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 681 + 682)

DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU DẠY NGHỀ QUẢN TRỊ KHU RESORT

(*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 khu resort
Mã nghề: 40810208
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): Giao tiếp trong kinh doanh (MH 08)

Bảng 3: Danh mục thiết bị tối thiểu môn đun (bắt buộc): Tin học ứng dụng trong kinh doanh khu resort (MĐ 09)

Bảng 4: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Tiếng anh chuyên ngành khách sạn/Resort (MH 10)

Bảng 5: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): An ninh - an toàn trong khu resort (MH 11)

Bảng 6: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Bảo vệ môi trường (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): Marketing du lịch (MH 14)

Bảng 9: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Nghiệp vụ thanh toán (MH 15)

Bảng 10: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Kế toán khách sạn/Resort (MH 16)

Bảng 11: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị nguồn nhân lực (MH 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 khu resort (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 môn học (tự chọn): Quản lý chất lượng dịch vụ (MH 23)

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

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

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

Bảng 20: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị nhà hàng (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): Kiểm soát giá vốn (MĐ 29)

Bảng 23: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị dịch vụ hội nghị/hội thảo (MĐ 30)

Bảng 24: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị tiệc (MĐ 31)

Bảng 25: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Tổ chức sự kiện (MĐ 32)

Bảng 26: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị các dịch vụ giải trí (MĐ 33)

Bảng 27: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Kỹ thuật cắm hoa và trang điểm (MĐ 34)

Bảng 28: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị dịch vụ Spa (MĐ 35)

Bảng 29: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Ngoại ngữ 2 (Tiếng Pháp) (MĐ 36)

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

Bảng 30: Danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc

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

Bảng 31: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Kỹ thuật cắm hoa và trang điểm

Danh sách hội đồng thẩm định danh mục thiết bị dạy nghề Quản trị khu resort

PHẦN THUYẾT MINH

Danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Quản trị khu resort 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 khu resort ban hành kèm theo Thông tư số 12/2010/TT-BLĐTBXH ngày 12/4/2010 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

I. NỘI DUNG DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU DẠY NGHỀ QUẢN TRỊ KHU RESORT

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 29, 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 30 - 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.

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

Đây là danh mục thiết bị bổ sung theo mô đun tự chọn (bảng 31), dùng để bổ sung cho bảng 30.

II. ÁP DỤNG DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU DẠY NGHỀ QUẢN TRỊ KHU RESORT

Các cơ sở dạy nghề, đào tạo nghề Quản trị khu resort, 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 30);
2. Danh mục thiết bị bổ sung tương ứng với môn học, mô đun tự chọn.
3. Quy mô, kế hoạch đào tạo cụ thể của trường (có tính đến thiết bị sử dụng chung giữa các nghề khác nhau trong trường).

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

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

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số môn học: MH 07

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): GIAO TIẾP TRONG KINH DOANH

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số môn học: MH 08

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 hướng dẫn 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 hướng dẫn thực hành kỹ năng sử dụng máy scan	Quét mặt phẳng khổ giấy A4
6	Điện thoại để bàn	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng giao tiếp bằng điện thoại	- Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm; - Được kết nối cặp song song
7	Hệ thống âm thanh	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng thuyết trình	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
8	Gương soi	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn thực hành điều chỉnh, tự 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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
10	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng trao, nhận danh thiếp trong quá 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 3. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): TIN HỌC ỨNG DỤNG TRONG KINH DOANH KHU RESORT

Tên nghề: Quản trị khu Resort
Mã số mô đun: MĐ 09
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 khu resort	Loại cấu hình tối thiểu cài đặt được phần mềm quản lý khu resort
3	Máy vi tính	Bộ	18	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sử dụng phần mềm quản lý khu resort	Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm, cài đặt được phần mềm quản lý khu resort
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	Dùng để phục vụ việc thực hành cho học sinh	- Diện tích mặt bàn tối thiểu 0,6 x 1m; - Ghế: có bánh xe trượt, có thể điều chỉnh 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 hướng dẫn thực hành kỹ năng kết nối, vận hành internet	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm

Bảng 4. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH KHÁCH SẠN/RESORT

Tên nghề: Quản trị khu Resort
Mã số mô đun: MĐ 10
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	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 trình chiếu hình ảnh, tư liệu	Công suất tối thiểu 40W

Bảng 5. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): AN NINH - AN TOÀN TRONG KHU RESORT

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 11

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 hướng dẫn 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, bảo quản các thiết bị báo cháy, chữa cháy	Loại báo cháy tự động, phù hợp quy định về PCCC
5	Máy bộ đàm	Chiếc	2	Thực hành 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 hướng dẫn thực hành sơ cấp cứu nạn nhân tai nạn	Theo tiêu chuẩn Việt Nam 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 200cm

Bảng 6. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số môn học: MH 12

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

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số môn học: MH 13

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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): MARKETING DU LỊCH

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số môn học: MH 14

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 9. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ THANH TOÁN

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số môn học: MH 15

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 thực hành 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*		
5	Máy in	Chiếc	1	Dùng để in các loại văn bản, hóa đơn khi thực hành	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
6	Máy kiểm tra tiền giả	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn các thao tác kiểm tra tiền giả trong quá trình giao dịch thanh toán bằng tiền mặt	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polymer và 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 10. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): KẾ TOÁN KHÁCH SẠN/RESORT

Tên nghề: Quản trị khu Resort
Mã số môn học: MH 16
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập... - Khai thác tư liệu Internet; - Thực hành nghiệp vụ kế toán	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		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm - Cài đặt được phần mềm quản trị khu resort
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 MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ NGUỒN NHÂN LỰC

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số môn học: MH 17

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 12. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ LỄ TÂN

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 18

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Phục vụ 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 khu resort
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 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 và 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	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 hướng dẫn cách 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	*10*	*Chiếc*		*Loại có bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng*
	- Khóa từ các loại	*10*	*Chiếc*		*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 hướng dẫn cách sử dụng	Kích thước tối thiểu: 23cm x 40cm x 34cm
9	Két sắt nhiều ngăn	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng két cho việc cất giữ tài sản của khách tại quầy lễ tân	Tối thiểu 12 ngăn
10	Tổng đài điện thoại	Bộ	1	Dùng để thực hành các kỹ năng tiếp nhận, thực hiện, duy trì, chuyển các cuộc gọi và tiếp nhận tin nhắn	Tối thiểu 10 đầu ra; Có 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 tại thời điểm mua sắm
12	Máy nạp thẻ khóa khu resort	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng nạp thẻ, đọc thẻ khóa từ	Loại thông dung 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 với 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	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	In khổ giấy A4
16	Máy fax	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng máy fax	Fax khổ giấy A4
17	Máy photocopy	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng vận hành, sao chụp tài liệu	Tối thiểu photo được 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 khu resort	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 khu resort	Kích thước tối thiểu: dài: 60cm, rộng: 40cm
21	Bộ con dấu. Mỗi bộ con dấu gồm: *- Dấu khu resort 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	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, điều khiển bằng lăn dần đến vị trí ngày tháng cần dập
24	Giá để dù (ô)	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp, 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

Tên nghề: Quản trị khu Resort
Mã số mô đun: MĐ 19
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
4	Tivi	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách 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 hướng dẫn 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 vận hành máy 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 vận hành làm sạch và sấy khô thảm	Công suất tối thiểu 1000W
9	Máy phun nước áp lực	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng vận hành máy phun nước để 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 khu resort
	- Giường đôi	*Chiếc*	*2*		
	- Giường đơn	*Chiếc*	*1*		
	- Giường phụ (extrabed)	*Chiếc*	*1*		
11	Đồ vải trải giường đôi và đơn. Cơ số mỗi bộ gồm:	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn cách 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	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	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; - Làm vệ sinh	Đồng bộ với các loại đồ gỗ
	- 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*
	- Thùng rác (sọt rác)	*Chiếc*	*2*		*Có nắp đậy. 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
19	Đồ vải cung cấp trong phòng tắm. Mỗi bộ gồm:	Bộ	3	Dùng để hướng dẫn cách xếp đặt đồ cung cấp trên xe đẩy và trong phòng tắm	Kích thước tối thiểu được sử dụng tại các khu resort
	- 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	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
22	Bồn tắm, chậu rửa mặt và gương soi	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn quy trình làm vệ sinh phòng tắm và thực hiện sắp xếp đồ cung cấp	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
23	Xe đẩy phục vụ buồng	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp đồ trên xe đẩy và sử dụng xe 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	Cán dài và xô vắt dễ dàng ép nước và di chuyển

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 tối thiểu 1,6m
27	Các loại biển báo: *- Biển báo sàn ướt "Wet floor"*	Chiếc	2	Dùng để 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 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	Dùng để hướng dẫn nhận biết thông tin và thực hành kỹ năng phục vụ buồng	
28	Sơ đồ chỉ dẫn thoát hiểm	Chiếc	1	Dùng để chỉ dẫn lối thoát hiểm	Kích thước phù hợp có 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 - Kích thước của cầu là thông dụng tại thời điểm mua sắm
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	Dùng để hướng dẫn thiết lập báo thức, kỹ năng làm vệ sinh và thực hiện sắp xếp đồ cung cấp	Báo thức có phát nhạc
34	Đèn pin	Chiếc	1	Dùng để thực hành kỹ năng làm vệ sinh và 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 khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 24

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn Vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Tivi	Chiếc	1	Dùng để trình chiếu nội dung giảng dạy	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	Bảng 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	Kích thước phù hợp với 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 hướng dẫn cách 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*		

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	Ghế tựa	Chiếc	24	Dùng để hướng dẫn cách 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, khu resort. Đảm bảo vệ sinh
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, khu resort. 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
13	Bộ dụng cụ phục vụ trà	Bộ	5	Dùng để hướng dẫn 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 hướng dẫn 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	

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*		*- 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*
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 hướng dẫn làm vệ sinh, 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 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 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 sắp xếp, bảo quản rượu vang theo tiêu chuẩn	Dung tích tối thiểu: 34 chai
23	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Dùng để làm lạnh ly phục vụ	Công suất tối thiểu: 110W
24	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn sắp xếp, bảo quản thực phẩm trong tủ	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 và làm lạnh nước trái cây	Công suất tối thiểu: 540W
26	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn nướng bánh	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 hướng dẫn phục vụ pha đồ uống nóng	Dung tích tối thiểu: 1.8 lít

TT	Tên thiết bị	Đơn Vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
30	Máy in	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành in hóa đơn cho khách hàng	In khổ giấy A4
31	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	2	Dùng để phục vụ thức ăn, đồ uống	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm. Tối thiểu có 01 ngăn để dụng cụ phục vụ bàn
32	Thùng rác	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, bảo quản, sử dụng	- Có nắp đậy; - Chất liệu bằng nhựa hoặc inox; - Kích thước tối thiểu: 50cm x 30cm
33	Lọ hoa	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn 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 khu Resort
Mã số mô đun: MĐ 21
Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 học sinh, lớp học thực hành tối đa 18 học sinh

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 hướng dẫn kẹp giấy A0, biểu đồ... phục vụ thảo luận và làm bài tập nhóm	Bảng 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 cho chế biến món ăn	Loại 4 họng, kích thước tối thiểu: D60cm x R72cm x C86cm
6	Bếp gas	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn chế biến món ăn	Loại 2 họng, kích thước tối thiểu: D60cm x R35cm
7	Bếp nướng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn 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, làm vệ sinh và thực hành trong quá trình chế biến	Loại bếp đơn, 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 hướng dẫn 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 hướng dẫn trình bày sản phẩm sau khi đã chế biến	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 hướng dẫn đánh trứng và các nguyên liệu khác	Dạng cầm tay, công suất tối thiểu 250W
14	Máy xay thịt	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn 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 hướng dẫn xay nhuyễn xúp, xốt, chè đặc	Công suất tối thiểu 360W
16	Máy xay sinh tố	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn 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, và thực hành trong quá trình chế biến	Công suất tối thiểu: 200W
18	Máy rửa bát, đĩa, ly	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn 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 hướng dẫn 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 hướng dẫn 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 hướng dẫn nhận biết 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 ở nhiệt độ đông lạnh 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	Tủ có tối thiểu 02 ngăn chứa thực phẩm. Công suất tối thiểu: 250W
24	Tủ mát	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ lạnh 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 hướng dẫn 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 món ăn	Chất liệu inox, giá 1 tầng, mặt bằng, kích thước tối thiểu: D240cm x R20cm x C25cm
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: D150cm x R60cm x C70cm
29	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn chế biến patê thịt, cá	Chất liệu Inox, kích thước tối thiểu: D20cm x R8cm 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 hướng dẫn nướng thực phẩm trên bếp nướng than	Loại ≥ vuông 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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
34	Bộ 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*		*Đường kính tối thiểu theo từng loại: 20 cm; 26 cm; 30 cm*
	- Chảo chiên sâu	*Chiếc*	*3*		*Đường kính tối thiểu theo từng loại: 24 cm; 30 cm; 40 cm. Chiều sâu của chảo tối thiểu: 5 cm*
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 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*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Dụng cụ mài dao	*Chiếc*	*1*		
37	Bộ dao bếp, bao gồm:	Bộ	6	Dùng để giới thiệu các loại dao và thực hành trong quá trình chế biến	Loại thông dụng và phù hợp 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 và thực hành trong quá trình chế biến	Loại thông dụng và phù hợp 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 phù hợp 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 và làm vệ sinh	Chất liệu bằng gỗ, kích thước tối thiểu: D50cm x R50cm x C50cm đặt trên giá cao 70cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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 tối thiểu 5kg*
	- Nhiệt kế	*Chiếc*	*1*		*Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm*
	- Ca đong	*Chiếc*	*1*		*Dung tích tối thiểu 2,5 lít*
44	Bộ dụng cụ vệ sinh, 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;*
	- 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, công cụ, 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 MÔN HỌC (TỰ CHỌN): QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số môn học: MH 23

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1m8 x 1m8
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 BUỒNG

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 24

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 khu resort
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 LỄ TÂN

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 25

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; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 DOANH THU

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 26

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1m8 x 1m8
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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): QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 27

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 Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1m8 x 1m8
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 28

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 Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1m8 x 1m8
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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): KIỂM SOÁT GIÁ VỐN

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 29

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 Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1m8 x 1m8
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 DỊCH VỤ HỘI NGHỊ/HỘI THẢO

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 30

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1m8 x 1m8
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ TIỆC

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 31

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Dùng để trình chiếu bài giảng, hình ảnh, bài tập...	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1m8 x 1m8
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 25. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 32

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 Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1m8 x 1m8
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 26. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ CÁC DỊCH VỤ GIẢI TRÍ

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 33

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 Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1m8 x 1m8
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 27. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT CẮM HOA VÀ TRANG ĐIỂM

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 34

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 Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1m8 x 1m8
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
3	Máy ảnh	Chiếc	1	Dùng để chụp và lưu lại hình ảnh trong lúc thực hành cắm hoa và trang	Loại 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

Bảng 28. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ DỊCH VỤ SPA

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 35

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 Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1m8 x 1m8
2	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 29. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGOẠI NGỮ 2

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 36

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 Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1m8 x 1m8
3	Máy vi tính	Bộ	1		Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
4	Máy cassette	Chiếc	1	Dùng để phục vụ kỹ năng nghe hiểu ngoại ngữ	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
5	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	2	Dùng để kẹp 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 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 30. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN BẮT BUỘC

Tên nghề: Quản trị khu resort

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	THIẾT BỊ CHUYÊN MÔN NGHỀ			
1	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 6000W, có các mức điều chỉnh nhiệt độ
2	Lò nướng mặt (Salamander)	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 6000W
3	Lò vi sóng	Chiếc	2	Dung tích tối thiểu: 17 lít
4	Máy cà thẻ thanh toán	Chiếc	2	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
5	Máy cắt lát	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 200W
6	Máy đánh sàn	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
7	Máy đánh trứng	Chiếc	3	Dạng cầm tay, công suất tối thiểu 250W
8	Máy giặt	Chiếc	1	Trọng lượng giặt tối thiểu: 8 kg
9	Máy hút bụi	Chiếc	3	Công suất tối thiểu: 1000W. Dung tích tối thiểu 10 lít, có chức năng hút khô và ướt
10	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 32 (kg/ngày)
11	Máy làm lạnh nước trái cây	Chiếc	2	Công suất tối thiểu: 540W
12	Máy nạp thẻ khóa khu resort	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
13	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	1	Công suất tối đa: 3000W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
14	Máy phun nước áp lực	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
15	Máy rửa bát, đĩa, ly	Chiếc	1	Công suất rửa tối thiểu: 30 ÷ 60 rổ/giờ
16	Máy thổi khô	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
17	Máy xay đa năng cầm tay	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 360W
18	Máy xay sinh tố	Chiếc	2	Dung tích tối thiểu: 1.5 lít Công suất tối thiểu: 600W
19	Máy xay thịt	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 400W
20	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 34 chai
21	Tủ đông	Chiếc	1	Nhiệt độ tối thiểu âm 18^0C, dung tích tối thiểu 1500 lít, có đèn hiển thị nhiệt độ
22	Tủ lạnh	Chiếc	2	Dung tích tối thiểu: từ 30 lít đến 450 lít. Phù hợp với diện tích và bố trí phòng thực hành buồng và nhà hàng
23	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Chiếc	1	Tủ có tối thiểu 02 ngăn chứa thực phẩm. Công suất tối thiểu: 250W
24	Tủ mát	Chiếc	2	Dung tích tối thiểu: 1200 lít
25	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 110W
	DỤNG CỤ CHUYÊN MÔN NGHỀ			
26	Bàn bếp 1 chậu rửa	Chiếc	6	Chất liệu inox, kích thước tối thiểu: D120cm x R70cm x C70cm
27	Bộ bàn các loại, bao gồm:	Bộ	1	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*	
28	Bàn đặt bếp ga	Chiếc	6	Chất liệu inox, kích thước khoảng: D100cm x R70cm x C60cm
29	Bàn sơ chế	Chiếc	3	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
30	Bàn trung gian	Chiếc	2	Chất liệu inox, kích thước tối thiểu: D200cm x C80cm x R90cm, có giá để dụng cụ phía dưới
31	Bếp Á	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 500W
32	Bếp Âu	Chiếc	1	Loại 4 họng, kích thước tối thiểu: D60cm x R72cm x C86cm
33	Bếp gas	Chiếc	6	Loại 2 họng, kích thước tối thiểu: D60cm x R35cm
34	Bếp nướng	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu: D40cm x C70cm x R90cm
35	Bếp từ (cảm ứng điện từ)	Chiếc	6	Kiểu 01 bếp lò có công suất tối thiểu: 2kW
36	Bộ chảo, mỗi bộ gồm:	Bộ	6	
	- Chảo chiên cạn	*Chiếc*	*3*	Kích thước phổ biến có đường kính tối thiểu theo từng loại: 20 cm; 26 cm; 30 cm
	- Chảo chiên sâu	*Chiếc*	*3*	Kích thước phổ biến có đường kính tối thiểu theo từng loại: 24 cm; 30 cm; 40 cm. Chiều sâu của chảo tối thiểu: 5 cm
37	Bộ dao bếp, bao gồm:	Bộ	6	Thông số kỹ thuật thông dụng trong quá trình chế biến và phù hợp 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*	
38	Bộ dao tỉa	Bộ	6	Thông số kỹ thuật thông dụng trong quá trình chế biến và phù hợp thực đơn trong nhà hàng
39	Bộ đồ ăn Á	Bộ	24	Phù hợp loại hình nhà hàng và thực đơn được sử dụng trong nhà hàng, khu resort. 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
40	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	24	Phù hợp loại hình nhà hàng và thực đơn được sử dụng trong nhà hàng, khu resort. Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
41	Bộ đựng gia vị	Bộ	6	Thông số kỹ thuật thông dụng đối với các nhà bếp của nhà hàng
42	Bộ dụng cụ chế biến, mỗi bộ gồm:	Bộ	6	Thông số kỹ thuật thông dụng trong quá trình chế biến và phù hợp 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*	
43	Bộ dụng cụ lau sàn	Bộ	2	Cây lau sàn cán dài và xô vắt dễ dàng ép nước và di chuyển
44	Bộ dụng cụ phục vụ các loại sinh tố	Bộ	5	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm. Phù hợp thực đơn uống
45	Bộ dụng cụ phục vụ cà phê	Bộ	5	
46	Bộ dụng cụ phục vụ đồ uống có cồn	Bộ	5	
47	Bộ dụng cụ phục vụ trà	Bộ	5	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
48	Bộ đồ ăn	Bộ	21	Thông số kỹ thuật thông dụng trong quá trình chế biến và phù hợp thực đơn trong nhà hàng
49	Bộ dụng cụ vệ sinh	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*
	- 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*
50	Bộ khay đựng thực phẩm	Bộ	6	Thông số kỹ thuật thông dụng đối với các nhà bếp của nhà hàng
51	Bộ khay phục vụ nhà hàng, bao gồm:	Bộ	4	Khay 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*	
52	Bộ thớt 6 màu	Bộ	6	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	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
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*	*5*	
	- Vỏ chăn	*Chiếc*	*5*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Tấm bảo vệ nệm	*Chiếc*	*5*	
	- Gối	*Chiếc*	*5*	
	- Vỏ gối	*Chiếc*	*5*	
	- Gối trang trí	*Chiếc*	*3*	
	- Dải trang trí giường	*Chiếc*	*3*	
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
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 và thông dụng trên thị trường
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	Kích thước phù hợp trong bố trí mặt bằng bếp
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, giá 1 tầng, mặt bằng, kích thước tối thiểu: D240cm x R20 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 khu resort
	- Giường đôi	Chiếc	2	
	- Giường đơn	Chiếc	1	
	- Giường phụ (extrabed)	Chiếc	1	
67	Két an toàn cá nhân	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: 23cm x 40cm x 34cm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
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	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	6	Chất liệu inox, kích thước tối thiểu: D20cm x R8cm x C10cm
71	Khuôn nướng vuông	Chiếc	6	Chất liệu inox, kích thước tối thiểu: D30cm x R30cm x C5cm
72	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
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 ≥ 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	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
	THIẾT BỊ, DỤNG CỤ CƠ BẢN DÙNG CHUNG			
84	Bàn ghế vi tính	Bộ	19	- Diện tích mặt bàn tối thiểu 0,6m x 1m - Ghế: có bánh xe trượt, có thể điều chỉnh độ cao
85	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	10	Bảng có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
86	Bộ lưu điện cho máy chủ	Bộ	1	Công suất tối thiểu: 1000VA/600W
87	Điện thoại để bàn	Chiếc	2	- Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm; - Được kết nối cặp song song
88	Hệ thống âm thanh	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
89	Hệ thống internet không dây	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
90	Loa máy tính	Bộ	1	Công suất tối thiểu 40W
91	Máy cassette	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
92	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	- Cường độ sáng tối thiểu ≥ 2500 Lumens. - Kích thước màn chiếu tối thiểu: 1m8 x 1m8
93	Máy chủ (Server)	Bộ	1	Đảm bảo cấu hình tối thiểu cài đặt được phần mềm quản lý khu resort
94	Máy đếm tiền	Chiếc	2	Tốc độ đếm tối thiểu: ≥ 1000 tờ/phút
95	Máy fax	Chiếc	4	Fax khổ giấy A4
96	Máy in	Chiếc	3	In khổ giấy A4
97	Máy photocopy	Chiếc	1	Tối thiểu photo được khổ giấy A4
98	Máy scan	Chiếc	1	Máy quét mặt phẳng khổ A4

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
99	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	2	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polymer với các loại ngoại tệ phổ biến)
100	Máy vi tính	Bộ	24	- Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; - Cài đặt được các phần mềm quản trị khu resort
101	Ca bin thực hành ngoại ngữ	Bộ	19	Đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật đồng bộ
102	Tivi	Chiếc	8	Kích thước màn hình tối thiểu 32 inches
103	Tổng đài điện thoại	Bộ	1	- Tối thiểu 10 đầu ra - Kèm theo phần mềm kết nối
104	Máy bộ đàm	Chiếc	2	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
	DỤNG CỤ HỖ TRỢ			
105	Ấm đun nước	Chiếc	2	Dung tích tối thiểu: 1,8 lít
106	Bàn ghế làm việc	Bộ	1	Kích thước phù hợp kích cỡ phòng
107	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
108	Bàn tẩy	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
109	Bộ bàn trà bao gồm:	Bộ	1	Đồng bộ với các loại đồ gỗ
	- Bàn trà	Chiếc	1	
	- Ghế	Chiếc	2	
110	Bộ con dấu (Mỗi bộ con dấu gồm: *- Dấu khu resort có tên, địa chỉ, mã số thuế;* *- Dấu hủy buồng;* *- Dấu chỉnh sửa đặt buồng;* *- Dấu đã xác nhận;*	Bộ	2	- Kích cỡ thông dụng; - Khắc chữ nổi

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Dấu đã đặt cọc; *- Dấu đã nhập chi phí;* *- Dấu đã xuất tiền mượn;* *- Dấu đã thanh toán;* *- Dấu đã trả buồng*			
111	Dụng cụ sơ cấp cứu	Bộ	1	Theo quy định của Bộ Y tế
112	Bộ dụng cụ đong đo, gồm	Bộ	6	
	- 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*
113	Bộ xoong nồi	Bộ	6	Kích thước và chủng loại phù hợp với thực đơn thực hành
114	Các bảng chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Bộ	1	Phù hợp với quầy lễ tân
115	Các loại biển báo:			*- 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*	
116	Các loại đèn, bao gồm:	Bộ	1	Kích thước thông dụng, phù hợp với bố trí trong buồng ngủ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Đèn đọc sách	*Chiếc*	*2*	
	- Đèn đứng	*Chiếc*	*1*	
117	Chìa khóa, bao gồm:	Bộ	1	
	- Khóa cơ			*Có bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng*
	- Khóa từ các loại			*Loại thẻ 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*
118	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*
119	Đồ vải cung cấp trong phòng tắm. Mỗi bộ gồm:	Bộ	3	Kích thước tối thiểu được sử dụng tại các khu resort
	- Khăn tắm	*Chiếc*	*2*	
	- Khăn tay	*Chiếc*	*2*	
	- Khăn mặt	*Chiếc*	*2*	
	- Thảm chân	*Chiếc*	*1*	
	- Áo choàng tắm	*Chiếc*	*1*	
120	Bộ đồ vải, bao gồm:	Bộ	1	Chất liệu cotton;
	- Khăn trải bàn	*Chiếc*	*10*	*Kích thước 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 thấm hút nước*
	- Bộ vải bao bàn và trang trí bàn buffet	*Bộ*	*2*	*Kích thước phù hợp với kích thước của bàn và theo tiêu chuẩn phục vụ*
121	Đèn pin	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
122	Đồng hồ	Chiếc	6	Báo thức có phát nhạc
123	Dù (ô)	Chiếc	10	Loại có cán cầm tay dài
124	Dụng cụ dập thời gian	Chiếc	2	Có các chữ số từ 0 đến 9, điều khiển bằng lăn dần đến vị trí ngày tháng cần dập
125	Dụng cụ lau bụi khô	Chiếc	2	Cán dài 1,6m
126	Giá để chìa khóa	Chiếc	1	Giá tối thiểu để được 12 chìa khóa
127	Giá để dù (ô)	Chiếc	1	Giá có kích thước tối thiểu: chiều cao 550cm, dài 840cm, rộng 550cm
128	Giá để tờ rơi, tệp gấp, danh thiếp	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu khổ giấy A4
129	Gương soi	Chiếc	4	Kích cỡ tối thiểu 80cm x 160cm
130	Hệ thống hút khói	Bộ	1	Kích thước khoảng: D350cm x R110cm x C40cm - Tốc độ (vòng/phút): từ 900 trở lên - Lưu lượng (m^3/h): từ 2000 trở lên
131	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	1	Chất liệu phù hợp, kích cỡ tối thiểu 9,5cm x 6cm x 1,5cm
132	Kẹp lưu hồ sơ	Chiếc	3	Kẹp khổ giấy A4
133	Lọ hoa	Chiếc	4	Phù hợp với loại bàn và bố trí tại nhà hàng
134	Mẫu bảng giá ngoại tệ	Chiếc	1	Kích cỡ tối thiểu: dài: 60cm, rộng: 40cm
135	Mẫu các loại thẻ thanh toán bao gồm: *- Mẫu Séc du lịch:*	Bộ	1	Loại Séc du lịch tương ứng với phiên bản sử dụng trong thực tế
	+ Amex	*Chiếc*	*2*	
	+ Citicop	*Chiếc*	*2*	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	+ Visa	*Chiếc*	*2*	
	- Mẫu thẻ nhựa:			
	+ Amex	*Chiếc*	*2*	
	+ JCB, Dinersclub	*Chiếc*	*2*	
	+ Visa	*Chiếc*	*2*	
	+ Master	*Chiếc*	*2*	
136	Máy đánh giầy	Chiếc	1	Máy có tối thiểu 3 chổi
137	Rèm cửa sổ	Bộ	1	Gồm 2 lớp: 1 lớp rèm mỏng và 1 lớp rèm dày chắn ánh sáng
138	Sổ lưu danh thiếp	Chiếc	1	Tối thiểu lưu 100 danh thiếp
139	Chậu giặt	Chiếc	3	Dung tích tối thiểu 30 lít
140	Dụng cụ báo cháy, chữa cháy	Bộ	1	Loại báo cháy tự động theo quy định về PCCC
141	Camera bảo vệ	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
142	Thùng rác	Chiếc	2	Có nắp đậy, chất liệu bằng nhựa hoặc inox. Kích thước tối thiểu: 50cm x 30cm
143	Sơ đồ chỉ dẫn thoát hiểm	Chiếc	1	Biểu tượng, chữ được in rõ ràng

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

Bảng 31. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT CẮM HOA VÀ TRANG ĐIỂM

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

Tên nghề: Quản trị khu Resort
Mã số mô đun: MĐ 34
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 kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy ảnh	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm

DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH
DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ, NGHỀ QUẢN TRỊ KHU RESORT
Trình độ: Trung cấp nghề

(Kèm theo quyết định số 1452/QĐ-BLĐTBXH ngày 09 tháng11 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	Tường Minh Ngọc	Cử nhân Quản trị kinh doanh - Du lịch	Ủy viên
5	Bùi Thị Thơm	Cử nhân Quản trị kinh doanh - Du lịch	Ủy viên
6	Nguyễn Duy Bình	Cử nhân Quản trị kinh doanh - Du lịch	Ủy viên
7	Huỳnh Tấn Vinh	Cử nhân Quản trị kinh doanh	Ủy viên

DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU DẠY NGHỀ QUẢN TRỊ KHU RESORT

(*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 khu resort
Mã nghề: 50810208
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 mô đun (bắt buộc): Tin học ứng dụng trong kinh doanh khu resort (MĐ 11)

Bảng 6: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Tiếng anh chuyên ngành (MĐ 12)

Bảng 7: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): An ninh - an toàn trong khu resort (MĐ 13)

Bảng 8: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quan hệ và chăm sóc khách hàng (MH 14)

Bảng 9: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Marketing du lịch (MH 15)

Bảng 10: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Nghiệp vụ thanh toán (MH 16)

Bảng 11: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Kế toán du lịch khách sạn (MH 17)

Bảng 12: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị tài chính doanh nghiệp du lịch khách sạn (MH 18)

Bảng 13: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị cơ sở vật chất và kỹ thuật khu resort (MH 19)

Bảng 14: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Quản trị nguồn nhân lực (MH 20)

Bảng 15: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (bắt buộc): Bảo vệ môi trường (MH 21)

Bảng 16: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ lễ tân (MĐ 22)

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

Bảng 18: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ nhà hàng (MĐ 24)

Bảng 19: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (bắt buộc): Nghiệp vụ chế biến món ăn (MĐ 25)

Bảng 20: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Thống kê kinh doanh (MH 27)

Bảng 21: Danh mục thiết bị tối thiểu môn học (tự chọn): Quản lý chất lượng dịch vụ (MH 28)

Bảng 22: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị buồng (MĐ 29)

Bảng 23: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị lễ tân (MĐ 30)

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

Bảng 25: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị doanh thu (MĐ 32)

Bảng 26: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị nhà hàng (MĐ 33)

Bảng 27: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Marketing nhà hàng (MĐ 34)

Bảng 28: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị đồ uống (MĐ 35)

Bảng 29: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Kiểm soát giá vốn (MĐ 36)

Bảng 30: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị dịch vụ hội nghị/hội thảo (MĐ 37)

Bảng 31: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị tiệc (MĐ 38)

Bảng 32: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Tổ chức sự kiện (MĐ 39)

Bảng 33: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Marketing hội nghị, hội thảo (MĐ 40)

Bảng 34: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị các dịch vụ giải trí (MĐ 41)

Bảng 35: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Giám sát các hoạt động thể thao khu resort (MĐ 42)

Bảng 36: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Kỹ thuật cắm hoa và trang điểm (MĐ 43)

Bảng 37: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Quản trị dịch vụ Spa (MĐ 44)

Bảng 38: Danh mục thiết bị tối thiểu mô đun (tự chọn): Ngoại ngữ 2 (Tiếng Pháp) (MĐ 45)

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

Bảng 39: Danh mục thiết bị tối thiểu cho các môn học, mô đun bắt buộc

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

Bảng 40: Danh mục thiết bị bổ sung mô đun (tự chọn): Kỹ thuật cắm hoa và trang điểm (MĐ 43)

Danh sách hội đồng thẩm định danh mục thiết bị dạy nghề Quản trị khu resort

PHẦN THUYẾT MINH

Danh mục thiết bị tối thiểu dạy nghề Quản trị khu resort 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 khu resort ban hành kèm theo Thông tư số 12/2010/TT-BLĐTBXH ngày 12/4/2010 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội .

I. NỘI DUNG DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU DẠY NGHỀ QUẢN TRỊ KHU RESORT

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 38, danh mục thiết bị tối thiểu theo từng môn học, mô đun bao gồm:

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

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

Bảng 39 - 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.

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

Đây là danh mục thiết bị bổ sung theo mô đun tự chọn (bảng 40), dùng để bổ sung cho bảng 39.

II. ÁP DỤNG DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU DẠY NGHỀ QUẢN TRỊ KHU RESORT

Các cơ sở dạy nghề, đào tạo nghề Quản trị khu resort, 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 39);
2. Danh mục thiết bị bổ sung tương ứng với môn học, mô đun tự chọn
3. Quy mô, kế hoạch đào tạo cụ thể của trường (có tính đến thiết bị sử dụng chung giữa các nghề khác nhau trong trường).

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

Bảng 1. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): KINH TẾ VI MÔ

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

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

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thảo luận và làm bài tập nhóm	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao 200cm

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

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thảo luận và làm bài tập nhóm	Bảng có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng 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 khu Resort
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	Khổ giấy A4, 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 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...thảo luận và làm bài tập nhóm	Bảng có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng 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 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 KHU RESORT

Tên nghề: Quản trị khu Resort
Mã mô đun: MĐ 11
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 khu resort	Loại có cấu hình tối thiểu cài đặt được phần mềm quản lý khu resort
3	Máy vi tính	Bộ	18	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng phần mềm quản lý khu resort	Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm
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 0,6m 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 thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 6. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH

Tên nghề: Quản trị khu Resort
Mã số mô đun: MĐ 12
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Ca bin thực hành ngoại ngữ	Bộ	19	Dùng để rèn luyện kỹ năng nghe, nói, trao đổi thông tin giữa giáo viên và sinh viên, 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 thực hành 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	Bảng 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 được trình chiếu	Công suất tối thiểu 40W

Bảng 7. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): AN NINH - AN TOÀN TRONG KHU RESORT

Tên nghề: Quản trị khu Resort
Mã số mô đun: MĐ 13
Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề
Dùng cho lớp học lý thuyết tối đa 35 sinh viên, lớp học thực hành tối đa 18 sinh viên

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 hướng dẫn thực hành kỹ năng quan sát, kiểm tra, thu thập thông tin liên quan đến an ninh an toàn	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
4	Dụng cụ báo cháy, chữa cháy	Bộ	1	Dùng để thực hành kỹ năng vận hành, bảo quản	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về PCCC
5	Máy bộ đàm	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng bộ đàm trong liên lạc thông tin	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm
6	Dụng cụ sơ cấp cứu	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn cách sơ cấp cứu nạn nhân tai nạn	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về 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	Bảng 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): QUAN HỆ VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

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

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

Bảng 9. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): MARKETING DU LỊCH

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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	Bảng 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): NGHIỆP VỤ THANH TOÁN

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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	Bảng 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 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 11. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): KẾ TOÁN DU LỊCH - KHÁCH SẠN

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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... - Khai thác tư liệu Internet; - Thực hành nghiệp vụ kế toán	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		Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm; - Cài đặt được phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 12. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ TÀI CHÍNH DOANH NGHIỆP DU LỊCH - KHÁCH SẠN

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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... - Khai thác tư liệu Internet, thực hành nghiệp vụ du lịch	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		Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 13. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ CƠ SỞ VẬT CHẤT VÀ KỸ THUẬT KHU RESORT

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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	1		Loại 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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 14. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): QUẢN TRỊ NGUỒN NHÂN LỰC

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 15. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (BẮT BUỘC): BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 16. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ LỄ TÂN

Tên nghề: Quản trị khu Resort
Mã số mô đun: MĐ 22
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 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 lý khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
4	Quầy lễ tân	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng đón tiếp, làm thủ tục đăng ký, giao tiếp và thanh toán...	Phù hợp kích thước phòng thực hành lễ tân
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	Loại 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	*Chiếc*	*2*		*Có gắn bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng*
	- Khóa từ các loại	*Chiếc*	*2*		*Loại thẻ, có kích thước ≥ (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	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

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	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 hướng dẫn thực hành kỹ năng vận hành máy để sao chụp tài liệu	Tối thiểu photo được 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 khu resort	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	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
20	Mẫu bảng giá ngoại tệ	Chiếc	1	Dùng để thực hành niêm yết tỷ giá các loại ngoại tệ phổ biến được chấp nhận tại khu resort	Kích thước tối thiểu: dài 60cm, rộng 40cm
21	Bộ con dấu. *Mỗi bộ con dấu gồm:* *- Dấu khu resort 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 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, điều chỉnh được ngày tháng cần dập
24	Giá để dù (ô)	Chiếc	1	Dùng để giới thiệu các vật dụng cần thiết phục vụ khách đặt tại sảnh lễ tân	Kích thước tối thiểu: 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 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 17. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ PHỤC VỤ BUỒNG

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 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 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 của thiết bị	Kích thước màn hình tối thiểu 32 inches
5	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn 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 hướng dẫn 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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
7	Máy đánh sàn	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng vận hành máy đánh bóng sàn	Công suất tối thiểu 1000W
8	Máy thổi khô	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng vận hành máy để làm sạch và sấy khô thảm	Công suất tối thiểu 1000W
9	Máy phun nước áp lực	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng vận hành máy phun nước để làm vệ sinh khu vực công cộng	Công suất tối thiểu 1000W
10	Giường ngủ các loại bao gồm:	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn thực hành quy trình làm giường	Kích thước theo tiêu chuẩn thông dụng của các khu resort
	- Giường đôi	*Chiếc*	*2*		
	- Giường đơn	*Chiếc*	*1*		
	- Giường phụ (extrabed)	*Chiếc*	*1*		
11	Đồ vải trải giường đôi và đơn. Mỗi bộ gồm:	Bộ	2	- Dùng để giới thiệu cách 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*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
12	Tủ quần áo	Chiếc	1	- Dùng để hướng dẫn thực hành sắp xếp đồ dùng trong tủ; - Thực hiện vệ sinh	- Kích thước phù hợp với phòng; - Có móc treo áo quần
13	Két an toàn cá nhân	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn 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 hướng dẫn 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 hướng dẫn 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 hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp bàn ghế và các vật dụng trên bàn	Đồng bộ với các loại đồ gỗ
	- Bàn trà	*Chiếc*	*1*		
	- Ghế	*Chiếc*	*2*		
17	Các loại đèn, bao gồm:			Dùng để hướng dẫn 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 bao gồm:	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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- 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*
19	Đồ vải cung cấp trong phòng tắm. Mỗi bộ gồm:	Bộ	3	Dùng để hướng dẫn thực hành xếp đặt đồ cung cấp trên xe đẩy và trong phòng tắm	Kích thước tối thiểu được sử dụng tại các khu resort
	- 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 hướng dẫn thực hành kỹ năng chỉnh trang buồng buổi tối và hút bụi, làm vệ sinh	Gồm 2 lớp: 1 lớp rèm mỏng và 1 lớp rèm dày chắn ánh sáng
21	Bồn cầu	Bộ	1	Dùng để hướng dẫn 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 hướng dẫn thực hành quy trình làm vệ sinh phòng tắm và thực hiện sắp xếp đồ cung cấp	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
23	Xe đẩy phục vụ buồng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng sắp xếp đồ trên xe đẩy và sử dụng xe 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 hướng dẫn thực hành kỹ năng lau sàn ướt	Loại thông dụng trên thị trường
26	Dụng cụ lau bụi khô	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng xử lý bụi khô trên bề mặt sàn cứng	Cán dài ≥ 1,6m
27	Các loại biển báo bao gồm:			Dùng để hướng dẫn 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*	Dùng để hướng dẫn nhận biết thông tin và thực hành kỹ năng phục vụ buồng	Biểu tượng, chữ được in rõ ràng

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	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 hướng dẫn thực hành kỹ năng giặt đồ vải bằng máy	Trọng lượng giặt tối thiểu: 8kg
30	Chậu giặt	Chiếc	3	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng giặt bằng tay	Dung tích tối thiểu 30 lít
31	Bàn là và cầu là	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng là đồ vải bằng tay	- Công suất tối thiểu bàn là 1000W - Kích thước của cầu là loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
32	Bàn tẩy	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng giặt đồ vải, đồng phục	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
33	Đồng hồ	Chiếc	1	Dùng để thiết lập báo thức, kỹ năng làm vệ sinh và thực hiện sắp xếp đồ cung cấp	Loại có báo thức
34	Đèn pin	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng làm vệ sinh và thực hiện sắp xếp đồ cung cấp	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

Bảng 18. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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	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	Phục vụ 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 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	Bảng có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
5	Quầy bar	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành bố trí, sắp xếp thiết bị, dụng cụ tại quầy bar; thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ...	Phù hợp kích thước phòng thực hành nhà hàng
6	Ghế quầy bar	Chiếc	5	Dùng để hướng dẫn 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 hướng dẫn thực hành cách chuẩn bị, xếp đặt, bố trí bàn ăn và bàn tiệc 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 thực hành 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 hướng dẫn 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 thực hành 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, khu resort
11	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	24	Dùng 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, khu resort
12	Bộ dụng cụ phục vụ các loại sinh tố	Bộ	5	Dùng để hướng dẫn 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 hướng dẫn thực hành 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 hướng dẫn thực hành 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 hướng dẫn thực hành mở rượu, bia và làm vệ sinh - Phục vụ các loại rượu	

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 hướng dẫn 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, kích thước 50* x *50cm*
	- Khăn phục vụ	*Chiếc*	*24*		*Kích thước 30* x *70cm*
	- Khăn vệ sinh	*Chiếc*	*8*		*Loại đa năng thấm hút nước*
	- 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 thực hành 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 hướng dẫn thực hành 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 hướng dẫn 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 thực hành sắp đặt và bảo quản thiết bị, dụng cụ	Loại thông dụng, kích thước tùy thuộc vào số lượng dụng cụ hiện có

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 thực hành 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 thực hành sắp xếp, bảo quản rượu vang theo tiêu chuẩn	Dung tích tối thiểu: 34 chai
23	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Dùng để làm lạnh ly phục vụ	Công suất tối thiểu: 110W
24	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn thực hành 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	Dùng để hướng dẫn thực hành nướng bánh mỳ, làm vệ sinh	Công suất tối đa: 3000W
27	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Dùng để 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 máy, làm vệ sinh	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 hướng dẫn cách 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	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm. Tối thiểu có 01 ngăn để dụng cụ phục vụ bàn
32	Thùng rác	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn vệ sinh	- Có nắp đậy; - Kích thước tối thiểu: 50cm x 30cm
33	Lọ hoa	Chiếc	4	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ năng cắm hoa, trang trí	Phù hợp với loại bàn và bố trí tại nhà hàng

Bảng 19. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (BẮT BUỘC): NGHIỆP VỤ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm
4	Bếp Á	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách 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 hướng dẫn thực hiện các thao tác mẫu dùng cho chế biến món ăn	Loại 4 họng, kích thước tối thiểu: D60cm x R72cm x C86cm
6	Bếp gas	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn cách chế biến món ăn	Loại 2 họng, kích thước tối thiểu: D60cm x R35cm
7	Bếp nướng	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách 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	Chiếc	6	Dùng để giới thiệu công dụng và phương pháp chế biến, làm vệ sinh 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 hướng dẫn cách thực hành vệ sinh	Chất liệu inox, kích thước tối thiểu: D100cm x R70cm x C60cm
10	Bàn bếp 1 chậu rửa	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn cách 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 hướng dẫn cách 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 hướng dẫn cách trình bày sản phẩm sau khi đã chế biến	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 hướng dẫn cách đánh trứng và các nguyên liệu khác	Loại cầm tay, công suất tối thiểu 250W
14	Máy xay thịt	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách 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 hướng dẫn cách xay nhuyễn xúp, xốt, chè đặc	Công suất tối thiểu 360W
16	Máy xay sinh tố	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn cách 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 hướng dẫn cách 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 hướng dẫn cách 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 hướng dẫn cách 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 hướng dẫn cách sử dụng, vệ sinh, bảo quản	Dung tích tối thiểu: 17 lít
22	Tủ đông	Chiếc	1	Dùng để hướng dẫn cách bảo quản thực phẩm	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 hướng dẫn cách lưu giữ mẫu thực phẩm trong quá trình chế biến	Có tối thiểu 02 ngăn chứa thực phẩm. Công suất tối thiểu: 250W
24	Tủ mát	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn cách bảo quản thực phẩm trong thời gian ngắn	Dung tích tối đa: 1200 lít
25	Giá để dụng cụ	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn cách thực hành 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 cách sắp đặt trong bếp và kho	Kích thước phù hợp trong bố trí mặt bằng 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
27	Giá gắn trên bàn chế biến	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn cách xếp đặt trong quá trình thực hành chế món ăn của sinh viên	Chất liệu inox, giá 1 tầng, mặt bằng, kích thước tối thiểu: D 240cm x R 20 cm x C25cm
28	Giá đựng thớt	Chiếc	2	Dùng để hướng dẫn cách xếp đặt trước và sau khi sử dụng	Chất liệu Inox, kích thước tối thiểu: D150cm x R60cm x C70cm
29	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn cách chế biến patê thịt, cá	Chất liệu Inox, kích thước tối thiểu: D20cm x R8cm x C10cm
30	Khuôn nướng vuông	Chiếc	6	Dùng để hướng dẫn cách 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 hướng dẫn cách nướng thực phẩm trên bếp nướng than	Kích thước tối thiểu vuông 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	Loại thông dụng đối với các nhà bếp của nhà hàng
34	Bộ xoong nồi	Bộ	6	Dùng để giới thiệu các dụng cụ 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 và 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*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Chảo chiên sâu	*Chiếc*	*3*		*Có đường kính tối thiểu theo từng loại: 24cm; 30 cm; 40 cm. Chiều sâu của chảo tối thiểu: 5cm*
36	Bộ dụng cụ chế biến, mỗi bộ gồm:	Bộ	6	Dùng để giới thiệu các loại dụng cụ 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 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*		

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- Dao 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 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
41	Bộ thớt 6 màu	Bộ	6	Dùng để giới thiệu các loại thớt 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 hướng dẫn cách 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;*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	- 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 hướng dẫn cách 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 hướng dẫn cách 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, công cụ, dụng cụ	Chất liệu inox, 2 ÷ 3 tầng, kích thước tối thiểu: D100cm x R60cm x C90cm

Bảng 20. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔN HỌC (TỰ CHỌN): THỐNG KÊ KINH DOANH

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

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

Bảng 21. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC (TỰ CHỌN): QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ

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

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sư phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy 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 khu resort
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 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 BUỒNG

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khu resort
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 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 LỄ TÂN

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 24. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): MARKETING DỊCH VỤ LƯU TRÚ

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 25. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ DOANH THU

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

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

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

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

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 28. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ ĐỒ UỐNG

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 29. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KIỂM SOÁT GIÁ VỐN

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 30. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ DỊCH VỤ HỘI NGHỊ/HỘI THẢO

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 31. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ TIỆC

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 32. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 33. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): MARKETING HỘI NGHỊ, HỘI THẢO

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 34. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ CÁC DỊCH VỤ GIẢI TRÍ

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 35. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): GIÁM SÁT HOẠT ĐỘNG THỂ THAO KHU RESORT

Tên nghề: Quản trị khu Resort
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm; Có cài đặt phần mềm quản trị khu resort
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 mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 36. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT CẮM HOA VÀ TRANG ĐIỂM

Tên nghề: Quản trị khu Resort
Mã số mô đun: MĐ 43
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 thông dụng tại thời điểm mua sắm
3	Máy ảnh	Chiếc	1	Dùng để chụp và lưu lại hình ảnh trong lúc thực hành	Thông số kỹ thuật phù hợp 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	Bảng có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

Bảng 37. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): QUẢN TRỊ DỊCH VỤ SPA

Tên nghề: Quản trị khu Resort

Mã số mô đun: MĐ 44

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

Bảng 38. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU
MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): NGOẠI NGỮ 2 (TIẾNG PHÁP)

Tên nghề: Quản trị khu Resort
Mã số mô đun: MĐ 45
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 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 trong 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 39. DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU CHO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN BẮT BUỘC

Tên nghề: Quản trị khu resort

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 nướng hấp đa năng	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 6000W, có các mức điều chỉnh nhiệt độ
2	Lò nướng mặt (Salamander)	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 6000W
3	Lò vi sóng	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 17 lít
4	Máy cà thẻ thanh toán	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
5	Máy cắt lát	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 200W
6	Máy đánh sàn	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
7	Máy đánh trứng	Chiếc	1	Dạng cầm tay, công suất tối thiểu 250W
8	Máy giặt	Chiếc	1	Trọng lượng giặt tối thiểu: 8 kg
9	Máy hút bụi	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 1000W. Dung tích tối thiểu 10 lít, có chức năng hút khô và ướt
10	Máy làm đá viên	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 32 (kg/ngày)
11	Máy làm lạnh nước trái cây	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 540W
12	Máy nạp thẻ khóa khu resort	Chiếc	1	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
13	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	1	Công suất tối đa: 3000W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
14	Máy phun nước áp lực	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
15	Máy rửa bát, đĩa, ly	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 30 ÷ 60 rổ/giờ
16	Máy thổi khô	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 1000W
17	Máy xay đa năng cầm tay	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 360W
18	Máy xay sinh tố	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 1.5 lít Công suất tối thiểu: 600W
19	Máy xay thịt	Chiếc	1	Công suất tối thiểu 400W
20	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 34 chai
21	Tủ đông	Chiếc	1	Nhiệt độ tối thiểu âm 18^0C, dung tích tối đa 1500 lít, có đèn hiển thị nhiệt độ
22	Tủ lạnh	Chiếc	1	Dung tích tối thiểu: 150 lít
23	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Chiếc	1	Tủ có tối thiểu 02 ngăn chứa thực phẩm. Công suất tối thiểu: 250W
24	Tủ mát	Chiếc	1	Dung tích tối đa: 1200 lít
25	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 110W
26	Bàn bếp 1 chậu rửa	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: D120cm x R70cm x C70cm
27	Bộ bàn các loại, bao gồm:	Bộ	1	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*	
28	Bàn đặt bếp ga	Chiếc	6	Kích thước phù hợp với bếp ga
29	Bàn sơ chế	Chiếc	3	Kích thước tối thiểu: D200cm x C80cm x R90cm
30	Bàn trung gian	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: D200cm x C80cm x R90cm, có giá để dụng cụ phía dưới
31	Bếp Á	Chiếc	1	Công suất tối thiểu: 500W

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
32	Bếp Âu	Chiếc	1	Loại 4 họng, kích thước tối thiểu: D60cm x R72cm x C86cm
33	Bếp gas	Chiếc	6	Loại 2 họng, kích thước tối thiểu: D60cm x R 35cm
34	Bếp nướng	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu: D40cm x C70cm x R90cm
35	Bếp từ (cảm ứng điện từ)	Chiếc	3	Kiểu 01 bếp lò có công suất tối thiểu: 2kW
36	Bộ chảo, mỗi bộ gồm:	Bộ	1	
	- Chảo chiên cạn	*Chiếc*	*3*	*Kích thước phổ biến có đường kính tối thiểu theo từng loại: 20cm; 26 cm; 30 cm*
	- Chảo chiên sâu	*Chiếc*	*3*	*Kích thước phổ biến có đường kính tối thiểu theo từng loại: 24cm; 30 cm; 40 cm. Chiều sâu của chảo tối thiểu: 5cm*
37	Bộ dao bếp, bao gồm:	Bộ	6	Loại thông dụng bán trên thị trường
	- 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*	
38	Bộ dao tỉa	Bộ	6	Loại thông dụng bán trên thị trường
39	Bộ đồ ăn Á	Bộ	6	Phù hợp loại hình nhà hàng và thực đơn được sử dụng trong nhà hàng, khu resort. Đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm
40	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	6	Phù hợp loại hình nhà hàng và thực đơn được sử dụng trong nhà hàng, khu resort. 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
41	Bộ đựng gia vị	Bộ	6	Thông số kỹ thuật thông dụng đối với các bếp của nhà hàng
42	Bộ dụng cụ chế biến, mỗi bộ gồm:	Bộ	6	Loại thông dụng bán trên thị trường
	- 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*	
43	Bộ dụng cụ lau sàn	Bộ	2	Loại thông dụng bán trên thị trường
44	Bộ dụng cụ phục vụ các loại sinh tố	Bộ	2	Loại thông dụng bán trên thị trường
45	Bộ dụng cụ phục vụ cà phê	Bộ	2	
46	Bộ dụng cụ phục vụ đồ uống có cồn	Bộ	2	
47	Bộ dụng cụ phục vụ trà	Bộ	2	
48	Bộ dụng cụ vệ sinh	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*
49	Bộ khay đựng thực phẩm	Bộ	6	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
50	Bộ khay phục vụ nhà hàng, bao gồm:	Bộ	4	Khay 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*	
51	Bộ thớt 6 màu	Bộ	6	Kích thước tối thiểu: D58cm x R38cm x C2cm (đỏ, xanh biển, xanh lá cây, nâu, trắng, vàng)
52	Bồn tắm, chậu rửa mặt và gương soi	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
53	Bồn cầu	Bộ	1	
54	Đồ vải trải giường đôi và đơn. Mỗi bộ gồm:	Bộ	2	Kích thước thông dụng, phù hợp với các cỡ giường
	- Ga trải giường	*Chiếc*	*1*	
	- Vỏ chăn	*Chiếc*	*1*	
	- Tấm bảo vệ nệm	*Chiếc*	*1*	
	- Gối	*Chiếc*	*1*	
	- Vỏ gối	*Chiếc*	*1*	
	- Gối trang trí	*Chiếc*	*1*	
	- Dải trang trí giường	*Chiếc*	*1*	
55	Ghế cho trẻ em	Chiếc	1	Phù hợp với kích thước bàn và loại hình nhà hàng
56	Ghế quầy bar	Chiếc	5	Phù hợp kích thước quầy bar và phòng thực hành nhà hàng
57	Ghế tựa	Chiếc	24	Kích thước của ghế phù hợp và đồng bộ với kích thước của bàn
58	Giá để khay	Chiếc	2	Kích cỡ và kiểu dáng phù hợp với từng loại khay

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
59	Giá cất trữ dụng cụ	Chiếc	2	Kích thước tùy thuộc vào số lượng dụng cụ hiện có và thông dụng trên thị trường
60	Giá để dụng cụ	Chiếc	6	Kích thước phù hợp trong bố trí mặt bằng bếp
61	Giá để thực phẩm khô	Chiếc	2	Kích thước phù hợp trong bố trí mặt bằng bếp
62	Giá đựng thớt	Chiếc	2	Kích thước tối thiểu: D150cm x R60cm x C70cm
63	Giá gắn trên bàn chế biến	Chiếc	6	Giá 1 tầng, mặt bằng, kích thước tối thiểu: D 240cm x R20cm x C25cm
64	Giá hành lý	Chiếc	1	Kích thước phù hợp với buồng
65	Giường ngủ các loại:	Bộ	1	Kích thước theo tiêu chuẩn thông dụng của các khu resort
	- Giường đôi	*Chiếc*	*2*	
	- Giường đơn	*Chiếc*	*1*	
	- Giường phụ (extrabed)	*Chiếc*	*1*	
66	Két an toàn cá nhân	Chiếc	1	Kích thước tối thiểu: 23cm x 40cm x 34cm
67	Két sắt nhiều ngăn	Chiếc	1	Tối thiểu 12 ngăn
68	Khay nướng chống dính	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: D60cm x R40cm x C2,5cm
69	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: D20cm x R8cm x S10cm
70	Khuôn nướng vuông	Chiếc	6	Kích thước tối thiểu: D30cm x R30cm x S5cm
71	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
72	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
73	Quầy lễ tân	Chiếc	1	Phù hợp kích thước phòng thực hành lễ tân
74	Thớt chặt	Chiếc	1	Chất liệu bằng gỗ, kích thước tối thiểu: D50cm x R50cm x C50cm đặt trên giá cao 70cm
75	Tủ đựng dụng cụ phục vụ	Chiếc	2	Có kích cỡ tối thiểu 1,5m x 1,5m; có phân tầng, ngăn
76	Tủ quần áo	Chiếc	1	Kích thước phù hợp với kích cỡ phòng; Có móc treo áo quần
77	Vỉ nướng	Chiếc	6	Loại ≥ vuông 30cm x 30cm
78	Xe đẩy hành lý	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
79	Xe đẩy phục vụ bàn	Chiếc	2	Tối thiểu có 01 ngăn để dụng cụ phục vụ bàn
80	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
81	Xe đẩy vệ sinh công cộng	Chiếc	1	Có các ngăn chứa và túi chứa rác riêng biệt
82	Bộ lưu điện cho máy chủ	Bộ	1	Công suất tối thiểu: 1000VA/600W
83	Điện thoại để bàn	Chiếc	2	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm; - Được kết nối song song
84	Hệ thống internet không dây	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
85	Máy cassette	Chiếc	1	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
86	Máy chủ (Server)	Bộ	1	Đảm bảo cấu hình tối thiểu cài đặt được phần mềm quản lý khu resort
87	Máy đếm tiền	Chiếc	1	Tốc độ đếm tối thiểu: ≥ 1000 tờ/phút
88	Máy fax	Chiếc	1	Fax khổ giấy A4
89	Máy in	Chiếc	1	In khổ giấy A4

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
90	Máy photocopy	Chiếc	1	Tối thiểu photo được khổ giấy A4
91	Máy scan	Chiếc	1	Máy quét mặt phẳng khổ A4
92	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	2	Loại thông dụng bán trên thị trường
93	Ca bin thực hành ngoại ngữ	Bộ	19	Đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật đồng bộ
94	Tivi	Chiếc	2	Kích thước màn hình tối thiểu 32 inches
95	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
96	Máy bộ đàm	Chiếc	2	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
97	Ấm đun nước	Chiếc	2	Dung tích tối thiểu: 1.8 lít
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 bàn là 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	Phù hợp với phòng khách
	- Bàn trà	*Chiếc*	*1*	
	- Ghế	*Chiếc*	*2*	
102	Bộ con dấu (Mỗi bộ con dấu gồm: *- Dấu khu resort 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	2	- 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*	*2*	*Có bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng*
	- Khóa từ các loại	*Chiếc*	*2*	*Loại plastic có kích cỡ ≥ dài 5,6cm, rộng: 4,2 cm, dày: 0,02cm; có 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	Loại thông dụng bán trên thị trường
	- 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*	*- Khăn bàn trang trí phù hợp với kích cỡ bàn*
	- Khăn ăn	*Chiếc*	*48*	*- Khăn ăn hút nước, có kích thước 50* 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*
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	6	Loại có cán cầm tay dài

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
116	Dụng cụ dập thời gian	Chiếc	1	Có các chữ số từ 0 đến 9
117	Dụng cụ lau bụi khô	Chiếc	2	Cán dài 1,6m
118	Giá để chìa khóa	Chiếc	1	Giá tối thiểu để được 12 chìa khóa
119	Giá để dù (ô)	Chiếc	1	Giá 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	Gương soi	Chiếc	2	Kích cỡ tối thiểu 80cm x 160cm
122	Hệ thống hút khói	Bộ	1	Kích thước tối thiểu: D350cm x R110cm x C40cm - Tốc độ (vòng/phút): từ 900 trở lên - Lưu lượng (m^3/h): từ 2000 trở lên
123	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	1	Chất liệu phù hợp, kích cỡ tối thiểu 9,5cm x 6cm x 1,5cm
124	Kẹp lưu hồ sơ	Chiếc	3	Kẹp khổ giấy A4
125	Mẫu bảng giá ngoại tệ	Chiếc	1	Kích cỡ tối thiểu: dài: 60cm, rộng: 40cm
126	Mẫu các loại thẻ thanh toán bao gồm:	Bộ	1	Loại Séc du lịch 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*	
127	Máy đánh giầy	Chiếc	1	Có tối thiểu 3 chổi
128	Rèm cửa sổ	Bộ	1	Gồm 2 lớp: 1 lớp rèm mỏng và 1 lớp rèm dày chắn ánh sáng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
129	Sổ lưu danh thiếp	Chiếc	1	Tối thiểu lưu 100 danh thiếp
130	Chậu giặt	Chiếc	3	Dung tích tối thiểu 30 lít
131	Dụng cụ báo cháy, chữa cháy	Bộ	1	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về PCCC
132	Camera bảo vệ	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm.
133	Bảng chỉ dẫn thoát hiểm	Chiếc	1	Có sơ đồ chỉ lối thoát hiểm và biểu tượng, chữ được in rõ ràng
	DỤNG CỤ HỖ TRỢ ĐÀO TẠO			
134	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
135	Máy vi tính	Bộ	19	Loại có cấu hình thông dụng tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được các phần mềm quản trị khu resort
136	Loa máy tính	Bộ	1	Công suất tối thiểu 40W
137	Máy chiếu (Projector)	Bộ	1	Cường độ sáng tối thiểu 2500 Ansi Lumens. Kích thước màn chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m
138	Hệ thống âm thanh	Bộ	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm
139	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Chiếc	10	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm

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

Bảng 40. DANH MỤC THIẾT BỊ BỔ SUNG MÔ ĐUN (TỰ CHỌN): KỸ THUẬT CẮM HOA VÀ TRANG ĐIỂM

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

Tên nghề: Quản trị khu Resort

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 kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy ảnh	Chiếc	1	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm

DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH
DANH MỤC THIẾT BỊ DẠY NGHỀ, NGHỀ QUẢN TRỊ KHU RESORT
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	Tường Minh Ngọc	Cử nhân Quản trị kinh doanh - Du lịch	Ủy viên
5	Bùi Thị Thơm	Cử nhân Quản trị kinh doanh - Du lịch	Ủy viên
6	Nguyễn Duy Bình	Cử nhân Quản trị kinh doanh - Du lịch	Ủy viên
7	Huỳnh Tấn Vinh	Cử nhân Quản trị kinh doanh	Ủy viên

(Xem tiếp Công báo số 685 + 686)

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