ cọ trang điểm	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn thực hành trang điểm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
9	Bộ cọ vẽ body	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn thực hành vẽ body	Chất liệu lông cọ mềm không gây tổn thương da có các cỡ từ nhỏ nhất đến to
10	Trang phục váy cưới	Bộ	09	Dùng để mặc khi thực hiện tác phẩm trang điểm cô dâu	Phù hợp thời trang và phong cách trang điểm thực tế
11	Trang phục Fantasy	Bộ	09	Dùng để mặc khi thực hiện tác phẩm trang điểm Fantasy	Đảm bảo độc đáo, ấn tượng theo xu hướng thời trang thực tế
12	Áo choàng người mẫu	Chiếc	09	Dùng để choàng trên người mẫu khi thực hành trang điểm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
13	Bộ dụng cụ bới tóc	Bộ	09	Dùng để hướng dẫn, thực hành bới tóc, tạo kiểu tóc	Vật liệu thép không gỉ
14	Cốp đựng đồ trang điểm	Chiếc	09	Dùng để đựng dụng cụ, đồ nghề trang điểm	Chất liệu: Hợp kim Có khóa bảo quản
15	Băng đô quấn tóc	Chiếc	09	Dùng để quấn gọn tóc người mẫu khi thực hành trang điểm	Chất liệu bằng vải bông mềm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
16	Tủ để đồ cá nhân	Chiếc	02	Dùng để đựng đồ cá nhân	Vật liệu không gỉ Loại có nhiều ngăn
17	Tủ đựng sản phẩm	Chiếc	01	Dùng để đựng, bảo quản sản phẩm trong quá trình thực hành	Kích thước (dài x rộng x cao) ≥ (1200 x 300 x 2000) mm
18	Tủ trưng bày sản phẩm	Chiếc	01	Dùng để trưng bày sản phẩm mẫu, sản phẩm thực hành	Kích thước: (2000 x 2000) mm
19	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hỗ trợ giảng dạy và thảo luận	Kích thước ≥ (1200 x 2400) mm

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