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 679 + 680)

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: 50810207
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): Kinh tế vi mô (MH 07)

Bảng 2: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Tổng quan du lịch (MH 08)

Bảng 3: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị học (MH 09)

Bảng 4: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Giao tiếp trong kinh doanh (MH 10)

Bảng 5: Danh mục thiết bị tối thiểu môn đun (bắt buộc): Tin học ứng dụng trong kinh doanh khách sạn (MĐ 11)

Bảng 6: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản lý chất lượng dịch vụ (MH 12)

Bảng 7: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Thống kê kinh doanh (MH 13)

Bảng 8: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Tiếng anh chuyên ngành khách sạn (MH 14)

Bảng 9: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quan hệ và chăm sóc khách hàng (MH 15)

Bảng 10: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Marketing du lịch (MH 16)

Bảng 11: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Nghiệp vụ thanh toán (MH 17)

Bảng 12: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Kế toán du lịch - khách sạn (MH 18)

Bảng 13: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị tài chính doanh nghiệp du lịch - khách sạn (MH 019)

Bảng 14: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị cơ sở vật chất và kỹ thuật khách sạn (MH 20)

Bảng 15: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị nguồn nhân lực (MH 21)

Bảng 16: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): An ninh - an toàn trong khách sạn (MĐ 22)

Bảng 17: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ lễ tân (MĐ 23)

Bảng 18: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ phục vụ buồng khách sạn (MĐ 24)

Bảng 19: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ nhà hàng (MĐ 25)

Bảng 20: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ chế biến món ăn (MĐ 26)

Bảng 21: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị buồng khách sạn (MĐ 29)

Bảng 22: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị lễ tân (MĐ 30)

Bảng 23: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Marketing dịch vụ lưu trú (MĐ 31)

Bảng 24: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị doanh thu (MĐ 32)

Bảng 25: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Thiết kế nội thất khách sạn (MĐ 33)

Bảng 26: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị tiệc (MĐ 34)

Bảng 27: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị nhà hàng (MĐ 35)

Bảng 28: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Marketing nhà hàng (MĐ 36)

Bảng 29: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị đồ uống (MĐ 37)

Bảng 30: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Kiểm soát giá vốn (MĐ 38)

Bảng 31: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị dịch vụ hội nghị/hội thảo (MĐ 39)

Bảng 32: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị các dịch vụ giải trí (MĐ 40)

Bảng 33: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Tổ chức sự kiện (MĐ 41)

Bảng 34: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Marketing hội nghị/hội thảo (MĐ 42)

Bảng 35: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Ngoại ngữ 2 (Tiếng Pháp) (MH 43)

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

Bảng 36: 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 cao đẳng nghề là danh mục bao gồm các loại thiết bị dạy nghề (dụng cụ, mô hình, bộ phận của thiết bị, thiết bị hoàn chỉnh…) tối thiểu và số lượng tối thiểu của từng loại thiết bị dạy nghề mà cơ sở dạy nghề phải có để tổ chức dạy và học cho 01 lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên và lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên. Danh mục này được xây dựng trên cơ sở chương trình khung trình độ cao đẳng nghề Quản trị 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 35, 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 36. 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.

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 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 36).

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): KINH TẾ VI MÔ

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã số môn học: MH 07

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 2. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): TỔNG QUAN DU LỊCH

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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	Bảng có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 3. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ HỌC

Tên nghề: Quản trị khách sạn
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, 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 4. 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: MH 10
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 thực hành in các loại văn bản	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	- Loại có 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

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	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
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 phù hợp, 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 5. 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: MĐ 11

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên và 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 thực hành ứng dụng công nghệ thông tin trong tất cả các khâu quản trị khu resort	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	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 thông dụng tại thời điểm mua sắm, 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 sinh viên	- 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 6. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH 12
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 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 7. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): THỐNG KÊ KINH DOANH

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH 13
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 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 8. 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: MH 14
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	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 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 9. 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: MH 15
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 10. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): MARKETING DU LỊCH

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã số môn học: MH 16

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 11. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ THANH TOÁN

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH 17
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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	Bảng có chân giá đỡ, kích thước 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 hướng dẫn các 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	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 12. 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: MH 18
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu, làm bài tập nhóm; - Hướng dẫn khai thác tư liệu internet và 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 13. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ TÀI CHÍNH DOANH NGHIỆP DU LỊCH KHÁCH SẠN

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số môn học: MH 19
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, 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 để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu, làm bài tập nhóm; - Hướng dẫn khai thác tư liệu internet và 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 14. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã số môn học: MH 20

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 15. 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: MH 21

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 16. 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: MĐ 22
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 nhận biết và thực hành sử dụng, bảo quản các dụng cụ báo cháy, chữa cháy	Báo cháy tự động, theo tiêu chuẩn về thiết bị 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	Dụng cụ sơ cấp cứu…	Bộ	1	Dùng để thực hành sơ cấp cứu nạn nhân tai nạn	Theo tiêu chuẩn về thiết bị 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 17. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ LỄ TÂN

Tên nghề: Quản trị Khách sạn
Mã số mô đun: MĐ 23
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

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

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	Kẹp lưu hồ sơ	Chiếc	3	Dùng để thực hành kỹ năng lưu hồ sơ đặt buồng, hợp đồng 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	Giá tối thiểu để được 12 chìa khóa
7	Chìa khóa, bao gồm:	Bộ	1	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 plastic có kích cỡ ≥ (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

TT	Tên thiết bị	Đơn Vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
11	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	Loại có thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
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
15	Máy in	Chiếc	1	Dùng để thực hành in hóa đơn cho khách hàng	In 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	Fax khổ giấy A4
17	Máy photocopy	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng vận hành sao chụp tài liệu	Photo 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
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;* *- Dấu đã xác nhận;* *- Dấu đã đặt cọc;* *- Dấu đã nhập chi phí;* *- Dấu đã xuất tiền mượn;*	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 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 18. 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: MĐ 24
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 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, bao gồm:	Bộ	1	- 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	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 đồ 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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Thùng rác (sọt rác)	*Chiếc*	*2*		*Có nắp đậy. Kích thước phù hợp với bố trí tại buồng ngủ*
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 sinh	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

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

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	Bàn là và cầu là	Chiếc	2	Dùng để thực hành kỹ năng là đồ vải bằng tay	Công suất tối thiểu bàn là 1000W
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 19. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã số mô đun: MĐ 25

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn Vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	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 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

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	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*		
	- 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 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	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
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

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	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	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm. Phù hợp thực đơn uống
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	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm. Phù hợp thực đơn uống
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
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*		*- Khăn bàn trang trí phù hợp với kích cỡ bàn*
	- Khăn ăn	*Chiếc*	*48*		*- Khăn ăn hút nước, có kích thước 50cm* x *50cm*
	- Khăn phục vụ	*Chiếc*	*24*		*- Khăn phục vụ có kích thước 30cm* x *70cm*
	- Khăn vệ sinh	*Chiếc*	*8*		*- Khăn vệ sinh đa năng phải hút nước*
	- Bộ vải bao bàn và trang trí bàn buffet	*Bộ*	*2*		*- Bộ vải bao phù hợp với kích thước của bàn và theo tiêu chuẩn phục vụ*

TT	Tên thiết bị	Đơn Vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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	Khay 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
21	Tủ đựng dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp, bảo quản các dụng cụ bằng kim loại, đồ vải và các dụng cụ khác ở 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

TT	Tên thiết bị	Đơn Vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
23	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
31	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	2	Dùng để thực hành phục vụ thức ăn, đồ uống	Thông số kỹ thuật phù hợp 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
					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 20. 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: MĐ 26
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 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 vỉ	Kích thước tối thiểu: D40cm x C70cm x R90cm

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	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 lò có công suất tối thiểu: 2kW
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
17	Máy 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
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 thiểu 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	Có tối thiểu 2 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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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	Kích thước phù hợp trong bố trí mặt bằng bếp
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 biến món ăn của sinh viên	Chất liệu inox, giá 1 tầng, kích thước tối thiểu: Dài 240cm x Rộng 20 cm x Cao 25cm
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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
33	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; 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*
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*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- 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*		
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	Loại thông dụng và phù hợp với thực đơn trong nhà hàng
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

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 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		
	- 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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- 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 21. 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: MĐ 29
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 22. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ LỄ TÂN

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ 30
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 23. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): MARKETING DỊCH VỤ LƯU TRÚ

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ 31
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 24. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ DOANH THU

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ 32
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 25. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): THIẾT KẾ NỘI THẤT KHÁCH SẠN

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 26. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ TIỆC

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã số mô đun: MĐ 34

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 27. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ 35
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, 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 28. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): MARKETING NHÀ HÀNG

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã số mô đun: MĐ 36

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, 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 29. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ ĐỒ UỐNG

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã số mô đun: MĐ 37

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, 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 30. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KIỂM SOÁT GIÁ VỐN

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã số mô đun: MĐ 38

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, 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 31. 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: MĐ 39

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 32. 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: MĐ 40
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, 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 33. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ 41
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, 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 34. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): MARKETING HỘI NGHỊ, HỘI THẢO

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ 42
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, 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 tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 35. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): NGOẠI NGỮ 2

Tên nghề: Quản trị khách sạn
Mã số mô đun: MĐ 43
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	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 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 36. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN BẮT BUỘC

Tên nghề: Quản trị khách sạn

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, 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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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
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	1	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: 150 lít. Phù hợp với diện tích và bố trí phòng thực hành buồng và nhà hàng
24	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Chiếc	1	Tủ có tối thiểu 2 ngăn chứa thực phẩm. Công suất tối thiểu: 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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
28	Bộ bàn các loại, bao gồm:	Bộ	1	Kích thước 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 tối thiểu: D100cm x R70cm x C60cm
30	Bàn sơ chế	Chiếc	3	Chất liệu Inox, kích thước tối thiểu: D200cm x C80cm x R90cm
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	6	Kiểu 01 bếp lò có công suất tối thiểu: 2kW
37	Bộ chảo, mỗi bộ gồm:	Bộ	6	
	- Chảo chiên cạn	*Chiếc*	*3*	*Loại thông dụng có đường kính tối thiểu theo từng loại: 20cm; 26 cm; 30 cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Chảo chiên sâu	*Chiếc*	*3*	*Loại thông dụng có đường kính tối thiểu theo từng loại: 24cm; 30cm; 40cm. 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*	
	- 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
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*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- 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	1	Loại thông dụng phù hợp với thực đơn uống
46	Bộ dụng cụ phục vụ cà phê	Bộ	1	
47	Bộ dụng cụ phục vụ đồ uống có cồn	Bộ	1	
48	Bộ dụng cụ phục vụ trà	Bộ	1	
49	Bộ đồ ăn	Bộ	1	Loại thông dụng và phù hợp với thực đơn trong nhà hàng
50	Bộ dụng cụ vệ sinh gồm:	Bộ	2	
	- Cây gạt nước	*Chiếc*	*1*	*- Bông vải sợi* *- Cán dài ≥ 120cm, lưỡi gạt dài ≥ 40cm*
	- 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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- 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	1	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. Mỗi bộ gồm:	Bộ	1	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*	*1*	
	- 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. Mỗi bộ bao gồm:	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*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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
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	Loại ≥ 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	Chiếc	2	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm. 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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
83	Xe đẩy	Chiếc	1	Chất liệu inox, 2 ÷ 3 tầng, kích thước tối thiểu: D100cm x R60cm x C90cm
84	Máy cassette	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
85	Điện thoại để bàn	Chiếc	2	- Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm - Được kết nối cặp song song
86	Hệ thống internet không dây	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
87	Bộ lưu điện cho máy chủ	Bộ	1	Công suất tối thiểu: 1000VA/ 600W
88	Máy chủ (Server)	Bộ	1	Đảm bảo cấu hình tối thiểu cài đặt được phần mềm quản lý khách sạn
89	Máy đếm tiền	Chiếc	1	Tốc độ đếm tối thiểu: ≥ 1000 tờ/phút
90	Máy fax	Chiếc	1	Fax khổ giấy A4
91	Máy in	Chiếc	1	In khổ giấy A4
92	Máy photocopy	Chiếc	1	Tối thiểu photo được khổ giấy A4
93	Máy scan	Chiếc	1	Máy quét mặt phẳng khổ A4
94	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)
95	Ca bin thực hành ngoại ngữ	Bộ	19	Đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật đồng bộ
96	Tivi	Chiếc	1	Kích thước màn hình tối thiểu 32 inches

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
97	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
98	Máy bộ đàm	Chiếc	2	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
99	Bàn ghế làm việc	Bộ	1	Kích thước phù hợp kích cỡ phòng
100	Bàn là và cầu là	Chiếc	2	Công suất tối thiểu bàn là 1000W Kích thước của cầu là loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
101	Bàn tẩy	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
102	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*	
103	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
104	Dụng cụ sơ cấp cứu	Bộ	1	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị Y tế

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
105	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*
106	Bộ xoong nồi	Bộ	6	Kích thước và chủng loại phù hợp với thực đơn thực hành
107	Các bảng chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Bộ	1	Phù hợp với quầy lễ tân
108	Các loại biển báo gồm:			Biểu tượng, chữ được in rõ ràng; - Màu bắt mắt và có phản quang
	- Biển báo sàn ướt "Wet floor"	*Chiếc*	*1*	
	- Biển báo khu vực đang làm vệ sinh. "Cleaning in progress"	*Chiếc*	*1*	
	- 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
109	Các loại đèn, bao gồm:	Bộ	1	Kích thước thông dụng, phù hợp với bố trí trong buồng ngủ
	- Đèn đọc sách	*Chiếc*	*1*	
	- Đèn đứng	*Chiếc*	*1*	
110	Chìa khóa, bao gồm:	Bộ	1	
	- Khóa cơ	*Chiếc*	*10*	*Gắn vào bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Khóa từ các loại	*Chiếc*	*10*	*Loại plastic có kích cỡ tối thiểu dài 5,6cm, rộng: 4,2cm, dày: 0,02cm; kèm theo phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ*
111	Đồ cung cấp dành cho khách gồm:	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 phù hợp với bố trí tại buồng ngủ*
112	Đồ vải cung cấp trong phòng tắm. Mỗi bộ gồm:	Bộ	1	Loại thông dụng được sử dụng tại các khách sạn
	- Khăn tắm	*Chiếc*	*1*	
	- Khăn tay	*Chiếc*	*1*	
	- Khăn mặt	*Chiếc*	*1*	
	- Thảm chân	*Chiếc*	*1*	
	- Áo choàng tắm	*Chiếc*	*1*	
113	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 50cm x 50cm*
	- Khăn phục vụ	*Chiếc*	*24*	*Loại có kích thước 30cm x 70cm*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Khăn vệ sinh	*Chiếc*	*8*	*Loại 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*
114	Đèn pin	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
115	Đồng hồ	Chiếc	1	Loại có báo thức
116	Dù (ô)	Chiếc	1	Loại có cán cầm tay dài
117	Dụng cụ dập thời gian	Chiếc	1	Có các chữ số từ 0 đến 9, điều khiển bằng tay
118	Dụng cụ lau bụi khô	Chiếc	2	Cán dài 1,6m
119	Giá để chìa khóa	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu để được 12 chìa khóa
120	Giá để dù (ô)	Chiếc	1	Giá có kích thước tối thiểu: chiều cao 550cm, dài 840cm, rộng 550cm
121	Giá để tờ rơi, tệp gấp, danh thiếp	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu khổ giấy A4
122	Gương soi	Chiếc	1	Kích cỡ tối thiểu 80cm x 160cm
123	Hệ thống hút khói	Bộ	1	Kích thước khoảng: Dài 50cm x Rộng 110cm x Cao 40cm - Tốc độ (vòng/phút): ≥ 900 - Lưu lượng (m^3/h): ≥ 2000
124	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	1	Chất liệu phù hợp, kích cỡ tối thiểu 9,5cm x 6cm x 1,5cm
125	Kẹp lưu hồ sơ	Chiếc	3	Kẹp khổ giấy A4
126	Mẫu bảng giá ngoại tệ	Chiếc	1	Kích cỡ tối thiểu: dài 60cm, rộng 40cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
127	Mẫu các loại thẻ thanh toán bao gồm:	Bộ	1	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	*Chiếc*	*2*	
	+ Master	*Chiếc*	*2*	
128	Máy đánh giầy	Chiếc	1	Loại có tối thiểu 3 chổi
129	Rèm cửa sổ	Bộ	1	Gồm 2 lớp: 1 lớp mỏng và 1 lớp dày chắn ánh sáng
130	Sổ lưu danh thiếp	Chiếc	1	Tối thiểu lưu 100 danh thiếp
131	Chậu giặt	Chiếc	3	Dung tích tối thiểu 30 lít
132	Dụng cụ báo cháy, chữa cháy	Bộ	1	Loại báo cháy tự động, theo tiêu chuẩn về thiết bị PCCC
133	Camera bảo vệ	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
134	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			
135	Bàn ghế vi tính	Bộ	19	Diện tích mặt bàn tối thiểu 0,6 x 1m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
136	Máy vi tính	Bộ	19	Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
137	Hệ thống âm thanh	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
138	Loa máy tính	Bộ	1	Công suất tối thiểu 40W
139	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
140	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: Cao đẳng 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 683 + 684)

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