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 675 + 676)

DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU DẠY NGHỀ QUẢN TRỊ 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: Quản trị nhà hàng
Mã nghề: 50810203
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 và khách sạn (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): Giao tiếp trong kinh doanh (MĐ 09)

Bảng 4: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Phân tích hoạt động kinh doanh (MH 10)

Bảng 5: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Ngoại ngữ chuyên ngành 1 (MĐ 11)

Bảng 6: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ bàn (MĐ 12)

Bảng 7: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Văn hóa ẩm thực (MH 13)

Bảng 8: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Kỹ năng bán hàng trong nhà hàng (MĐ 14)

Bảng 9: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ thanh toán (MĐ 15)

Bảng 10: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ bar (MĐ 16)

Bảng 11: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Quản trị kinh doanh nhà hàng (MĐ 17)

Bảng 12: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Tin học ứng dụng trong kinh doanh (MĐ 19)

Bảng 13: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Marketing du lịch (MH 20)

Bảng 14: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Quản lý chất lượng (MH 21)

Bảng 15: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Xây dựng thực đơn (MĐ 22)

Bảng 16: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Tổ chức sự kiện (MH 23)

Bảng 17: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Thương phẩm và an toàn thực phẩm (MH 24)

Bảng 18: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Sinh lý dinh dưỡng (MH 25)

Bảng 19: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Hạch toán định mức (MH 26)

Bảng 20: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng (MH 27)

Bảng 21: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Pháp luật kinh tế (MH 28)

Bảng 22: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Nguyên lý kế toán (MH 29)

Bảng 23: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Nghiệp vụ văn phòng (MH 30)

Bảng 24: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ lưu trú (MĐ 31)

Bảng 25: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ chế biến món ăn (MĐ 32)

Bảng 26: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Kỹ thuật trang điểm và cắm hoa (MĐ 33)

Bảng 27: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Thống kê doanh nghiệp (MH 34)

Bảng 28: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Quản trị học (MH 35)

Bảng 29: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Hệ thống thông tin quản lý (MH 36)

Bảng 30: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Toán kinh tế (MH 37)

Bảng 31: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Quản trị doanh nghiệp (MH 38)

Bảng 32: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Ngoại ngữ chuyên ngành 2 (MĐ 39)

Bảng 33: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Marketing căn bản (MH 40)

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

Bảng 34: 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 35: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Tin học ứng dụng trong kinh doanh (MĐ 19)

Bảng 36: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Môi trường và an ninh an toàn trong nhà hàng (MH 27)

Bảng 37: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ lưu trú (MĐ 31)

Bảng 38: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ chế biến món ăn (MĐ 32)

Bảng 39: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Kỹ thuật trang điểm và cắm hoa (MĐ 33)

Danh sách hội đồng thẩm định danh mục thiết bị dạy nghề Quản trị nhà hàng

PHẦN THUYẾT MINH

Danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Quản trị nhà hàng 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 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 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 Quản trị 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 33 danh mục thiết bị tối thiểu theo 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 34 - 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 35 đến bảng 39) dùng để bổ sung cho bảng 34.

II. Áp dụng danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Quản trị nhà hàng

Các cơ sở dạy nghề, đào tạo nghề Quản trị nhà hàng, 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 34.

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 VÀ KHÁCH SẠN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 07
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m 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): TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 08
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 3. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): GIAO TIẾP TRONG KINH DOANH

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 09
Trình độ đào tạo: Cao Đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 4. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): PHÂN TÍCH HOẠT ĐỘNG KINH DOANH

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
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	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 Ansilument - 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 5. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGOẠI NGỮ CHUYÊN NGÀNH 1

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 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	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 Ansilument - 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 và đánh giá trình độ của sinh viên	Đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật đồng bộ

Bảng 6. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ BÀN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 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	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 Ansilument - 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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
9	Máy xay đá	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng máy	Công suất tối thiểu 750w
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
19	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		
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 phục vụ bia tươi, bình ga, vòi, thùng bia	Bộ	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng phục vụ khách	Loại máy thông dụng tại thời điểm mua sắm
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		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
32	Đồ vải			*Dùng để hướng dẫn cách lót khay*	*Phù hợp với khay*
	- Khăn lót khay hình chữ nhật	*Bộ*	*8*		
	- Khăn lót khay hình tròn	*Bộ*	*8*		
	- Khăn ăn	*Chiếc*	*120*	*Dùng để thực hành các kiểu gấp khăn ăn trong nhà hàng*	*Kích thước ≥ 50cm x 50 cm*
	- 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 3 - 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		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
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

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	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 7. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): VĂN HÓA ẨM THỰC

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
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	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 Ansilument - 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): KỸ NĂNG BÁN HÀNG TRONG NHÀ HÀNG

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 14
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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	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 9. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ THANH TOÁN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 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	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 Ansilument - 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	In khổ giấy A4
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	Loại có chân giá đỡ, 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*		
	- JCB	*Chiếc*	*2*		
	- Visa, master	*Chiếc*	*4*		

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

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 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	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 Ansilument - 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 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
8	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách pha cà phê	Loại máy 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
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 ≥ 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 chứa được 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
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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	Thiết kế 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	
28	Dụng cụ mở rượu	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	

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

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	Rổ	Bộ	3	Dùng để hướng dẫn sử dụng đựng các loại hoa quả sau khi rửa sạch	Kích thước các loại ≥ (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 11. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ KINH DOANH NHÀ HÀNG

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
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	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 Ansilument - 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 12. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): TIN HỌC ỨNG DỤNG TRONG KINH DOANH

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
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 chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu và sinh viên học thực hành	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - 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	Loại 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

Bảng 13. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): MARKETING DU LỊCH

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 20
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 14. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 21
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 15. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 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	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 Ansilument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m 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 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 16. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 23
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 17. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 24
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 18. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): SINH LÝ DINH DƯỠNG

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 25
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 19. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 26
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 20. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): MÔI TRƯỜNG VÀ AN NINH - AN TOÀN TRONG NHÀ HÀNG

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 27
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 21. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): PHÁP LUẬT KINH TẾ

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 28
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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): NGUYÊN LÝ KẾ TOÁN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 29
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 23. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ VĂN PHÒNG

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 30
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 24. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ LƯU TRÚ

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 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	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 Ansilument - 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 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: 1,2 ÷ 1,4KW - 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: 1,0 ÷ 1,5KW
8	Máy thổi khô	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng làm vệ sinh buồng khách	Công suất: 1,0 ÷ 1,5KW

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
9	Máy làm sạch thảm (phun hút)	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng làm sạch thảm trong buồng khách	Công suất khoảng: 1,0 ÷ 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: 1,0 ÷ 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	
16	Bộ dụng cụ vệ sinh kính.	Bộ	3	Sử dụng trong việc đào tạo kỹ năng làm vệ sinh các bề mặt gường, kính có diện tích lớn, ở vị trí cao…	Cây nối dài có thể sử dụng loại 1,5m; 2,0m
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 ÷ 25 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
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*
	- 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*

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

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	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*
	- 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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- 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
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 ÷ 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 đến 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 25. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 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	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 Ansilument - 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°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
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

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	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 ≥ 1500w
13	Máy xay sinh tố	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật xay nhuyễn rau củ quả, xúp, sốt, chè đặc	Dung tích tối thiểu: 1,5 lít Công suất ≥ 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
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 kích thước tối thiểu: Dài 60cm x Rộng 72cm x Cao 86cm

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	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, điều chỉnh được 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	Có 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
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: Dài 30cm x Rộng 30cm 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: Dài 20cm x Rộng 8cm x C10cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
26	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
30	Chảo chống dính đáy bằng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật chiên, rán thực phẩm	Đường kính tối thiểu: 18 cm
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*		

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
37	Thớt 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	Bộ rổ	Bộ	3	Dùng để hướng dẫn sử dụng đựng các loại thực phẩm	Đường kính các loại ≥ 25cm, 30cm, 40 cm
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 70 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*
	- 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 120 cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
43	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: 30 cm
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 26. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT TRANG ĐIỂM VÀ CẮM HOA

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
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	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 Ansilument - 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 27. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): THỐNG KÊ DOANH NGHIỆP

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 34
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 28. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ HỌC

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 35
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 29. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): HỆ THỐNG THÔNG TIN QUẢN LÝ

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 38
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 30. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): TOÁN KINH TẾ

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 37
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 31. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ DOANH NGHIỆP

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 38
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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 32. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGOẠI NGỮ CHUYÊN NGÀNH 2

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 39
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	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 Ansilument - 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 33. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): MARKETING CĂN BẢN

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
Mã số môn học: MH 40
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 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	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 Ansilument - 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

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

Bảng 34. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN BẮT BUỘC

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
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
	THIẾT BỊ HỖ TRỢ ĐÀO TẠO			
1	Máy vi tính	Bộ	19	Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - 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	Kích thước phù hợp
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 A4
9	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
10	Máy cà thẻ	Chiếc		

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 rửa tối thiểu: 30 ÷ 60 rổ/giờ
13	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Loại 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 250lít
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
30	Quầy bar	Chiếc	1	Thiết kế phù hợp với yêu cầu chuyên môn
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 bơm bia tươi	Bộ	1	Loại máy thông dụng tại thời điểm mua sắm (đầy đủ phụ kiện kèm theo)
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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Khăn lót khay hình tròn	*Bộ*	*6*	
	- Khăn ăn	*Chiếc*	*36*	*Kích thước ≥ 50cm x 50 cm*
	- Khăn phục vụ	*Chiếc*	*36*	*Kích thước ≥ 30cm x 70cm*
	- Khăn trải bàn	*Bộ*	*6*	*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn ăn*
	- Khăn nỉ bọc mặt bàn	*Bộ*	*6*	
	- Khăn trang trí	*Bộ*	*6*	
	- 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
59	Dụng cụ mở rượu chuyên dùng	Chiếc	6	Loại chuyên dùng trong khách sạn

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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 THEO MÔN HỌC, MÔ ĐUN TỰ CHỌN

Bảng 35. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): TIN HỌC ỨNG DỤNG TRONG KINH DOANH

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

Tên nghề: Quản trị nhà hàng
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 kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Bộ lưu điện cho máy chủ	Bộ	1	Công suất tối thiểu: 1000VA/600W
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	19	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 36. 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: Quản trị nhà hàng
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 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 37. 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: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 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 kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy đánh sàn	Chiếc	1	Công suất tối thiểu khoảng: 1,0 ÷ 1,5kW
2	Máy thổi khô	Chiếc	1	Công suất: 1,0 ÷ 1,5kW
3	Máy giặt thảm (phun hút)	Chiếc	1	Công suất khoảng: 1,0 ÷ 1,5kW
4	Máy bơm nước	Chiếc	1	Công suất khoảng: 1,0 ÷ 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: 40cm ÷ 50cm
12	Đèn đứng	Chiếc	1	Cao khoảng 1,5m ÷ 1,6m. Đường kính chao đèn khoảng 40cm ÷ 50cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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 ≥ 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 ≥ 1,1m x 1,9m x 0,3m. Nệm gấp theo giường
18	Tủ quần áo	Chiếc	1	Thông dụng tại thời điểm mua sắm
19	Mắc treo quần áo	Chiếc	10	
20	Giá hành lý	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu 0,5m x 0,7m x 0,5m
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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 đựng dụng cụ	*Chiếc*	*01*	
	- Bình xịt đựng hóa chất	*Chiếc*	*04*	
	- Bàn chải cọ bồn vệ sinh	*Chiếc*	*01*	
	- Bàn chải nhỏ	*Chiếc*	*01*	
	- 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 38. 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: Quản trị nhà hàng
Mã số mô đun: MĐ 32
Trình độ đào tạo: Cao đẳng 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
15	Giá đựng thớt	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: Dài 150cm x Rộng 60cm x Cao 70cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
16	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 30cm x Rộng 30cm x S5cm
17	Khuôn nướng vuông	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 20cm x Rộng 8cm x S10cm
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*	
24	Bộ dao bếp	Bộ	6	Loại thông dụng sử dụng cho nhà bếp của nhà hàng
25	Bộ dao tỉa	Bộ	6	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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	3	Đường kính các loại ≥ 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 120 cm*
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
36	Bếp nướng than hoa	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 80cm x Rộng 50 Cao 75cm
37	Đồng hồ treo tường	Chiếc	1	Đường kính tối thiểu: ϕ30 cm
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 39. 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: Quản trị nhà hàng
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 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 QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG
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 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

DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU DẠY NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(*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: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã nghề: 40810204
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 và khách sạn (MH 07)

Bảng 2: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch (MĐ 08)

Bảng 3: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Ngoại ngữ chuyên ngành (MH 09)

Bảng 4: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị tác nghiệp (MH 10)

Bảng 5: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Thương phẩm và an toàn thực phẩm (MH 11)

Bảng 6: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Sinh lý dinh dưỡng (MH 12)

Bảng 7: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Chế biến món ăn (MĐ 13)

Bảng 8: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Văn hóa ẩm thực (MH 15)

Bảng 9: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Xây dựng thực đơn (MĐ 16)

Bảng 10: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Hạch toán định mức (MH 17)

Bảng 11: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ nhà hàng (MĐ 18)

Bảng 12: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Chế biến bánh và món ăn tráng miệng (MĐ 19)

Bảng 13: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch (MH 20)

Bảng 14: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Kỹ thuật trang trí cắm hoa (MĐ 21)

Bảng 15: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ thanh toán (MĐ 22)

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

Bảng 16: 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 17: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Hạch toán định mức (MH 17)

Bảng 18: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ nhà hàng (MĐ 18)

Bảng 19: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Chế biến bánh và món ăn tráng miệng (MĐ 19)

Bảng 20: Danh mục thiết bị bổ sung môn học (tự chọn): Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch (MH 20)

Bảng 21: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Kỹ thuật trang trí cắm hoa (MĐ 21)

Bảng 22: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ thanh toán (MĐ 22)

Danh sách hội đồng thẩm định danh mục thiết bị dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

PHẦN THUYẾT MINH

Danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp nghề là danh mục bao gồm các loại thiết bị dạy nghề (dụng cụ, 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 Kỹ thuật chế biến món ăn, ban hành kèm 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 Kỹ thuật chế biến món ăn

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 15, 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 16 - 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 17 đến bảng 22) dùng để bổ sung cho bảng 16.

II. Áp dụng danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

Các cơ sở dạy nghề, đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, 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 16).

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 VÀ KHÁCH SẠN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 07
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa là 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 Ansilument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m 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 về các điểm du lịch	Kích thước phù hợp với yêu cầu giảng dạy

Bảng 2. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): TÂM LÝ VÀ KỸ NĂNG GIAO TIẾP ỨNG XỬ VỚI KHÁCH DU LỊCH

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 08
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 Ansilument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	1	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình, giảng dạy...	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
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 quay video	Chiếc	1	Dùng để ghi lại các thao tác trong quá trình thực hành của sinh viên để đánh giá nhận xét	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
6	Điện thoại để bàn	Chiếc	2	Dùng để thực hành giao tiếp qua điện thoại	- Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm - Được kết nối song song
7	Gương soi	Chiếc	4	Dùng để thực hành kiểm tra phong cách kỹ năng giao tiếp không lời	Kích cỡ tối thiểu 80cm x 160cm

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	Sổ lưu danh thiếp	Chiếc	1	Dùng để thực hành lưu trữ và tìm kiếm danh thiếp	Tối thiểu lưu 100 danh thiếp
9	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng trao, nhận danh thiếp trong quá trình giao tiếp	Kích thước tối thiểu: 9,5cm x 6cm x 1,5cm

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

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 09
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa là 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 Ansilument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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 tiêu chuẩn kỹ thuật đồng bộ

Bảng 4. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ TÁC NGHIỆP

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 10
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa là 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 Ansilument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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 5. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 11
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa là 35 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	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 Ansilument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): SINH LÝ DINH DƯỠNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 12
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa là 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 Ansilument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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 7. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 13
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 Ansilument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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	Đạt nhiệt độ tối thiểu: âm 18°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
7	Bàn trung gian	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật trình bày sản phẩm sau khi đã chế biến	Kích thước tối thiểu D200cm x C80cm x R90cm, có giá ở dưới

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	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...	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
15	Bếp Á loại 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 kích thước tối thiểu: Dài 60cm x Rộng 72cm x Cao 86 cm

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	Giá đặt bếp Á	Chiếc	6	Dùng để đặt bếp Á	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, điều chỉnh được 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 xếp đặt, cất dữ các loại dụng cụ bếp	Loại 3 tầng, kích thước tối thiểu: D 120cm x R 65cm x C 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: D 150cm x R60cm x C70cm
23	Xe đẩy	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật vận chuyển thực phẩm, dụng cụ	Kích thước tối thiểu: D 100cm x R 60cm x C 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: D 30cm x R 30cm 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 R 8cm x C10cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
26	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: D60cm x R40cm x C2,5cm
28	Bộ khay	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật đựng nguyên liệu khi sơ chế, tẩm ướp gia vị và chế biến thực phẩm	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	- 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
30	Chảo chống dính đáy bằng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật dùng chiên, rán thực phẩm	Đường kính tối thiểu: 18cm
31	Chảo sâu lòng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật dùng chiên, rán thực phẩm	Đường kính tối thiểu: 35cm
32	Bộ dụng cụ chế biến	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sử dụng trong quá trình giảng dạy và thực hành chế biến	Loại thông dụng được sử dụng tại các bếp của nhà hàng
	Mỗi bộ bao gồm:				
	- Môi múc xúp, canh	*Chiếc*	*6*		
	- Môi gỗ	*Chiếc*	*6*		
	- Kẹp gắp	*Chiếc*	*6*		
	- Xẻng lật	*Chiếc*	*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
	- 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, chế biến	Loại dùng cho nhà bếp của nhà hàng
34	Bộ dao tỉa	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật tỉa hoa	Loại dùng cho tỉa hoa của nhà hàng
35	Bộ đồ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	21	Dùng để trình bày, cảm quan và đánh giá chất lượng sản phẩm 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	Bằng gỗ, đường kính tối thiểu: 40 cm, cao 15cm, đặt trên giá cao 70cm
38	Hộp đựng gia vị	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật bảo quản gia vị	Có nắp đậy đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
39	Bộ rổ	Bộ	1	Sử dụng để đựng các loại thực phẩm	Đường kính các loại ≥ 25cm; 30cm 40 cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
40	Bàn một chậu rửa	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm vệ sinh dụng cụ	Kích thước tối thiểu: Dài 120cm x Rộng 70 x Cao 70cm, kèm theo vòi van 2 chiều nóng lạnh
41	Bộ dụng cụ đo lường bao gồm:	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật đo lường nguyên liệu, thực phẩm	
	- Cân	*Chiếc*	*6*		*Loại 5kg*
	- Nhiệt kế	*Chiếc*	*6*		*Loại thông dụng có trên thị trường*
	- Ca đong	*Chiếc*	*6*		*Có vạch phân chỉ dung tích đến 2,5 lít*
42	Bộ dụng cụ vệ sinh bao gồm:	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 dài tối thiểu 120 cm*
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 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, Cao 75cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
46	Đồng hồ treo tường.	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật theo dõi thời gian chế biến	Đường kính tối thiểu: 30 cm
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	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật nấu cơm	Dung tích tối thiểu: 3 lít

Bảng 8. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): VĂN HÓA ẨM THỰC

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 15
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 Ansilument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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 9. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 16
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 Ansilument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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): HOẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 17
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 Ansilument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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 tính	Chiếc	36	Dùng để thực hành tính toán bài tập	Loại 9 ÷ 12 số

Bảng 11. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 18
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 Ansilument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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 in	Bộ	1	Dùng để thực hành in hóa đơn thanh toán cho khách	Khổ in A4
6	Máy hút bụi	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm vệ sinh nhà hàng	Công suất tối thiểu: 1000W
7	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật rửa bát đĩa dụng cụ	Công suất tối thiểu: 30 ÷ 60 rổ/giờ
8	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật thực hành pha chế cà phê	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
9	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm đá viên phục vụ pha chế	Công suất tối thiểu 32kg/ ngày
10	Máy xay đá	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật xay đá phục vụ pha chế sinh tố và các loại đồ uống	Công suất tối thiểu 750w
11	Máy xay sinh tố	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật xay nhuyễn rau, củ, quả…	- Dung tích tối thiểu 1,5 lít - Công suất tối thiểu 600w
12	Máy vắt cam	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật vắt cam	Công suất tối thiểu: 350W
13	Máy làm lạnh nước sinh tố	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm lạnh nước sinh tố	Công suất tối thiểu 540W
14	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sắp xếp, bảo quản thực phẩm	Dung tích tối thiểu 120 lít
15	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sắp xếp bảo quản rượu vang	Dung tích tối thiểu: 34 chai
16	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm lạnh ly để phục vụ	Công suất tối thiểu: 110W
17	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sấy khô đĩa và diệt vi khuẩn	Công suất tối thiểu: 1000W
18	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn quy trình bảo quản dụng cụ	Kích cỡ tối thiểu: Dài 1,5m x Rộng 0,6m x Cao 1,5m có phân tầng, ngăn
19	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp, bảo quản các dụng cụ phục vụ	Kích thước phù hợp với phòng thực hành

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
20	Bàn vuông	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật đặt bàn ăn, bàn tiệc. Phục vụ khách	Kích thước tối thiểu: Dài 80cm x Rộng 80cm x Cao 75cm
21	Bàn tròn	Chiếc	2		Kích thước tối thiểu: đường kính 120cm. Cao 75cm
22	Bàn chuẩn bị	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật chuẩn bị bàn ăn, bàn tiệc	Kích thước tối thiểu: Dài 140cm x Rộng 80cm x Cao 75cm
23	Ghế ngồi	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn quy trình xếp ghế bàn ăn, bàn tiệc	Kích thước phù hợp với bàn, đạt tiêu chuẩn tại nhà hàng, khách sạn
24	Ấm đun nước	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn quy trình đun nước pha đồ uống nóng	Dung tích tối thiểu: 1,8 lít
25	Máy bơm bia tươi	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn quy trình phục vụ bia tươi	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm (kèm theo đầy đủ phụ kiện)
26	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	2	Dùng để thực hành phục vụ thức ăn, đồ uống	Kích thước thông dụng có 2 ÷ 3 ngăn
27	Bộ dụng cụ lau sàn	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn quy trình vệ sinh bằng phương pháp thủ công	Loại thông dụng trên thị trường
28	Lò hâm món ăn	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn quy trình giữ nóng món ăn tại bàn buffet	- Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm; - Sử dụng tối thiểu cho 5 loại món ăn
29	Giá treo ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn quy trình treo, móc ly phía trên quầy bar	Có nhiều ngăn móc phù hợp với quầy
30	Giá để dụng cụ sành sứ	chiếc	2	Dùng để hướng dẫn quy trình vệ sinh và bảo quản, cất giữ dụng cụ sành sứ	Kích thước phù hợp với phòng thực hành

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
31	Bộ khay phục vụ nhà hàng bao gồm:	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn quy trình sắp đặt món ăn đồ uống trên khay, bưng bê khay theo các phương pháp	Loại chống trơn trượt kích thước phù hợp cho việc phục vụ
	- Khay hình tròn	*Chiếc*	*6*		
	- Khay hình chữ nhật	*Chiếc*	*6*		
32	Đồ vải bao gồm:				
	- Khăn lót khay hình chữ nhật	*Chiếc*	*18*	Dùng để lót khay trong quá trình học thực hành	*Vải cốt tông màu trắng, phù hợp với khay*
	- Khăn lót khay hình tròn	*Chiếc*	*18*		
	- Khăn ăn	*Chiếc*	*120*		*Vải cốt tông màu trắng, Kích thước tối thiểu: 50cm x 50 cm*
	- Khăn phục vụ	*Chiếc*	*54*	*Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phục vụ món ăn nóng, phục vụ rượu vang, dọn sơ bàn ăn*	*Vải cốt tông màu trắng, Kích thước tối thiểu: 30cm x 70cm*
	- Khăn trải bàn	*Bộ*	*10*	*Dùng để hướng dẫn quy trình trải khăn bàn cho khách*	*Khăn tròn khăn vuông khăn chữ nhật (có kích cỡ phù hợp với bàn ăn)*
	- Khăn nỉ bọc mặt bàn	*Chiếc*	*8*	*Dùng để hướng dẫn kỹ thuật bảo quản mặt bàn Chống trơn trượt*	*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn ăn*
	- Khăn trang trí	*Chiếc*	*8*	*Dùng để hướng dẫn kỹ thuật trang trí bàn ăn*	
	- Rèm buffet	*Chiếc*	*8*	*Dùng để hướng dẫn kỹ thuật trang trí bàn ăn kết rèm bàn buffet*	*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Bọc ghế có nơ	*Chiếc*	*48*	*Dùng để thực hành kỹ năng trang trí ghế bàn ăn, bàn tiệc*	*Kích thước phù hợp với ghế*
	- Găng tay	*Đôi*	*19*	*Dùng để thực hành phục vụ tiệc cao cấp*	*Vải thun trắng*
33	Bộ đồ ăn Á	Bộ	24	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật đặt bàn và phục vụ khách theo tiệc Á	Đồng bộ đạt tiêu chuẩn nhà hàng 3 sao trở lên
34	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	24	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật đặt bàn và phục vụ khách theo tiệc Âu	Đồng bộ đạt tiêu chuẩn nhà hàng 3 sao trở lên
35	Bộ dụng cụ phục vụ trà	Bộ	24	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật pha chế các loại trà	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
36	Bộ dụng cụ phục vụ cà phê	Bộ	24	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật pha chế các loại cà phê	
37	Bộ dụng cụ phục vụ đồ uống có cồn.	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật mở rượu, bia, sắp đặt và phục vụ các loại bia rượu	Phù hợp với các loại thực đơn
38	Thớt	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt bánh, trái cây, rau củ	Chất liệu nhựa cao cấp
39	Dao	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt bánh, gọt, cắt củ quả	Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
40	Bếp từ	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phục vụ khách ăn lẩu	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
41	Nồi ăn lẩu	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phục vụ khách ăn lẩu	Đường kính tối thiểu: 30cm ÷ 40cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
42	Thùng rác	Chiếc	2	Sử dụng để dựng rác tại quầy	Kích thước tối thiểu: 30cm x 50cm có nắp đậy
43	Lọ hoa	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắm hoa trang trí tại bàn	Kích thước phù hợp bàn
44	Quầy bar	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phục vụ, thanh toán, giới thiệu sản phẩm	Kích thước phù hợp với phòng thực hành
45	Ghế quầy bar	chiếc	5	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phục vụ khách	Kích thước phù hợp với quầy
46	Ghế cho trẻ em	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phục vụ khách mang theo trẻ em	Có kích thước phù hợp tại thời điểm mua sắm

Bảng 12. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 19
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 Ansilument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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	Bảng có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm
5	Bàn 1 chậu rửa	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh	Kích thước tối thiểu: Dài 120cm x Rộng 70cm x Cao 70cm, kèm theo vòi van 2 chiều nóng lạnh
6	Lò nướng bánh đa năng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật nướng các loại bánh	Công suất tối đa: 1500W điều chỉnh được nhiệt độ
7	Lò nướng bánh	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật nướng bánh mỳ và pizza	Nhiệt độ tối đa: 400C

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	Đèn khò	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật tạo lớp vỏ cháy bề mặt bánh	Loại thông dụng để nướng mặt bánh
9	Máy trộn bột loại nhỏ	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sử dụng đánh bột làm bánh	Dung tích tối đa: 3L
10	Máy cán bột	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cán bột chế biến các loại bánh	Công suất tối đa: 2,2KW
11	Cân điện tử	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách định lượng nguyên liệu để chế biến	Trọng lượng cân được: 5kg ÷ 10kg
12	Dao cắt bánh	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt các loại bánh sau khi chế biến	Loại có răng cưa, dài tối thiểu: 30 cm
13	Dao rạch bánh mì	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm bánh mỳ	Chất liệu: thép không rỉ
14	Dụng cụ phết kem và chà láng bề mặt.	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm bánh kem	Kích thước tối thiểu: 1,5cm x 4,5cm x 25cm
15	Bộ đầu nặn bánh	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật trang trí bánh	Bao gồm 2 chấu gắn bao, 2 đế bắt hoa và 52 đầu bắt bông kem
16	Rây bột	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật rây bột trong quá trình chế biến bánh	Đường kính tối thiểu: 20cm
17	Âu inox	Bộ	6	Dùng để trình bày các món ăn	Đường kính các loại ≥: 15cm; 18cm; 21cm; 24cm; 27cm; 30cm
18	Khay nướng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật nướng các loại bánh	Kích thước ≥ 60cm x 40cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
19	Đĩa xoay bánh ga tô	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn thực hành chế biến bánh gatô	Đường kính tối thiểu: 25cm
20	Bàn sơ chế	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sơ chế thực phẩm, nhào bột làm bánh	Kích thước tối thiểu: Dài 160 x Rộng 80cm x Cao 70 cm
21	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật bảo quản thực phẩm	Dung tích tối thiểu: 450 lít
22	Tủ kệ treo tường	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật bảo quản một số trang thiết bị dụng cụ	Kích thước ≥ Dài 2m x Rộng 0,8m x Cao 0,7m
23	Tủ đông	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật bảo quản thực phẩm	Công suât tối thiểu: 450 lít
24	Con lăn cán bột	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cán bột	- Dài tối thiểu: 50 cm - Đường kính Tối thiểu: 3cm
25	Máy làm kem	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm các loại kem	Dung tích tối thiểu: 1500ml
26	Bộ thớt 6 màu	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt thái sơ chế nguyên liệu, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	Kích thước tối thiểu: Dài 58cm x Rộng 30 x Cao 2cm
27	Chảo chống dính	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng	Kích thước tối thiểu: 30cm
28	Bộ rổ	Bộ	1	Dùng để đựng các loại rau củ quả sau khi rửa sạch	Đường kính các loại ≥ 25cm; 30cm; 40 cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
29	Máy xay sinh tố	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật xay nhuyễn rau củ quả	Dung tích tối thiểu: 1,5 lít Công suất khoảng 600W
30	Giá để dụng cụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật sắp xếp các loại dụng cụ	Giá 3 tầng, kích thước tối thiểu: Dài 120cm x Rộng 65cm x Cao 155cm
31	Lò ủ bánh	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật ủ bánh	Kích thước ≥ 60cm x 60cm x 180cm
32	Nồi hấp 2 tầng	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật hấp bánh	Đường kính tối thiểu: 30cm
33	Bếp	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật chế biến bánh, nấu các món ăn điểm tâm	Bếp Á 2 họng bếp
34	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
35	Khuôn làm bánh	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật thực hành chế biến bánh	Phù hợp với yêu cầu chế biến các loại bánh
36	Bộ dao bếp	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt thái chế biến	Loại thông dụng dùng cho nhà bếp của nhà hàng
37	Bộ đồ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	21	Dùng để trình bày, cảm quan và đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến	Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
38	Bộ dụng cụ cầm tay làm bánh	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm các loại bánh	Loại thông dụng đối với các bếp của nhà hàng

Bảng 13. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): MÔI TRƯỜNG VÀ AN NINH - AN TOÀN TRONG DU LỊCH

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 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 Ansilument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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 hướng dẫn kỹ thuật 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 và chữa cháy bao gồm:			Dùng để hướng dẫn kỹ thuật thực hành PCCC	Theo TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy
	- Bình chữa cháy	*Chiếc*	*3*		
	- Bảng tiêu lệnh chữa cháy	*Bộ*	*1*		

Bảng 14. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT TRANG TRÍ CẮM HOA

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 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 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 Ansilument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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	19	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắm hoa	Loại thông dụng dùng để cắm hoa
6	Dụng cụ cắt, tỉa (*gồm: kéo, kìm, dao*)	Bộ	19	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt, tỉa, cành, lá…	Loại thông dụng có trên thị trường
7	Bình phun nước	Bình	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phun nước sau khi cắm hoa	Dung tích tối thiểu: 1500ml

Bảng 15. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ THANH TOÁN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 22
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 Ansilument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Chiếc	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	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	Mẫu các loại Séc du lịch bao gồm:			Dùng để làm mẫu thanh toán hướng dẫn thực hành	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*		
	- JCB	*Chiếc*	*2*		
	- Visa, master	*Chiếc*	*4*		

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 cà thẻ	Chiếc	1	Dùng để thực hành các nghiệp vụ thanh toán	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
7	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	1	Dùng để thực hành nghiệp vụ thanh toán tiền	

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

Bảng 16. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN BẮT BUỘC

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
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	1	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Loa máy tính	Bộ	1	Công suất tối thiểu 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	Kích thước phù hợp với yêu cầu giảng dạy
6	Hệ thống âm thanh	Bộ	1	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
7	Máy quay video	Chiếc	1	
8	Điện thoại để bàn	Chiếc	2	
9	Gương soi	Chiếc	4	Kích thước tối thiểu: 80cm x 160cm
10	Sổ lưu danh thiếp	Chiếc	1	Tối thiểu lưu được 100 danh thiếp
11	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu: 9,5cm x 6cm x 1,5cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
12	Máy cassette	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
13	Ca bin thực hành ngoại ngữ	Bộ	19	Bao gồm tất cả các thiết bị cần thiết theo tiêu chuẩn phòng lap
14	Tủ đông	Chiếc	1	Nhiệt độ đạt tối thiểu: âm 18°C, dung tích tối thiểu: 200 lít
15	Tủ mát	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 200L
16	Bàn trung gian	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: (Dài 200cm x Cao 80cm x Rộng 90cm), có giá dưới
17	Bàn sơ chế	Chiếc	4	Kích thước tối thiểu: (Dài 200cm x Cao 80cm x Rộng 90cm)
18	Máy rửa bát, đĩa,ly	Chiếc	1	Năng suất rửa tối thiểu: 30 ÷ 60 rổ/giờ
19	Máy cưa xương	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 1000W
20	Máy xay thực phẩm	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 500W
21	Máy cắt thực phẩm	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 1500W
22	Máy xay sinh tố	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 1,5 lít. Công suất tối thiểu 600W
23	Bếp Á lớn	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 500W
24	Bếp Á vừa	Chiếc	6	Loại 2 họng, kích thước tối thiểu: Dài 100cm x Rộng 35cm
25	Bếp Âu	Chiếc	1	Loại 4 họng, kích thước tối thiểu: Dài 60cm x Rộng 72cm x Cao 86 cm
26	Giá đặt bếp Á	Chiếc	6	Kích thước phù hợp với bếp
27	Lò nướng đa năng	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 750W, điều chỉnh được nhiệt độ
28	Lò nướng mặt (Salamender)	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 750W
29	Lò vi sóng	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu 17 lít

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
30	Giá để dụng cụ	Chiếc	4	Loại 3 tầng, kích thước tối thiểu: Dài 120cm x Rộng 65cm x Cao 155cm
31	Giá đựng thớt	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: Dài 150cm x Rộng 60cm x Cao 70cm
32	Xe đẩy	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu: Dài 100cm x Rộng 60cm x Cao 90cm. Có 2 ÷ 3 tầng
33	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 30cm x Rộng 30cm x C5cm
34	Khuôn nướng vuông	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 20cm x Rộng 8cm x C10cm
35	Vỉ nướng	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: 30cm x 30cm
36	Khay nướng chống dính	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 60cm x Rộng 40cm x Cao 2,5cm
37	Bộ khay	Bộ	1	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	- 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)*
38	Bộ xoong nồi	Bộ	6	Dung tích từ 1lít ÷ 5 lít
39	Chảo chống dính đáy bằng	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 18cm
40	Chảo sâu lòng	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 35cm
41	Bộ dụng cụ chế biến	Bộ	1	Loại thông dụng được sử dụng tại các bếp của nhà hàng
	Mỗi bộ bao gồm			
	- Môi múc xúp, canh	*Chiếc*	*6*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- 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*	
42	Bộ dao bếp	Bộ	6	Loại dùng cho nhà bếp của nhà hàng
43	Bộ dao tỉa	Bộ	6	Loại dùng cho tỉa hoa của nhà hàng
44	Bộ đồ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	21	Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
45	Bộ thớt 6 màu dùng cho các loại thực phẩm	Bộ	6	Loại thông dụng, kích thước phù hợp với yêu cầu chuyên môn
46	Thớt chặt	Chiếc	6	Bằng gỗ, đường kính tối thiểu: 40cm x cao 15cm, đặt trên giá cao 70cm
47	Hộp đựng gia vị	Bộ	6	Loại có nắp đậy đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
48	Bộ rổ	Bộ	3	Đường kính các loại: 25cm; 30cm; 40 cm
49	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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
50	Bộ dụng cụ đo lường, bao gồm	Bộ	1	
	- Cân	*Chiếc*	*6*	*Loại 5kg*
	- Nhiệt kế	*Chiếc*	*6*	*Loại thông dụng có trên thị trường*
	- Ca đong	*Chiếc*	*6*	*Có vạch phân chỉ dung tích đến 2,5 lít*
51	Bộ dụng cụ vệ sinh bao gồm:	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 120 cm*
52	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 20L
53	Giá để thực phẩm khô	Chiếc	2	Kích thước phù hợp với mặt bằng bếp
54	Bếp nướng than hoa	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 80cm x Rộng 50 x Cao 75cm
55	Đồng hồ treo tường.	Chiếc	1	Loại thông dụng có bán trên thị trường
56	Nồi nấu nước dùng	Chiếc	6	Dung tích tối thiểu: 10L
57	Nồi hấp 2 tầng	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 30cm
58	Nồi cơm điện (ga)	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 3 lít

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

Bảng 17. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): HOẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

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

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 17
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 tính	Chiếc	36	Loại có từ 9 ÷ 12 số

Bảng 18. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG
(Kèm theo bảng danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc)

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 18
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 in	Chiếc	1	In khổ giấy A4
2	Máy hút bụi	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 1000W
3	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
4	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 32kg/ngày
5	Máy xay đá	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 750w
6	Máy vắt cam	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 350W
7	Máy làm lạnh nước sinh tố	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 540W
8	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu 120 lít
9	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu chứa được: 34 chai
10	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 110W
11	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 1000W
12	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
13	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	2	Kích thước phù hợp với phòng thực hành
14	Bàn vuông	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 80cm x Rộng 80cm x Cao 75cm
15	Bàn tròn	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: đường kính 120cm Cao 75cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
16	Bàn chuẩn bị	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: Dài 140cm x Rộng 80cm x Cao 75cm
17	Ghế ngồi	Chiếc	24	Kích thước phù hợp với bàn, đạt tiêu chuẩn tại nhà hàng, khách sạn
18	Ấm đun nước	Chiếc	2	Dung tích tối thiểu: 1,8 lít
19	Máy bơm bia tươi	Bộ	1	Loại máy có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm (có đầy đủ phụ kiện kèm theo)
20	Lò hâm món ăn	Bộ	1	Kích cỡ thông dụng tại thời điểm mua sắm, tối thiểu sử dụng được cho 5 loại món ăn
21	Giá treo ly	Chiếc	1	Có nhiều ngăn móc phù hợp với quầy
22	Giá để dụng cụ sành sứ	Chiếc	2	Có giá kệ để đặt dụng cụ
23	Bộ khay phục vụ nhà hàng bao gồm	Bộ	6	Loại chống trơn trượt kích thước phù hợp cho việc phục vụ
	- Khay hình tròn	*Chiếc*	*6*	
	- Khay hình chữ nhật	*Chiếc*	*6*	
24	Đồ vải bao gồm:			
	- Khăn lót khay hình chữ nhật	*Chiếc*	*18*	*Vải cốt tông màu trắng, phù hợp với khay*
	- Khăn lót khay hình tròn	*Chiếc*	*18*	*Vải cốt tông màu trắng, phù hợp với khay*
	- Khăn ăn	*Chiếc*	*120*	*Vải cốt tông màu trắng, kích thước tối thiểu: 50cm x 50 cm*
	- Khăn phục vụ	*Chiếc*	*54*	*Vải cốt tông màu trắng, kích thước tối thiểu: 30cm x 70cm*
	- Khăn trải bàn	*Bộ*	*10*	*Khăn tròn* *khăn vuông* *khăn chữ nhật (có kích cỡ phù hợp với bàn ăn)*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Khăn nỉ bọc mặt bàn	*Chiếc*	*8*	*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn ăn*
	- Khăn trang trí	*Chiếc*	*8*	
	- Rèm buffet	*Chiếc*	*8*	
	- Bọc ghế có nơ	*chiếc*	*48*	*Kích thước phù hợp với ghế*
	- Găng tay	*Đôi*	*19*	*Loại vải thun trắng*
25	Bộ đồ ăn Á	Bộ	24	Đồng bộ đạt tiêu chuẩn nhà hàng 3 sao trở lên
26	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	24	
27	Bộ dụng cụ phục vụ trà	Bộ	24	Có thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm
28	Bộ dụng cụ phục vụ cà phê	Bộ	24	
29	Bộ dụng cụ phục vụ đồ uống có cồn	Bộ	6	Phù hợp với các loại thực đơn
30	Bếp từ	Chiếc	6	Có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
31	Nồi ăn lẩu	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 30cm ÷ 40cm
32	Lọ hoa	Chiếc	10	Loại thông dụng có kích thước phù hợp bàn
33	Quầy bar	Chiếc	1	Kích thước phù hợp với phòng
34	Ghế quầy bar	Chiếc	5	Kích thước phù hợp với quầy
35	Ghế cho trẻ em	Chiếc	1	Loại thông dụng có kích thước phù hợp tại thời điểm mua sắm

Bảng 19. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG
(Kèm theo bảng danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc)

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 19
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	Lò nướng bánh	Chiếc	1	Nhiệt độ tối đa: 400C
2	Đèn khò	Chiếc	2	Loại thông dụng để nướng mặt bánh
3	Máy trộn bột loại nhỏ	Chiếc	6	Dung tích tối đa: 3L
4	Máy cán bột	Chiếc	1	Công suất tối đa: 2.2KW
5	Dao cắt bánh	Chiếc	6	Chất liệu: Thép không rỉ Loại có răng cưa, tối thiểu: 30 cm
6	Dao rạch bánh mì	Chiếc	6	Chất liệu: thép không rỉ
7	Dụng cụ phết kem và chà láng bề mặt	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: 1,5cm x 4,5cm x 25cm
8	Bộ đầu nặn bánh	Bộ	6	Bao gồm 2 chấu gắn bao, 2 đế bắt hoa và 52 đầu bắt bông kem
9	Rây bột	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 20cm
10	Âu inox	Bộ	6	Đường kính các loại ≥ 15cm; 18cm; 21cm; 24cm; 27cm; 30cm
11	Đĩa xoay bánh ga tô	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 25cm
12	Bàn sơ chế	Chiếc	6	Kích thước bàn tối thiểu: Dài 160 x Rộng 80cm x Cao 70 cm
13	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 120 lít
14	Tủ kệ treo tường	Chiếc	2	Kích thước ≥ (Dài 2m x Rộng 0,8m x Cao 0,7m)

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
15	Con lăn cán bột	Chiếc	6	- Dài tối thiểu: 50cm - Đường kính tối thiểu: 3cm
16	Máy làm kem	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 1500ml
17	Lò ủ bánh	Chiếc	1	Kích thước ≥ (60 x 60 x 180)cm
18	Khuôn làm bánh	Bộ	6	Phù hợp với yêu cầu chế biến các loại bánh
19	Bộ dụng cụ cầm tay làm bánh	Bộ	6	Loại thông dụng sử dụng trong các bếp của nhà hàng

Bảng 20. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): MÔI TRƯỜNG VÀ AN NINH - AN TOÀN TRONG DU LỊCH
(Kèm theo bảng danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc)

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 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 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 và chữa cháy bao gồm:			Theo TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy
	- Bình chữa cháy	*Chiếc*	*3*	
	- Bảng tiêu lệnh chữa cháy	*Bộ*	*1*	

Bảng 21. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT TRANG TRÍ CẮM HOA
(Kèm theo bảng danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc)

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MĐ 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	Dụng cụ cắm hoa	Bộ	19	Loại thông dụng dùng để cắm hoa
2	Dụng cụ cắt tỉa (*gồm: dao, kéo, kìm*)	Bộ	19	Loại thông dụng có trên thị trường
3	Bình phun nước	Chiếc	6	Dung tích tối thiểu: 1500ml, dạng xịt

Bảng 22. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ THANH TOÁN
(Kèm theo bảng danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc)

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ 22
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	Mẫu các loại Séc du lịch bao gồm:			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*	
	- JCB	*Chiếc*	*2*	
	- Visa, master	*Chiếc*	*4*	
2	Máy cà thẻ	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	1	

DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

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 HĐTĐ
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 679 + 680)

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