PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

THÔNG TƯ
Số 27/2012/TT-BLĐTBXH ngày 12 tháng 11 năm 2012 ban hành Danh mục thiết bị dạy nghề trình độ Trung cấp nghề, trình độ Cao đẳng nghề cho các nghề: Hướng dẫn du lịch; Quản trị lữ hành; Nghiệp vụ nhà hàng - Quản trị nhà hàng; Kỹ thuật chế biến món ăn; Quản trị khách sạn; Quản trị khu Resort; Quản trị mạng máy tính; Lập trình máy tính

(Tiếp theo Công báo số 673 + 674)

DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU DẠY NGHỀ QUẢN TRỊ LỮ HÀNH

(*Ban hành kèm theo Thông tư số 27/2012/TT-BLĐTBXH ngày 12 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội*)

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã nghề: 50810102
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

MỤC LỤC

Phần thuyết minh

Phần A: Danh mục thiết bị tối thiểu theo từng môn học, mô đun (bắt buộc, tự chọn)

Bảng 1: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Tổng quan du lịch (MH 07)

Bảng 2: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Tâm lý khách du lịch (MH 08)

Bảng 3: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Kỹ năng giao tiếp (MĐ 09)

Bảng 4: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Địa lý và tài nguyên du lịch Việt Nam (MH 10)

Bảng 5: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Đại cương lịch sử Việt Nam (MH 11)

Bảng 6: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Marketing du lịch (MH 12)

Bảng 7: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Tin học ứng dụng (MĐ 13)

Bảng 8: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Nghiệp vụ thanh toán (MH 14)

Bảng 9: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Cơ sở văn hóa Việt Nam (MH 15)

Bảng 10: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị doanh nghiệp (MH 16)

Bảng 11: Danh mục thiết bị tối thiểu mô-đun (bắt buộc): Tổ chức sự kiện (MĐ 17)

Bảng 12: Danh mục thiết bị tối thiểu mô-đun (bắt buộc): Tiếng Anh Chuyên ngành (MĐ 18)

Bảng 13: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ lữ hành (MĐ 19)

Bảng 14: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ hướng dẫn (MĐ 20)

Bảng 15: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Tuyến điểm du lịch Việt Nam (MH 21)

Bảng 16: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị kinh doanh lữ hành (MH 22)

Bảng 17: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Lịch sử văn minh thế giới (MH 23)

Bảng 18: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Bảo vệ môi trường và phát triển du lịch bền vững (MH 24)

Bảng 19: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ văn phòng (MĐ 25)

Bảng 20: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Ngoại ngữ 2 (MĐ 16)

Bảng 21: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Nguyên lý kế toán (MH 27)

Bảng 22: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Quản lý chất lượng dịch vụ (MH 28)

Bảng 23: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Phân tích hoạt động kinh doanh lữ hành (MH 29)

Bảng 24: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Quan hệ và chăm sóc khách hàng (MH 30)

Bảng 25: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Văn hóa ẩm thực (MH 31)

Bảng 26: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Quản lý nhà nước về du lịch (MH 32)

Bảng 27: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Xây dựng thực đơn (MĐ 33)

Bảng 28: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Nghiệp vụ lưu trú (MH 34)

Phần B: Tổng hợp thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc

Bảng 29: Danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc

Phần C: Danh mục thiết bị bổ sung theo mô đun tự chọn

Bảng 30: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ văn phòng (MĐ 25)

Danh sách Hội đồng thẩm định danh mục thiết bị dạy nghề Quản trị lữ hành

PHẦN THUYẾT MINH

Danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Quản trị lữ hành trình độ cao đẳng nghề là danh mục bao gồm các loại thiết bị dạy nghề (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 dạy nghề mà cơ sở dạy nghề phải có để tổ chức dạy và học cho 01 lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên và lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên. Danh mục này được xây dựng trên cơ sở chương trình khung trình độ cao đẳng nghề Quản trị lữ hành ban hành theo Thông tư số 16/2009/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 5 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã Hội.

I. Nội dung danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Quản trị lữ hành

1. Phần A: Danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Quản trị lữ hành theo từng môn học, mô đun (bắt buộc và tự chọn)

Chi tiết từ bảng 1 đến bảng 28, danh mục thiết bị tối thiểu cho từng môn học, mô đun bao gồm:

- Chủng loại và số lượng thiết bị tối thiểu, cần thiết đáp ứng yêu cầu của môn học, mô đun.
- Yêu cầu sư phạm của thiết bị.
- Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị bao gồm các thông số kỹ thuật chính, cần thiết của thiết bị, đáp ứng yêu cầu của môn học, mô đun.

2. Phần B: Tổng hợp thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc

Bảng 29. Danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc, trong bảng này:

- Chủng loại thiết bị là tất cả các thiết bị có trong các danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc;
- Số lượng thiết bị của từng chủng loại là số lượng tối thiểu đáp ứng được yêu cầu của các môn học, mô đun bắt buộc;
- Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của mỗi chủng loại thiết bị đáp ứng được yêu cầu kỹ thuật của chủng loại đó trong các môn học, mô đun bắt buộc.

3. Phần C: Danh mục thiết bị bổ sung theo mô đun tự chọn (bảng 30) dùng để bổ sung cho bảng 29.

II. Áp dụng danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Quản trị lữ hành trình độ cao đẳng nghề

Các cơ sở dạy nghề, đào tạo nghề Quản trị lữ hành, trình độ cao đẳng nghề đầu tư thiết bị dạy nghề theo:

1. Danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc bảng 29.
2. Danh mục thiết bị bổ sung tương ứng với mô đun tự chọn.
3. Quy mô, kế hoạch đào tạo cụ thể của Trường (có tính đến thiết bị sử dụng chung giữa các nghề khác nhau trong trường).

Phần A
DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU THEO TỪNG MÔN HỌC, MÔ ĐUN (BẮT BUỘC, TỰ CHỌN)

Bảng 1. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): TỔNG QUAN DU LỊCH

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 07
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 2. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔNHỌC (BẮT BUỘC): TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 08
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 3. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔĐUN (BẮT BUỘC): KỸ NĂNG GIAO TIẾP

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số mô đun: MĐ 09
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent. Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 4. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): ĐỊA LÝ VÀ TÀI NGUYÊN DU LỊCH VIỆT NAM

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 10
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 5. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): ĐẠI CƯƠNG LỊCH SỬ VIỆT NAM

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 11
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 6. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): MARKETING DU LỊCH

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 12
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent. Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 7. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): TIN HỌC ỨNG DỤNG

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 13
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 8. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ THANH TOÁN

Tên nghề: Hướng dẫn
Mã số môn học: MH 14
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W
4	Máy soi tiền	Chiếc	01	Dùng để nhận diện tiền và hóa đơn thật, giả	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

Bảng 9. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): CƠ SỞ VĂN HÓA VIỆT NAM

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 15
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 10. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ DOANH NGHIỆP

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 16
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 11. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số mô đun: MĐ 17
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 12. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số mô đun: MĐ 18
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Máy cassette	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng nghe	Đáp ứng kết nối VCD, DVD, USB
4	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 13. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ LỮ HÀNH

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số mô đun: MĐ 19
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent. Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W
4	Máy Fax	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sinh viên cách sử dụng máy fax	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
5	Máy scan	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn học viên cách sử dụng máy scan	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in dữ liệu thông tin, tập gấp	In được khổ giấy tối thiểu A4
7	Máy photocopy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn học viên cách sử dụng máy photocopy	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

Bảng 14. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ HƯỚNG DẪN

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số mô đun: MĐ 20
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W
4	La bàn	Chiếc	04	Dùng để thực hành xác định phương hướng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
5	Đèn pin	Chiếc	04	Sử dụng để hướng dẫn các thao tác sử dụng	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
6	Loa di động	Chiếc	04	Sử dụng trong quá trình thực hành hướng dẫn	Loại có đầu nối micro cài áo. Có nút chỉnh âm lượng. Khoảng phạm vi âm thanh ≥ 215m
7	Bút chỉ laser	Chiếc	04	Sử dụng khi hướng dẫn thực hành	Loại thông dụng và chuyên dùng trên thị trường
8	Đèn hiệu	Chiếc	04	Sử dụng khi hướng dẫn thực hành	Loại thông dụng và chuyên dùng trên thị trường
9	Cờ hiệu	Chiếc	04	Sử dụng khi hướng dẫn thực hành đón khách, thông báo	Loại thông dụng và chuyên dùng trên thị trường
10	Còi	Chiếc	04	Sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng và chuyên dùng trên thị trường
11	Máy ghi âm	Chiếc	04	Sử dụng để ghi âm lại nội dung hướng dẫn trong chuyến đi	Dung lượng ≥ 4GB Thời gian ghi âm: 15 - 20 tiếng liên tục
12	Dụng cụ y tế	Bộ	01	Sử dụng để thực hành tác nghiệp sơ cấp cứu	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Tai nghe y tế	Chiếc	01		
-	Máy đo huyết áp	Chiếc	01		
-	Túi cứu thương	Chiếc	01		

Bảng 15. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): TUYẾN ĐIỂM DU LỊCH VIỆT NAM

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 21
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 16. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ KINH DOANH LỮ HÀNH

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 22
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W
4	Máy tính cầm tay (calculators)	Chiếc	04	Dùng để làm phương tiện tính giá tua	Loại thông dụng trên thị trường

Bảng 17. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): LỊCH SỬ VĂN MINH THẾ GIỚI

Tên nghề: Nghiệp vụ lữ hành
Mã số môn học: MH 23
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 18. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG VÀ PHÁT TRIỂN DU LỊCH BỀN VỮNG

Tên nghề: Quản trị lữ hành

Mã số môn học: MH 24

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 19. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔĐUN (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ VĂN PHÒNG

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số mô đun: MĐ 25
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật phổ biến trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W
4	Máy Fax	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sinh viên cách sử dụng máy fax	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
5	Máy scan	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn học viên cách sử dụng máy scan	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
6	Máy in	Chiếc	01	Dùng để in dữ liệu thông tin, tập gấp	In được khổ giấy tối thiểu A4
7	Máy photocopy	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn học viên cách sử dụng máy photocopy	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Tổng đài điện thoại	Bộ	01	Sử dụng để thực hành các thao tác nghe, gọi điện thoại	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm và tối thiểu 03 máy trạm

Bảng 20. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔĐUN (TỰ CHỌN): NGOẠI NGỮ 2

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số mô đun: MĐ 26
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Máy cassette	Chiếc	01	Sử dụng để thực hành kỹ năng nghe	Đáp ứng kết nối VCD, DVD, USB
4	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 21. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): NGUYÊN LÝ KẾ TOÁN

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 27
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 22. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 28
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 23. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): PHÂN TÍCH HOẠT ĐỘNG KINH DOANH LỮ HÀNH

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 29
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W
4	Máy tính cầm tay (calculators)	Chiếc	04	Dùng để làm phương tiện tính giá tua	Loại thông dụng trên thị trường

Bảng 24. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): QUAN HỆ VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 30
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 25. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): VĂN HÓA ẨM THỰC

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 31
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent. Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 26. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ DU LỊCH

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 32
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 27. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số mô đun: MĐ 33
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Bảng 28. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ LƯU TRÚ

Tên nghề: Quản trị lữ hành
Mã số môn học: MH 34
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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	01	Phục vụ để trình chiếu hình ảnh, nội dung môn học trong quá trình giảng dạy	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Phục vụ để trình chiếu trong quá trình giảng dạy	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Dùng để tăng âm trong phòng học	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:				
-	Âm ly	Bộ	01		Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01		Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01		Công suất loa ≥ 20W

Phần B
TỔNG HỢP THIẾT BỊ TỐI THIỂU CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN BẮT BUỘC

Bảng 29. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN BẮT BUỘC

Tên nghề: Quản trị lữ hành

Trình độ: Cao đẳng nghề

Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	19	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumnent. Màn chiếu có kích thước tối thiểu 1800mm x 1800mm
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	01	Thông số kỹ thuật cụ thể như sau:
	Mỗi bộ bao gồm:			
-	Âm ly	Bộ	01	Phù hợp với công suất loa
-	Micro	Chiếc	01	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Loa	Chiếc	01	Công suất loa ≥ 20W
4	La bàn	Chiếc	04	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
5	Đèn pin	Chiếc	04	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
6	Loa di động	Chiếc	04	Loại có đầu nối micro cài áo. Có nút chỉnh âm lượng. Khoảng phạm vi âm thanh ≥ 215m

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
7	Bút chỉ laser	Chiếc	04	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
8	Đèn hiệu	Chiếc	04	Loại chuyên dụng và thông dụng trên thị trường
9	Cờ hiệu	Chiếc	04	Loại chuyên dụng và thông dụng trên thị trường
10	Còi	Chiếc	04	Loại chuyên dụng và thông dụng trên thị trường
11	Máy ghi âm	Chiếc	04	Dung lượng ≥ 4GB Thời gian ghi âm: 15 tiếng đến 20 tiếng liên tục
12	Máy cassette	Chiếc	01	Đáp ứng kết nối VCD, DVD, USB
13	Dụng cụ y tế	Bộ	01	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
-	Tai nghe y tế	Chiếc	01	
-	Máy đo huyết áp	Chiếc	01	
-	Túi cứu thương	Chiếc	01	
14	Máy Fax	Chiếc	01	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
15	Máy scan	Chiếc	01	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
16	Máy in	Chiếc	01	In được khổ giấy tối thiểu A4
17	Máy photocopy	Chiếc	01	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
18	Máy soi tiền	Chiếc	01	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
19	Máy tính cầm tay (calculators)	Chiếc	01	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm

Phần C
DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG THEO MÔ ĐUN TỰ CHỌN

Bảng 30. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC, MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ VĂN PHÒNG

(Kèm theo bảng danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc)

Tên nghề: Quản trị lữ hành

Mã số mô đun: MĐ 25

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Tổng đài điện thoại	Bộ	04	Loại thông dụng, sử dụng phổ biến trên thị trường tính đến thời điểm mua. Tối thiểu 03 máy trạm

DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH
DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ QUẢN TRỊ LỮ HÀNH
Trình độ: Cao đẳng nghề
(Theo Quyết định số 1452/QĐ-BLĐTBXH ngày 09 tháng 11 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

STT	Họ và tên	Trình độ	Chức vụ trong Hội đồng thẩm định
1	Ông Phan Bửu Toàn	Thạc sỹ	Chủ tịch HĐTĐ
2	Ông Nguyễn Ngọc Tám	Kỹ sư	P.Chủ tịch HĐTĐ
3	Ông Vũ Đức Thoan	Thạc sỹ	Ủy viên thư ký
4	Ông Lê Duy Hiển	Thạc sỹ	Ủy viên
5	Ông Nguyễn Hữu Chánh	Thạc sỹ	Ủy viên
6	Bà Huỳnh Ngọc Thảo	Kỹ sư	Ủy viên
7	Ông Nguyễn Nhật Phú	Kỹ sư	Ủy viên

DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU DẠY NGHỀ NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

(*Ban hành kèm theo Thông tư số 27/2012/TT-BLĐTBXH ngày 12 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội*)

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã nghề: 40810203
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

MỤC LỤC

Phần thuyết minh

Phần A: Danh mục thiết bị tối thiểu theo từng môn học, mô đun (bắt buộc, tự chọn)

Bảng 1: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Tổng quan du lịch (MH 07)

Bảng 2: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Kỹ năng giao tiếp (MH 08)

Bảng 3: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Ngoại ngữ chuyên ngành 1 (MĐ 09)

Bảng 4: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ bàn (MĐ 10)

Bảng 5: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Xây dựng thực đơn (MĐ 11)

Bảng 6: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Kỹ năng bán hàng trong nhà hàng (MĐ 12)

Bảng 7: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Tổ chức kinh doanh nhà hàng (MĐ 13)

Bảng 8: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ bar (MĐ 14)

Bảng 9: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Tâm lý khách du lịch (MH 16)

Bảng 10: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Văn hóa ẩm thực (MH 17)

Bảng 11: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Thương phẩm và an toàn thực phẩm (MH 18)

Bảng 12: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Sinh lý dinh dưỡng (MH 19)

Bảng 13: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ thanh toán (MĐ 20)

Bảng 14: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng (MH 21)

Bảng 15: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Tổng quan cơ sở lưu trú du lịch (MH 22)

Bảng 16: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ lưu trú (MĐ 23)

Bảng 17: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ chế biến món ăn (MĐ 24)

Bảng 18: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Nghiệp vụ văn phòng (MH 25)

Bảng 19: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Ngoại ngữ chuyên ngành 2 (MĐ 26)

Bảng 20: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Tổ chức sự kiện (MH 27)

Bảng 21: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Marketing du lịch (MH 28)

Bảng 22: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Marketing căn bản (MH 29)

Bảng 23: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Kỹ thuật trang điểm và cắm hoa (MĐ 30)

Bảng 24: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Tin học ứng dụng trong kinh doanh (MĐ 31)

Phần B: Tổng hợp thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc

Bảng 25: Danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc.

Phần C: Danh mục thiết bị bổ sung theo môn học, mô đun tự chọn

Bảng 26: Danh mục thiết bị bổ sung môn học (tự chọn): Môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng (MH 21)

Bảng 27: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ lưu trú (MĐ 23)

Bảng 28: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ chế biến món ăn (MĐ 24)

Bảng 29: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Kỹ thuật trang điểm và cắm hoa (MĐ 30)

Danh sách hội đồng thẩm định danh mục thiết bị dạy nghề Nghiệp vụ nhà hàng

PHẦN THUYẾT MINH

Danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Nghiệp vụ nhà hàng trình độ trung cấp nghề là danh mục bao gồm các loại thiết bị dạy nghề (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 dạy nghề mà cơ sở dạy nghề phải có để tổ chức dạy và học cho 01 lớp học thực hành tối đa 18 học sinh và lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh. Danh mục này được xây dựng trên cơ sở chương trình khung trình độ trung cấp nghề Nghiệp vụ nhà hàng ban hành kèm theo Thông tư số 38/2011/TT-BLĐTBXH ngày 21 tháng 12 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

I. Nội dung danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Nghiệp vụ nhà hàng

1. Phần A: Danh mục thiết bị tối thiểu theo từng môn học, mô đun (bắt buộc, tự chọn).

Chi tiết từ bảng 01 đến bảng 24 danh mục thiết bị tối thiểu cho từng môn học, mô đun bao gồm:

- Chủng loại và số lượng thiết bị tối thiểu, cần thiết đáp ứng yêu cầu của môn học, mô đun.

- Yêu cầu sư phạm của thiết bị.

- Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị bao gồm các thông số kỹ thuật chính, cần thiết của thiết bị, đáp ứng yêu cầu của môn học, mô đun.

2. Phần B: Tổng hợp thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc.

Bảng 25- Danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc. Trong bảng này:

- Chủng loại thiết bị là tất cả thiết bị có trong danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc;

- Số lượng thiết bị của từng chủng loại là số lượng tối thiểu đáp ứng yêu cầu của các môn học, mô đun bắt buộc;

- Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của mỗi chủng loại thiết bị đáp ứng được yêu cầu kỹ thuật của chủng loại đó trong các môn học, mô đun bắt buộc.

3. Phần C: Danh mục thiết bị bổ sung theo môn học, mô đun tự chọn

Đây là các danh mục thiết bị bổ sung theo môn học, mô đun tự chọn (từ bảng 26 đến bảng 29), dùng để bổ sung cho bảng 25.

II. Áp dụng danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Nghiệp vụ nhà hàng

Các cơ sở dạy nghề, đào tạo nghề Nghiệp vụ nhà hàng, trình độ trung cấp nghề đầu tư thiết bị dạy nghề theo:

1. Danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc (bảng 25).

2. Danh mục thiết bị bổ sung tương ứng với môn học, mô đun tự chọn. Loại bỏ thiết bị trùng lặp giữa các môn học, mô đun tự chọn (nếu có).

3. Quy mô, kế hoạch đào tạo cụ thể của trường (có tính đến thiết bị sử dụng chung giữa các nghề khác nhau trong trường).

Phần A
DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU THEO TỪNG MÔN HỌC, MÔ ĐUN (BẮT BUỘC, TỰ CHỌN)

Bảng 1. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): TỔNG QUAN DU LỊCH

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số môn học: MH 07
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính để trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm
5	Quả địa cầu	Quả	1	Dùng để giới thiệu các điểm du lịch	Loại thông dụng trong dạy học

Bảng 2. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): KỸ NĂNG GIAO TIẾP

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số môn học: MH 08
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 3. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔĐUN (BẮT BUỘC): NGOẠI NGỮ CHUYÊN NGÀNH 1

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 09
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ, phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm
5	Máy cassette	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng nghe hiểu ngoại ngữ	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
6	Ca bin thực hành ngoại ngữ	Bộ	19	Dùng để rèn luyện kỹ năng nghe, nói, trao đổi thông tin và đánh giá trình độ của sinh viên	Đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật đồng bộ

Bảng 4. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ BÀN

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 10
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ, phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm
5	Máy hút bụi	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng làm vệ sinh	Công suất tối thiểu 1000W
6	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng máy	Năng suất rửa tối thiểu: 30 ÷ 60 rổ/giờ
7	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách pha cà phê	Loại máy thông dụng tại thời điểm mua sắm
8	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng máy	Năng suất tối thiểu 32kg/ngày
9	Máy xay đá	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng máy	Công suất tối thiểu 750w

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 xay sinh tố	Chiếc	3	Dùng để rèn luyện kỹ năng pha chế các loại sinh tố	- Dung tích tối thiểu 1.5 lít - Công suất tối thiểu 600w
11	Máy vắt cam	Chiếc	3	Dùng để rèn luyện kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Công suất tối thiểu 350W
12	Máy làm lạnh nước sinh tố	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách bảo quản các loại sinh tố	Công suất tối thiểu 540W
13	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp bảo quản thực phẩm	Dung tích tối thiểu 250 lít
14	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp bảo quản rượu vang theo tiêu chuẩn	Dung tích tối thiểu 34 chai
15	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng và công dụng của máy	Công suất tối thiểu 110W
16	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng và công dụng của máy	Công suất tối thiểu 1000W
17	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Dùng để rèn luyện kỹ năng, ý thức sắp xếp dụng cụ	Có kích cỡ tối thiểu Dài 1,5m x Rộng 0,6m x Cao 1,5m có phân tầng, ngăn
18	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	2	Dùng để rèn luyện kỹ năng, ý thức sắp xếp dụng cụ	Kích thước phù hợp với phòng thực hành
19	Bàn vuông	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp, bố trí dụng cụ bàn ăn cho khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm được sử dụng trong các nhà hàng, khách sạn
20	Bàn tròn	Chiếc	2		
21	Bàn chuẩn bị	Chiếc	2		

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	Ghế ngồi	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp chỗ ngồi cho khách	Kích thước phù hợp với bàn
23	Ấm đun nước	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng cho khách	Dung tích tối thiểu 1,8 lít
24	Máy bơm bia tươi	Bộ	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng phục vụ khách	Loại máy thông dụng tại thời điểm mua sắm (đầy đủ phụ kiện kèm theo)
25	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp dụng cụ	Kích thước phù hợp, có 2 ÷ 3 ngăn
26	Bộ dụng cụ lau sàn	Bộ	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng và ý thức vệ sinh	Loại thông dụng trên thị trường
27	Lò hâm món ăn	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng máy	Kích cỡ thông dụng tại thời điểm mua sắm, tối thiểu hâm được 5 loại món ăn
28	Giá treo ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp các loại ly	Thiết kế phù hợp với yêu cầu chuyên môn
29	Giá để dụng cụ sành sứ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp các loại dụng cụ sành sứ	
30	Khay hình tròn	Bộ	3	Dùng để hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng bưng bê, phục vụ	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
31	Khay hình chữ nhật	Bộ	4		
32	Đồ vải, bao gồm:			*Dùng để hướng dẫn cách lót khay*	*Phù hợp với khay*
	- Khăn lót khay hình chữ nhật	*Bộ*	*8*		

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 lót khay hình tròn	*Bộ*	*8*		
	- Khăn ăn	*Chiếc*	*120*	*Dùng để thực hành các kiểu gấp khăn ăn*	*Kích thước ≥ 50cm x 50cm*
	- Khăn phục vụ	*Chiếc*	*48*	*Dùng để hướng dẫn kỹ năng phục vụ, dọn bàn*	*Kích thước ≥ 30cm x 70cm*
	- Khăn trải bàn	*Bộ*	*16*	*Dùng để hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng trải khăn bàn*	*Phù hợp với kích cỡ bàn ăn*
	- Khăn nỉ bọc mặt bàn	*Bộ*	*16*	*Dùng để hướng dẫn cách bọc khăn bàn*	*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn ăn*
	- Khăn trang trí	*Bộ*	*16*	*Dùng để hướng dẫn cách trang trí bàn ăn*	
	- Khăn quây	*Chiếc*	*10*	*Dùng để hướng dẫn trang trí bàn ăn, kết rèm bàn buffet*	*Kích cỡ khoảng 3m ÷ 5m*
	- Bọc ghế có nơ	*Chiếc*	*24*	*Dùng để hướng dẫn trang trí ghế*	*Kích thước phù hợp với ghế*
33	Găng tay	Đôi	19	Dùng để rèn luyện ý thức vệ sinh	Chất liệu vải thun trắng
34	Bộ đồ ăn Á	Bộ	24	Dùng để hướng dẫn kỹ năng chuẩn bị dụng cụ, phục vụ khách	Phù hợp với thực đơn sử dụng trong nhà hàng, khách sạn
35	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	24		
36	Bộ dụng cụ phục vụ trà	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn pha chế các loại trà, làm vệ sinh, sắp đặt và phục vụ khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
37	Bộ dụng cụ phục vụ cà phê	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ khách	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
38	Bộ dụng cụ phục vụ đồ uống có cồn	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ năng phục vụ khách	
39	Thớt	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn cách sơ chế, cắt thái nguyên liệu	Loại thông dụng sử dụng trong nhà hàng, khách sạn
40	Dao	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn cách sơ chế, cắt thái nguyên liệu	Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
41	Bếp từ	Chiếc	2	Dùng để rèn luyện kỹ năng phục vụ khách ăn tại bàn	Loại thông dụng, đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật tại thời điểm mua sắm
42	Nồi lẩu	Chiếc	2		Đường kính: 30cm ÷ 50cm
43	Thùng rác có nắp đậy	Chiếc	6	Dùng để rèn luyện ý thức vệ sinh	Kích thước tối thiểu: 30cm x 50cm
44	Lọ hoa	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn trang trí cắm hoa trên bàn ăn	Kích thước phù hợp bàn
45	Quầy bar	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng phục vụ, thanh toán cho khách	Thiết kế phù hợp với yêu cầu chuyên môn
46	Ghế quầy bar	Chiếc	5	Dùng để rèn luyện kỹ năng sắp xếp bố trí chỗ ngồi cho khách	Kích thước phù hợp với quầy bar
47	Ghế cho trẻ em	Chiếc	2	Dùng để rèn luyện kỹ năng sắp xếp bố trí chỗ ngồi cho khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
48	Bếp ga du lịch	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ năng thực hành đốt, xào,...	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 5. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 11
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 6. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): KỸ NĂNG BÁN HÀNG TRONG NHÀ HÀNG

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 12
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8m
3	Máy in	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn in hóa đơn, thực đơn	In khổ giấy A4
4	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
5	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 7. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): TỔ CHỨC KINH DOANH NHÀ HÀNG

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 13
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 8. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ BAR

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 14
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm
5	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng máy	Năng suất tối thiểu 32kg/ngày
6	Máy xay đá	Chiếc	1		Công suất tối thiểu 750w
7	Máy bào đá	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn xay đá phục vụ pha chế sinh tố và các loại đồ uống khác	Công suất tối thiểu 180w

TT	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 pha cà phê	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách pha	Loại máy thông dụng tại thời điểm mua sắm
9	Máy xay sinh tố	Chiếc	3	Dùng để rèn luyện kỹ năng pha chế các loại sinh tố	- Dung tích tối thiểu 1,5 lít. - Công suất tối thiểu 600w
10	Máy vắt cam	Chiếc	3	Dùng để rèn luyện kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Công suất tối thiểu 350W
11	Máy làm lạnh nước sinh tố	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách bảo quản các loại sinh tố	Công suất tối thiểu 540W
12	Máy ép nước trái cây	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Công suất khoảng 220W
13	Máy sấy dụng cụ	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng sấy dụng cụ	Công suất tối thiểu khoảng 1000W
14	Tủ đông	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích tối thiểu 150 lít
15	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp bảo quản thực phẩm	Dung tích tối thiểu 250 lít
16	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp bảo quản theo tiêu chuẩn	Dung tích tối thiểu 34 chai
17	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng và công dụng của máy	Công suất tối thiểu 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
18	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng và công dụng của máy	Công suất tối thiểu 1000W
19	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Dùng để rèn luyện kỹ năng, ý thức sắp xếp dụng cụ	Có kích cỡ tối thiểu Dài 1,5m x Rộng 0,6m x Cao 1,5m có phân tầng, ngăn
20	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	2	Dùng để rèn luyện kỹ năng, ý thức sắp xếp dụng cụ	Kích thước phù hợp với phòng thực hành
21	Quầy bar	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ năng thực hành phục vụ khách	Loại phù hợp với yêu cầu chuyên môn
22	Tủ trưng bày	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn trưng bày một số loại rượu dùng trong pha chế	Kích thước: (dài, cao, rộng) 3,4m x 2m x 0,6m
23	Giá treo ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn sắp xếp ly	Có nhiều ngăn móc
24	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Phù hợp với quầy bar
25	Ghế ngồi	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Chiều cao tối thiểu: 0,5m
26	Bàn	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp và bài trí trong phòng bar	Loại thông dụng trên thị trường
27	Thớt các loại	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn cách sơ chế nguyên liệu	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
28	Dụng cụ mở rượu chuyên dùng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn cách mở rượu khi phục vụ	Loại chuyên dùng trong khách sạn
29	Kéo	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
30	Dao cắt tỉa	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt, tỉa, gọt.. trái cây	
31	Gắp đá (xúc đá)	Chiếc	6	Dùng để rèn luyện kỹ năng phục vụ đá	Chất liệu bằng inox
32	Khay	Bộ	6	Dùng để rèn luyện kỹ năng bưng bê, phục vụ	Loại thông dụng
33	Bộ pha chế đồ uống	Bộ	6	Dùng để thực hành pha chế các loại đồ uống	Phù hợp với từng đồ uống, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn
34	Bộ ly	Bộ	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng thực hành pha chế và phục vụ các loại đồ uống	Loại thông dụng được sử dụng rộng rãi trong các nhà hàng, khách sạn
	- Ly uống nước trái cây	*Bộ*	*6*		
	- Ly sinh tố	*Bộ*	*6*		
	- Ly Cocktail	*Bộ*	*6*		
	- Ly uống rượu có đá	*Bộ*	*6*		
	- Ly rượu mạnh	*Bộ*	*6*		
	- Ly sâm banh	*Bộ*	*6*		
	- Ly ăn kem	*Bộ*	*6*		
	- Ly Mocktail	*Bộ*	*6*		
	- Ly rượu vang đỏ	*Bộ*	*6*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Ly rượu vang trắng	*Bộ*	*6*		
35	Lót ly	Chiếc	60	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sử dụng, phục vụ	Chất liệu nhựa hoặc gỗ
36	Cân điện tử	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn định lượng các nguyên liệu	- Mức cân tối đa 3kg - Đơn vị chia nhỏ nhất 1g
37	Dụng cụ mài dao	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật mài dao	Loại thông dụng trên thị trường
38	Rổ	Bộ	3	Dùng để hướng dẫn sử dụng đựng các loại hoa quả sau khi rửa sạch	Kích thước ≥ 16cm; 20cm; 24cm;
39	Bình đựng nguyên liệu pha chế	Chiếc	6	Dùng để thực hành pha chế và phục vụ các loại đồ uống	Dung tích tối thiểu: 750ml

Bảng 9. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số môn học: MH 16
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 10. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): VĂN HÓA ẨM THỰC

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số môn học: MH 17
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 11. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số môn học: MH 18
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ, phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 12. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): SINH LÝ DINH DƯỠNG

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số môn học: MH 19
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp giấy biểu đồ, phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 13. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ THANH TOÁN

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 20
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Máy in	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn in hóa đơn, thực đơn	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
4	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip	Công suất tối thiểu 40W
5	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm
6	Mẫu thẻ:	Bộ	1	Dùng để giới thiệu, làm mẫu thanh toán	Loại séc du lịch tương ứng với phiên bản sử dụng trong thực tế
	- Amec	*Chiếc*	*2*		
	- Citicop	*Chiếc*	*2*		
	- Visa	*Chiếc*	*2*		
	Mẫu các loại thẻ nhựa:				
	- Amec	*Chiếc*	*2*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- JCB	*Chiếc*	*2*		
	- Visa, master	*Chiếc*	*4*		
7	Máy cà thẻ	Chiếc	1	Dùng để thực hành các nghiệp vụ thanh toán	Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm
8	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	1	Dùng để thực hành nghiệp vụ	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả

Bảng 14. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): MÔI TRƯỜNG VÀ AN NINH - AN TOÀN TRONG NHÀ HÀNG

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số môn học: MH 21
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm
5	Cáng cứu thương	Chiếc	1	Dùng để thực hành sơ cấp, cứu	Theo TCVN về thiết bị y tế
6	Dụng cụ sơ, cấp cứu	Bộ	1		
7	Dụng cụ phòng cháy chữa cháy	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn cách nhận biết thông tin, thực hành chữa cháy	Theo TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy
	- Bình chữa cháy	*Chiếc*	*3*		
	- Bảng tiêu lệnh chữa cháy	*Bộ*	*1*		

Bảng 15. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): TỔNG QUAN CƠ SỞ LƯU TRÚ DU LỊCH

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số môn học: MH 22
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 16. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ LƯU TRÚ

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 23
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh.

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm
5	Tivi	Chiếc	1	Dùng để minh họa quy trình, quy chuẩn	Kích thước màn hình ≥ 40 inches
6	Máy hút bụi	Chiếc	2	Dùng để thực hành kỹ năng làm vệ sinh buồng khách	- Công suất: 1,2kw ÷ 1,4 kw. - Dung tích từ 20 lít đến 35 lít
7	Máy đánh sàn	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng làm vệ sinh buồng khách	Công suất tối thiểu khoảng: 1,0KW ÷ 1,5 KW

TT	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 thổi khô	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng làm vệ sinh buồng khách	Công suất: 1,0KW ÷ 1,5KW
9	Máy làm sạch thảm (phun hút)	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng làm sạch thảm trong buồng khách	Công suất khoảng: 1,0KW ÷ 1,5KW
10	Máy bơm nước	Chiếc	1	Sử dụng trong việc đào tạo một số kỹ năng làm vệ sinh khu vực công cộng	Công suất khoảng: 1,0KW ÷ 1,5KW
11	Xe đẩy phục vụ buồng	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn kỹ năng sắp xếp xe đẩy, các quy trình phục vụ buồng khách	Có 2 đến 3 ngăn chứa đồ cung cấp, có túi chứa rác và túi chứa đồ vải bẩn riêng biệt
12	Xe đẩy vệ sinh công cộng	Chiếc	2	Sử dụng trong việc đào tạo các kỹ năng phục vụ vệ sinh ở các khu vực công cộng	Có các ngăn chứa và túi chứa rác riêng biệt
13	Bộ lau sàn	Bộ	2	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng lau sàn	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
14	Biển báo sàn ướt "Wet floor"	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn việc cảnh báo cho khách	Bằng nhựa tổng hợp. Biểu tượng, chữ được in rõ ràng
15	Biển báo khu vực đang làm vệ sinh	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn việc cảnh báo cho khách	Bằng nhựa tổng hợp. Hình ảnh, chữ được in rõ ràng
16	Bộ dụng cụ vệ sinh kính	Bộ	3	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng làm vệ sinh các bề mặt gương, kính có diện tích lớn, ở vị trí cao…	Cây nối dài có thể sử dụng loại 1,5m; 2,0m

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 lạnh nhỏ (mini bar)	Chiếc	1	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng làm vệ sinh thường xuyên và định kỳ tủ mini bar, sắp xếp tủ mini bar	Dung tích khoảng 20 lít÷ 25 lít
18	Điện thoại bàn	Chiếc	1	Dùng để thực hành giao tiếp	Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm
19	Đèn đọc sách	Chiếc	1	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng lau bụi, đánh bóng, hút bụi	Cao khoảng 40cm ÷ 50cm. Đường kính chao đèn khoảng 40cm ÷ 50cm
20	Đèn đứng	Chiếc	1	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng lau bụi, đánh bóng, hút bụi	Cao khoảng 1,5m ÷ 1,6m. Đường kính chao đèn khoảng 40cm ÷ 50cm
21	Giường đôi	Chiếc	1	Sử dụng trong việc đào tạo các quy trình vệ sinh, chuẩn bị giường ngủ	Kích thước tối thiểu: 1,6m x 2,0m x 0,4m. kèm theo đệm
22	Giường đơn	Chiếc	1	Sử dụng trong việc đào tạo các quy trình vệ sinh, chuẩn bị giường ngủ	Kích thước khoảng: 1,2m x 2,0m x 0,4m. Kèm theo đệm
23	Đồ vải trải giường đôi. Mỗi bộ gồm:	Bộ	2	Sử dụng trong việc đào tạo các quy trình chuẩn bị giường, sắp xếp xe đẩy	
	- Ga trải	*Chiếc*	*01*		*Kích thước tối thiểu 2,7m x 2,3m*
	- Vỏ chăn đôi,	*Chiếc*	*01*		*Kích thước tối thiểu 2,3m x 2,3m*
	- Tấm bảo vệ nệm	*Chiếc*	*01*		*Có kích thước tương ứng với nệm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Gối	*Chiếc*	*04*		*Kích thước tối thiểu 0,5m x 0,7m*
	- Vỏ gối	*Chiếc*	*04*		*Kích thước tối thiểu 0,5m x 0,7m*
	- Gối trang trí	*Chiếc*	*02*		*Kích thước tối thiểu 0,45m x 0,45m*
	- Dải trang trí giường	*Chiếc*	*01*		*Kích thước tối thiểu 0,4m x 2,4m*
24	Đồ vải trải giường đơn. Mỗi bộ gồm:	Bộ	02	Sử dụng trong việc đào tạo các quy trình làm giường, sắp xếp xe đẩy	
	- Ga trải	*Chiếc*	*01*		*Kích thước tối thiểu 2,7m x 2,3m*
	- Vỏ chăn đơn	*Chiếc*	*01*		*Kích thước tối thiểu 2,3m x 1,6m*
	- Tấm bảo vệ nệm	*Chiếc*	*01*		*Kích thước tương ứng với nệm*
	- Gối	*Chiếc*	*02*		*Kích thước tối thiểu 0,4m x 0,4m*
	- Vỏ gối	*Chiếc*	*02*		*Kích thước tối thiểu 0,4m x 0,4m*
	- Dải trang trí giường	*Chiếc*	*01*		*Kích thước tối thiểu 0,4m x 1,8m*
25	Giường phụ (extra bed)	Chiếc	1	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng chuẩn bị giường bổ sung cho khách ở ghép trong buồng	Kích thước khoảng 1,1m x 1,9m x 0,3m. Nệm có thể gấp theo giường
26	Tủ quần áo	Chiếc	1	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng lau bụi, sắp xếp dụng cụ trong phòng	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
27	Mắc treo quần áo	Chiếc	10	Sử dụng trong việc đào tạo sắp xếp, chuẩn bị dụng cụ phòng cho khách	
28	Giá hành lý	Chiếc	1	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng sắp xếp hành lý cho khách	Kích thước tối thiểu 0,5m x 0,7m x 0,5m
29	Bàn ghế uống trà	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn cách bố trí, sắp xếp vật dụng trong phòng	Loại bằng gỗ, ghế có bọc nệm
30	Bàn ghế làm việc	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn và đào tạo các kỹ năng lau bụi, đánh bóng, hút bụi	Loại bằng gỗ, ghế có bọc nệm
31	Két an toàn	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng và hướng dẫn cho khách	Kích thước tối thiểu: chiều cao 77cm, rộng 50cm, dài 53cm
32	Rèm cửa sổ	Bộ	1	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng vệ sinh rèm cửa và trang trí phòng	Gồm 2 lớp: 1 lớp mỏng và 1 lớp dày chắn ánh sáng
33	Đồ cung cấp dành cho buồng khách	Bộ	1	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng đặt đồ cung cấp trong buồng khách, sắp xếp xe đẩy	
	- Lọ hoa	*Chiếc*	*02*		*Bằng sứ hoặc thủy tinh, cao khoảng 20cm*
	- Thùng đựng rác	*Chiếc*	*02*		*Dung tích khoảng 10lít, làm bằng nhựa, sứ, kim loại hoặc mây tre*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Ấm đun nước siêu tốc	*Chiếc*	*01*		*Loại có dung tích khoảng 0,7 lít đến 1,0 lít*
	- Cân sức khỏe	*Chiếc*	*1*		*Cân được tối đa 100kg*
	- Máy sấy tóc	*Chiếc*	*1*		*Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm*
34	Đồ vải cung cấp trong phòng tắm	Bộ	4	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng đặt đồ cung cấp trong phòng tắm, sắp xếp xe đẩy	
	Mỗi bộ gồm:				
	- Khăn tắm	*Chiếc*	*02*		*Kích thước tối thiểu: 0,6m x 1,5m*
	- Khăn tay	*Chiếc*	*02*		*Kích thước tối thiểu: 0,4m x 0,7m*
	- Khăn mặt	*Chiếc*	*02*		*Kích thước tối thiểu: 0,35m x 0,35m*
	- Thảm chân	*Chiếc*	*01*		*Kích thước tối thiểu: 0,5m x 0,7m*
	- Áo choàng tắm	*Chiếc*	*01*		*Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm*
35	Bộ dụng cụ làm vệ sinh phòng tắm, toalet	Bộ	2	Sử dụng trong việc đào tạo các kỹ năng làm vệ sinh khu vực phòng khách, phòng tắm	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
36	Máy giặt	Chiếc	1	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng giặt đồ vải	Công suất 8kg ÷ 12kg
37	Máy sấy khô đồ vải	Chiếc	1	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng giặt đồ vải	Công suất khoảng 8kg ÷ 12kg.

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
38	Bàn là	Chiếc	2	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng là ủi đồ vải	Công suất tối thiểu 1000W
39	Cầu là	Chiếc	2	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng là ủi đồ vải	Kích thước rộng x dài x cao tối thiểu: 31cm x 100cm x 720cm
40	Sọt đựng rác	Chiếc	3	Dùng để rèn luyện ý thức vệ sinh	Bằng nhựa, dung tích khoảng 40 lít ÷ 50 lít
41	Thau	Chiếc	3	Sử dụng trong việc đào tạo các kỹ năng về giặt đồ vải	Bằng nhựa, dung tích khoảng 30 lít ÷ 40 lít
42	Bàn tẩy	Chiếc	1	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng giặt đồ vải	Kích thước tối thiểu 1m x 1,5m

Bảng 17. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 24
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm
5	Tủ đông	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng, bảo quản nguyên liệu	Nhiệt độ tối thiểu: âm 18^{o}C, dung tích tối thiểu: 200 lít
6	Tủ mát	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng, bảo quản các loại thực phẩm sử dụng thời gian ngắn	Dung tích tối thiểu: 200L

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
7	Bàn trung gian	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật trình bày sản phẩm sau khi đã chế biến, để các loại dụng cụ	Kích thước tối thiểu D200cm x C80cm x R90cm, có giá dưới
8	Bàn sơ chế	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sơ chế cắt thái, phối hợp gia vị, tẩm ướp…	Kích thước tối thiểu: D200cm x C80cm x R90cm
9	Máy rửa bát, đĩa, ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật rửa bát đĩa dụng cụ	Năng suất rửa tối thiểu: 30 ÷ 60 rổ/giờ
10	Máy cưa xương	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt nhỏ xương	Công suất tối thiểu 1000w
11	Máy xay thực phẩm	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật xay thịt gia súc, gia cầm và thủy hải sản	Công suất tối thiểu 500w
12	Máy cắt thực phẩm	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt lát mỏng thịt, củ quả	Công suất: khoảng 1500w
13	Máy xay sinh tố	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật xay nhuyễn rau củ quả, xúp, sốt, chế đặc	Dung tích tối thiểu: 1,5 lít. Công suất khoảng 600W
14	Bếp Á lớn	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật xào, chiên, đun, nấu thức ăn với nhiệt độ cao	Công suất tối thiểu 500W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
15	Bếp Á vừa	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật chế biến món ăn, cho các nhóm sinh viên thực hành	Loại 2 họng kích thước tối thiểu: D100cm x R35cm
16	Bếp Âu	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật thực hiện chế biến món ăn	Loại 4 họng bếp kích thước tối thiểu: Dài 60cm x Rộng 72cm x Cao 86 cm
17	Giá đặt bếp Á vừa	Chiếc	6	Dùng để đặt bếp ga	Chất liệu phù hợp kích thước phù hợp với bếp
18	Lò nướng đa năng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật nướng, quay, hấp thực phẩm	Công suất tối thiểu: 750w, có mức điều chỉnh nhiệt độ
19	Lò nướng mặt (Salamender)	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật nướng mặt các loại thực phẩm, giữ nóng món ăn	Công suất tối thiểu: 750w
20	Lò vi sóng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật hâm nóng, làm chín nhanh thực phẩm, rã đông	Dung tích tối thiểu 17 lít
21	Giá để dụng cụ	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật thực hành việc xếp đặt, cất dữ các loại dụng cụ bếp	Giá 3 tầng, kích thước tối thiểu: Dài 120cm x Rộng 65cm x cao 155cm
22	Giá đựng thớt	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật để thớt sau khi sử dụng, làm ráo thớt	Kích thước tối thiểu: Dài 150cm x Rộng 60cm x Cao 70cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
23	Xe đẩy	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật vận chuyển thực phẩm, dụng cụ	Kích thước tối thiểu: Dài 100cm x Rộng 60cm x Cao 90cm. Có 2 ÷ 3 tầng
24	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm patê thịt, cá	Kích thước tối thiểu: D30cm x R30cm x C5cm
25	Khuôn nướng vuông	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật nướng vàng, giòn bề mặt thực phẩm	Kích thước tối thiểu: D20cm x R8cm x C10cm
26	Vỉ nướng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật nướng thực phẩm trên bếp than	Kích thước tối thiểu: 30cm x 30cm
27	Khay nướng chống dính	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật nướng thực phẩm trong lò	Kích thước tối thiểu: Dài 60cm x Rộng 40cm x Cao 2,5cm
28	Bộ khay Mỗi bộ bao gồm	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật đựng nguyên liệu khi sơ chế, tẩm ướp gia vị và chế biến thực phẩm	
	- Khay lớn	*Chiếc*	*6*		*Kích Thước: rộng 40cm x dài 60cm*
	- Khay vừa	*Chiếc*	*6*		*Kích thước ≥ rộng 30cm x dài 40cm*
	- Khay nhỏ	*Chiếc*	*6*		*Kích thước ≥ rộng 20cm x dài 30cm*
29	Bộ xoong nồi	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm chín thực phẩm theo các phương pháp	Dung tích từ 1 lít ÷ 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
30	Chảo chống dính đáy bằng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật chiên, rán thực phẩm	Đường kính tối thiểu: 18cm
31	Chảo sâu lòng	Chiếc	6		Đường kính tối thiểu: 35cm
32	Bộ dụng cụ chế biến. *Mỗi bộ bao gồm*	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sử dụng trong quá trình giảng dạy và thực hành chế biến	Loại thông dụng dùng trong các bếp của nhà hàng
	- Môi múc xúp, canh	*Chiếc*	*6*		
	- Môi gỗ	*Chiếc*	*6*		
	- Kẹp gắp	*Chiếc*	*6*		
	- Xẻng lật	*Chiếc*	*6*		
	- Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*6*		
	- Vợt chần phở	*Chiếc*	*6*		
	- Rây lọc	*Chiếc*	*6*		
	- Thìa	*Chiếc*	*6*		
	- Đũa	*Đôi*	*6*		
	- Vớt bọt	*Chiếc*	*6*		
	- Chày, cối	*Bộ*	*6*		
	- Búa đập thịt	*Chiếc*	*6*		
	- Dụng cụ mài dao	*Bộ*	*6*		
	- Kéo	*Bộ*	*6*		
33	Bộ dao bếp	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt thái trong quá trình dạy và thực hành chế biến	Loại thông dụng dùng cho nhà bếp của nhà hàng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
34	Bộ dao tỉa	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật tỉa hoa trong quá trình dạy mẫu và thực hành chế biến	Loại thông dụng dùng cho tỉa hoa của nhà hàng
35	Bộ đồ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	21	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sử dụng trong quá trình dạy mẫu và thực hành chế biến	Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
36	Bộ thớt 6 màu dùng cho các loại thực phẩm	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt thái sơ chế nguyên liệu	Kích thước phù hợp với yêu cầu chuyên môn
37	Thớt chặt	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật băm, chặt thực phẩm	Đường kính tối thiểu: 40cm, cao 15cm, đặt trên giá cao 70cm
38	Hộp đựng gia vị	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật đựng bảo quản gia vị	Có nắp đậy đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
39	Rổ	Bộ	3	Dùng để hướng dẫn sử dụng đựng các loại thực phẩm	Đường kính các loại ≥ 25cm; 30cm; 40cm
40	Bàn một chậu rửa	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sơ chế thực phẩm, làm vệ sinh dụng cụ	Kích thước tối thiểu: Dài 120cm x Rộng 70cm x Cao 70cm, kèm theo vòi van 2 chiều nóng lạnh
41	Bộ dụng cụ cân, đong, lường, gồm	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật đo lường nguyên liệu, thực phẩm	
	- Cân	*chiếc*	*6*		*Loại 5kg*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Nhiệt kế	*Chiếc*	*6*		*Loại thông dụng bán trên thị trường*
	- Ca đong	*Chiếc*	*6*		*Có vạch phân chỉ dung tích đến 2,5 lít*
42	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật vệ sinh khu vực chế biến	
	- Cây gạt nước	*Chiếc*	*2*		*Cán dài tối thiểu 120cm, lưỡi gạt tối thiểu 40cm*
	- Bàn chà khô nền	*Chiếc*	*2*		*Cán dài tối thiểu 120cm*
	- Chổi quét khu vực bếp	*Chiếc*	*2*		*Cán dài tối thiểu 120cm*
	- Thùng rác lớn	*Chiếc*	*2*		*Dung tích tối thiểu 70 lít, có nắp đậy*
	- Hốt rác	*Chiếc*	*2*		*Cán dày tối thiểu 120cm*
43	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật lưu mẫu thực phẩm kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm	Dung tích tối thiểu: 20L
44	Giá để thực phẩm khô	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sắp xếp gia vị thực phẩm trong kho	Kích thước phù hợp trong bố trí mặt bằng bếp
45	Bếp nướng than hoa	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật nướng thực phẩm	Kích thước tối thiểu: Dài 80cm x Rộng 50 x Cao 75cm,
46	Đồng hồ treo tường	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật theo dõi thời gian chế biến	Đường kính tối thiểu: 30cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
47	Nồi nấu nước dùng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật ninh nước dùng	Dung tích tối thiểu: 10L
48	Nồi hấp 2 tầng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật hấp chín thực phẩm	Đường kính tối thiểu: 30cm
49	Nồi cơm điện (Ga)	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật nấu cơm	Dung tích tối thiểu: 3 lít

Bảng 18. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ VĂN PHÒNG

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số môn học: MH 25
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học thực hành tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ, phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 19. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGOẠI NGỮ CHUYÊN NGÀNH 2

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 26
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm
5	Máy cassette	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng nghe hiểu ngoại ngữ	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
6	Ca bin thực hành ngoại ngữ	Bộ	19	Dùng để rèn luyện kỹ năng nghe, nói, trao đổi thông tin đánh giá trình độ của sinh viên	Đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật đồng bộ

Bảng 20. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số môn học: MH 27
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp giấy biểu đồ, phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 21. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): MARKETING DU LỊCH

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số môn học: MH 28
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 22. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): MARKETING CĂN BẢN

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số môn học: MH 29
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

Bảng 23. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT TRANG ĐIỂM VÀ CẮM HOA

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 30
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	1	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu…	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1		- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để kết nối với máy tính trình chiếu các clip liên quan bài giảng	Công suất tối thiểu 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Dùng để kẹp biểu đồ, phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm
5	Dụng cụ cắm hoa	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắm hoa	Chất liệu, kích thước phù hợp với yêu cầu chuyên môn
6	Dụng cụ cắt tỉa	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt tỉa	Phù hợp với yêu cầu chuyên môn
7	Bình phun nước	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phun nước nhằm duy trì độ tươi của hoa	Dung tích tối thiểu 1,5L

Bảng 24. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): TIN HỌC ỨNG DỤNG TRONG KINH DOANH

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng

Mã số mô đun: MĐ 31

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu và sinh viên học thực hành	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	19		Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
3	Máy in	Bộ	1	Dùng để in bài của sinh viên sau mỗi bài, kiểm tra hết môn	In khổ giấy A4
4	Bàn ghế vi tính	Bộ	19	Phục vụ sinh viên thực hành vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

Phần B
TỔNG HỢP THIẾT BỊ TỐI THIỂU CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN BẮT BUỘC

Bảng 25. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN BẮT BUỘC

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	THIẾT BỊ HỖ TRỢ ĐÀO TẠO			
1	Máy vi tính	Bộ	19	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Bộ	1	Công suất: ≥ 40W
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	1	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm
	THIẾT BỊ, DỤNG CỤ CHUYÊN NGÀNH			
5	Quả địa cầu	Quả	1	Loại thông dụng trong dạy học
6	Máy cassette	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
7	Ca bin thực hành ngoại ngữ	Bộ	19	Đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật đồng bộ
8	Máy in	Bộ	1	In khổ giấy A4
9	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
10	Máy cà thẻ	Chiếc	1	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
11	Máy hút bụi	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
12	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1	Năng suất tối thiểu: 30 ÷ 60 rổ/giờ
13	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Loại máy thông dụng tại thời điểm mua sắm
14	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Năng suất tối thiểu 32kg/ngày
15	Máy xay đá	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 750w
16	Máy xay sinh tố	Chiếc	3	- Dung tích tối thiểu 1,5 lít. - Công suất tối thiểu 600w
17	Máy vắt cam	Chiếc	3	Công suất tối thiểu 350W
18	Máy làm lạnh nước sinh tố	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 540W
19	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu 250 lít
20	Tủ đông	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu 250 lít
21	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu chứa được 34 chai
22	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 110W
23	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
24	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Có kích cỡ tối thiểu Dài 1,5m x Rộng 0,60m x Cao 1,5m có phân tầng, ngăn
25	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	2	Kích thước phù hợp với phòng thực hành
26	Bàn vuông	Chiếc	6	Loại thông dụng trên thị trường được sử dụng tại các nhà hàng, khách sạn
27	Bàn tròn	Chiếc	2	
28	Bàn chuẩn bị	Chiếc	2	
29	Ghế ngồi	Chiếc	24	Kích thước phù hợp với bàn
30	Quầy bar	Chiếc	1	Thiết kế phù hợp với yêu cầu chuyên môn

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
31	Ghế quầy bar	Chiếc	15	Kích thước phù hợp với quầy bar
32	Ghế cho trẻ em	Chiếc	2	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
33	Bàn phòng bar	Chiếc	6	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
34	Cân điện tử	Chiếc	2	Mức cân tối đa 3kg Đơn vị chia nhỏ nhất 1g
35	Ấm đun nước	Chiếc	2	Dung tích tối thiểu 1,8 lít
36	Máy phục vụ bia tươi bình ga, vòi, thùng bia	Bộ	1	Loại máy thông dụng tại thời điểm mua sắm
37	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	1	Kích thước thông dụng, có 2 ÷ 3 ngăn
38	Bộ dụng cụ lau sàn	Bộ	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
39	Lò hâm món ăn	Bộ	1	Kích cỡ thông dụng tại thời điểm mua sắm, tối thiểu hâm được 5 loại món ăn
40	Giá treo ly	Chiếc	2	Thiết kế phù hợp với yêu cầu chuyên môn
41	Tủ trưng bày	Chiếc	1	Kích thước ≥ 3,4m x 2m x 0,6m (dài, cao, rộng)
42	Giá để dụng cụ sành sứ	Chiếc	2	Thiết kế phù hợp với yêu cầu chuyên môn
43	Khay hình tròn	Bộ	6	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
44	Khay hình chữ nhật	Bộ	6	
45	Đồ vải	Bộ	1	
	- Khăn lót khay hình chữ nhật	*Bộ*	*6*	*Phù hợp với khay*
	- Khăn lót khay hình tròn	*Bộ*	*6*	
	- Khăn ăn	*Chiếc*	*36*	*Kích thước: 50cm x 50cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Khăn phục vụ	*Chiếc*	*36*	*Kích thước: 30cm x 70cm*
	- Khăn trải bàn	*Bộ*	*6*	*Phù hợp với kích cỡ bàn ăn*
	- Khăn nỉ bọc mặt bàn	*Bộ*	*6*	*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn ăn*
	- Khăn trang trí	*Bộ*	*6*	*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn ăn*
	- Khăn quây	*Chiếc*	*6*	*Kích cỡ khoảng 3m ÷ 5m*
	- Bọc ghế có nơ	*Chiếc*	*24*	*Kích thước phù hợp với ghế*
46	Găng tay	Đôi	19	Chất liệu: Vải thun trắng
47	Bộ đồ ăn Á	Bộ	24	Loại thông dụng phù hợp với thực đơn sử dụng trong nhà hàng, khách sạn
48	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	24	
49	Bộ dụng cụ phục vụ trà	Bộ	6	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
50	Bộ dụng cụ phục vụ cà phê	Bộ	6	
51	Bộ dụng cụ phục vụ đồ uống có cồn	Bộ	6	
52	Thớt	Chiếc	2	Chất liệu: Nhựa cao cấp
53	Dao	Bộ	6	Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
54	Bếp từ	Chiếc	2	Loại thông dụng, đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật tại thời điểm mua sắm
55	Bếp ga du lịch	Chiếc	6	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
56	Nồi lẩu	Chiếc	2	Đường kính: 30cm ÷ 50cm
57	Thùng rác có nắp đậy	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: 30cm x 50cm
58	Lọ hoa	Chiếc	6	Kích thước phù hợp với yêu cầu thực tế

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
59	Dụng cụ mở rượu chuyên dùng	Chiếc	6	Loại chuyên dùng trong khách sạn
60	Kéo	Chiếc	6	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
61	Dao cắt tỉa	Bộ	6	
62	Gắp đá	Chiếc	6	Chất liệu bằng inox
63	Xúc đá	Chiếc	6	
64	Bộ pha chế đồ uống	Bộ	6	Phù hợp với đồ uống, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn thực phẩm
65	Bộ ly	Bộ	1	Phù hợp với từng loại đồ uống, đạt tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn
	- Ly uống nước trái cây	*Chiếc*	*6*	
	- Ly sinh tố	*Chiếc*	*6*	
	- Ly Cocktail	*Chiếc*	*6*	
	- Ly uống rượu có đá	*Chiếc*	*6*	
	- Ly rượu mạnh	*Chiếc*	*6*	
	- Ly sâm banh	*Chiếc*	*6*	
	- Ly ăn kem	*Chiếc*	*6*	
	- Ly Mocktail	*Chiếc*	*6*	
	- Ly rượu vang đỏ	*Chiếc*	*6*	
	- Ly rượu vang trắng	*Chiếc*	*6*	
66	Lót ly	Chiếc	60	Loại thông dụng trên thị trường
67	Dụng cụ mài dao	Chiếc	2	
68	Rổ	Bộ	3	Kích thước: 16cm; 20cm; 24cm
69	Bình đựng nguyên liệu pha chế	Bộ	6	Dung tích tối thiểu: 750ml

Phần C
DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG THEOMÔN HỌC, MÔ ĐUN TỰ CHỌN

Bảng 26. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG MÔN HỌC (TỰ CHỌN): MÔI TRƯỜNG VÀ AN NINH - AN TOÀN TRONG NHÀ HÀNG

(Kèm theo bảng danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc)

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng

Mã số môn học: MH 21

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh.

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Cáng cứu thương	Chiếc	1	Theo TCVN về thiết bị y tế
2	Dụng cụ sơ, cấp cứu	Bộ	1	
3	Dụng cụ phòng cháy chữa cháy	Bộ	1	Theo TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy
	- Bình chữa cháy	*Chiếc*	*3*	
	- Bảng tiêu lệnh chữa cháy	*Chiếc*	*1*	

Bảng 27. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ LƯU TRÚ

(Kèm theo bảng danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc)

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 23
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh.

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy đánh sàn	Chiếc	1	Công suất tối thiểu khoảng: 1,0kw ÷ 1,5kw
2	Máy thổi khô	Chiếc	1	Công suất: 1,0kw ÷ 1,5kw
3	Máy giặt thảm (phun hút)	Chiếc	1	Công suất khoảng: 1,0kw ÷ 1,5kw
4	Máy bơm nước	Chiếc	1	Công suất khoảng: 1,0kw ÷ 1,5kw
5	Xe đẩy phục vụ buồng	Chiếc	1	Có 2 đến 3 ngăn chứa đồ cung cấp, có túi chứa rác và túi chứa đồ vải bẩn riêng biệt
6	Xe đẩy vệ sinh công cộng	Chiếc	1	Có các ngăn chứa và túi chứa rác riêng biệt
7	Biển báo sàn ướt "Wet floor"	Chiếc	2	Bằng nhựa tổng hợp. Biểu tượng, chữ được in rõ ràng
8	Biển báo khu vực đang làm vệ sinh. "Cleaning in progress"	Chiếc	2	Bằng nhựa tổng hợp. Hình ảnh, chữ được in rõ ràng
9	Bộ dụng cụ vệ sinh kính	Bộ	3	Cây nối dài có thể sử dụng loại 1,5m; 2,0m
10	Điện thoại bàn	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
11	Đèn đọc sách	Chiếc	1	Cao khoảng 40cm ÷ 50cm. Đường kính chao đèn khoảng 40cm ÷ 50cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
12	Đèn đứng	Chiếc	1	Cao khoảng 1,5m ÷ 1,6m. Đường kính chao đèn khoảng 40cm ÷ 50cm
13	Giường đôi	Chiếc	1	Kích thước khoảng: 1,6m x 2,0m x 0,4m. Kèm theo nệm
14	Giường đơn	Chiếc	1	Kích thước khoảng: 1,2m x 2,0m x 0,4m. Kèm theo nệm
15	Đồ vải trải giường đôi. Mỗi bộ gồm:	Bộ	1	
	- Ga trải	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tối thiểu 2,7m x 2,3m*
	- Vỏ chăn đôi	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tối thiểu 2,3m x 2,3m*
	- Tấm bảo vệ nệm	*Chiếc*	*02*	*Có kích thước tương ứng với nệm*
	- Gối	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tối thiểu 0,5m x 0,7m*
	- Vỏ gối	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tối thiểu 0,5m x 0,7m*
	- Gối trang trí	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tối thiểu 0,45m x 0,45m*
	- Dải trang trí giường	*Chiếc*	*01*	*Kích thước tối thiểu 0,4m x 2,4m*
16	Đồ vải trải giường đơn. Mỗi bộ gồm:	Bộ	01	
	- Ga trải	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tối thiểu 2,7m x 2,3m*
	- Vỏ chăn đơn	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tối thiểu 2,3m x 1,6m*
	- Tấm bảo vệ nệm	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tương ứng với nệm*
	- Gối	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tối thiểu 0,4m x 0,4m*
	- Vỏ gối	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tối thiểu 0,4m x 0,4m*
	- Dải trang trí giường	*Chiếc*	*01*	*Kích thước tối thiểu 0,4m x 1,8m*
17	Giường phụ (extra bed)	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu 1,1m x 1,9m x 0,3m. Nệm có thể gấp theo giường.
18	Tủ quần áo	Chiếc	1	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
19	Mắc treo quần áo	Chiếc	10	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
20	Giá hành lý	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu 0,5m x 0,7m x 0,5m

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
21	Bàn ghế uống trà	Bộ	1	Bàn, ghế bằng gỗ có bọc nệm
22	Bàn ghế làm việc	Bộ	1	Bàn, ghế bằng gỗ có bọc nệm
23	Két an toàn	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu: cao 77cm, rộng 50cm, dài 53cm
24	Rèm cửa sổ	Bộ	1	Gồm 2 lớp: 1 lớp mỏng và 1 lớp dày chắn ánh sáng
25	Đồ cung cấp dành cho buồng khách	Bộ	1	
	- Lọ hoa	*Chiếc*	*02*	*Bằng sứ hoặc thủy tinh, cao khoảng 20cm*
	- Cân sức khỏe	*Chiếc*	*02*	*Cân tối đa được 100kg*
	- Máy sấy tóc	*Chiếc*	*02*	*Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm*
26	Đồ vải cung cấp trong phòng tắm. Mỗi bộ gồm:	Bộ	3	
	- Khăn tắm	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tối thiểu: 0,6m x 1,5m*
	- Khăn tay	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tối thiểu 0,4m x 0,7m*
	- Khăn mặt	*Chiếc*	*02*	*Kích thước tối thiểu: 0,35m x 0,35m*
	- Thảm chân	*Chiếc*	*01*	*Kích thước tối thiểu: 0,5m x 0,7m*
	- Áo choàng tắm	*Chiếc*	*01*	*Loại ≥ 1,5kg/áo*
27	Bộ dụng cụ làm vệ sinh. Mỗi bộ gồm:	Bộ	2	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	- Hộp dựng dụng cụ	*Chiếc*	*01*	
	- Bình xịt đựng hóa chất	*Chiếc*	*04*	
	- Bàn chải cọ bồn vệ sinh	*Chiếc*	*01*	
	- Bàn chải nhỏ	*Chiếc*	*01*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Bọt biển làm vệ sinh	*Chiếc*	*03*	
	- Khăn lông lau khô	*Chiếc*	*03*	
	- Khăn vải lau bụi	*Chiếc*	*03*	
28	Máy giặt	Chiếc	1	Công suất 8kg ÷ 12kg
29	Máy sấy khô đồ vải	Chiếc	1	Công suất khoảng 8kg ÷ 12kg
30	Bàn là	Chiếc	2	Công suất tối thiểu 1000W
31	Cầu là	Chiếc	2	Kích thước rộng x dài x cao tối thiểu: 31cm x 100cm x 720cm
32	Bàn tẩy	Chiếc	1	Có bề mặt bằng đá hoặc kim loại không rỉ. Kích thước ≥ 1m x 1,5m

Bảng 28. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ CHẾ BIẾN MÓN ĂN
(Kèm theo bảng danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc)

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 24
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh.

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Tủ mát	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 200L
2	Bàn trung gian	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu D200cm x C80cm x R90cm
3	Bàn sơ chế	Chiếc	4	Kích thước tối thiểu: D200cm x C80cm x R90cm
4	Máy cưa xương	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000w
5	Máy xay thực phẩm	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 500w
6	Máy cắt thực phẩm	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1500w
7	Bếp Á lớn	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 500W
8	Bếp Á	Chiếc	6	Loại 2 họng kích thước tối thiểu: Dài 100cm x Rộng 35cm
9	Bếp Âu	Chiếc	1	Loại 4 họng kích thước tối thiểu: Dài 60cm x Rộng 72cm x Cao 86 cm
10	Giá đặt bếp Á	Chiếc	6	Kích thước phù hợp với bếp
11	Lò nướng đa năng	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 750w
12	Lò nướng mặt - (Salamender)	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 750w
13	Lò vi sóng	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu 17 lít
14	Giá để dụng cụ	Chiếc	4	Loại 3 tầng, kích thước tối thiểu: Dài 120cm x Rộng 65cm x Cao 155cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
15	Giá đựng thớt	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: Dài 150cm x Rộng 60cm x Cao 70cm
16	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 30cm x Rộng 30cm x C5cm
17	Khuôn nướng vuông	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 20cm x Rộng 8cm x C10cm
18	Vỉ nướng	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: 30cm x 30cm
19	Khay nướng chống dính	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 60cm x Rộng 40cm x Cao 2,5cm
20	Bộ xoong nồi	Bộ	6	Dung tích từ 1 lít ÷ 5 lít
21	Chảo chống dính đáy bằng	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 18cm
22	Chảo sâu lòng	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 35cm
23	Bộ dụng cụ chế biến Mỗi bộ bao gồm	Bộ	1	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng được sử dụng trong các bếp của nhà hàng
	- Môi múc xúp, canh	*Chiếc*	*6*	
	- Môi gỗ	*Chiếc*	*6*	
	- Kẹp gắp	*Chiếc*	*6*	
	- Xẻng lật	*Chiếc*	*6*	
	- Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*6*	
	- Vợt chần phở	*Chiếc*	*6*	
	- Rây lọc	*Chiếc*	*6*	
	- Thìa	*Chiếc*	*6*	
	- Đũa	*Đôi*	*6*	
	- Vớt bọt	*Chiếc*	*6*	
	- Chày, cối	*Bộ*	*6*	
	- Búa đập thịt	*Chiếc*	*6*	
	- Dụng cụ mài dao	*Bộ*	*6*	
	- Kéo	*Chiếc*	*6*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
24	Bộ dao bếp	Bộ	6	Loại thông dụng sử dụng cho nhà bếp của nhà hàng
25	Bộ dao tỉa	Bộ	6	
26	Bộ đồ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	2	Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
27	Bộ thớt 6 màu dùng cho các loại thực phẩm	Bộ	1	Kích thước phù hợp với yêu cầu chuyên môn
28	Thớt chặt	Chiếc	6	Bằng gỗ đường kính tối thiểu: 40cm, cao 15cm, đặt trên giá cao 70cm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
29	Hộp đựng gia vị	Bộ	6	Có nắp đậy đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
30	Bộ rổ	Bộ	6	Đường kính ≥ 25cm; 30cm; 40 cm
31	Bàn một chậu rửa	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 120cm x Rộng 70 x Cao 70cm, kèm theo vòi van 2 chiều nóng lạnh
32	Bộ dụng cụ đo lường, gồm	Bộ	1	
	- Cân	*chiếc*	*2*	*Loại cân được tối đa 5kg*
	- Nhiệt kế	*Chiếc*	*2*	*Loại thông dụng có trên thị trường*
	- Ca đong	*Chiếc*	*2*	*Có vạch phân chỉ dung tích đến 2,5 lít*
33	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	1	
	- Cây gạt nước	*Chiếc*	*2*	*Cán dài tối thiểu 120cm, lưỡi gạt tối thiểu 40cm*
	- Bàn chà khô nền	*Chiếc*	*2*	*Cán dài tối thiểu 120cm*
	- Chổi quét khu vực bếp	*Chiếc*	*2*	*Cán dài tối thiểu 120cm*
	- Thùng rác lớn	*Chiếc*	*2*	*Dung tích tối thiểu 70 lít, có nắp đậy*
	- Hốt rác	*Chiếc*	*2*	*Cán dài tối thiểu 120cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
34	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 20L
35	Giá để thực phẩm khô	Chiếc	2	Kích thước phù hợp trong bố trí mặt bằng bếp
36	Bếp nướng than hoa	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 80cm x Rộng 50 x Cao 75cm
37	Đồng hồ treo tường.	Chiếc	1	Đường kính tối thiểu: 30cm
38	Nồi nấu nước dùng	Chiếc	6	Dung tích tối thiểu: 10L
39	Nồi hấp 2 tầng	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 30cm
40	Nồi cơm điện (Ga)	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 3 lít

Bảng 29. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT TRANG ĐIỂM VÀ CẮM HOA
(Kèm theo bảng danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc)

Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 30
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Dụng cụ cắm hoa	Bộ	6	Chất liệu, kích thước phù hợp với yêu cầu chuyên môn
2	Dụng cụ cắt tỉa	Bộ	6	Phù hợp với yêu cầu chuyên môn
3	Bình phun nước	Bộ	6	Dung tích tối thiểu 1,5L

DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH
DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG
Trình độ: Trung cấp nghề
(Theo Quyết định số 1452/QĐ-BLĐTBXH ngày 09 tháng 11 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

STT	Họ và tên	Trình độ	Chức vụ trong Hội đồng thẩm định
1	Ông Trịnh Cao Khải	Thạc sỹ	Chủ tịch HĐTĐ
2	Ông Lê Sỹ Thường	Cử nhân	P.Chủ tịch HĐTĐ
3	Ông Nguyễn Tiến Bộ	Kỹ sư	Ủy viên thư ký
4	Bà Lê Thị Chiền	Cử nhân	Ủy viên
5	Ông Đào Văn Nhiễm	Cử nhân	Ủy viên
6	Ông Lê Thế Dân	Cử nhân	Ủy viên
7	Ông Phạm Mạnh Cường	Thạc sỹ	Ủy viên

(Xem tiếp Công báo số 677 + 678)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ: Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại: 080.44946 – 080.44417
Fax: 080.44517
Email: congbao@chinhphu.vn
Website: http://congbao.chinhphu.vn
In tại: Xí nghiệp Bản đồ 1 - Bộ Quốc phòng

Giá: 10.000 đồng