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 677 + 678)

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: 50810204
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 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): Tin học ứng dụng (MH 09)

Bảng 4: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản lý chất lượng (MH 10)

Bảng 5: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Thống kê kinh doanh (MH 11)

Bảng 6: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Ngoại ngữ chuyên ngành (MH 12)

Bảng 7: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị tác nghiệp (MH 13)

Bảng 8: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Thương phẩm và an toàn thực phẩm (MH 14)

Bảng 9: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Sinh lý dinh dưỡng (MH 15)

Bảng 10: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Hoạch toán định mức (MH 16)

Bảng 11: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ nhà hàng (MĐ 17)

Bảng 12: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Chế biến món ăn (MĐ 18)

Bảng 13: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Chế biến bánh và món ăn tráng miệng (MĐ 20)

Bảng 14: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Văn hóa ẩm thực (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 mô đun (tự chọn): Tổ chức sự kiện (MĐ 23)

Bảng 17: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Luật Kinh tế (MH 24)

Bảng 18: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Nguyên lý kế toán (MH 25)

Bảng 19: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ thanh toán (MĐ 26)

Bảng 20: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Marketing du lịch (MH 27)

Bảng 21: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch (MH 28)

Bảng 22: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Kỹ thuật pha chế đồ uống (MH 29)

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

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

Bảng 24: 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 25: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Chế biến bánh và món ăn tráng miệng (MĐ 20)

Bảng 26: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Nghiệp vụ thanh toán (MĐ 26)

Bảng 27: Danh mục thiết bị bổ sung môn học (tự chọn): Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch (MH 28)

Bảng 28: Danh mục thiết bị bổ sung môn học (tự chọn): Kỹ thuật pha chế đồ uống (MH 29)

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

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 cao đẳng nghề là danh mục bao gồm các loại thiết bị dạy nghề (dụng cụ, mô hình, bộ phận của thiết bị, thiết bị hoàn chỉnh…) tối thiểu và số lượng tối thiểu của từng loại thiết bị dạy nghề mà cơ sở dạy nghề phải có để tổ chức dạy và học cho 01 lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên và lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên. Danh mục này được xây dựng trên cơ sở chương trình khung trình độ cao đẳng nghề 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 và tự chọn).

Chi tiết từ bảng 01 đến bảng 23, 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 24. 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 25 đến bảng 29) dùng để bổ sung cho bảng 24.

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 24).

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: 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 Ansi lument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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: 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 Ansi lument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
3	Hệ thống âm thanh	Bộ	1	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình, giảng dạy...	Thông số kỹ thuật 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

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	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
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): TIN HỌC ỨNG DỤNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 09
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu...	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
2	Máy vi tính	Bộ	19	Phục vụ trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu và học thực hành	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
3	Máy in	Bộ	1	Dùng để thực hành in các loại văn bản	Máy in khổ giấy A4
4	Bàn, ghế vi tính	Bộ	19	Phục vụ thực hành vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Hệ thống SWITCH	Bộ	1	Dùng để kết nối mạng lan giữa các máy vi tính	Tối thiểu 24 cổng

Bảng 4. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 10
Trình độ đào tạo: Cao đẳng 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 Ansi lument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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 5. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): THỐNG KÊ KINH DOANH

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 11
Trình độ đào tạo: Cao đẳng 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 Ansi lument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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): NGOẠI NGỮ CHUYÊN NGÀNH

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 12
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa là 35 sinh viên, học thực hành 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 Ansi lument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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 7. 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 13
Trình độ đào tạo: Cao đẳng 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 Ansi lument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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 8. 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 14
Trình độ đào tạo: Cao đẳng 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 Ansi lument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): SINH LÝ DINH DƯỠNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH 15
Trình độ đào tạo: Cao đẳng 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 Ansi lument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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 (BẮT BUỘC): HOẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH16
Trình độ đào tạo: Cao đẳng 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 Ansi lument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ17
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 Ansi lument Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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

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	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
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

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	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
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)*

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

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	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
42	Thùng rác	Chiếc	2	Sử dụng để đựng 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 (BẮT BUỘC): CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số mô đun: MĐ18
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 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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
17	Giá đặt bếp Á	Chiếc	6	Dùng để đặt bếp Á	Kích thước phù hợp với bếp

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	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 giữ các loại dụng cụ bếp	Loại 3 tầng, kích thước tối thiểu: D120cm x R 65cm x C155cm
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: D150cm 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: D100cm 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
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
28	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	6	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*		
	- Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*6*		
	- Vợt chần phở	*Chiếc*	*6*		
	- Rây lọc	*Chiếc*	*6*		
	- Thìa	*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
	- 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 15 cm, đặt trên giá cao 70 cm
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	6	Sử dụng để đựng các loại thực phẩm	Đường kính ≥ 25cm; 30 cm; 40 cm
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
41	Bộ dụng cụ đo lường bao gồm:	Bộ	6	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	2	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 13. 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: MĐ20
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 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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
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

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 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: 2,2 kW
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 gỉ
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 suất 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	6	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 14. 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: MH21

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 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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 15. 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: MĐ22

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 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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 16. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH23
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 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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 17. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): LUẬT KINH TẾ

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH24
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 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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 18. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): NGUYÊN LÝ KẾ TOÁN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH25
Trình độ đào tạo: Cao đẳng 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 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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 19. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): NGHIỆP VỤ THANH TOÁN

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã số môn học: MH26

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 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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*		
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	

Bảng 20. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): MARKETING DU LỊCH

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH27
Trình độ đào tạo: Cao đẳng 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 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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: 60 cm x 90 cm, chiều cao 200 cm

Bảng 21. 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: MH28
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 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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 22. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã số môn học: MH29
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		Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu...	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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 lạnh	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn quy trình vận hành, vệ sinh và bảo quản	Dung tích tối thiểu: 120 lít
6	Tủ đông	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích tối thiểu: 220 lít
7	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
8	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm lạnh ly phục vụ	Công suất tối thiểu: 110W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
9	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn quy trình bảo quản dụng cụ phục vụ	Có kích cỡ tối thiểu Dài 1,5m x Rộng 0,60m x Cao 1,5m có phân tầng, ngăn
10	Máy bào đá	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn quy trình sử dụng và pha chế đồ uống	Công suất tối thiểu: 180W
11	Máy vắt cam	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật vắt cam	Công suất tối thiểu: 350W
12	Máy xay sinh tố	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật xay rau, củ, quả trong học thực hành pha chế	- Công suất tối thiểu: 450W - Dung tích tối thiểu: 1,5 lít
13	Máy ép nước trái cây	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn quy trình ép trái cây phục vụ thực hành pha chế	Công suất tối thiểu: 220W
14	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn quy trình học thực hành pha cà phê	Công suất tối thiểu: 120W
15	Máy rửa ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật vận hành máy	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
16	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật làm đá viên phục vụ pha chế	Kích thước viên đá: 19 mm x 20 mm
17	Máy sấy dụng cụ	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng sấy dụng cụ khử trùng	Công suất tối thiểu 1000W
18	Quầy bar	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phục vụ, thanh toán, giới thiệu sản phẩm	Loại thông dụng sử dụng tại các nhà hàng có kích thước phù hợp với phòng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
19	Ghế quầy bar	Chiếc	5	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phục vụ khách	Kích thước phù hợp với quầy
20	Tủ trưng bày	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật trưng bày một số loại rượu dùng trong pha chế	Chất liệu bằng gỗ kích thước ≥ 3,4m x 2m x 0,6m (dài, cao, rộng)
21	Giá treo ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật bày các loại ly dùng trong pha chế	Chất liệu: inox, thép không gỉ Có nhiều ngăn móc
22	Bộ bàn ghế phòng bar	Bộ	6	Hướng dẫn cách sắp xếp và bài trí trong phòng bar	Loại thông dụng sử dụng tại các nhà hàng
23	Thớt các loại	Bộ	2	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt thái nguyên liệu	Loại chuyên dùng trong nhà hàng
24	Dụng cụ mở rượu	Chiếc	3	Dùng để mở rượu khi phục vụ	Loại chuyên dùng trong khách sạn
25	Kéo	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
26	Bộ dao cắt tỉa	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt thái, tỉa nguyên liệu	Loại thông dụng dùng trong khách sạn, nhà hàng
27	Dụng cụ mài dao	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật mài dao	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
28	Gắp đá	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phục vụ	Loại thông dụng dùng trong khách sạn, nhà hàng
29	Khay phục vụ	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phục vụ bưng bê	Loại chống trơn trượt, thông dụng trên thị trường
30	Khay đựng các loại quả	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn sắp xếp nguyên liệu	Chất liệu: Inox

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
31	Hộp tẩm muối vành ly	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật viền muối miệng ly đối với một số loại đồ uống cocktail	
32	Bình lắc các loại	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật pha chế đồ uống	
33	Rích đong rượu	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật đong các nguyên liệu từ nước ép hoa quả và rượu	Chất liệu inox, có 2 đầu: đầu lớn 45ml, đầu bé 30ml
34	Đồ lược đá	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật chặn đá	Chất liệu: Inox
35	Thìa cà phê lớn	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật đặt bàn và phục vụ khách	
36	Thìa cà phê nhỏ	Bộ	6		
37	Dụng cụ lọc	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật lọc hạt phục vụ pha chế đồ uống	Chất liệu: Thép không gỉ
38	Phin cà phê cá nhân	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật pha cà phê phin	
39	Bộ ly phục vụ đồ uống	Bộ	6	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật phục vụ đồ uống các loại	Chất liệu thủy tinh
40	Cân điện tử	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn cân các nguyên liệu, hoa quả	Mức cân tối thiểu: 3kg
41	Rổ	Bộ	3	Dùng để đựng các loại hoa quả sau khi rửa sạch	Kích thước ≥ 16cm; 20cm; 24cm

Bảng 23. 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: MĐ30
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 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
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

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

Bảng 24. 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: 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 phổ thông tại thời điểm mua sắm
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi lument - Kích thước phông chiếu tối thiểu 1,8 m x 1,8 m
3	Loa máy tính	Chiếc	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 thông dụng tại thời điểm mua sắm
7	Máy in	Bộ	1	In khổ giấy A4
8	Máy quay video	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
9	Điện thoại để bàn	Chiếc	2	- Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm - Được kết nối song song
10	Gương soi	Chiếc	4	Kích thức tối thiểu 80cm x 160cm
11	Sổ lưu danh thiếp	Chiếc	1	Tối thiểu lưu 100 danh thiếp
12	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu: 9,5cm x 6cm x 1,5cm
13	Hệ thống SWITCH	Bộ	1	Tối thiểu 24 cổng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
14	Bàn ghế vi tính	Bộ	19	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
15	Máy cassette	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
16	Ca bin thực hành ngoại ngữ	Bộ	19	Bao gồm tất cả thiết bị cần thiết đồng bộ theo tiêu chuẩn của phòng lap
17	Máy hút bụi	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
18	Máy rửa bát, đĩa	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 30 ÷ 60 rổ/giờ
19	Máy pha cà phê	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
20	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 32kg/ngày
21	Máy xay đá	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 750w
22	Máy xay sinh tố	Chiếc	1	- Dung tích tối thiểu 1,5 lít - Công suất tối thiểu 600w
23	Máy vắt cam	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 350W
24	Máy làm lạnh nước sinh tố	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 540W
25	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu 250 lít
26	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu chứa được 34 chai
27	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 110W
28	Tủ làm nóng đĩa	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
29	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Có kích thước tối thiểu: Dài 1,5m x Rộng 0,6m x Cao 1,5m có phân tầng, ngăn
30	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	2	Kích thước phù hợp với phòng thực hành
31	Bàn vuông	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 80cm x Rộng 80cm x cao 75cm
32	Bàn tròn	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: đường kính 120cm, Cao 75cm
33	Bàn chuẩn bị	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: dài 140cm x rộng 80cm x cao 75cm
34	Ghế ngồi	Chiếc	24	Kích thước phù hợp với bàn, phù hợp với nhà hàng, khách sạn
35	Ấm đun nước	Chiếc	2	Dung tích tối thiểu: 1,8 lít

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
36	Máy bơm bia tươi	Bộ	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm (kèm theo đầy đủ phụ kiện)
37	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu: dài 100cm x rộng 60cm x cao 90cm, 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	1	Chất liệu: inox, có nhiều ngăn móc
41	Giá để dụng cụ sành sứ	Chiếc	2	Có giá kệ để đặt dụng cụ
42	Bộ khay phục vụ nhà hàng bao gồm	Bộ	6	
	- Khay lớn	*Chiếc*	*1*	*Kích thước: rộng 40cm x dài 60cm*
	- Khay vừa	*Chiếc*	*1*	*Kích thước: rộng 30cm x dài 40cm*
	- Khay nhỏ	*Chiếc*	*1*	*Kích thước: rộng 20cm x dài 30cm*
43	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*	
	- 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	*Chiếc*	*10*	*Khăn tròn* *khăn vuông* *khăn chữ nhật (có kích cỡ phù hợp với bàn ăn)*
	- Khăn nỉ bọc mặt bàn	*Chiếc*	*8*	*Kích cỡ phù hợp với kích cỡ bàn ăn*
	- Nắp khăn bàn	*Chiếc*	*8*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Rèm buffet	*Chiếc*	*8*	
	- Bọc ghế có nơ	*Chiếc*	*48*	*Kích thước phù hợp với ghế*
	- Găng tay	*Đôi*	*19*	*Vải thun trắng*
44	Bộ đồ ăn Á	Bộ	6	Đồng bộ đạt tiêu chuẩn nhà hàng 3 sao trở lên
45	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	6	
46	Bộ dụng cụ phục vụ trà	Bộ	6	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
47	Bộ dụng cụ phục vụ cà phê	Bộ	6	
48	Bộ dụng cụ phục vụ đồ uống có cồn	Bộ	6	Phù hợp với các loại thực đơn
49	Nồi hấp 2 tầng	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 30cm
50	Nồi cơm điện (Ga)	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 3 lít
51	Bếp từ	Chiếc	6	Loại thông dung tại thời điểm mua sắm
52	Nồi ăn lẩu	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 30cm ÷ 40cm
53	Thùng rác	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: 30cm x 50cm có nắp đậy
54	Lọ hoa	Chiếc	10	Loại thông dụng, kích thước phù hợp với bàn
55	Quầy bar	Chiếc	1	Kích thước phù hợp với phòng
56	Ghế quầy bar	Chiếc	5	Kích thước phù hợp với quầy
57	Ghế cho trẻ em	Chiếc	1	Có kích thước phù hợp tại thời điểm mua sắm
58	Tủ đông	Chiếc	1	Nhiệt độ đạt tối thiểu âm $18^{o}C$, dung tích tối đa 1500 lít
59	Tủ mát	Chiếc	1	Dung tích ≥ 200L
60	Bàn trung gian	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu Dài 200cm x Cao 80cm x Rộng 90cm, có giá ở dưới
61	Bàn sơ chế	Chiếc	4	Kích thước tối thiểu: dài 200cm x cao 80cm x rộng 90cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
62	Máy cưa xương	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 1000w
63	Máy xay thực phẩm	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 500w
64	Máy cắt thực phẩm	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 1500w
65	Bếp Á loại lớn	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 500w
66	Bếp Á loại vừa	Chiếc	6	Loại 2 họng kích thước tối thiểu: Dài 100cm x Rộng 35cm
67	Bếp Âu	Chiếc	1	Loại 4 họng kích thước tối thiểu: Dài 60cm x Rộng 72cm x Cao 86 cm
68	Giá đặt bếp Á	Chiếc	6	Kích thước phù hợp với bếp
69	Lò nướng đa năng	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 750w, điều chỉnh được nhiệt độ
70	Lò nướng mặt (Salamender)	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 750w
71	Lò vi sóng	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu 17 lít
72	Giá để dụng cụ	Chiếc	4	Loại 3 tầng, kích thước tối thiểu: dài 120cm x rộng 65cm x cao 155cm
73	Giá đựng thớt	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: dài 150cm x rộng 60cm x cao 70cm
74	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 30cm x Rộng 30cm x C5cm
75	Khuôn nướng vuông	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 20cm x Rộng 8cm x C10cm
76	Vỉ nướng	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: 30cm x 30cm
77	Khay nướng chống dính	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 60cm x Rộng 40cm x Cao 2,5cm
78	Bộ xoong nồi	Bộ	6	Dung tích từ 1 lít ÷ 5 lít
79	Chảo chống dính đáy bằng	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 18cm
80	Chảo sâu lòng	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 35cm
81	Bộ dụng cụ chế biến	Bộ	6	Loại thông dụng được sử dụng tại các bếp của nhà hàng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Mỗi bộ bao gồm:			
	- Môi múc xúp, canh	*Chiếc*	*1*	
	- Môi gỗ	*Chiếc*	*1*	
	- Kẹp gắp	*Chiếc*	*1*	
	- Xẻng lật	*Chiếc*	*1*	
	- Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*1*	
	- Vá chần phở	*Chiếc*	*1*	
	- Rây lọc	*Chiếc*	*1*	
	- Thìa	*Chiếc*	*1*	
	- Đũa	*Đôi*	*1*	
	- Vớt bọt	*Chiếc*	*1*	
	- Chày, cối	*Bộ*	*1*	
	- Búa đập thịt	*Chiếc*	*1*	
	- Dụng cụ mài dao	*Chiếc*	*1*	
	- Kéo	*Chiếc*	*1*	
82	Bộ dao bếp	Bộ	6	Loại dùng cho nhà bếp của nhà hàng
83	Bộ dao tỉa	Bộ	6	Loại dùng cho tỉa hoa của nhà hàng
84	Bộ đồ trình bày và cảm quan sản phẩm	Bộ	21	Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
85	Bộ thớt 6 màu dùng cho các loại thực phẩm	Bộ	6	Loại thông dụng, kích thước phù hợp với yêu cầu chuyên môn
86	Thớt chặt	Chiếc	6	Bằng gỗ, đường kính tối thiểu: 40cm, cao 15cm, đặt trên giá cao 70cm
87	Hộp đựng gia vị	Bộ	6	Loại có nắp đậy đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
88	Bộ rổ	Bộ	6	Đường kính tối thiểu: 25cm; 30cm; 40 cm
89	Bàn bếp một chậu rửa	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 120cm x Rộng 70cm 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
90	Bộ dụng cụ đo lường bao gồm:	Bộ	6	
	- 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*
91	Bộ dụng cụ vệ sinh bao gồm:	Bộ	2	
	- 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*
92	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 20L
93	Giá để thực phẩm khô	Chiếc	2	Kích thước phù hợp với mặt bằng bếp
94	Bếp nướng than hoa	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: Dài 80cm x Rộng 50 x Cao 75cm
95	Đồng hồ treo tường	Chiếc	1	Loại thông dụng có bán trên thị trường
96	Nồi nấu nước dùng	Chiếc	6	Dung tích tối thiểu: 10L
97	Máy tính	Chiếc	36	Từ 9 ÷ 12 số

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

Bảng 25. 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: MĐ20

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	Lò nướng bánh	Chiếc	1	Nhiệt độ tối đa: 400^0C
2	Đèn khò	Chiếc	2	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
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 gỉ Loại có răng cưa, dài tối thiểu: 30 cm
6	Dao rạch bánh mì	Chiếc	6	Chất liệu: thép không gỉ
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	3	Đường kính các loại ≥ 15cm; 18cm; 21cm
11	Đĩa xoay bánh ga tô	Chiếc	6	Đường kính tối thiểu: 25cm
12	Tủ kệ treo tường	Chiếc	2	Kích thước ≥ D 2m x R 0,8m x C 0,7m
13	Con lăn cán bột	Chiếc	6	- Dài tối thiểu: 50 cm - Đường kính tối thiểu: 3cm
14	Máy làm kem	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 1500ml
15	Lò ủ bánh	Chiếc	1	Kích thước ≥ 60cm x 60cm x 180 cm
16	Khuôn làm bánh	Bộ	6	Phù hợp với yêu cầu chế biến các loại bánh
17	Bộ dụng cụ cầm tay làm bánh	Bộ	6	Loại thông dụng sử dụng trong các bếp của nhà hàng

Bảng 26. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG
MÔN HỌC (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 môn học: MH26
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa là 35 sinh viên

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	

Bảng 27. 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: MH28
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa là 35 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	Túi dụng cụ sơ cấp cứu	Bộ	1	
3	Dụng cụ phòng cháy và chữa cháy	Bộ	1	Theo TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy
	Mỗi bộ bao gồm:			
	- Bình chữa cháy	*Bình*	*3*	
	- Bảng tiêu lệnh chữa cháy	*Chiếc*	*1*	

Bảng 28. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG
(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: MH29
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 bào đá	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 180w
2	Máy ép nước trái cây	Chiếc	2	Công suất tối thiểu: 220W
3	Máy sấy dụng cụ	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1050W
4	Máy khử trùng thực phẩm bằng ozone	Chiếc	1	Loại có thông số thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Tủ trưng bày	Chiếc	1	Kích thước: 3,4m x 2m x 0,6m (dài, cao, rộng). Chất liệu bằng gỗ
6	Bộ bàn ghế phòng bar	Bộ	6	Kích thước phù hợp với phòng bar
7	Gắp đá	Chiếc	6	Loại thông dụng dùng trong khách sạn nhà hàng
8	Hộp tẩm muối vành ly	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
9	Bình lắc các loại	Chiếc	6	
10	Rích đong rượu	Chiếc	6	Chất liệu: Bằng inox và có 2 đầu: đầu lớn 45ml, đầu bé 30ml
11	Đồ lược đá	Chiếc	6	Chất liệu: Inox
12	Thìa cà phê lớn	Chiếc	6	
13	Thìa cà phê nhỏ	Chiếc	6	
14	Dụng cụ lọc	Chiếc	6	Chất liệu: Thép không gỉ
15	Phin cà phê cá nhân	Chiếc	6	
16	Bộ ly phục vụ đồ uống	Chiếc	6	Chất liệu thủy tinh

Bảng 29. 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 mô đun: MĐ30
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	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

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

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 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

DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
DẠY NGHỀ QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

(*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 khách sạn
Mã nghề: 40810207
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

MỤC LỤC

Phần thuyết minh

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

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

Bảng 2: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị học (MH 08)

Bảng 3: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Giao tiếp trong kinh doanh (MH 09)

Bảng 4: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Tin học ứng dụng trong kinh doanh khách sạn (MĐ 10)

Bảng 5: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Thống kê kinh doanh (MH 11)

Bảng 6: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Tiếng anh chuyên ngành khách sạn (MH 12)

Bảng 7: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quan hệ và chăm sóc khách hàng (MH 13)

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

Bảng 9: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Kế toán du lịch - khách sạn (MH 15)

Bảng 10: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị nguồn nhân lực (MH 16)

Bảng 11: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): An ninh - an toàn trong khách sạn (MĐ 17)

Bảng 12: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ lễ tân (MĐ 18)

Bảng 13: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ phục vụ buồng khách sạn (MĐ 19)

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

Bảng 15: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ chế biến món ăn (MĐ 21)

Bảng 16: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị buồng khách sạn (MĐ 23)

Bảng 17: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị lễ tân (MĐ 24)

Bảng 18: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị tiệc (MĐ 25)

Bảng 19: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị nhà hàng (MĐ 26)

Bảng 20: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Kiểm soát giá vốn (MĐ 27)

Bảng 21: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị đồ uống (MĐ 28)

Bảng 22: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị dịch vụ hội nghị/hội thảo (MĐ 29)

Bảng 23: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị các dịch vụ giải trí (MĐ 30)

Bảng 24: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Ngoại ngữ 2 (MĐ 31)

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

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

Danh sách hội đồng thẩm định danh mục thiết bị dạy nghề Quản trị khách sạn

PHẦN THUYẾT MINH

Danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Quản trị khách sạn trình độ trung cấp nghề là danh mục bao gồm các loại thiết bị dạy nghề (dụng cụ, mô hình, bộ phận của thiết bị, thiết bị hoàn chỉnh...) tối thiểu và số lượng tối thiểu của từng loại thiết bị dạy nghề mà cơ sở dạy nghề phải có để tổ chức dạy và học cho 01 lớp học thực hành tối đa 18 học sinh và lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh. Danh mục này được xây dựng trên cơ sở chương trình khung trình độ trung cấp nghề Quản trị khách sạn 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 Quản trị khách sạn

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

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

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

- Yêu cầu sư phạm của thiết bị.

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

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

Bảng 25. Danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học mô đun bắt buộc. Trong bảng danh mục 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.

II. Áp dụng danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Quản trị khách sạn

Các cơ sở dạy nghề, đào tạo nghề Quản trị khách sạn, trình độ trung cấp nghề đầu tư thiết bị dạy nghề theo:

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

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

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

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

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã số môn học: MH07

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 2. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ HỌC

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH08
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 3. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): GIAO TIẾP TRONG KINH DOANH

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH09
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Máy in	Chiếc	1	Dùng để in các loại văn bản khi thực hành	In khổ giấy A4
4	Máy fax	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng máy fax	Tốc độ truyền dữ liệu tối thiểu 8 giây/trang
5	Máy scan	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng máy scan	Quét mặt phẳng khổ giấy A4
6	Điện thoại để bàn	Chiếc	2	Dùng để thực hành kỹ năng giao tiếp bằng điện thoại	- Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm; - Được kết nối cặp song song
7	Hệ thống âm thanh	Bộ	1	Dùng để thực hành kỹ năng thuyết trình	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
8	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
9	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, 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 khoảng 200cm
10	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng trao, nhận danh thiếp trong quá trình giao tiếp	Chất liệu thông dụng, kích cỡ tối thiểu: 9,5cm x 6cm x 1,5cm
11	Sổ lưu danh thiếp	Chiếc	1	Dùng để thực hành lưu trữ và tìm kiếm danh thiếp	Tối thiểu lưu 100 danh thiếp

Bảng 4. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): TIN HỌC ỨNG DỤNG TRONG KINH DOANH KHÁCH SẠN

Tên nghề: Quản trị Khách sạn

Mã số mô đun: MĐ10

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy chủ (Server)	Bộ	1	- Dùng để thực hành ứng dụng công nghệ thông tin trong tất cả các khâu quản trị khách sạn; - Lưu trữ dữ liệu bài giảng, tài liệu phục vụ giảng dạy và bài tập của học sinh	Loại có cấu hình tối thiểu cài đặt được phần mềm quản lý khách sạn
3	Máy vi tính	Bộ	18	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng phần mềm quản lý khách sạn	Loại có cấu hình cài đặt được phần mềm quản lý khách sạn
4	Bộ lưu điện cho máy chủ	Bộ	1	Dùng để giữ nguồn điện cho máy chủ	Công suất tối thiểu: 1000VA/600W
5	Bàn ghế vi tính	Bộ	18	Phục vụ việc thực hành cho học sinh	- Diện tích mặt bàn tối thiểu 0,6 x 1m; - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
6	Máy in	Chiếc	1	Dùng để in các loại văn bản khi thực hành	In khổ giấy A4
7	Hệ thống internet không dây	Bộ	1	Dùng để thực hành kỹ năng kết nối, vận hành internet	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm

Bảng 5. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): THỐNG KÊ KINH DOANH

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH11
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 6. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH KHÁCH SẠN

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH12
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	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 học sinh	Đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật đồng bộ
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
4	Máy cassette	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng nghe hiểu ngoại ngữ	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
6	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	Công suất tối thiểu 40W

Bảng 7. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUAN HỆ VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH13
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

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

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH14
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
4	Mẫu các loại thẻ thanh toán bao gồm:			Dùng để hướng dẫn cách nhận biết các loại thẻ	Loại thông dụng tương ứng với phiên bản sử dụng trong thực tế
	+ Mẫu Séc du lịch:				
	- Amex	*Chiếc*	*2*		
	- Citicop	*Chiếc*	*2*		
	- Visa	*Chiếc*	*2*		
	+ Mẫu thẻ nhựa:				
	- Amex	*Chiếc*	*2*		
	- JCB, Dinersclub	*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
5	Máy in	Chiếc	1	Dùng để in các loại văn bản, hóa đơn khi thực hành	In khổ giấy A4
6	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	1	Dùng để thực hành thao tác kiểm tra tiền trong quá trình giao dịch thanh toán bằng tiền mặt	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polymer với các loại ngoại tệ phổ biến)
7	Máy cà thẻ thanh toán	Chiếc	1	Dùng để thực hành nghiệp vụ thanh toán	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm

Bảng 9. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): KẾ TOÁN DU LỊCH - KHÁCH SẠN

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH15
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	19	- Kết nối với máy chiếu để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu, làm bài tập nhóm; - Khai thác tư liệu Internet; - Thực hành nghiệp vụ kế toán	- Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; - Cài đặt được phần mềm quản trị khách sạn
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 10. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ NGUỒN NHÂN LỰC

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH16
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	19	- Dùng để kết nối với máy chiếu trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu, làm bài tập nhóm; - Khai thác tư liệu Internet; - Thực hành nghiệp vụ kế toán	- Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; - Cài đặt được phần mềm quản trị khách sạn
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 11. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): AN NINH - AN TOÀN TRONG KHÁCH SẠN

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ17
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Camera bảo vệ	Bộ	1	Dùng để thực hành kỹ năng quan sát, kiểm tra, thu thập thông tin liên quan đến an ninh an toàn	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
4	Dụng cụ báo cháy, chữa cháy	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn sử dụng, vận hành, bảo quản	Loại báo cháy tự động, dụng cụ chữa cháy theo tiêu chuẩn về PCCC
5	Máy bộ đàm	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn sử dụng bộ đàm trong liên lạc thông tin	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
6	Túi dụng cụ sơ cấp cứu...	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn sơ cấp cứu nạn nhân tai nạn	Theo quy định của Bộ Y tế
7	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 12. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ LỄ TÂN

Tên nghề: Quản trị Khách sạn
Mã số mô đun: MĐ18
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn Vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản lý khách sạn
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
4	Quầy lễ tân	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách bố trí, sắp xếp thiết bị, dụng cụ tại quầy lễ tân; thực hành kỹ năng đón tiếp, làm thủ tục đăng ký, giao tiếp và thanh toán...	Kích thước phù hợp với phòng thực hành lễ tân
5	Kẹp lưu hồ sơ	Chiếc	3	Dùng để thực hành kỹ năng lưu hồ sơ đặt buồng và các loại văn bản khác	Kẹp khổ giấy A4
6	Giá để chìa khóa	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp và bảo quản chìa khóa buồng	Tối thiểu để được 12 chìa khóa

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	Chìa khóa, bao gồm:	Bộ	1	Dùng để thực hành thao tác giao nhận và hướng dẫn khách sử dụng các loại khóa	
	- Khóa cơ				*Có bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng*
	- Khóa từ các loại				*Loại thẻ plastic có kích cỡ tối thiểu: dài 5,6cm, rộng: 4,2 cm, dày: 0,02cm; kèm theo phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ*
8	Két an toàn cá nhân	Chiếc	1	Dùng để thực hành hướng dẫn cách sử dụng cho khách tại buồng	Kích thước tối thiểu: 23cm x 40cm x 34cm
9	Két sắt nhiều ngăn	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành sử dụng tại quầy lễ tân	Tối thiểu 12 ngăn
10	Tổng đài điện thoại	Bộ	1	Dùng để thực hành các kỹ năng giao tiếp	- Tối thiểu 10 đầu ra - Kèm theo phần mềm kết nối
11	Máy cà thẻ thanh toán	Chiếc	2	Dùng để thực hành quy trình thanh toán bằng thẻ tín dụng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
12	Máy nạp thẻ khóa khách sạn	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng nạp thẻ, đọc thẻ khóa từ	
13	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	1	Dùng để thực hành thao tác kiểm tra tiền trong quá trình giao dịch thanh toán bằng tiền mặt	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polymer, các loại ngoại tệ phổ biến)
14	Máy đếm tiền	Chiếc	1	Dùng để thực hành thao tác đếm tiền trong quá trình giao dịch thanh toán bằng tiền mặt và kiểm tiền cuối ca	Tốc độ đếm tối thiểu: ≥ 1000 tờ/phút

TT	Tên thiết bị	Đơn Vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
15	Máy in	Chiếc	1	Dùng để thực hành in hóa đơn cho khách hàng	Loại khổ giấy A4
16	Máy fax	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng máy fax trong công việc tại bộ phận lễ tân	Loại khổ giấy A4
17	Máy photocopy	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng vận hành sao chụp tài liệu	Loại khổ giấy A4
18	Máy đánh giầy	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu các vật dụng cần thiết và cách sắp xếp các thiết bị phục vụ khách tại khu vực sảnh của khách sạn	Tối thiểu có 3 chổi
19	Xe đẩy hành lý	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp và hỗ trợ chuyển hành lý giúp khách	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
20	Mẫu bảng giá ngoại tệ	Chiếc	1	Dùng để niêm yết tỷ giá các loại ngoại tệ phổ biến được chấp nhận tại khách sạn	Kích thước tối thiểu: dài 60cm, rộng 40cm
21	Bộ con dấu Mỗi bộ gồm: *- Dấu khách sạn có tên, địa chỉ, mã số thuế;* *- Dấu hủy buồng;* *- Dấu chỉnh sửa đặt buồng;*	Bộ	1	Dùng để thực hành sử dụng con dấu vào các văn bản liên quan tại bộ phận lễ tân	- Kích cỡ thông dụng; - Khắc chữ nổi

TT	Tên thiết bị	Đơn Vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Dấu đã xác nhận; *- Dấu đã đặt cọc;* *- Dấu đã nhập chi phí;* *- Dấu đã xuất tiền mượn;* *- Dấu đã thanh toán;* *- Dấu đã trả buồng*				
22	Các bảng chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Bộ	1	Dùng để chỉ dẫn các khu vực làm việc tại quầy lễ tân	Kích thước phù hợp với quầy lễ tân
23	Dụng cụ dập thời gian	Chiếc	2	Dùng để đóng dấu thời gian vào các việc ghi chép văn bản liên quan tại bộ phận lễ tân	Có các chữ số từ 0 đến 9
24	Giá để dù (ô)	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu các vật dụng cần thiết phục vụ khách đặt tại sảnh lễ tân	Giá có kích thước tối thiểu: chiều cao 550cm, dài 840cm, rộng 550cm
25	Dù (ô)	Chiếc	10	Dùng để thực hành kỹ năng đón tiếp và chăm sóc khách hàng	Loại có cán cầm tay dài
26	Giá để tờ rơi, tệp gấp, danh thiếp	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thông tin và quảng cáo	Kích thước tối thiểu khổ giấy A4

Bảng 13. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ PHỤC VỤ BUỒNG KHÁCH SẠN

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ19
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
4	Tivi	Chiếc	1	Dùng để thực hành sắp xếp buồng ngủ, vệ sinh, kiểm tra tình trạng hoạt động	Kích thước màn hình tối thiểu 32 inches
5	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng làm vệ sinh và thực hiện sắp xếp đồ cung cấp	Dung tích tối thiểu: 30 lít; Phù hợp với diện tích và bố trí trong phòng thực hành buồng
6	Máy hút bụi	Chiếc	2	Dùng để thực hành kỹ năng làm vệ sinh bằng máy	Công suất tối thiểu: 1000W. Dung tích tối thiểu 10 lít, có chức năng hút khô và ướt
7	Máy đánh sàn	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng đánh bóng sàn	Công suất tối thiểu 1000W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
8	Máy thổi khô	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng làm sạch, sấy khô thảm	Công suất tối thiểu 1000W
9	Máy phun nước áp lực	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng vận hành và làm vệ sinh khu vực công cộng	Công suất tối thiểu 1000W
10	Giường ngủ các loại:	Bộ	1	Dùng để thực hành quy trình làm giường	Kích thước theo tiêu chuẩn thông dụng của các khách sạn
	- Giường đôi	*Chiếc*	*1*		
	- Giường đơn	*Chiếc*	*1*		
	- Giường phụ (extrabed)	*Chiếc*	*1*		
11	Đồ vải trải giường đôi và đơn. Mỗi bộ gồm:	Bộ	2	- Dùng để hướng dẫn nhận biết các loại đồ vải; - Thực hành sắp xếp đồ vải và làm giường	Kích thước thông dụng, phù hợp với các cỡ giường
	- Ga trải giường	*Chiếc*	*5*		
	- Vỏ chăn	*Chiếc*	*5*		
	- Tấm bảo vệ nệm	*Chiếc*	*5*		
	- Gối	*Chiếc*	*5*		
	- Vỏ gối	*Chiếc*	*5*		
	- Gối trang trí	*Chiếc*	*3*		
	- Dải trang trí giường	*Chiếc*	*3*		
12	Tủ quần áo	Chiếc	1	- Dùng để thực hành sắp xếp đồ dùng trong tủ; - Thực hiện vệ sinh; - Kỹ năng mắc bộ áo ngủ của khách; - Kiểm tra phòng khách trả	Kích thước phù hợp với kích cỡ phòng; Có móc treo áo quần

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
13	Két an toàn cá nhân	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng két và kiểm tra buồng khách	Kích thước tối thiểu: 23cm x 40cm x 34cm
14	Giá hành lý	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp và làm vệ sinh	Kích thước phù hợp kích cỡ buồng
15	Bàn ghế làm việc	Bộ	1	- Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp bàn ghế, vật dụng và ấn phẩm trên bàn; - Lau sạch bụi và đánh bóng	Kích thước phù hợp kích cỡ buồng
16	Bộ bàn trà bao gồm:	Bộ	1	Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp bàn ghế và các vật dụng trên bàn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
	- Bàn trà	*Chiếc*	*1*		
	- Ghế	*Chiếc*	*2*		
17	Các loại đèn, bao gồm:			Dùng để thực hành kỹ năng sắp đặt đèn trong phòng ngủ, lau bụi đánh bóng	Kích thước thông dụng, phù hợp với bố trí trong buồng ngủ
	- Đèn đọc sách	*Chiếc*	*2*		
	- Đèn đứng	*Chiếc*	*1*		
18	Đồ cung cấp dành cho khách	Bộ	1	- Dùng để giới thiệu các dồ dùng phục vụ khách lưu trú; - Kiểm tra tình trạng thiết bị; - Vệ sinh, bảo dưỡng	
	- Ấm đun nước siêu tốc	*Chiếc*	*1*		*Dung tích tối thiểu 0,7 lít, công suất tối thiểu 1000W*
	- Cân sức khỏe	*Chiếc*	*1*		*Loại thông dụng trên thị trường*
	- Máy sấy tóc	*Chiếc*	*1*		*Công suất tối thiểu 750w*
	- Lọ hoa	*Chiếc*	*2*		*Kích thước, chủng loại phù hợp với bố trí tại buồng ngủ*
	- Thùng rác (sọt rác)	*Chiếc*	*2*		*Có nắp đậy. Kích thước phù hợp với bố trí tại buồng ngủ*

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	Đồ vải cung cấp trong phòng tắm. Mỗi bộ gồm:	Bộ	3	Dùng để hướng dẫn xếp đặt đồ cung cấp trên xe đẩy và trong phòng tắm	Kích thước thông dụng được sử dụng tại các khách sạn
	- Khăn tắm	*Chiếc*	*2*		
	- Khăn tay	*Chiếc*	*2*		
	- Khăn mặt	*Chiếc*	*2*		
	- Thảm chân	*Chiếc*	*1*		
	- Áo choàng tắm	*Chiếc*	*1*		
20	Rèm cửa sổ	Bộ	1	Dùng để thực hành kỹ năng chỉnh trang buồng và hút bụi làm vệ	Gồm 2 lớp: 1 lớp mỏng và 1 lớp dày chắn ánh sáng
21	Bồn cầu	Bộ	1	Dùng để thực hành quy trình làm vệ sinh	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
22	Bồn tắm, chậu rửa mặt và gương soi	Bộ	1	Dùng để giới thiệu quy trình làm vệ sinh phòng tắm và thực hiện sắp xếp đồ cung cấp	
23	Xe đẩy phục vụ buồng	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp đồ trên xe đẩy và sử dụng trong quá 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
24	Xe đẩy vệ sinh công cộng	Chiếc	1	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
25	Bộ dụng cụ lau sàn	Bộ	2	Dùng để thực hành kỹ năng lau sàn ướt bằng phương pháp thủ công	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
26	Dụng cụ lau bụi khô	Chiếc	2	Dùng để thực hành kỹ năng xử lý bụi khô trên bề mặt sàn cứng	Cán dài ≥ 1,6m
27	Các loại biển báo:			Dùng để thực hành đặt các biển báo trong quá trình làm vệ sinh để phòng ngừa tai nạn	- Biểu tượng, chữ được in rõ ràng; - Màu bắt mắt và có phản quang
	- Biển báo sàn ướt "Wet floor"	*Chiếc*	*2*		
	- Biển báo khu vực đang làm vệ sinh "Cleaning in progress"	*Chiếc*	*2*		
	- Biển báo in 02 mặt: không làm phiền (không quấy rầy) "Do not disturb" và làm ơn dọn buồng "Please make up room"	*Chiếc*	*1*	Hướng dẫn nhận biết thông tin và thực hành kỹ năng phục vụ buồng	
28	Bảng chỉ dẫn thoát hiểm	Chiếc	1	Dùng để chỉ dẫn lối thoát hiểm	Có sơ đồ chỉ lối thoát hiểm và biểu tượng, chữ được in rõ ràng
29	Máy giặt	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng giặt đồ vải bằng máy	Trọng lượng giặt tối thiểu: 8kg
30	Chậu giặt	Chiếc	3	Dùng để thực hành kỹ năng giặt bằng tay	Dung tích tối thiểu 30 lít
31	Bàn là và cầu là	Chiếc	2	Dùng để thực hành kỹ năng là đồ vải bằng tay	Công suất tối thiểu của bàn là: 1000W Kích thước của cầu là 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
32	Bàn tẩy	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng giặt đồ vải, đồng phục	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
33	Đồng hồ	Chiếc	1	Hướng dẫn thiết lập báo thức, kỹ năng làm vệ sinh	Loại có báo thức
34	Đèn pin	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng làm vệ sinh và thực hiện sắp xếp đồ cung cấp	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

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

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã số mô đun: MĐ20

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	Tivi	Chiếc	1	Dùng để trình chiếu nội dung giảng dạy bằng hình ảnh	Kích thước màn hình tối thiểu 32 inches
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
4	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
5	Quầy bar	Chiếc	1	Dùng để thực hành bố trí, sắp xếp thiết bị, dụng cụ tại quầy bar; kỹ năng pha chế và phục vụ...	Phù hợp kích thước phòng thực hành nhà hàng
6	Ghế quầy bar	Chiếc	5	Dùng để thực hành sắp xếp, bố trí và phục vụ	Phù hợp kích thước quầy bar và phòng thực hành nhà hàng
7	Bộ bàn các loại, bao gồm:	Bộ	1	Dùng để chuẩn bị, xếp đặt, bố trí bàn ăn và bàn tiệc, làm vệ sinh, trải khăn bàn và phục vụ khách ăn uống	Kích thước tùy thuộc vào nhu cầu sử dụng cho từ 2 đến 6 khách mỗi bàn
	- Bàn chữ nhật	*Chiếc*	*2*		

TT	Tên thiết bị	Đơn Vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Bàn vuông	*Chiếc*	*2*		
	- Bàn tròn	*Chiếc*	*2*		
	- Bàn chuẩn bị	*Chiếc*	*2*		
8	Ghế tựa	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn xếp đặt, bố trí ghế, làm vệ sinh	Kích thước của ghế phù hợp và đồng bộ với kích thước của bàn
9	Ghế cho trẻ em	Chiếc	1	Dùng để thực hành sắp xếp, bố trí và phục vụ	Phù hợp với kích thước bàn và loại hình nhà hàng
10	Bộ đồ ăn Á	Bộ	24	Dùng để hướng dẫn làm vệ sinh, sắp đặt, bố trí, bưng, bê, thu dọn và phục vụ theo kiểu Á	Phù hợp loại hình nhà hàng và thực đơn được sử dụng trong nhà hàng, khách sạn. Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
11	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	24	Dùng để định vị trên bàn ăn, phục vụ các món ăn khai vị, món chính, tráng miệng	
12	Bộ dụng cụ phục vụ các loại sinh tố	Bộ	5	Dùng để thực hành pha chế và phục vụ các loại sinh tố	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm. Phù hợp thực đơn uống
13	Bộ dụng cụ phục vụ trà	Bộ	5	Dùng để pha chế các loại trà và làm vệ sinh, sắp đặt và phục vụ trà	
14	Bộ dụng cụ phục vụ cà phê	Bộ	5	Dùng để pha chế và phục vụ các loại cà phê theo các phương pháp và làm vệ sinh	
15	Bộ dụng cụ phục vụ đồ uống có cồn	Bộ	5	- Dùng để mở rượu, bia và làm vệ sinh; - Phục vụ các loại rượu	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm Phù hợp thực đơn uống

TT	Tên thiết bị	Đơn Vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
16	Bộ đồ vải, bao gồm:	Bộ	1	- Dùng để thực hành các kiểu gấp khăn ăn, trang trí bàn ăn trong nhà hàng; - Chuyển dụng cụ nóng; - Phục vụ rượu vang; - Dọn sơ bàn ăn; - Lau chùi các loại dụng cụ phục vụ trong nhà hàng (ly, tách, dao, nĩa,...)	- Chất liệu cotton
	- Khăn trải bàn	*Chiếc*	*10*		*Loại trang trí phù hợp với kích cỡ bàn*
	- Khăn ăn	*Chiếc*	*48*		*Loại hút nước, có kích thước 50cm x 50cm*
	- Khăn phục vụ	*Chiếc*	*24*		*Loại có kích thước 30cm x 70cm*
	- Khăn vệ sinh	*Chiếc*	*8*		*Loại đa năng*
	- Bộ vải bao bàn và trang trí bàn buffet	*Bộ*	*2*		*Loại phù hợp với kích thước của bàn và theo tiêu chuẩn phục vụ*
17	Bộ khay phục vụ nhà hàng, bao gồm:	Bộ	4	- Dùng để hướng dẫn sắp đặt món ăn, đồ uống trên khay - Bưng khay theo các phương pháp khác nhau	Loại chống trơn trượt với kích thước thích hợp cho việc phục vụ
	- Khay hình chữ nhật	*Chiếc*	*1*		
	- Khay hình tròn	*Chiếc*	*1*		
18	Lò hâm món ăn	Bộ	1	- Dùng để làm vệ sinh, làm bóng bề mặt thiết bị, sắp đặt, trang trí trên bàn buffet; - Giữ nóng thức ăn tại bàn buffet	- Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm; - Sử dụng tối thiểu cho 05 loại món ăn
19	Giá để khay	Chiếc	2	Dùng để thực hành phục vụ trung chuyển thức ăn	Kích cỡ và kiểu dáng phù hợp với từng loại khay
20	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn cách sắp đặt và bảo quản thiết bị, dụng cụ	Kích thước tùy thuộc vào số lượng dụng cụ hiện có và 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
21	Tủ đựng dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp, bảo quản các dụng cụ trong nhà hàng	Có kích cỡ tối thiểu 1,5m x 1,5m; có phân tầng, ngăn
22	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
23	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách làm lạnh ly để phục vụ	Công suất tối thiểu: 110W
24	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp, bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh	Dung tích tối thiểu: 450 lít. Phù hợp với diện tích và bố trí phòng thực hành nhà hàng
25	Máy làm lạnh nước trái cây	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn vận hành làm lạnh nước trái cây	Công suất tối thiểu: 540W
26	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	1	Nướng bánh mỳ, làm vệ sinh	Công suất tối đa: 3000W
27	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn làm đá viên phục vụ pha chế và phục vụ khách	Công suất tối thiểu: 32 (kg/ngày)
28	Máy hút bụi	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn vận hành làm vệ sinh các loại nền nhà, ghế nệm, mặt sau của vật dụng	Công suất tối thiểu: 1000W. Dung tích tối thiểu 10 lít, có chức năng hút khô và ướt
29	Ấm đun nước	Chiếc	2	Dùng để phục vụ pha đồ uống nóng	Dung tích tối thiểu: 1,8 lít
30	Máy in	Chiếc	1	Dùng để thực hành in hóa đơn cho khách hàng	In khổ giấy A4

TT	Tên thiết bị	Đơn Vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
31	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	2	Dùng để thực hành phục vụ thức ăn, đồ uống	Tối thiểu có 01 ngăn để dụng cụ phục vụ bàn
32	Thùng rác	Chiếc	2	Sử dụng để đựng rác	- Có nắp đậy; - Chất liệu bằng nhựa hoặc inox; - Kích thước tối thiểu: 50cm x 30cm
33	Lọ hoa	Chiếc	4	Dùng để thực hành kỹ năng cắm hoa, trang trí và phục vụ	Phù hợp với loại bàn và bố trí tại nhà hàng

Bảng 15. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ21
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh và thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
4	Bếp Á	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn chế biến món ăn theo phương pháp xào, chiên thực phẩm với nhiệt độ cao	Công suất tối thiểu: 500W
5	Bếp Âu	Chiếc	1	Dùng để thực hiện các thao tác mẫu chế biến món ăn	Loại 4 họng, kích thước tối thiểu: D60cm x R72cm x C86cm
6	Bếp gas	Chiếc	6	Dùng để thực hành chế biến món ăn	Loại 2 họng, kích thước tối thiểu: D60cm x R 35cm
7	Bếp nướng	Chiếc	1	Dùng để thực hành chế biến các món ăn theo phương pháp nướng vĩ	Kích thước tối thiểu: D40cm x C70cm x R90cm
8	Bếp từ (cảm ứng điện từ)	Chiếc	6	Dùng để giới thiệu công dụng và phương pháp chế biến và thực hành trong quá trình chế biến	Kiểu 01 bếp, công suất tối thiểu: 2kW

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	Bàn đặt bếp ga	Chiếc	6	Dùng để đặt bếp gas	Chất liệu inox, kích thước tối thiểu: D100cm x R70cm x C60cm
10	Bàn bếp 1 chậu rửa	Chiếc	6	Dùng để rửa thực phẩm và cấp nước trong quá trình chế biến	Chất liệu inox, kích thước tối thiểu: D120cm x R70cm x C70cm
11	Bàn sơ chế	Chiếc	3	Dùng để cắt thái nguyên liệu thực phẩm, phối hợp gia vị...	Chất liệu Inox, kích thước tối thiểu: D200cm x C80cm x R90cm
12	Bàn trung gian	Chiếc	2	Dùng để trình bày sản phẩm sau khi đã chế biến, để các dụng cụ	Chất liệu Inox, kích thước tối thiểu: D200cm x C80cm x R90cm, có giá để dụng cụ phía dưới
13	Máy đánh trứng	Chiếc	3	Dùng để đánh trứng và các nguyên liệu khác	Dạng cầm tay, công suất tối thiểu 250W
14	Máy xay thịt	Chiếc	1	Dùng để xay thịt gia súc, gia cầm và thủy hải sản	Công suất tối thiểu 400W
15	Máy xay đa năng cầm tay	Chiếc	1	Dùng để xay nhuyễn xúp, xốt, chè đặc	Công suất tối thiểu 360W
16	Máy xay sinh tố	Chiếc	2	Dùng để xay rau, củ, quả, trong quá trình chế biến	Dung tích tối thiểu: 1,5 lít Công suất tối thiểu: 600W
17	Máy cắt lát	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu công dụng, làm vệ sinh và thực hành trong quá trình chế biến	Công suất tối thiểu: 200W
18	Máy rửa bát, đĩa, ly	Chiếc	1	Dùng để rửa bát đĩa, dụng cụ nhỏ	Công suất rửa tối thiểu: 30 ÷ 60 rổ/giờ

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	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	1	Dùng để nướng, quay, hấp thực phẩm	Công suất tối thiểu 6000W, có các mức điều chỉnh nhiệt độ
20	Lò nướng mặt (Salamander)	Chiếc	1	Dùng để nướng mặt các loại thực phẩm, giữ nóng một số món ăn	Công suất tối thiểu 6000W
21	Lò vi sóng	Chiếc	2	- Dùng để giới thiệu tính năng, vệ sinh, bảo quản, sử dụng. - Thực hành hâm nóng thức ăn, rã đông, nấu, nướng thực phẩm	Dung tích tối thiểu: 17 lít
22	Tủ đông	Chiếc	1	Dùng để bảo quản thực phẩm trong thời gian dài	Nhiệt độ tối thiểu âm 18^0C, dung tích tối đa 1500 lít, có đèn hiển thị nhiệt độ
23	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Chiếc	1	Dùng để lưu giữ mẫu thực phẩm trong quá trình chế biến	Loại tối thiểu 02 ngăn chứa thực phẩm. Công suất tối thiểu: 250W
24	Tủ mát	Chiếc	2	Dùng để bảo quản thực phẩm trong thời gian ngắn	Dung tích tối thiểu: 1200 lít
25	Giá để dụng cụ	Chiếc	6	Dùng để thực hành việc xếp đặt, dự trữ các dụng cụ bếp	Kích thước phù hợp trong bố trí mặt bằng bếp
26	Giá để thực phẩm khô	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn sắp đặt thực phẩm khô, gia vị trong bếp và kho	
27	Giá gắn trên bàn chế biến	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn xếp đặt gia vị và tài liệu trong quá trình thực hành chế món ăn của sinh viên	Chất liệu inox, loại 1 tầng, kích thước tối thiểu: Dài 240cm x Rộng 20 cm x Cao 25cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
28	Giá đựng thớt	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn xếp đặt thớt trước và sau khi sử dụng	Chất liệu Inox, kích thước tối thiểu: Dài 150cm x Rộng 60cm x Cao 70cm
29	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn chế biến patê thịt, cá	Chất liệu Inox, kích thước tối thiểu: Dài 20cm x Rộng 8cm x C10cm
30	Khuôn nướng vuông	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn nướng vàng, giòn bề mặt thực phẩm (các món gratin)	Chất liệu inox, kích thước tối thiểu: D30cm x R30cm x C5cm
31	Khay nướng chống dính	Chiếc	6	Dùng để đựng thực phẩm nướng trong lò	Kích thước tối thiểu: D60cm x R40cm x C2,5cm
32	Vỉ nướng	Chiếc	6	Dùng để nướng thực phẩm trên bếp nướng than	Loại ≥ 30cm x 30cm
33	Bộ đựng gia vị	Bộ	6	Dùng để chứa đựng nguyên liệu, dùng trong sơ chế, chế biến và bảo quản	Thông số kỹ thuật thông dụng đối với các nhà bếp của nhà hàng
34	Bộ xoong nồi	Bộ	6	Dùng để giới thiệu các dụng cụ, làm vệ sinh và làm chín thực phẩm theo các phương pháp	Kích thước và chủng loại phù hợp với thực đơn thực hành
35	Bộ chảo, mỗi bộ gồm:	Bộ	6	Dùng để giới thiệu các dụng cụ, làm vệ sinh và thực hành chế biến thực phẩm theo các phương pháp	
	- Chảo chiên cạn	*Chiếc*	*3*		*Có đường kính tối thiểu theo từng loại: 20cm; 26cm; 30cm*
	- Chảo chiên sâu	*Chiếc*	*3*		*Có đường kính tối thiểu theo từng loại: 24cm; 30 cm; 40cm. Chiều sâu tối thiểu: 5cm*

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 chế biến, mỗi bộ gồm:	Bộ	6	Dùng để giới thiệu các loại dụng cụ, làm vệ sinh và thực hành trong quá trình chế biến	Loại thông dụng và phù hợp với thực đơn trong nhà hàng
	- Vá múc xúp, canh	*Chiếc*	*1*		
	- Vá gỗ (spatula)	*Chiếc*	*1*		
	- Kẹp gắp	*Chiếc*	*1*		
	- Xẻng lật	*Chiếc*	*1*		
	- Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*1*		
	- Vợt chần phở	*Chiếc*	*1*		
	- Rây lọc	*Chiếc*	*1*		
	- Vớt bọt	*Chiếc*	*1*		
	- Cối và chày	*Bộ*	*1*		
	- Búa đập thịt	*Chiếc*	*1*		
	- Kéo	*Chiếc*	*1*		
	- Dụng cụ mài dao	*Chiếc*	*1*		
37	Bộ dao bếp, bao gồm:	Bộ	6	Dùng để giới thiệu các loại dao, làm vệ sinh và thực hành trong quá trình chế biến	Loại thông dụng và phù hợp với thực đơn trong nhà hàng
	- Dao gọt vỏ	*Chiếc*	*1*		
	- Dao cắt thái	*Chiếc*	*1*		
	- Dao băm	*Chiếc*	*2*		
	- Dao cắt bánh mỳ	*Chiếc*	*1*		
	- Dao thái phở	*Chiếc*	*1*		
	- Dao chặt xương	*Chiếc*	*1*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
38	Bộ dao tỉa	Bộ	6	Dùng để giới thiệu các loại dao tỉa, làm vệ sinh và thực hành trong quá trình chế biến	
39	Bộ khay đựng thực phẩm	Bộ	6	Dùng để chứa nguyên liệu dùng trong sơ chế, chế biến và bảo quản	Loại thông dụng đối với các nhà bếp của nhà hàng
40	Bộ đồ ăn	Bộ	21	Dùng để trình bày, cảm quan và đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến	Loại thông dụng và phù hợp với thực đơn trong nhà hàng
41	Bộ thớt 6 màu	Bộ	6	Dùng để giới thiệu các loại thớt, làm vệ sinh và thực hành trong quá trình chế biến	Kích thước tối thiểu: D58cm x R38cm x C2cm (đỏ, xanh biển, xanh lá cây, nâu, trắng, vàng)
42	Thớt chặt	Chiếc	1	Dùng để thực hành sơ chế thực phẩm	Chất liệu bằng gỗ, kích thước tối thiểu: D50cm x R50cm x C50cm, đặt trên giá cao 70cm
43	Bộ dụng cụ đong đo, gồm	Bộ	6	Dùng để kiểm tra, phân chia nguyên liệu trong thực hành chế biến	
	- Cân	*Chiếc*	*1*		Cân được trọng lượng tối thiểu 5kg
	- Nhiệt kế	*Chiếc*	*1*		Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	- Ca đong	*Chiếc*	*1*		Đong lường được dung tích tối thiểu 2,5 lít
44	Bộ dụng cụ vệ sinh, bao gồm:	Bộ	2		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Cây gạt nước	*Chiếc*	*1*	*Dùng để thực hành quy trình vệ sinh sàn và khu vực chế biến*	*- Bông vải sợi;* *- Cán dài tối thiểu 120cm, lưỡi gạt dài tối thiểu 40cm*
	- Bàn chà khô nền	*Chiếc*	*1*		*- Chất liệu bông vải sợi, cán Inox dài tối thiểu 120cm*
	- Chổi quét khu vực bếp	*Chiếc*	*1*		*- Chất liệu nhựa, cán dài tối thiểu 120cm*
	- Thùng rác lớn	*Chiếc*	*2*	*Dùng để thực hành quy trình thu gom rác tại khu vực chế biến*	*- Có nắp đậy;* *- Chất liệu nhựa, dung tích tối thiểu 70L (một thùng đựng rác vô cơ, một thùng đựng rác hữu cơ)*
	- Hốt rác	*Chiếc*	*2*		*- Chất liệu nhựa, cán dài tối thiểu 120cm*
45	Xe đẩy	Chiếc	1	Dùng để vận chuyển thực phẩm, dụng cụ	Chất liệu inox, 2 ÷ 3 tầng, kích thước tối thiểu: D100cm x R60cm x C90cm

Bảng 16. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ BUỒNG KHÁCH SẠN

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ23
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh và thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khách sạn
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 17. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ LỄ TÂN

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã số mô đun: MĐ24

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khách sạn
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 18. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ TIỆC

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ25
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh và thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khách sạn
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 19. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ26
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh và thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khách sạn
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 20. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KIỂM SOÁT GIÁ VỐN

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ27
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh và thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khách sạn
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 21. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ ĐỒ UỐNG

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ28
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh và thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khách sạn
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 22. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ DỊCH VỤ HỘI NGHỊ/HỘI THẢO

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ29
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh và thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khách sạn
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 23. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ CÁC DỊCH VỤ GIẢI TRÍ

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ30
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh và thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khách sạn
3	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 24. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): NGOẠI NGỮ 2

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH31
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh và 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	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
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
3	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
4	Máy cassette	Chiếc	1	Dùng để rèn luyện kỹ năng nghe hiểu ngoại ngữ	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
6	Loa máy tính	Bộ	1	Dùng để khuếch đại âm thanh khi trình chiếu hình ảnh, tư liệu	Công suất tối thiểu 40W

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

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

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh và 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, DỤNG CỤ CHUYÊN NGÀNH			
1	Lò hâm món ăn	Bộ	1	- Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm; - Sử dụng tối thiểu cho 05 loại món ăn
2	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 6000W, có các mức điều chỉnh nhiệt độ
3	Lò nướng mặt (Salamander)	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 6000W
4	Lò vi sóng	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 17 lít
5	Máy cà thẻ thanh toán	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
6	Máy cắt lát	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 200W
7	Máy đánh sàn	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
8	Máy đánh trứng	Chiếc	1	Dạng cầm tay, công suất tối thiểu 250W
9	Máy giặt	Chiếc	1	Trọng lượng giặt tối thiểu: 8 kg
10	Máy hút bụi	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 1000W. Dung tích tối thiểu 10 lít, có chức năng hút khô và ướt
11	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 32 (kg/ngày)
12	Máy làm lạnh nước trái cây	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 540W
13	Máy nạp thẻ khóa khách sạn	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
14	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	1	Công suất tối đa: 3000W
15	Máy phun nước áp lực	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
16	Máy rửa bát, đĩa, ly	Chiếc	1	Công suất rửa tối thiểu: 30 ÷ 60 rổ/giờ
17	Máy thổi khô	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
18	Máy xay đa năng cầm tay	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 360W
19	Máy xay sinh tố	Chiếc	2	Dung tích tối thiểu: 1,5 lít Công suất tối thiểu: 600W
20	Máy xay thịt	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 400W
21	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 34 chai
22	Tủ đông	Chiếc	1	Nhiệt độ tối thiểu âm 18^0C, dung tích tối thiểu 1500 lít, có đèn hiển thị nhiệt độ
23	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 250 lít
24	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Chiếc	1	Có tối thiểu 02 ngăn chứa thực phẩm. Công suất ≥ 250W
25	Tủ mát	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 1200 lít
26	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 110W
27	Bàn bếp 1 chậu rửa	Chiếc	6	Chất liệu inox, kích thước tối thiểu: D120cm x R70cm x C70cm
28	Bộ bàn khách các loại, bao gồm:	Bộ	1	Kích thước tối thiểu sử dụng cho từ 2 đến 6 khách mỗi bàn
	- Bàn chữ nhật	*Chiếc*	*2*	
	- Bàn vuông	*Chiếc*	*2*	
	- Bàn tròn	*Chiếc*	*2*	
	- Bàn chuẩn bị	*Chiếc*	*2*	
29	Bàn đặt bếp ga	Chiếc	6	Chất liệu inox, kích thước khoảng: D100cm x R70cm x C60cm
30	Bàn sơ chế	Chiếc	2	Chất liệu Inox, kích thước tối thiểu: D200cm x C80cm x R90cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
31	Bàn trung gian	Chiếc	2	Chất liệu Inox, kích thước tối thiểu: D200cm x C80cm x R90cm, có giá để dụng cụ phía dưới
32	Bếp Á	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 500W
33	Bếp Âu	Chiếc	1	Loại 4 họng, kích thước tối thiểu: D60cm x R72cm x C86cm
34	Bếp gas	Chiếc	6	Loại 2 họng, kích thước tối thiểu: D60cm x R 35cm
35	Bếp nướng	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu: D40cm x C70cm x R90cm
36	Bếp từ (cảm ứng điện từ)	Chiếc	3	Kiểu 1 lò có công suất tối thiểu: 2kW
37	Bộ chảo, mỗi bộ gồm:	Bộ	1	
	- Chảo chiên cạn	*Chiếc*	*3*	Có đường kính tối thiểu theo từng loại: 20cm; 26 cm; 30 cm
	- Chảo chiên sâu	*Chiếc*	*3*	Có đường kính tối thiểu theo từng loại: 24cm; 30 cm; 40 cm. Chiều sâu tối thiểu: 5cm
38	Bộ dao bếp, bao gồm:	Bộ	6	Loại thông dụng và phù hợp với thực đơn trong nhà hàng
	- Dao gọt vỏ	*Chiếc*	*1*	
	- Dao cắt thái	*Chiếc*	*1*	
	- Dao băm	*Chiếc*	*2*	
	- Dao cắt bánh mỳ	*Chiếc*	*1*	
	- Dao thái phở	*Chiếc*	*1*	
	- Dao chặt xương	*Chiếc*	*1*	
39	Bộ dao tỉa	Bộ	6	Loại thông dụng và phù hợp với thực đơn trong nhà hàng
40	Bộ đồ ăn Á	Bộ	6	Loại thông dụng được sử dụng trong nhà hàng, khách sạn. Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
41	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	6	Loại thông dụng được sử dụng trong nhà hàng, khách sạn. Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
42	Bộ đựng gia vị	Bộ	6	Loại thông dụng đối với các nhà bếp của nhà hàng
43	Bộ dụng cụ chế biến, mỗi bộ gồm:	Bộ	6	Loại thông dụng và phù hợp với thực đơn trong nhà hàng
	- Vá múc xúp, canh	*Chiếc*	*1*	
	- Vá gỗ (spatula)	*Chiếc*	*1*	
	- Kẹp gắp	*Chiếc*	*1*	
	- Xẻng lật	*Chiếc*	*1*	
	- Vợt chiên có lỗ	*Chiếc*	*1*	
	- Vợt chần phở	*Chiếc*	*1*	
	- Rây lọc	*Chiếc*	*1*	
	- Vớt bọt	*Chiếc*	*1*	
	- Cối và chày	*Bộ*	*1*	
	- Búa đập thịt	*Chiếc*	*1*	
	- Kéo	*Chiếc*	*1*	
	- Dụng cụ mài dao	*Chiếc*	*1*	
44	Bộ dụng cụ lau sàn	Bộ	2	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
45	Bộ dụng cụ phục vụ các loại sinh tố	Bộ	2	Loại thông dụng phù hợp với thực đơn uống
46	Bộ dụng cụ phục vụ cà phê	Bộ	2	
47	Bộ dụng cụ phục vụ đồ uống có cồn	Bộ	2	
48	Bộ dụng cụ phục vụ trà	Bộ	2	
49	Bộ đồ ăn	Bộ	6	Loại thông dụng và phù hợp với thực đơn trong nhà hàng
50	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	2	
	- Cây gạt nước	*Chiếc*	*1*	*- Bông vải sợi* *- Cán dài 120cm, lưỡi gạt dài 40cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Bàn chà khô nền	*Chiếc*	*1*	*Chất liệu bông vải sợi, cán Inox dài ≥ 120cm*
	- Chổi quét khu vực bếp	*Chiếc*	*1*	*Chất liệu nhựa, cán dài ≥ 120cm*
	- Thùng rác lớn	*Chiếc*	*2*	*Chất liệu nhựa, có nắp đậy, ≥ 70L (một thùng đựng rác vô cơ, một thùng đựng rác hữu cơ)*
	- Hốt rác	*Chiếc*	*2*	*Chất liệu nhựa, cán dài ≥ 120cm*
51	Bộ khay đựng thực phẩm	Bộ	6	Loại thông dụng đối với các nhà bếp của nhà hàng
52	Bộ thớt 6 màu	Bộ	3	Kích thước tối thiểu: D58cm x R38cm x C2cm (đỏ, xanh biển, xanh lá cây, nâu, trắng, vàng)
53	Bồn tắm, chậu rửa mặt và gương soi	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
54	Bồn cầu	Bộ	1	
55	Đồ vải trải giường đôi và đơn. Cơ số mỗi bộ gồm:	Bộ	2	Kích thước thông dụng, phù hợp với các cỡ giường
	- Ga trải giường	*Chiếc*	*2*	
	- Vỏ chăn	*Chiếc*	*2*	
	- Tấm bảo vệ nệm	*Chiếc*	*2*	
	- Gối	*Chiếc*	*2*	
	- Vỏ gối	*Chiếc*	*2*	
	- Gối trang trí	*Chiếc*	*2*	
	- Dải trang trí giường	*Chiếc*	*2*	
56	Ghế cho trẻ em	Chiếc	1	Phù hợp với kích thước bàn và loại hình nhà hàng
57	Ghế quầy bar	Chiếc	5	Phù hợp kích thước quầy bar và phòng thực hành nhà hàng
58	Ghế tựa	Chiếc	24	Kích thước của ghế phù hợp và đồng bộ với kích thước của bàn

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
59	Giá để khay	Chiếc	2	Kích cỡ và kiểu dáng phù hợp với từng loại khay
60	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	2	Kích thước tùy thuộc vào số lượng dụng cụ hiện có
61	Giá để dụng cụ	Chiếc	6	Kích thước phù hợp trong bố trí mặt bằng bếp
62	Giá để thực phẩm khô	Chiếc	2	
63	Giá đựng thớt	Chiếc	2	Chất liệu Inox, kích thước tối thiểu: D150cm x R60cm x C70cm
64	Giá gắn trên bàn chế biến	Chiếc	6	Chất liệu inox, kích thước tối thiểu: D 240cm x R 20 cm x C25cm
65	Giá hành lý	Chiếc	1	Kích thước phù hợp với buồng
66	Giường ngủ các loại:	Bộ	1	Kích thước theo tiêu chuẩn thông dụng của các khách sạn
	- Giường đôi	*Chiếc*	*1*	
	- Giường đơn	*Chiếc*	*1*	
	- Giường phụ (extrabed)	*Chiếc*	*1*	
67	Két an toàn cá nhân	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu: 23cm x 40cm x 34cm
68	Két sắt nhiều ngăn	Chiếc	1	Tối thiểu 12 ngăn
69	Khay nướng chống dính	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: D60cm x R40cm x C2,5cm
70	Bộ khay phục vụ nhà hàng, bao gồm:	Bộ	4	Loại chống trơn trượt, nhựa cao cấp, với kích thước thích hợp cho việc phục vụ
	- Khay hình chữ nhật	*Chiếc*	*1*	
	- Khay hình tròn và oval	*Chiếc*	*1*	
71	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	6	Chất liệu Inox, kích thước tối thiểu: D20cm x R8cm x C10cm
72	Khuôn nướng vuông	Chiếc	6	Chất liệu inox, kích thước tối thiểu: D30cm x R30cm x C5cm
73	Quầy bar	Chiếc	1	Phù hợp kích thước phòng thực hành nhà hàng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
74	Quầy lễ tân	Chiếc	1	Phù hợp kích thước phòng thực hành lễ tân
75	Thớt chặt	Chiếc	1	Chất liệu bằng gỗ, kích thước tối thiểu: D50cm x R50cm x C50cm đặt trên giá cao 70cm
76	Tủ đựng dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Có kích cỡ tối thiểu: 1,5m x 1,5m; có phân tầng, ngăn
77	Tủ quần áo	Chiếc	1	Kích thước phù hợp với kích cỡ phòng; Có móc treo áo quần
78	Vỉ nướng	Chiếc	6	Vuông 30cm x 30cm
79	Xe đẩy hành lý	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
80	Xe đẩy phục vụ bàn	Chiếc	2	Tối thiểu có 01 ngăn để dụng cụ phục vụ bàn
81	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
82	Xe đẩy vệ sinh công cộng	Chiếc	1	Có các ngăn chứa và túi chứa rác riêng biệt
83	Bộ lưu điện cho máy chủ	Bộ	1	Công suất tối thiểu: 1000VA/600W
84	Điện thoại để bàn	Chiếc	2	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm; - Được kết nối cặp song song
85	Hệ thống internet không dây	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
86	Máy cassette	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
87	Máy chủ (Server)	Bộ	1	Đảm bảo cấu hình tối thiểu cài đặt được phần mềm quản lý khách sạn
88	Máy đếm tiền	Chiếc	1	Tốc độ đếm tối thiểu: ≥ 1000 tờ/phút
89	Máy fax	Chiếc	1	Loại fax khổ giấy A4
90	Máy in	Chiếc	1	Loại in khổ giấy A4

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
91	Máy photocopy	Chiếc	1	Tối thiểu photo được khổ giấy A4
92	Máy scan	Chiếc	1	Máy quét mặt phẳng khổ A4
93	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	1	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polymer với các loại ngoại tệ phổ biến)
94	Ca bin thực hành ngoại ngữ	Bộ	19	Đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật đồng bộ
95	Tivi	Chiếc	2	Kích thước màn hình tối thiểu 32 inches
96	Tổng đài điện thoại	Bộ	1	Tối thiểu 10 đầu ra kết nối các máy điện thoại liên lạc nội bộ; Có phần mềm kết nối
97	Máy bộ đàm	Chiếc	2	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
98	Bàn, ghế làm việc	Bộ	1	Kích thước phù hợp kích cỡ phòng
99	Bàn là và cầu là	Chiếc	2	Công suất tối thiểu 1000W Kích thước của cầu là loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
100	Bàn tẩy	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
101	Bộ bàn trà bao gồm:	Bộ	1	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
	- Bàn trà	*Chiếc*	*1*	
	- Ghế	*Chiếc*	*2*	
102	Bộ con dấu (Mỗi bộ con dấu gồm: *- Dấu khách sạn có tên, địa chỉ, mã số thuế;* *- Dấu hủy buồng;* *- Dấu chỉnh sửa đặt buồng;* *- Dấu đã xác nhận;* *- Dấu đã đặt cọc;* *- Dấu đã nhập chi phí;* *- Dấu đã xuất tiền mượn;* *- Dấu đã thanh toán;* *- Dấu đã trả buồng.*	Bộ	1	- Kích cỡ thông dụng; - Khắc chữ nổi

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
103	Dụng cụ sơ cấp cứu	Bộ	1	Theo quy định của Bộ Y tế
104	Bộ dụng cụ đong đo, gồm	Bộ	2	
	- Cân	*Chiếc*	*1*	*Cân được trọng lượng tối thiểu 5kg*
	- Nhiệt kế	*Chiếc*	*1*	*Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm*
	- Ca đong	*Chiếc*	*1*	*Đong lường được dung tích tối thiểu 2,5 lít*
105	Bộ xoong nồi	Bộ	6	Kích thước và chủng loại phù hợp với thực đơn thực hành
106	Các bảng chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Bộ	1	Phù hợp với quầy lễ tân
107	Các loại biển báo bao gồm:			*Biểu tượng, chữ được in rõ ràng;* *- Màu bắt mắt và có phản quang*
	- Biển báo sàn ướt "Wet floor"	*Chiếc*	*2*	
	- Biển báo khu vực đang làm vệ sinh. "Cleaning in progress"	*Chiếc*	*2*	
	- Biển báo in 02 mặt: không làm phiền (không quấy rầy) "Do not disturb" và làm ơn dọn buồng "Please make up room"	*Chiếc*	*1*	*Biểu tượng, chữ được in rõ ràng*
108	Các loại đèn, bao gồm:	Bộ	1	Kích thước thông dụng, phù hợp với bố trí trong buồng ngủ
	- Đèn đọc sách	*Chiếc*	*2*	
	- Đèn đứng	*Chiếc*	*1*	
109	Chìa khóa, bao gồm:	Bộ	1	
	- Khóa cơ	*Chiếc*	*10*	*Gắn vào bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng*
	- Khóa từ các loại	*Chiếc*	*10*	*Loại plastic có kích cỡ tối thiểu dài 5,6 cm, rộng: 4,2 cm, dày: 0,02 cm; kèm theo phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
110	Đồ cung cấp dành cho khách	Bộ	1	
	- Ấm đun nước siêu tốc	*Chiếc*	*1*	*Dung tích tối thiểu 0,7 lít, công suất tối thiểu 1000W*
	- Cân sức khỏe	*Chiếc*	*1*	*Loại thông dụng trên thị trường*
	- Máy sấy tóc	*Chiếc*	*1*	*Công suất tối thiểu 750w*
	- Lọ hoa	*Chiếc*	*2*	*Kích thước, chủng loại phù hợp với bố trí tại buồng ngủ*
	- Thùng rác (sọt rác)	*Chiếc*	*2*	*Có nắp đậy. Kích thước, chủng loại phù hợp với bố trí tại buồng ngủ*
111	Đồ vải cung cấp trong phòng tắm. Mỗi bộ gồm:	Bộ	3	Kích thước tối thiểu được sử dụng tại các khách sạn
	- Khăn tắm	*Chiếc*	*2*	
	- Khăn tay	*Chiếc*	*2*	
	- Khăn mặt	*Chiếc*	*2*	
	- Thảm chân	*Chiếc*	*1*	
	- Áo choàng tắm	*Chiếc*	*1*	
112	Bộ đồ vải, bao gồm:	Bộ	1	- Chất liệu cotton
	- Khăn trải bàn	*Chiếc*	*10*	*Loại trang trí phù hợp với kích cỡ bàn*
	- Khăn ăn	*Chiếc*	*48*	*- Loại hút nước, có kích thước 50m x 50cm*
	- Khăn phục vụ	*Chiếc*	*24*	*- Loại có kích thước 30cm x 70cm*
	- Khăn vệ sinh	*Chiếc*	*8*	*- Loại vệ sinh đa năng thấm hút nước*
	- Bộ vải bao bàn và trang trí bàn buffet	*Bộ*	*2*	*- Phù hợp với kích thước của bàn và theo tiêu chuẩn phục vụ*
113	Đèn pin	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
114	Đồng hồ	Chiếc	2	Báo thức có phát nhạc
115	Dù (ô)	Chiếc	2	Loại có cán cầm tay dài
116	Dụng cụ dập thời gian	Chiếc	1	Có các chữ số từ 0 đến 9, điều khiển bằng tay đến vị trí ngày tháng cần dập

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
117	Dụng cụ lau bụi khô	Chiếc	2	Cán dài ≥ 1,6m
118	Giá để chìa khóa	Chiếc	1	Tối thiểu để được 12 chìa khóa.
119	Giá để dù (ô)	Chiếc	1	Có kích thước tối thiểu: chiều cao 550cm, dài 840cm, rộng 550cm
120	Giá để tờ rơi, tệp gấp, danh thiếp	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu khổ giấy A4
121	Hệ thống hút khói	Bộ	1	Kích thước tối thiểu: D350cm x R110cm x C40cm - Tốc độ (vòng/phút): 900 trở lên - Lưu lượng (m^3/h): 2000 trở lên
122	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	1	Chất liệu thông dụng, kích cỡ tối thiểu: 9,5cm x 6cm x 1,5cm
123	Kẹp lưu hồ sơ	Chiếc	3	Kẹp khổ giấy A4
124	Mẫu bảng giá ngoại tệ	Chiếc	1	Kích cỡ tối thiểu: dài 60cm, rộng: 40cm
125	Mẫu các loại thẻ thanh toán bao gồm: - Mẫu Séc du lịch:	Bộ	1	Loại thông dụng tương ứng với phiên bản sử dụng trong thực tế
	+ Amex	*Chiếc*	*2*	
	+ Citicop	*Chiếc*	*2*	
	+ Visa	*Chiếc*	*2*	
	- Mẫu thẻ nhựa:			
	+ Amex	*Chiếc*	*2*	
	+ JCB, Dinersclub	*Chiếc*	*2*	
	+ Visa	*Chiếc*	*2*	
	+ Master	*Chiếc*	*2*	
126	Máy đánh giầy	Chiếc	1	Loại có tối thiểu 3 chổi
127	Rèm cửa sổ	Bộ	1	Gồm 2 lớp: 1 lớp mỏng và 1 lớp dày chắn ánh sáng
128	Sổ lưu danh thiếp	Chiếc	1	Tối thiểu lưu 100 danh thiếp
129	Chậu giặt	Chiếc	3	Dung tích tối thiểu 30 lít

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
130	Dụng cụ báo cháy, chữa cháy	Bộ	1	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về PCCC
131	Camera bảo vệ	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
132	Bảng chỉ dẫn thoát hiểm	Chiếc	1	Có sơ đồ chỉ lối thoát hiểm và biểu tượng, chữ được in rõ ràng
	THIẾT BỊ HỖ TRỢ ĐÀO TẠO			
133	Bàn, ghế vi tính	Bộ	19	Diện tích mặt bàn tối thiểu 0,6m x 1m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
134	Máy vi tính	Bộ	19	Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được các phần mềm quản trị khách sạn
135	Loa máy tính	Bộ	1	Công suất tối thiểu 40W
136	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
137	Hệ thống âm thanh	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
138	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH
DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN
Trình độ: Trung cấp nghề

(*Kèm 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	Bùi Văn Đức	Thạc sỹ Quản trị kinh doanh	Chủ tịch HĐTĐ
2	Nguyễn Tuấn Dũng	Thạc sỹ Quản trị kinh doanh	P.Chủ tịch HĐTĐ
3	Nguyễn Tiến Bộ	Kỹ sư Điện - điện tử	Ủy viên thư ký
4	Bùi Thị Thơm	Cử nhân Quản trị kinh doanh - Du lịch	Ủy viên
5	Hoàng Thu Hằng	Cử nhân Quản trị kinh doanh	Ủy viên
6	Hồ Văn Lam	Thạc sỹ Quản trị kinh doanh - Du lịch	Ủy viên
7	Lê Đình Giá	Thạc sỹ Quản trị kinh doanh	Ủy viên

(Xem tiếp Công báo số 681 + 682)

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