

Hà Nội, ngày 12 tháng 04 năm 2021

BÁO CÁO
Đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp

Tại trụ sở chính

I. Ngành thứ nhất: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; trình độ đào tạo: cao đẳng; quy mô tuyển sinh/năm: 60

1. Lý do đăng ký bổ sung: Bổ sung ngành mới trong cùng nhóm ngành nghề

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

a) Cơ sở vật chất

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 43

- Số phòng/xưởng thực hành, thực tập: 14 phòng

b) Thiết bị, dụng cụ đào tạo

* Phòng TH Lễ tân: 01 phòng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Áo chia đội hoạt động Teambuilding	Chiếc	100
2	Bàn học sinh	Chiếc	14
3	Bàn trang trí gỗ	Chiếc	1
4	Bảng treo chìa khóa	Chiếc	1
5	Bảng di động	Chiếc	4
6	Bảng mẫu tỉ giá ngoại tệ	Chiếc	1
7	Bát hoa	Chiếc	1
8	Biển cảnh báo	Chiếc	3
9	Biển chỉ dẫn	Chiếc	2
10	Biển đề tên quầy	Chiếc	1
11	Biển đồ tên các nước	Chiếc	5
12	Bình cứu hỏa	Bình	2
13	Bình hoa giả	Bình	1
14	Bộ bàn ghế	Bộ	1
15	Bộ dĩa khách sạn	Bộ	3
16	Bộ khóa thẻ từ	Bộ	1
17	Bộ sofa	Bộ	1
18	Cắm bút và bút	Chiếc	5
19	Camera	Chiếc	1
20	Cặp lưu hồ sơ	Chiếc	5
21	Cờ dẫn đoàn	Chiếc	5
22	Cột chia đường đi	Chiếc	5
23	Dao dọc giấy	Chiếc	5
24	Dập ghim	Chiếc	5
25	Dầu chứng từ	Chiếc	1
26	Đầu đĩa DVD	Chiếc	1

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
27	Dầu thời gian	Chiếc	3
28	Dây chia đôi	Chiếc	10
29	Đèn chùm	Chiếc	1
30	Đèn pin	Chiếc	1
31	Điện thoại bàn	Chiếc	8
32	Điều hòa nhiệt độ	Chiếc	1
33	Đồng hồ các nước	Chiếc	8
34	Đồng phục nam nữ	Bộ	5
35	Gạt tàn	Chiếc	3
36	Ghế xuân hoà	Chiếc	44
37	Giá để giày dép gỗ	Chiếc	1
38	Giá menu ngoài trời	Chiếc	1
39	Hệ thống loa	Bộ	1
40	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	3
41	Kệ để báo	Chiếc	1
42	Kệ để ô dù	Chiếc	1
43	Kệ giấy và cầm bút	Chiếc	2
44	Kéo	Chiếc	5
45	Két đựng tiền	Chiếc	1
46	Lọ hoa	Chiếc	2
47	Loa cầm tay	Chiếc	2
48	Loa kéo ACNOS + 2 micro cầm tay	Chiếc	1
49	Mẫu thẻ tín dụng	Bộ	9
50	Máy chiếu	Chiếc	1
51	Máy đánh giấy	Chiếc	1
52	Máy đếm tiền	Chiếc	1
53	Máy fax	Chiếc	1
54	Máy hút bụi công nghiệp	Chiếc	1
55	Máy in	Chiếc	1
56	Máy photocopy	Chiếc	1
57	Máy scan	Chiếc	1
58	Máy soi tiền	Chiếc	1
59	Máy thanh toán	Chiếc	1
60	Máy tính cầm tay	Chiếc	3
61	Máy vi tính để bàn	Chiếc	2
62	Micro cài tai	Chiếc	1
63	Nhãn chìa khóa	Chiếc	44
64	Nhiệt kế	Chiếc	1
65	Ô dù	Chiếc	5
66	Phần mềm thẻ từ	Bộ	1
67	Phần mềm QLKS	Bộ	1
68	Quầy lễ tân	Bộ	1
69	Sổ lưu danh thiếp	Quyển	3
71	Thẻ từ	Bộ	10
71	Thùng rác sạnh	Chiếc	1
72	Thước kẻ	Chiếc	5
73	Tranh sơn dầu	Bức	2

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
74	Tranh treo tường	Bức	1
75	Xe đẩy hành lý	Chiếc	1

* Phòng TH Buồng: 01phòng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Áo choàng bông trắng tằm	Chiếc	4
2	Áo tằm	Chiếc	4
3	Bàn là	Chiếc	1
4	Bàn tròn xô pha + ghế	Bộ	1
5	Bàn, gương, ghế	Bộ	1
6	Bát hoa giả	Chiếc	2
7	Bệt	Chiếc	1
8	Bình bột	Bình	1
9	Bình khí	Bình	1
10	Bình nóng lạnh	Bình	1
11	Cân sức khỏe	Chiếc	1
12	Cầu là	Chiếc	1
13	Đầu đĩa DVD Sony	Chiếc	1
14	Đệm Lò so Korea	Chiếc	1
15	Đèn âm trần	Chiếc	20
16	Đèn chùm	Chiếc	1
17	Đèn ngủ	Chiếc	2
18	Đèn ốp trần	Chiếc	6
19	Điều hòa	Chiếc	1
20	Ga đôi	Bộ	4
21	Ga đơn	Bộ	4
22	Ga phủ	Bộ	7
23	Gạt tàn thuốc lá	Chiếc	1
24	Ghế xuân hòa	Chiếc	30
25	Giá để giày dép	Chiếc	1
26	Giá treo 3 đợt góc trang trí	Chiếc	1
27	Giá treo khăn	Chiếc	1
28	Giỏ đựng hoa quả inox	Chiếc	1
29	Giường	Chiếc	1
30	Giường phụ	Chiếc	2
31	Gương	Chiếc	1
32	Hộp đựng	Chiếc	1
33	Kệ để ti vi	Chiếc	1
34	Khăn bông trắng vệ sinh phòng	Chiếc	6
35	Khăn lau bụi các loại	Chiếc	20
36	Khăn lau tay	Chiếc	22
37	Khăn mặt	Chiếc	17
38	Khăn tắm	Chiếc	22
39	Khay đựng dụng cụ vệ sinh	Chiếc	2
40	Khay trà café	Chiếc	1
41	Máy hút bụi	Chiếc	1
42	Quạt cây	Chiếc	2
43	Quạt thông gió	Chiếc	1

44	Rèm lụa	Chiếc	
45	Ruột bông đôi, đơn	Chiếc	4
46	Ruột chăn	Chiếc	2
47	Ruột gối	Chiếc	16
48	Tấm bảo vệ đệm đôi, đơn	Chiếc	6
49	Tấm trang trí(vải gấm)	Chiếc	3
50	Ti vi sam sung	Chiếc	1
51	Tranh treo tường	Chiếc	2
52	Tráp đầu giường	Chiếc	2
53	Tủ gỗ	Chiếc	1
54	Tủ gỗ,giày dép, vali	Chiếc	1
55	Tủ lạnh Electrolux 15L	Chiếc	1
56	Tủ lapapo	Chiếc	1
57	Tủ mi ni baz	Chiếc	1
58	Vỏ chăn bông đơn, đôi	Chiếc	9
59	Vỏ gối trang trí	Chiếc	2
60	Vòi tắm	Chiếc	1
61	Xe đẩy dụng cụ	Chiếc	1

* Phòng TH Bàn - Bar: 01phòng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Ấm cà phê	Chiếc	6
2	Ấu đựng đường	Chiếc	13
3	Ấu đựng súp	Chiếc	5
4	Ấu sứ 1,8lit	Chiếc	17
5	Bàn ăn	Chiếc	12
6	Bàn buffet 2 tầng	Chiếc	2
7	Bàn ghế giáo viên	Chiếc	1
8	Bàn học sinh viên + ghế	Chiếc	4
9	Bàn là hơi nước	Chiếc	1
10	Bàn phục vụ ăn Buffet, Bàn phục vụ có ngăn kéo	Chiếc	13
11	Bàn tròn mặt kính - mâm xoay	Chiếc	1
12	Bảng có bánh xe	Chiếc	1
13	Bảng tên món	Chiếc	1
14	Bát ăn cơm	Chiếc	100
15	Bát ăn súp Á	Chiếc	126
16	Bát ăn súp Âu có nắp	Chiếc	10
17	Bát canh sứ	Chiếc	10
18	Bát nước chấm cá nhân	Chiếc	50
19	Bình bơm kem	Bình	3
20	Bình bột chữa cháy	Bình	2
21	Bình buffet đựng ngũ cốc	Bình	2
22	Bình cà phê	Bình	12
23	Bình đun nước siêu tốc	Bình	6
24	Bình đựng đá to	Bình	3
25	Bình Hoa bàn tiệc + hoa lụa	Bình	2
26	Bình khí CO2 chữa cháy	Bình	1
27	Bình lắc	Bình	11
28	Bình lọc nước RO	Bình	2

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
29	Bình nước Thủy tinh	Bình	26
30	Bình pha cà phê kiểu pháp	Bình	2
31	Bình sữa	Bình	16
32	Bình xiro thủy tinh	Bình	10
33	Bình xịt siro loại nhỏ (nhựa)	Bình	6
34	Bộ ấm pha trà	Bộ	3
35	Bộ buffet chữ nhật xoay	Bộ	1
36	Bộ buffet giữ nóng cà phê	Bộ	2
37	Bộ buffet giữ nóng trà	Bộ	2
38	Bộ buffet nồi sup inox	Bộ	1
39	Bộ buffet nước hoa quả	Bộ	2
40	Bộ đĩa tách cà phê nóng	Bộ	30
41	Bộ đĩa thủy tinh bày buffet +	Bộ	20
42	Bộ đĩa, cốc cà phê	Bộ	20
43	Bộ đĩa, tách trà	Bộ	20
44	Bộ dụng cụ vẽ cà phê	Bộ	2
45	Bộ rửa cốc chén	Bộ	3
46	Bộ tách trà	Bộ	10
47	Bọc ghế có nơ	Bộ	60
48	Boston Shake thủy tinh	Chiếc	2
49	Bottle practice	Chiếc	5
50	Bục giảng + bàn ghế giáo viên	Chiếc	1
51	Cân 1kg, 5kg	Chiếc	4
52	Can opener	Chiếc	2
53	Cây bia tươi	Cây	1
54	Chân + xô ướp rượu	Chiếc	5
55	Chậu rửa Inox	Chiếc	4
56	Chày + cối inox nhỏ	Chiếc	2
57	Chày đá	Chiếc	3
58	Cốc bia	Chiếc	90
59	Cốc các loại	Chiếc	60
60	Cốc cappuccino + đĩa lót	Chiếc	20
61	Cốc espresso + đĩa lót	Chiếc	20
62	Cốc latte + đĩa lót	Chiếc	20
63	Công nhựa 20 lít, 5 lít	Chiếc	14
64	Dao ăn bơ	Chiếc	93
65	Dao ăn cá	Chiếc	67
66	Dao ăn chính	Chiếc	50
67	Dao ăn lớn	Chiếc	45
68	Dao ăn thịt bò	Chiếc	50
69	Dao cắt bánh	Chiếc	3
70	Dao cắt bánh răng cưa	Chiếc	10
71	Dao cắt Fo mai	Chiếc	10
72	Dao cắt hoa quả	Chiếc	10
73	Dao cắt, thái tía	Chiếc	10
74	Dao dài, dao ngắn	Chiếc	6
75	Dao gọt hoa quả	Chiếc	10

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
76	Dao tạo sợi trang trí, dao tĩa	Chiếc	5
77	Dao thái	Chiếc	8
78	Dao tráng miệng	Chiếc	50
79	Dao trung	Chiếc	3
80	Dây lọc trung	Chiếc	3
81	Đèn chùm	Chiếc	2
82	Đĩa 16cm, 20cm, 23cm,25cm,28cm	Chiếc	267
83	Đĩa ăn cá	Chiếc	50
84	Đĩa ăn chính	Chiếc	50
85	Đĩa ăn hoa quả	Chiếc	20
86	Đĩa ăn phi 23	Chiếc	40
87	Đĩa ăn tráng miệng	Chiếc	104
88	Đĩa ăn tráng miệng Âu	Chiếc	50
89	Đĩa ăn tròn	Chiếc	12
90	Đĩa bánh mỳ phi 16	Chiếc	65
91	Đĩa bày hoa quả	Chiếc	20
92	Đĩa bơ sứ trắng phi 8	Chiếc	40
93	Đĩa đựng thức ăn Á	Chiếc	48
94	Đĩa kê bát ăn Á	Chiếc	50
95	Đĩa kê phi 30	Chiếc	40
96	Đĩa phục vụ	Chiếc	15
97	Đĩa salad	Chiếc	114
98	Đĩa súp âu	Chiếc	10
99	Đĩa súp phi 23	Chiếc	50
100	Đĩa súp sâu lòng 23cm	Chiếc	50
101	Điện thoại	Chiếc	1
102	Điều hòa nhiệt độ 24000BTU	Chiếc	4
103	Digger đồng	Chiếc	2
104	Đũa gỗ	Đôi	30
105	Đục lõi dứa	Chiếc	5
106	Dụng cụ dập đồ trang trí	Chiếc	2
107	Dụng cụ đồng pha chế	Chiếc	5
108	Dụng cụ vắt chanh inox	Chiếc	5
109	Gắp chanh	Chiếc	10
110	Gắp đá	Chiếc	10
111	Gắp đường	Chiếc	10
112	Gắp hoa quả, đá inox nhỏ	Chiếc	10
113	Gạt tạ sứ to + nhỏ	Chiếc	37
114	Ghế ăn	Chiếc	40
115	Ghế bar	Chiếc	8
116	Ghế gập	Chiếc	40
117	Ghế gỗ có tựa	Chiếc	20
118	Ghế ngồi trẻ em	Chiếc	2
119	Giá để lẵng hoa	Chiếc	15
120	Giá úp cốc inox	Chiếc	2
121	Gôi đũa sứ trắng	Chiếc	50
122	Hệ thống âm thanh	Bộ	1

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
123	Hệ thống ánh sáng	Bộ	1
124	Hệ thống nước	Bộ	1
125	Hệ thống thanh toán	Bộ	1
126	Hộp đựng đồ trang trí	Hộp	3
127	Hộp đựng dụng cụ bar	Hộp	3
128	Ice Scoop	Chiếc	4
129	Jigger đong rượu	Chiếc	3
130	Jug sữa 100ml	Chiếc	12
131	Jug sữa 30ml	Chiếc	12
132	Kê đĩa sứ trắng	Chiếc	40
133	Kê thìa sứ	Chiếc	50
134	Kéo	Chiếc	19
135	Kẹp cua	Chiếc	10
136	Kẹp gấp thức ăn	Chiếc	30
137	Kẹp ghi phiếu yêu cầu	Chiếc	10
138	Khăn ăn 40 x 40cm	Chiếc	100
139	Khăn ăn 60cm x60cm	Chiếc	150
140	Khăn ăn Á	Chiếc	100
141	Khăn ăn Âu	Chiếc	200
142	Khăn lau bàn	Chiếc	20
143	Khăn lau dụng cụ	Chiếc	80
144	Khăn lót dụng cụ	Chiếc	40
145	Khăn phục vụ	Chiếc	150
146	Khăn quây bàn	Chiếc	35
147	Khăn trải bàn	Chiếc	10

* PTH Bếp Khoa CNCB

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1.	Ấu sứ đựng cơm	Chiếc	5
2.	Bàn cắt tía	Chiếc	10
3.	Bàn chậu rửa Inox	Chiếc	2
4.	Bàn chế biến, . Bàn có bánh xe.	Chiếc	15
5.	Bàn đông lạnh (tủ đông lạnh)	Chiếc	1
6.	Bàn sản gỗ	Chiếc	20
7.	Bàn sơ chế	Chiếc	11
8.	Bàn trung bày	Chiếc	2
9.	Bàn xoay làm bánh ga to	Chiếc	5
10.	Bát các cỡ	Chiếc	100
11.	Bát con ăn cơm	Chiếc	125
12.	Bát inox các loại	Chiếc	74
13.	Bát súp	Chiếc	45
14.	Bát tô	Chiếc	55
15.	Bể chiên dầu	Chiếc	10
16.	Bếp còn	Chiếc	8
17.	Bếp ga 4 họng	Chiếc	9
18.	Bếp ga công nghiệp	Chiếc	6
19.	Bếp ga đôi	Chiếc	6
20.	Bếp nướng than hoa	Chiếc	3

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
21.	Bếp rán bản gang	Chiếc	4
22.	Bình bột	Chiếc	17
23.	Bình CO2	Chiếc	7
24.	Bình ga	Chiếc	10
25.	Bình Shaker (loại to, nhỏ)	Chiếc	5
26.	Bình siêu tốc	Chiếc	2
27.	Bộ ca chia ml	Chiếc	20
28.	Bộ cúp đóng định lượng	Chiếc	10
29.	Bộ dao tĩa	Chiếc	10
30.	Bộ đui trang trí	Chiếc	10
31.	Bộ lọc dầu	Chiếc	10
32.	Bộ tách trà	Chiếc	2
33.	Búa giã thịt (nhôm)	Chiếc	20
34.	Ca định lượng 1000ml	Chiếc	2
35.	Cân đĩa NHS-2	Chiếc	15
36.	Cân điện tử	Chiếc	5
37.	Cân đồng hồ 1kg, 2kg	Chiếc	4
38.	Cân tiểu li	Chiếc	4
39.	Chảo chống dính các loại	Chiếc	94
40.	Chảo nướng 2 mặt	Chiếc	14
41.	Chảo sâu lòng các loại	Chiếc	48
42.	Chậu to 50 cm	Chiếc	10
43.	Chày + cối bằng gang	Chiếc	5
44.	Chày cán bột gỗ các loại	Chiếc	30
45.	Chổi phết bơ(cao su)	Chiếc	20
46.	Cốc đựng kem Brulee	Chiếc	40
47.	Cốc đựng sữa chua	Chiếc	200
48.	Cối, chày loại vừa (nhôm)	Chiếc	10
49.	Con lăn cán bột gỗ	Chiếc	10
50.	Con lăn cắt pizza	Chiếc	2
51.	Cúp cắt bột gỗ , inox	Chiếc	100
52.	Dao bài to, nhỏ	Chiếc	50
53.	Dao cắt bánh ga tô, răng cưa	Chiếc	12
54.	Dao chặt	Chiếc	10
55.	Dao phết bánh	Chiếc	10
56.	Dao phết bơ	Chiếc	1
57.	Dao phết kem	Chiếc	4
58.	Dao thái các loại	Chiếc	30
59.	Đèn diệt côn trùng	Chiếc	4
60.	Đĩa ăn	Chiếc	61
61.	Đĩa ăn súp âu	Chiếc	30
62.	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	20
63.	Đĩa hình lá, tim, vuông	Chiếc	60
64.	Đĩa ovan trắng trung viên	Chiếc	170
65.	Đĩa ovan trung không viên	Chiếc	62
66.	Đĩa sâu lòng các loại	Chiếc	85
67.	Đĩa thuyền to, nhỏ các loại	Chiếc	100

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
68.	Đĩa tròn cỡ 22 cm	Chiếc	154
69.	Đĩa tròn cỡ 25 cm	Chiếc	120
70.	Đĩa vuông các cỡ	Chiếc	50
71.	Đồng hồ treo tường	Chiếc	1
72.	Đui hoa làm sukem	Chiếc	20
73.	Dụng cụ dóc đầu mỡ	Chiếc	20
74.	Dụng cụ mài dao	Chiếc	5
75.	Đuôi phun kem 3D	Chiếc	3
76.	Gang tay sợi chống nóng	Chiếc	20
77.	Giá để dao, thớt	Chiếc	7
78.	Hệ thống vòi + bồn rửa	Chiếc	8
79.	Hộp nhựa có nắp đậy	Chiếc	60
80.	Kẹp gấp	Chiếc	20
81.	Khay Inox	Chiếc	30
82.	Khay nhôm nướng đế piza	Chiếc	5
83.	Khay nướng bánh mì Baguette	Chiếc	7
84.	Khay nướng bánh mì chống dính	Chiếc	10
85.	Khay nướng chống dính	Chiếc	10
86.	Khay thuyền(Inox)	Chiếc	7
87.	Khuôn bánh bông lan	Chiếc	30
88.	Khuôn bánh gato, bánh dẻo	Chiếc	24
89.	Khuôn bánh Madeleine	Chiếc	5
90.	Khuôn bánh mì gối	Chiếc	5
91.	Khuôn bánh nướng bánh dẻo	Chiếc	20
92.	Khuôn bánh taste	Chiếc	85
93.	Khuôn bánh tôm	Chiếc	120
94.	Khuôn nướng bánh maderland	Chiếc	30
95.	Khuôn nướng bánh mouse	Chiếc	30
96.	Khuôn nướng bánh Piza các cỡ	Chiếc	30
97.	Khuôn xôi(nhựa, gỗ)	Chiếc	18
98.	Lô cán bột	Chiếc	2
99.	Lò Lướng bánh 2 tầng	Chiếc	4
00.	Lò nướng 2 tầng 4 khay điện:	Chiếc	1
01.	Lò nướng bánh âu	Chiếc	1
02.	Lò nướng bánh mì	Chiếc	4
03.	Lò nướng bánh ngọt	Chiếc	4
04.	Lò vi sóng	Chiếc	3
05.	Ly tam giác	Chiếc	16
06.	Ly to (Ly để nước sinh tố)	Chiếc	15
07.	Máy cán bột	Chiếc	4
08.	Máy cắt rau củ	Chiếc	1
09.	Máy chụp ảnh Canon	Chiếc	1
10.	Máy dán túi nilong	Chiếc	4
11.	Máy đánh kem	Chiếc	4
12.	Máy đánh sần	Chiếc	1
13.	Máy đánh trứng cầm tay	Chiếc	15
14.	Máy đánh trứng Philip	Chiếc	5

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
15.	Máy điều hòa	Chiếc	1
16.	Máy đo nhiệt ẩm	Chiếc	2
17.	Máy ép hoa quả	Chiếc	2
18.	Máy hút chân không	Chiếc	2
19.	Máy khử độc ôzon	Chiếc	2
20.	Máy làm đá viên	Chiếc	2
21.	Máy nướng kẹp	Chiếc	4
22.	Máy quay video	Chiếc	2
23.	Máy rửa bát	Chiếc	1
24.	Máy say sinh tố	Chiếc	2
25.	Máy trộn bột	Chiếc	4
26.	Máy xay đá	Chiếc	2
27.	Máy xay thịt	Chiếc	7
28.	Máy xay tiêu cầm tay	Chiếc	10
29.	Muôi canh Inox	Chiếc	20
30.	Muôi thùng 10cm	Chiếc	20
31.	Nhiệt kế	Chiếc	2
32.	Nồi nhôm 20l , 30 l	Chiếc	12
33.	Nồi áp suất	Chiếc	5
34.	Nồi cơm điện cuckoo	Chiếc	5
35.	Nồi đất	Chiếc	10
36.	Nồi hấp nhỏ 21 cm	Chiếc	28
37.	Nồi nhỏ 16 cm, 20cm	Chiếc	90
38.	Nồi sôt có cán	Chiếc	13
39.	Nồi to 25 cm	Chiếc	25
40.	Phin pha cà phê(loại to)	Chiếc	5
41.	Phới đánh trứng các loại	Chiếc	28
42.	Rổ giá inox, rổ nhựa các loại	Chiếc	62
43.	Súng khò	Chiếc	2
44.	Thìa canh	Chiếc	30
45.	Thớt nhựa	Chiếc	27
46.	Thùng nhựa to 160l	Chiếc	2
47.	Tủ 2 cánh	Chiếc	1
48.	Tủ 6 ngăn	Chiếc	2
49.	Tủ bảo quản đồ khô,	Chiếc	4
50.	Tủ bát đĩa	Chiếc	5
51.	Tủ để đồ HSSV	Chiếc	2
52.	Tủ để dụng cụ,	Chiếc	7
53.	Tủ đựng bát (nhỏ)	Chiếc	1
54.	Tủ hấp đa năng	Chiếc	4
55.	Tủ kính khung nhôm	Chiếc	2
56.	Tủ lạnh	Chiếc	4
57.	Tủ salad kèm thớt	Chiếc	4
58.	Tủ sấy bát đĩa tiết trùng	Chiếc	4
59.	Tủ trưng bày sản phẩm	Chiếc	2
60.	Tủ ủ bột	Chiếc	10
61.	Túi bơm kem tam giác	Chiếc	1000

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
62.	Vợt lọc nhỏ 11 cm	Chiếc	29
63.	Xe đẩy bình bột	Chiếc	1
64.	Xèng inox	Chiếc	10

*Phòng thực hành Tin học, Ngoại ngữ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Máy chiếu – Phong chiếu	Chiếc	9
2	Máy vi tính	Chiếc	298
3	Hệ thống mạng	Chiếc	9
4	Tủ chứa thiết bị trung tâm	Chiếc	9
5	Điều hòa nhiệt độ	Chiếc	18
6	Ôn áp Li oa	Chiếc	9
7	Bộ điều khiển giáo viên – học sinh	Chiếc	18
8	Tai nghe	Chiếc	124
9	Bảng chống loá	Chiếc	9
10	Máy in	Chiếc	1
11	Bình chữa cháy	Chiếc	18
12	Âm ly, loa	Chiếc	1

* Giảng đường, phòng học

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Máy chiếu	Chiếc	43
2	Máy vi tính	Chiếc	43

2. Nhà giáo (Phụ lục 01: Danh sách đội ngũ giảng viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống)

a) Tổng số giáo viên của ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống: 40 giảng viên cơ hữu tham gia giảng dạy các môn học thuộc ngành; trong đó có 03 tiến sĩ, 27 thạc sĩ và 10 cử nhân.

b) Tỷ lệ sinh viên quy đổi/giáo viên, giảng viên quy đổi: 8 sinh viên/ 1 giáo viên.

c) Nhà giáo cơ hữu:

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kĩ năng nghề	Môn học giảng dạy
1	Nguyễn Hồng Hà	Thạc sỹ Luật	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Pháp luật
2	Nguyễn Văn Thạch	Thạc sỹ Kinh tế	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thanh toán quốc tế trong du lịch
3	Hoàng Thị Phượng	Thạc sỹ Luật	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Pháp luật
4	Bùi Thị Hoàn	Tiến sĩ Triết học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Chính trị
5	Đỗ Thị Bích Huệ	Thạc sỹ Kinh tế chính trị	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Chính trị
6	Phạm Thanh Tùng	Thạc sỹ Khoa học giáo dục	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Giáo dục thể chất 2. Giáo dục quốc phòng - An ninh

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học giảng dạy
7	Nguyễn Đăng Tân	Cử nhân TDTT (huấn luyện thể thao)	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Giáo dục thể chất
8	Nguyễn Thị Thu Trang	Cử nhân SP TDTT-GDQP	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Giáo dục quốc phòng - An ninh
9	Nguyễn Tiến Công	Thạc sỹ Khoa học máy tính	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tin học
10	Vũ Hồng Hà	Thạc sỹ Khoa học máy tính			Tin học
11	Bùi Vũ Hồng Sơn	Thạc sỹ Khoa học máy tính	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tin học
12	Đặng Thị Thùy Vân	Thạc sỹ tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tiếng Anh cơ bản
13	Nguyễn Thị Bích Ngọc	Tiến sĩ Tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tiếng Anh cơ bản
14	Nguyễn Thị Hồng Hạnh	Thạc sỹ giảng dạy Tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh cơ bản 2. Tiếng Anh chuyên ngành hướng dẫn lữ hành
15	Nguyễn Thị Quỳnh Nga	Thạc sỹ Lý luận và PP dạy tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tiếng Anh cơ bản
16	Hoàng Bích Nhung	Thạc sỹ ngôn ngữ Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh cơ bản 2. Thực hành tiếng Anh chuyên ngành hướng dẫn lữ hành
17	Nguyễn Lan Phương	Thạc sỹ Lý luận và PP dạy tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh cơ bản 2. Thực hành tiếng Anh chuyên ngành hướng dẫn lữ hành
18	Nguyễn Nguyệt Cẩm	Thạc sỹ tâm lý học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tâm lý du lịch 2. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch 3. Tổ chức hội nghị hội thảo
19	Lê Thị Thu Hiền	Thạc sỹ Quản trị dịch vụ du lịch lữ hành	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Marketing du lịch 2. Thực hành nghề nghiệp theo chuyên đề tại nhà hàng
20	Đoàn Thị Thùy Trang	Thạc sỹ du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1.. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch 2. Lý thuyết nghiệp vụ Bàn 3. Thực hành nghiệp vụ Bàn 1 4. Thực hành nghiệp vụ Bàn 2 5. Thực hành nghề nghiệp theo chuyên đề tại nhà hàng
21	Nguyễn Thị Anh Phương	Thạc sỹ Thương mại	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Thanh toán quốc tế trong du lịch 2. Kinh tế du lịch 3. Tổ chức hội nghị hội thảo
22	Nguyễn Thanh Bình	Tiến sỹ quản	Chứng chỉ		1. Lý thuyết nghiệp vụ Bar

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học giảng dạy
		lý văn hóa	ng nghiệp vụ sư phạm		2. Thực hành nghiệp vụ Bar 3. Tổ chức hội nghị hội thảo
23	Hà Thùy Linh	Thạc sỹ du lịch học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Kinh tế du lịch 2. Marketing du lịch 3. Tổ chức hội nghị hội thảo
24	Nguyễn Thị Minh Châu	Thạc sỹ Triết học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch 2. Tâm lý du lịch
25	Kiều Mai Hương	Thạc sỹ Kinh tế chính trị	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Kinh tế du lịch 2. Marketing du lịch
26	Nguyễn Thị Hồng Ngọc	Thạc sỹ du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Thanh toán quốc tế trong du lịch 2. Kinh tế du lịch 3. Quản trị kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống 4. Thực hành nghề nghiệp theo chuyên đề tại nhà hàng
27	Nguyễn Thu Quỳnh	Thạc sỹ Du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Lý thuyết nghiệp vụ Bàn 2. Thực hành nghiệp vụ Bàn 1 3. Thực hành nghiệp vụ Bàn 2 4. Lý thuyết nghiệp vụ Bar 5. Thực hành nghiệp vụ Bar 6. Quản trị kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống 7. Thanh toán quốc tế trong du lịch
28	Nguyễn Thị Thu Hương	Thạc sỹ Kinh tế	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thanh toán quốc tế trong du lịch
29	Nguyễn Thị Cát	Cử nhân ngoại ngữ	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh chuyên ngành phục vụ nhà hàng 2. Thực hành Tiếng Anh chuyên ngành phục vụ nhà hàng
30	Lê Hồng Loan	Cử nhân ngoại ngữ	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh chuyên ngành phục vụ nhà hàng 2. Thực hành Tiếng Anh chuyên ngành phục vụ nhà hàng
31	Đỗ Thị Yên	Cử nhân kinh tế	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Kinh tế du lịch
32	Nguyễn Thị Thu Hương	Cử nhân khoa học (Tâm lý giáo dục)			1. Tâm lý du lịch 2. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch
33	Trương Thu Hiền	Thạc sỹ Du lịch học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh trong nhà hàng 2. Lý thuyết chế biến
34	Nguyễn Hữu Thúy	Thạc sỹ QTKD	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thực hành chế biến món ăn
35	Nguyễn Hoàng Hải	Cử nhân KTCBMA	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thực hành chế biến món ăn

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học giảng dạy
36	Đoàn Thị Kim Hương	Thạc sỹ Du lịch học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Lý thuyết chế biến 2. Xây dựng thực đơn
37	Bùi Nguyễn Hạnh Phúc	Cử nhân QTKD	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thực hành chế biến món ăn
38	Nguyễn Quốc Tuấn	Cử nhân QTKD	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm	Bếp 7/7	Thực hành chế biến món ăn
39	Lê Thị Vân	Cử nhân Văn hóa du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Văn hóa ẩm thực
					2. Thực hành chế biến món ăn 3. Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh trong nhà hàng 4. Xây dựng thực đơn
40	Trần Thị Hồng Hạnh	Thạc sỹ Du lịch học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh trong nhà hàng 2. Lý thuyết chế biến

3. Thông tin chung về chương trình, giáo trình, tài liệu giảng dạy

(Phụ lục 02: Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống)

a) Tên chương trình, trình độ đào tạo, thời gian đào tạo, đối tượng tuyển sinh

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Thời gian đào tạo: 3 năm

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông và tương đương

b) Danh mục các loại giáo trình, tài liệu giảng dạy của từng ngành, nghề

1. Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (2008), Quyết định số 03/2008/QĐ-BLĐTBXH ngày 18/2/2008 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Chính trị dùng cho các trường trung cấp nghề, trường cao đẳng nghề.

2. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Pháp luật đại cương, Nhà Xuất bản Đại học Sư phạm, 2017.

3. Nghị định số 11/2015/NĐ-CP ngày 32/01/2015 của Chính phủ Quy định về Giáo dục thể chất và hoạt động thể thao trong nhà trường

4. Thông tư số 02/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung học phổ thông.

5. Nguyễn Đăng Ty, Hồ Thị Phương Nga, Giáo trình Tin học Đại cương, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2015.

6. Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson, 2014. *New English File*, Oxford university press.

7. Sách, giáo trình chính: Giáo trình môn Kinh tế du lịch, Tài liệu lưu hành nội bộ, Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội

8. Phan Thị Dung- “*Tâm lý du khách*”- năm 2010, NXB Đại học Quốc gia Hà nội
9. Trịnh Xuân Dũng - Đinh Văn Đáng, Kỹ năng giao tiếp, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội, 2000.
10. Nguyễn Trùng Khánh, ***Giáo trình Marketing du lịch***, NXB Lao động và Xã hội
11. Sách, giáo trình chính: Giáo trình, bài giảng môn học Văn hóa ẩm thực
12. Sách, giáo trình chính: Bài giảng môn Nghiệp vụ thanh toán, Khoa Khách sạn - Du lịch, Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội.
13. Sách, giáo trình chính: Giáo trình nghiệp vụ phục vụ nhà hàng 1,2, tài liệu lưu hành nội bộ, Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội.
14. Virginia, E. & et al., (2015). *Food Service Industry Book 1*. Express Publishing.
15. Virginia, E. & et al., (2015). *Food Service Industry Book 2*. Express Publishing

II. Ngành thứ hai: Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn; trình độ đào tạo: trung cấp; quy mô tuyển sinh/năm: 30

1. Lý do đăng ký bổ sung: Bổ sung ngành mới trong cùng nhóm ngành nghề

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

a) Cơ sở vật chất

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 43 phòng
- Số phòng/xưởng thực hành, thực tập: 14 phòng

b) Thiết bị, dụng cụ đào tạo

* Phòng TH Lễ tân: 01 phòng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Áo chia đội hoạt động Teambuilding	Chiếc	100
2	Bàn học sinh	Chiếc	14
3	Bàn trang trí gỗ	Chiếc	1
4	Bảng treo chìa khóa	Chiếc	1
5	Bảng di động	Chiếc	4
6	Bảng mẫu tỉ giá ngoại tệ	Chiếc	1
7	Bát hoa	Chiếc	1
8	Biển cảnh báo	Chiếc	3
9	Biển chỉ dẫn	Chiếc	2
10	Biển đề tên quầy	Chiếc	1
11	Biển đồ tên các nước	Chiếc	5
12	Bình cứu hỏa	Bình	2
13	Bình hoa giả	Bình	1
14	Bộ bàn ghế	Bộ	1
15	Bộ dĩa khách sạn	Bộ	3
16	Bộ khóa thẻ từ	Bộ	1
17	Bộ sofa	Bộ	1
18	Cắm bút và bút	Chiếc	5
19	Camera	Chiếc	1
20	Cập lưu hồ sơ	Chiếc	5
21	Cờ dẫn đoàn	Chiếc	5

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
22	Cột chia đường đi	Chiếc	5
23	Dao dọc giấy	Chiếc	5
24	Dập ghim	Chiếc	5
25	Dầu chứng từ	Chiếc	1
26	Đầu đĩa DVD	Chiếc	1
27	Dầu thời gian	Chiếc	3
28	Dây chia đôi	Chiếc	10
29	Đèn chùm	Chiếc	1
30	Đèn pin	Chiếc	1
31	Điện thoại bàn	Chiếc	8
32	Điều hòa nhiệt độ	Chiếc	1
33	Đồng hồ các nước	Chiếc	8
34	Đồng phục nam nữ	Bộ	5
35	Gạt tàn	Chiếc	3
36	Ghế xuân hoà	Chiếc	44
37	Giá để giày dép gỗ	Chiếc	1
38	Giá menu ngoài trời	Chiếc	1
39	Hệ thống loa	Bộ	1
40	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	3
41	Kệ để báo	Chiếc	1
42	Kệ để ô dù	Chiếc	1
43	Kệ giấy và cắm bút	Chiếc	2
44	Kéo	Chiếc	5
45	Két đựng tiền	Chiếc	1
46	Lọ hoa	Chiếc	2
47	Loa cầm tay	Chiếc	2
48	Loa kéo ACNOS + 2 micro cầm tay	Chiếc	1
49	Mẫu thẻ tín dụng	Bộ	9
50	Máy chiếu	Chiếc	1
51	Máy đánh giày	Chiếc	1
52	Máy đếm tiền	Chiếc	1
53	Máy fax	Chiếc	1
54	Máy hút bụi công nghiệp	Chiếc	1
55	Máy in	Chiếc	1
56	Máy photocopy	Chiếc	1
57	Máy scan	Chiếc	1
58	Máy soi tiền	Chiếc	1
59	Máy thanh toán	Chiếc	1
60	Máy tính cầm tay	Chiếc	3
61	Máy vi tính để bàn	Chiếc	2
62	Micro cài tai	Chiếc	1
63	Nhãn chìa khóa	Chiếc	44
64	Nhiệt kế	Chiếc	1
65	Ô dù	Chiếc	5
66	Phần mềm thẻ từ	Bộ	1
67	Phần mềm QLKS	Bộ	1
68	Quầy lễ tân	Bộ	1

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
69	Sổ lưu danh thiếp	Quyển	3
71	Thẻ từ	Bộ	10
71	Thùng rác sành	Chiếc	1
72	Thước kẻ	Chiếc	5
73	Tranh sơn dầu	Bức	2
74	Tranh treo tường	Bức	1
75	Xe đẩy hành lý	Chiếc	1

* Phòng TH Buồng: 01 phòng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Áo choàng bông trắng tắm	Chiếc	4
2	Áo tắm	Chiếc	4
3	Bàn là	Chiếc	1
4	Bàn tròn xô pha + ghế	Bộ	1
5	Bàn, gương, ghế	Bộ	1
6	Bát hoa giả	Chiếc	2
7	Bệt	Chiếc	1
8	Bình bột	Bình	1
9	Bình khí	Bình	1
10	Bình nóng lạnh	Bình	1
11	Cân sức khỏe	Chiếc	1
12	Cầu là	Chiếc	1
13	Đầu đĩa DVD Sony	Chiếc	1
14	Đệm Lò so Korea	Chiếc	1
15	Đèn âm trần	Chiếc	20
16	Đèn chùm	Chiếc	1
17	Đèn ngủ	Chiếc	2
18	Đèn ốp trần	Chiếc	6
19	Điều hòa	Chiếc	1
20	Ga đôi	Bộ	4
21	Ga đơn	Bộ	4
22	Ga phủ	Bộ	7
23	Gạt tàn thuốc lá	Chiếc	1
24	Ghế xuân hòa	Chiếc	30
25	Giá để giày dép	Chiếc	1
26	Giá treo 3 đợt góc trang trí	Chiếc	1
27	Giá treo khăn	Chiếc	1
28	Giỏ đựng hoa quả inox	Chiếc	1
29	Giường	Chiếc	1
30	Giường phụ	Chiếc	2
31	Gương	Chiếc	1
32	Hộp đựng	Chiếc	1
33	Kệ để ti vi	Chiếc	1
34	Khăn bông trắng vệ sinh phòng	Chiếc	6
35	Khăn lau bụi các loại	Chiếc	20
36	Khăn lau tay	Chiếc	22
37	Khăn mặt	Chiếc	17
38	Khăn tắm	Chiếc	22

39	Khay đựng dụng cụ vệ sinh	Chiếc	2
40	Khay trà café	Chiếc	1
41	Máy hút bụi	Chiếc	1
42	Quạt cây	Chiếc	2
43	Quạt thông gió	Chiếc	1
44	Rèm lụa	Chiếc	
45	Ruột bông đôi, đơn	Chiếc	4
46	Ruột chăn	Chiếc	2
47	Ruột gối	Chiếc	16
48	Tấm bảo vệ đệm đôi, đơn	Chiếc	6
49	Tấm trang trí(vải gấm)	Chiếc	3
50	Ti vi sam sung	Chiếc	1
51	Tranh treo tường	Chiếc	2
52	Tráp đầu giường	Chiếc	2
53	Tủ gỗ	Chiếc	1
54	Tủ gỗ,giày dép, vali	Chiếc	1
55	Tủ lạnh Electrolux 15L	Chiếc	1
56	Tủ lapapo	Chiếc	1
57	Tủ mi ni baz	Chiếc	1
58	Vỏ chăn bông đơn, đôi	Chiếc	9
59	Vỏ gối trang trí	Chiếc	2
60	Vòi tắm	Chiếc	1
61	Xe đẩy dụng cụ	Chiếc	1

* Phòng TH Bàn - Bar: 01phòng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Ấm cà phê	Chiếc	6
2	Ấu đựng đường	Chiếc	13
3	Ấu đựng súp	Chiếc	5
4	Ấu sứ 1,8lit	Chiếc	17
5	Bàn ăn	Chiếc	12
6	Bàn buffet 2 tầng	Chiếc	2
7	Bàn ghế giáo viên	Chiếc	1
8	Bàn học sinh viên + ghế	Chiếc	4
9	Bàn là hơi nước	Chiếc	1
10	Bàn phục vụ ăn Buffet, Bàn phục vụ có ngăn kéo	Chiếc	13
11	Bàn tròn mặt kính - mâm xoay	Chiếc	1
12	Bảng có bánh xe	Chiếc	1
13	Bảng tên món	Chiếc	1
14	Bát ăn cơm	Chiếc	100
15	Bát ăn súp Á	Chiếc	126
16	Bát ăn súp Âu có nắp	Chiếc	10
17	Bát canh sứ	Chiếc	10
18	Bát nước chấm cá nhân	Chiếc	50
19	Bình bơm kem	Bình	3
20	Bình bột chữa cháy	Bình	2
21	Bình buffet đựng ngũ cốc	Bình	2
22	Bình cà phê	Bình	12
23	Bình đun nước siêu tốc	Bình	6

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
24	Bình đựng đá to	Bình	3
25	Bình Hoa bàn tiệc + hoa lụa	Bình	2
26	Bình khí CO2 chữa cháy	Bình	1
27	Bình lắc	Bình	11
28	Bình lọc nước RO	Bình	2
29	Bình nước Thủy tinh	Bình	26
30	Bình pha cà phê kiểu pháp	Bình	2
31	Bình sữa	Bình	16
32	Bình xiro thủy tinh	Bình	10
33	Bình xít siro loại nhỏ (nhựa)	Bình	6
34	Bộ ấm pha trà	Bộ	3
35	Bộ buffet chữ nhật xoay	Bộ	1
36	Bộ buffet giữ nóng cà phê	Bộ	2
37	Bộ buffet giữ nóng trà	Bộ	2
38	Bộ buffet nồi sup inox	Bộ	1
39	Bộ buffet nước hoa quả	Bộ	2
40	Bộ đĩa tách cà phê nóng	Bộ	30
41	Bộ đĩa thủy tinh bày buffet +	Bộ	20
42	Bộ đĩa, cốc cà phê	Bộ	20
43	Bộ đĩa, tách trà	Bộ	20
44	Bộ dụng cụ vẽ cà phê	Bộ	2
45	Bộ rửa cốc chén	Bộ	3
46	Bộ tách trà	Bộ	10
47	Bọc ghế có nơ	Bộ	60
48	Boston Shake thủy tinh	Chiếc	2
49	Bottle practice	Chiếc	5
50	Bục giảng + bàn ghế giáo viên	Chiếc	1
51	Cân 1kg, 5kg	Chiếc	4
52	Can opener	Chiếc	2
53	Cây bia tươi	Cây	1
54	Chân + xô ướp rượu	Chiếc	5
55	Chậu rửa Inox	Chiếc	4
56	Chày + cối inox nhỏ	Chiếc	2
57	Chày đá	Chiếc	3
58	Cốc bia	Chiếc	90
59	Cốc các loại	Chiếc	60
60	Cốc cappuccino + đĩa lót	Chiếc	20
61	Cốc espresso + đĩa lót	Chiếc	20
62	Cốc latte + đĩa lót	Chiếc	20
63	Công nhựa 20 lít, 5 lít	Chiếc	14
64	Dao ăn bơ	Chiếc	93
65	Dao ăn cá	Chiếc	67
66	Dao ăn chính	Chiếc	50
67	Dao ăn lớn	Chiếc	45
68	Dao ăn thịt bò	Chiếc	50
69	Dao cắt bánh	Chiếc	3
70	Dao cắt bánh răng cưa	Chiếc	10

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
71	Dao cắt Fo mai	Chiếc	10
72	Dao cắt hoa quả	Chiếc	10
73	Dao cắt, thái tĩa	Chiếc	10
74	Dao dài, dao ngắn	Chiếc	6
75	Dao gọt hoa quả	Chiếc	10
76	Dao tạo sợi trang trí, dao tĩa	Chiếc	5
77	Dao thái	Chiếc	8
78	Dao tráng miệng	Chiếc	50
79	Dao trung	Chiếc	3
80	Dây lọc trung	Chiếc	3
81	Đèn chùm	Chiếc	2
82	Đĩa 16cm, 20cm, 23cm,25cm,28cm	Chiếc	267
83	Đĩa ăn cá	Chiếc	50
84	Đĩa ăn chính	Chiếc	50
85	Đĩa ăn hoa quả	Chiếc	20
86	Đĩa ăn phi 23	Chiếc	40
87	Đĩa ăn tráng miệng	Chiếc	104
88	Đĩa ăn tráng miệng Âu	Chiếc	50
89	Đĩa ăn tròn	Chiếc	12
90	Đĩa bánh mì phi 16	Chiếc	65
91	Đĩa bày hoa quả	Chiếc	20
92	Đĩa bơ sứ trắng phi 8	Chiếc	40
93	Đĩa đựng thức ăn Á	Chiếc	48
94	Đĩa kê bát ăn Á	Chiếc	50
95	Đĩa kê phi 30	Chiếc	40
96	Đĩa phục vụ	Chiếc	15
97	Đĩa salad	Chiếc	114
98	Đĩa súp âu	Chiếc	10
99	Đĩa súp phi 23	Chiếc	50
100	Đĩa súp sâu lòng 23cm	Chiếc	50
101	Điện thoại	Chiếc	1
102	Điều hòa nhiệt độ 24000BTU	Chiếc	4
103	Digger đồng	Chiếc	2
104	Đũa gỗ	Đôi	30
105	Đục lõi dứa	Chiếc	5
106	Dụng cụ dập đồ trang trí	Chiếc	2
107	Dụng cụ đồng pha chế	Chiếc	5
108	Dụng cụ vắt chanh inox	Chiếc	5
109	Gắp chanh	Chiếc	10
110	Gắp đá	Chiếc	10
111	Gắp đường	Chiếc	10
112	Gắp hoa quả, đá inox nhỏ	Chiếc	10
113	Gạt tạ sứ to + nhỏ	Chiếc	37
114	Ghế ăn	Chiếc	40
115	Ghế bar	Chiếc	8
116	Ghế gắp	Chiếc	40
117	Ghế gỗ có tựa	Chiếc	20

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
118	Ghế ngồi trẻ em	Chiếc	2
119	Giá để lãng hoa	Chiếc	15
120	Giá úp cốc inox	Chiếc	2
121	Gối đũa sứ trắng	Chiếc	50
122	Hệ thống âm thanh	Bộ	1
123	Hệ thống ánh sáng	Bộ	1
124	Hệ thống nước	Bộ	1
125	Hệ thống thanh toán	Bộ	1
126	Hộp đựng đồ trang trí	Hộp	3
127	Hộp đựng dụng cụ bar	Hộp	3
128	Ice Scoop	Chiếc	4
129	Jigger đong rượu	Chiếc	3
130	Jug sữa 100ml	Chiếc	12
131	Jug sữa 30ml	Chiếc	12
132	Kê đũa sứ trắng	Chiếc	40
133	Kê thìa sứ	Chiếc	50
134	Kéo	Chiếc	19
135	Kẹp cua	Chiếc	10
136	Kẹp gấp thức ăn	Chiếc	30
137	Kẹp ghi phiếu yêu cầu	Chiếc	10
138	Khăn ăn 40 x 40cm	Chiếc	100
139	Khăn ăn 60cm x60cm	Chiếc	150
140	Khăn ăn Á	Chiếc	100
141	Khăn ăn Âu	Chiếc	200
142	Khăn lau bàn	Chiếc	20
143	Khăn lau dụng cụ	Chiếc	80
144	Khăn lót dụng cụ	Chiếc	40
145	Khăn phục vụ	Chiếc	150
146	Khăn quây bàn	Chiếc	35
147	Khăn trải bàn	Chiếc	10

* PTH Bếp Khoa CNCB

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
65.	Ấu sứ đựng cơm	Chiếc	5
66.	Bàn cắt tía	Chiếc	10
67.	Bàn chậu rửa Inox	Chiếc	2
68.	Bàn chế biến, . Bàn có bánh xe.	Chiếc	15
69.	Bàn đông lạnh (tủ đông lạnh)	Chiếc	1
70.	Bàn sản gỗ	Chiếc	20
71.	Bàn sơ chế	Chiếc	11
72.	Bàn trung bày	Chiếc	2
73.	Bàn xoay làm bánh ga to	Chiếc	5
74.	Bát các cỡ	Chiếc	100
75.	Bát con ăn cơm	Chiếc	125
76.	Bát inox các loại	Chiếc	74
77.	Bát súp	Chiếc	45
78.	Bát tô	Chiếc	55
79.	Bể chiên dầu	Chiếc	10

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
80.	Bếp cồn	Chiếc	8
81.	Bếp ga 4 họng	Chiếc	9
82.	Bếp ga công nghiệp	Chiếc	6
83.	Bếp ga đôi	Chiếc	6
84.	Bếp nướng than hoa	Chiếc	3
85.	Bếp rán bán gang	Chiếc	4
86.	Bình bột	Chiếc	17
87.	Bình CO2	Chiếc	7
88.	Bình ga	Chiếc	10
89.	Bình Shaker (loại to, nhỏ)	Chiếc	5
90.	Bình siêu tốc	Chiếc	2
91.	Bộ ca chia ml	Chiếc	20
92.	Bộ cúp đong định lượng	Chiếc	10
93.	Bộ dao tĩa	Chiếc	10
94.	Bộ đui trang trí	Chiếc	10
95.	Bộ lọc dầu	Chiếc	10
96.	Bộ tách trà	Chiếc	2
97.	Búa giã thịt (nhôm)	Chiếc	20
98.	Ca định lượng 1000ml	Chiếc	2
99.	Cân đĩa NHS-2	Chiếc	15
00.	Cân điện tử	Chiếc	5
01.	Cân đồng hồ 1kg, 2kg	Chiếc	4
02.	Cân tiểu li	Chiếc	4
03.	Chảo chống dính các loại	Chiếc	94
04.	Chảo nướng 2 mặt	Chiếc	14
05.	Chảo sâu lòng các loại	Chiếc	48
06.	Chậu to 50 cm	Chiếc	10
07.	Chầy + cối bằng gang	Chiếc	5
08.	Chày cán bột gỗ các loại	Chiếc	30
09.	Chổi phết bơ(cao su)	Chiếc	20
10.	Cốc đựng kem Brulee	Chiếc	40
11.	Cốc đựng sữa chua	Chiếc	200
12.	Cối, chầy loại vừa (nhôm)	Chiếc	10
13.	Con lăn cán bột gỗ	Chiếc	10
14.	Con lăn cắt piza	Chiếc	2
15.	Cúp cắt bột gỗ , inox	Chiếc	100
16.	Dao bài to, nhỏ	Chiếc	50
17.	Dao cắt bánh ga tô, răng cưa	Chiếc	12
18.	Dao chặt	Chiếc	10
19.	Dao phết bánh	Chiếc	10
20.	Dao phết bơ	Chiếc	1
21.	Dao phết kem	Chiếc	4
22.	Dao thái các loại	Chiếc	30
23.	Đèn diệt côn trùng	Chiếc	4
24.	Đĩa ăn	Chiếc	61
25.	Đĩa ăn súp âu	Chiếc	30
26.	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	20

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
27.	Đĩa hình lá, tim, vuông	Chiếc	60
28.	Đĩa ovan trắng trung viền	Chiếc	170
29.	Đĩa ovan trung không viền	Chiếc	62
30.	Đĩa sâu lòng các loại	Chiếc	85
31.	Đĩa thuyền to, nhỏ các loại	Chiếc	100
32.	Đĩa tròn cỡ 22 cm	Chiếc	154
33.	Đĩa tròn cỡ 25 cm	Chiếc	120
34.	Đĩa vuông các cỡ	Chiếc	50
35.	Đồng hồ treo tường	Chiếc	1
36.	Đui hoa làm sukem	Chiếc	20
37.	Dụng cụ dóc dầu mỡ	Chiếc	20
38.	Dụng cụ mài dao	Chiếc	5
39.	Đuôi phun kem 3D	Chiếc	3
40.	Gang tay sợi chống nóng	Chiếc	20
41.	Giá để dao, thớt	Chiếc	7
42.	Hệ thống vòi + bồn rửa	Chiếc	8
43.	Hộp nhựa có nắp đậy	Chiếc	60
44.	Kẹp gấp	Chiếc	20
45.	Khay Inox	Chiếc	30
46.	Khay nhôm nướng đế piza	Chiếc	5
47.	Khay nướng bánh mì Baguette	Chiếc	7
48.	Khay nướng bánh mì chống dính	Chiếc	10
49.	Khay nướng chống dính	Chiếc	10
50.	Khay thuyền(Inox)	Chiếc	7
51.	Khuôn bánh bông lan	Chiếc	30
52.	Khuôn bánh gato, bánh dẻo	Chiếc	24
53.	Khuôn bánh Madeleine	Chiếc	5
54.	Khuôn bánh mì gối	Chiếc	5
55.	Khuôn bánh nướng bánh dẻo	Chiếc	20
56.	Khuôn bánh taste	Chiếc	85
57.	Khuôn bánh tôm	Chiếc	120
58.	Khuôn nướng bánh maderland	Chiếc	30
59.	Khuôn nướng bánh mouse	Chiếc	30
60.	Khuôn nướng bánh Piza các cỡ	Chiếc	30
61.	Khuôn xôi(nhựa, gỗ)	Chiếc	18
62.	Lô cán bột	Chiếc	2
63.	Lò Lướng bánh 2 tầng	Chiếc	4
64.	Lò nướng 2 tầng 4 khay điện:	Chiếc	1
65.	Lò nướng bánh âu	Chiếc	1
66.	Lò nướng bánh mì	Chiếc	4
67.	Lò nướng bánh ngọt	Chiếc	4
68.	Lò vi sóng	Chiếc	3
69.	Ly tam giác	Chiếc	16
70.	Ly to (Ly để nước sinh tố)	Chiếc	15
71.	Máy cán bột	Chiếc	4
72.	Máy cắt rau củ	Chiếc	1
73.	Máy chụp ảnh Canon	Chiếc	1

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
74.	Máy dán túi nilong	Chiếc	4
75.	Máy đánh kem	Chiếc	4
76.	Máy đánh sàn	Chiếc	1
77.	Máy đánh trứng cầm tay	Chiếc	15
78.	Máy đánh trứng Philip	Chiếc	5
79.	Máy điều hòa	Chiếc	1
80.	Máy đo nhiệt ẩm	Chiếc	2
81.	Máy ép hoa quả	Chiếc	2
82.	Máy hút chân không	Chiếc	2
83.	Máy khử độc ozon	Chiếc	2
84.	Máy làm đá viên	Chiếc	2
85.	Máy nướng kẹp	Chiếc	4
86.	Máy quay video	Chiếc	2
87.	Máy rửa bát	Chiếc	1
88.	Máy say sinh tố	Chiếc	2
89.	Máy trộn bột	Chiếc	4
90.	Máy xay đá	Chiếc	2
91.	Máy xay thịt	Chiếc	7
92.	Máy xay tiêu cầm tay	Chiếc	10
93.	Muôi canh Inox	Chiếc	20
94.	Muôi thùng 10cm	Chiếc	20
95.	Nhiệt kế	Chiếc	2
96.	Nồi nhôm 20l , 30 l	Chiếc	12
97.	Nồi áp suất	Chiếc	5
98.	Nồi cơm điện cuckoo	Chiếc	5
99.	Nồi đất	Chiếc	10
00.	Nồi hấp nhỏ 21 cm	Chiếc	28
01.	Nồi nhỏ 16 cm, 20cm	Chiếc	90
02.	Nồi sốt có cán	Chiếc	13
03.	Nồi to 25 cm	Chiếc	25
04.	Phin pha cà phê(loại to)	Chiếc	5
05.	Phới đánh trứng các loại	Chiếc	28
06.	Rổ giá inox, rổ nhựa các loại	Chiếc	62
07.	Súng khò	Chiếc	2
08.	Thìa canh	Chiếc	30
09.	Thớt nhựa	Chiếc	27
10.	Thùng nhựa to 160l	Chiếc	2
11.	Tủ 2 cánh	Chiếc	1
12.	Tủ 6 ngăn	Chiếc	2
13.	Tủ bảo quản đồ khô,	Chiếc	4
14.	Tủ bát đĩa	Chiếc	5
15.	Tủ để đồ HSSV	Chiếc	2
16.	Tủ để dụng cụ,	Chiếc	7
17.	Tủ đựng bát (nhỏ)	Chiếc	1
18.	Tủ hấp đa năng	Chiếc	4
19.	Tủ kính khung nhôm	Chiếc	2
20.	Tủ lạnh	Chiếc	4

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
21.	Tủ salad kèm thớt	Chiếc	4
22.	Tủ sấy bát đĩa tiết trùng	Chiếc	4
23.	Tủ trung bày sản phẩm	Chiếc	2
24.	Tủ ủ bột	Chiếc	10
25.	Tủ bơm kem tam giác	Chiếc	1000
26.	Vợt lọc nhỏ 11 cm	Chiếc	29
27.	Xe đẩy bình bột	Chiếc	1
28.	Xềng inox	Chiếc	10

**Phòng thực hành Tin học, Ngoại ngữ*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Máy chiếu – Phong chiếu	Chiếc	9
2	Máy vi tính	Chiếc	298
3	Hệ thống mạng	Chiếc	9
4	Tủ chứa thiết bị trung tâm	Chiếc	9
5	Điều hòa nhiệt độ	Chiếc	18
6	Ôn áp Li oa	Chiếc	9
7	Bộ điều khiển giáo viên – học sinh	Chiếc	18
8	Tai nghe	Chiếc	124
9	Bảng chống loá	Chiếc	9
10	Máy in	Chiếc	1
11	Bình chữa cháy	Chiếc	18
12	Âm ly, loa	Chiếc	1

** Giảng đường, phòng học: 43 phòng*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Máy chiếu	Chiếc	43
2	Máy vi tính	Chiếc	43

2. Nhà giáo (Phụ lục 01: Danh sách đội ngũ giảng viên ngành Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn)

a) Tổng số giáo viên của ngành Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn: 36 giảng viên cơ hữu tham gia giảng dạy các môn học thuộc ngành; trong đó có 03 tiến sĩ, 26 thạc sĩ và 07 cử nhân.

b) Tỷ lệ sinh viên quy đổi/giáo viên, giảng viên quy đổi: 8 sinh viên/ 1 giáo viên

c) Nhà giáo cơ hữu:

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học giảng dạy
1	Hoàng Thị Phương	Thạc sỹ Luật	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Pháp luật
2	Bùi Thị Hoàn	Tiến sĩ Triết học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Chính trị
3	Nguyễn Thị Thu Hoài	Thạc sỹ Kinh tế chính trị	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Chính trị
4	Nguyễn Minh Phương	Cử nhân Luật	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Pháp luật

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học giảng dạy
5	Đỗ Thị Bích Huệ	Thạc sỹ Kinh tế chính trị	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Chính trị
6	Phạm Thanh Tùng	Thạc sỹ Khoa học giáo dục	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Giáo dục thể chất 2. Giáo dục quốc phòng - An ninh
7	Lê Tuấn Dũng	Cử nhân SP TDTT	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Giáo dục thể chất
8	Nguyễn Thị Thu Trang	Cử nhân SP TDTT-GDQP	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Giáo dục quốc phòng - An ninh
9	Vũ Hồng Hà	Thạc sỹ Khoa học máy tính	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tin học
10	Bùi Vũ Hồng Sơn	Thạc sỹ Khoa học máy tính	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tin học
11	Nguyễn Thị Bích Ngọc	Tiến sĩ Tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tiếng Anh cơ bản
12	Nguyễn Thị Hồng Hạnh	Thạc sỹ giảng dạy Tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh cơ bản 2. Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng
13	Nguyễn Thị Quỳnh Nga	Thạc sỹ Lý luận và PP dạy tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tiếng Anh cơ bản
14	Hoàng Bích Nhung	Thạc sỹ ngôn ngữ Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh cơ bản 2. Thực hành tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng
15	Nguyễn Lan Phương	Thạc sỹ Lý luận và PP dạy tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh cơ bản 2. Thực hành tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng
16	Nguyễn Nguyệt Cẩm	Thạc sỹ tâm lý học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tâm lý du lịch 2. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch
17	Lê Thị Thu Hiền	Thạc sỹ Quản trị dịch vụ du lịch lữ hành	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Marketing du lịch
18	Đoàn Thị Thùy Trang	Thạc sỹ du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch 2. Văn hóa doanh nghiệp du lịch khách sạn 3. Nghiệp vụ nhà hàng 1,2
19	Đỗ Thị Ngân	Thạc sỹ du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Nghiệp vụ lễ tân 1,2 2. Nghiệp vụ Buồng
20	Nguyễn Thị Anh Phương	Thạc sỹ Thương mại	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thanh toán quốc tế trong du lịch

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học giảng dạy
21	Nguyễn Thanh Bình	Tiến sỹ quản lý văn hóa	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Nghiệp vụ Bar
22	Hà Thùy Linh	Thạc sỹ du lịch học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Marketing du lịch 2. Tổng quan du lịch
23	Nguyễn Thị Minh Châu	Thạc sỹ Triết học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch 2. Tâm lý du lịch
24	Kiều Mai Hương	Thạc sỹ Kinh tế chính trị	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Marketing du lịch
25	Nguyễn Thị Hồng Ngọc	Thạc sỹ du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Thanh toán quốc tế trong du lịch 2. Tổng quan du lịch 3. Tổ chức kinh doanh khách sạn
26	Nguyễn Thu Quỳnh	Thạc sỹ Du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Nghiệp vụ nhà hàng 1,2 2. Nghiệp vụ lễ tân 1,2 3. Nghiệp vụ Bar 4. Thanh toán quốc tế trong du lịch
27	Nguyễn Thị Xuân Trang	Thạc sỹ Luật	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Pháp luật
28	Nguyễn Thị Thu Hương	Thạc sỹ Kinh tế	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thanh toán quốc tế trong du lịch
29	Trương Thu Hiền	Thạc sỹ Du lịch học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Lý thuyết chế biến
30	Nguyễn Hữu Thủy	Thạc sỹ QTKD	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thực hành chế biến món ăn
31	Nguyễn Hoàng Hải	Cử nhân KTCBMA	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thực hành chế biến món ăn
32	Đoàn Thị Kim Hường	Thạc sỹ Du lịch học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Lý thuyết chế biến
33	Bùi Nguyễn Hạnh Phúc	Cử nhân QTKD	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thực hành chế biến món ăn
34	Nguyễn Quốc Tuấn	Cử nhân QTKD	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm	Bếp 7/7	Thực hành chế biến món ăn
35	Lê Thị Vân	Cử nhân Văn hóa du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Thực hành chế biến món ăn 2. Văn hóa doanh nghiệp du lịch khách sạn
36	Trần Thị Hồng Hạnh	Thạc sỹ Du lịch học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Lý thuyết chế biến

3. Thông tin chung về chương trình, giáo trình, tài liệu giảng dạy

(Phụ lục 02: Chương trình đào tạo ngành Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn)

a) Tên chương trình, trình độ đào tạo, thời gian đào tạo, đối tượng tuyển sinh

Chương trình đào tạo ngành: Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Thời gian đào tạo: 2 năm

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông và tương đương

(Tốt nghiệp Trung học cơ sở thì học thêm phần văn hóa Trung học phổ thông theo quy định của Bộ Giáo Dục và Đào tạo).

b) Danh mục các loại giáo trình, tài liệu giảng dạy của từng ngành, nghề

1. Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (2008), Quyết định số 03/2008/QĐ-BLĐTBXH, ngày 18/2/2008 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Chính trị dùng cho các trường trung cấp nghề, trường cao đẳng nghề.

2. Thông tư số 08/2014/TT-BLĐTBXH ngày 22/04/2014 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành chương trình, giáo trình môn học Pháp luật dùng trong đào tạo trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề.

3. Quyết định số 1076/QĐ-TTg ngày 17/6/2016 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt đề án tổng thể phát triển giáo dục thể chất và thể thao trường học giai đoạn 2016 - 2020, định hướng đến năm 2025;

4. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Giáo dục quốc phòng – an ninh tập 1, tập 2 dùng cho sinh viên các trường đại học, cao đẳng, Nhà xuất bản Giáo dục 2007.

5. Nguyễn Đăng Ty, Hồ Thị Phương Nga, Giáo trình Tin học Đại cương, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2015.

6. Jack C. Richards, Tactics for Listening (02nd edition), Oxford University Press, 2015.

7. Nguyễn Hữu Thụ - “*Tâm lý học du lịch*” – 2005- Trường Đại học xã hội và nhân văn

8. Nguyễn Trùng Khánh, Giáo trình Marketing du lịch, NXB Lao động và Xã hội

9. Nguyễn Văn Đính, Trần Thị Minh Hòa, ***Giáo trình Kinh tế du lịch***, NXB Đại học Kinh tế quốc dân, năm 2008.

10. Hội đồng biên soạn giáo trình cơ sở ngành - Tổng cục du lịch, Chủ biên: Th.S Đinh Văn Đáng - Giáo trình Kỹ năng giao tiếp - NXB Lao động, 2006.

11. Sách, giáo trình chính: Bài giảng Thực hành chế biến, hệ Cao đẳng, Khoa Công nghệ chế biến, Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội.

12. Phạm Thị Thu Cúc “Giáo trình Lý thuyết nghiệp vụ lễ tân”, NXB Hà Nội, năm 2007.

13. Sách, giáo trình chính: Giáo trình nghiệp vụ phục vụ nhà hàng 1,2, tài liệu lưu hành nội bộ, Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội.

14. Trịnh Xuân Dũng (1999) “*Bar và đồ uống*”, NXB Giáo dục

15. TS Nguyễn Văn Đính, Th.s Hoàng Thị Hương Lan – 2003 - Công nghệ phục vụ khách sạn nhà hàng – NXB Thống kê.

16. Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Inesta, 2009, *Ready to order - English for the restaurant industry - Student's book*, Longman.

17. Francis O'Hara, 2002, *Be my guest - English for the hotel industry - Student's book*, Cambridge University Press

III. Ngành thứ ba: Quản trị khách sạn; trình độ đào tạo: trung cấp; quy mô tuyển sinh/năm: 30

1. Lý do đăng ký bổ sung: Bổ sung ngành mới trong cùng nhóm ngành nghề

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

a) Cơ sở vật chất

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 43 phòng
- Số phòng/xưởng thực hành, thực tập: 14 phòng

b) Thiết bị, dụng cụ đào tạo

* Phòng TH nghiệp vụ Lễ tân Khoa KSDL

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Áo chia đội hoạt động Teambuilding	Chiếc	100
2	Bàn học sinh	Chiếc	14
3	Bàn trang trí gỗ	Chiếc	1
4	Bảng treo chìa khóa	Chiếc	1
5	Bảng di động	Chiếc	4
6	Bảng mẫu tỉ giá ngoại tệ	Chiếc	1
7	Bát hoa	Chiếc	1
8	Biển cảnh báo	Chiếc	3
9	Biển chỉ dẫn	Chiếc	2
10	Biển đề tên quầy	Chiếc	1
11	Biển đồ tên các nước	Chiếc	5
12	Bình cứu hỏa	Bình	2
13	Bình hoa giả	Bình	1
14	Bộ bàn ghế	Bộ	1
15	Bộ dĩa khách sạn	Bộ	3
16	Bộ khóa thẻ từ	Bộ	1
17	Bộ sofa	Bộ	1
18	Cắm bút và bút	Chiếc	5
19	Camera	Chiếc	1
20	Cặp lưu hồ sơ	Chiếc	5
21	Cờ dẫn đoàn	Chiếc	5
22	Cột chia đường đi	Chiếc	5
23	Dao dọc giấy	Chiếc	5
24	Dập ghim	Chiếc	5
25	Dấu chứng từ	Chiếc	1
26	Đầu đĩa DVD	Chiếc	1
27	Dấu thời gian	Chiếc	3
28	Dây chia đôi	Chiếc	10
29	Đèn chùm	Chiếc	1
30	Đèn pin	Chiếc	1
31	Điện thoại bàn	Chiếc	8
32	Điều hòa nhiệt độ	Chiếc	1
33	Đồng hồ các nước	Chiếc	8
34	Đồng phục nam nữ	Bộ	5
35	Gạt tàn	Chiếc	3
36	Ghế xuân hoà	Chiếc	44
37	Giá để giày dép gỗ	Chiếc	1
38	Giá menu ngoài trời	Chiếc	1
39	Hệ thống loa	Bộ	1
40	Hộp đựng danh thiếp	Chiếc	3
41	Kệ để báo	Chiếc	1

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
42	Kệ để ô dù	Chiếc	1
43	Kệ giấy và cầm bút	Chiếc	2
44	Kéo	Chiếc	5
45	Kết dính tiền	Chiếc	1
46	Lọ hoa	Chiếc	2
47	Loa cầm tay	Chiếc	2
48	Loa kéo ACNOS + 2 micro cầm tay	Chiếc	1
49	Mẫu thẻ tín dụng	Bộ	9
50	Máy chiếu	Chiếc	1
51	Máy đánh giày	Chiếc	1
52	Máy đếm tiền	Chiếc	1
53	Máy fax	Chiếc	1
54	Máy hút bụi công nghiệp	Chiếc	1
55	Máy in	Chiếc	1
56	Máy photocopy	Chiếc	1
57	Máy scan	Chiếc	1
58	Máy soi tiền	Chiếc	1
59	Máy thanh toán	Chiếc	1
60	Máy tính cầm tay	Chiếc	3
61	Máy vi tính để bàn	Chiếc	2
62	Micro cài tai	Chiếc	1
63	Nhẫn chìa khóa	Chiếc	44
64	Nhiệt kế	Chiếc	1
65	Ô dù	Chiếc	5
66	Phần mềm thẻ từ	Bộ	1
67	Phần mềm QLKS	Bộ	1
68	Quầy lễ tân	Bộ	1
69	Sổ lưu danh thiếp	Quyển	3
71	Thẻ từ	Bộ	10
71	Thùng rác sành	Chiếc	1
72	Thước kẻ	Chiếc	5
73	Tranh sơn dầu	Bức	2
74	Tranh treo tường	Bức	1
75	Xe đẩy hành lý	Chiếc	1

**PTH nghiệp vụ Buồng Khoa KSDL*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Áo choàng bông trắng tắm	Chiếc	4
2	Áo tắm	Chiếc	4
3	Bàn là	Chiếc	1
4	Bàn tròn xô pha + ghế	Bộ	1
5	Bàn, gương, ghế	Bộ	1
6	Bát hoa giả	Chiếc	2
7	Bệt	Chiếc	1
8	Bình bột	Bình	1
9	Bình khí	Bình	1
10	Bình nóng lạnh	Bình	1
11	Cân sức khỏe	Chiếc	1

12	Cầu là	Chiếc	1
13	Đầu đĩa DVD Sony	Chiếc	1
14	Đệm Lò so Korea	Chiếc	1
15	Đèn âm trần	Chiếc	20
16	Đèn chùm	Chiếc	1
17	Đèn ngủ	Chiếc	2
18	Đèn ốp trần	Chiếc	6
19	Điều hòa	Chiếc	1
20	Ga đôi	Bộ	4
21	Ga đơn	Bộ	4
22	Ga phủ	Bộ	7
23	Gạt tàn thuốc lá	Chiếc	1
24	Ghế xuân hòa	Chiếc	30
25	Giá để giày dép	Chiếc	1
26	Giá treo 3 đợt góc trang trí	Chiếc	1
27	Giá treo khăn	Chiếc	1
28	Giỏ đựng hoa quả inox	Chiếc	1
29	Giường	Chiếc	1
30	Giường phụ	Chiếc	2
31	Gương	Chiếc	1
32	Hộp đựng	Chiếc	1
33	Kệ để ti vi	Chiếc	1
34	Khăn bông trắng vệ sinh phòng	Chiếc	6
35	Khăn lau bụi các loại	Chiếc	20
36	Khăn lau tay	Chiếc	22
37	Khăn mặt	Chiếc	17
38	Khăn tắm	Chiếc	22
39	Khay đựng dụng cụ vệ sinh	Chiếc	2
40	Khay trà café	Chiếc	1
41	Máy hút bụi	Chiếc	1
42	Quạt cây	Chiếc	2
43	Quạt thông gió	Chiếc	1
44	Rèm lụa	Chiếc	
45	Ruột bông đôi, đơn	Chiếc	4
46	Ruột chăn	Chiếc	2
47	Ruột gối	Chiếc	16
48	Tấm bảo vệ đệm đôi, đơn	Chiếc	6
49	Tấm trang trí(vải gấm)	Chiếc	3
50	Ti vi sam sung	Chiếc	1
51	Tranh treo tường	Chiếc	2
52	Tráp đầu giường	Chiếc	2
53	Tủ gỗ	Chiếc	1
54	Tủ gỗ,giày dép, vali	Chiếc	1
55	Tủ lạnh Electrolux 15L	Chiếc	1
56	Tủ lapapo	Chiếc	1
57	Tủ mi ni baz	Chiếc	1
58	Vỏ chăn bông đơn, đôi	Chiếc	9
59	Vỏ gối trang trí	Chiếc	2

60	Vòi tắm	Chiếc	1
61	Xe đẩy dụng cụ	Chiếc	1

**PTH nghiệp vụ nhà hàng Khoa KSDL*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Ấm cà phê	Chiếc	6
2	Ấu đựng đường	Chiếc	13
3	Ấu đựng súp	Chiếc	5
4	Ấu sứ 1,8lit	Chiếc	17
5	Bàn ăn	Chiếc	12
6	Bàn buffet 2 tầng	Chiếc	2
7	Bàn ghế giáo viên	Chiếc	1
8	Bàn học sinh viên + ghế	Chiếc	4
9	Bàn là hơi nước	Chiếc	1
10	Bàn phục vụ ăn Buffet, Bàn phục vụ có ngăn kéo	Chiếc	13
11	Bàn tròn mặt kính - mâm xoay	Chiếc	1
12	Bảng có bánh xe	Chiếc	1
13	Bảng tên món	Chiếc	1
14	Bát ăn cơm	Chiếc	100
15	Bát ăn súp Á	Chiếc	126
16	Bát ăn súp Âu có nắp	Chiếc	10
17	Bát canh sứ	Chiếc	10
18	Bát nước chấm cá nhân	Chiếc	50
19	Bình bơm kem	Bình	3
20	Bình bột chữa cháy	Bình	2
21	Bình buffet đựng ngũ cốc	Bình	2
22	Bình cà phê	Bình	12
23	Bình đun nước siêu tốc	Bình	6
24	Bình đựng đá to	Bình	3
25	Bình Hoa bàn tiệc + hoa lụa	Bình	2
26	Bình khí CO2 chữa cháy	Bình	1
27	Bình lắc	Bình	11
28	Bình lọc nước RO	Bình	2
29	Bình nước Thủy tinh	Bình	26
30	Bình pha cà phê kiểu pháp	Bình	2
31	Bình sữa	Bình	16
32	Bình xiro thủy tinh	Bình	10
33	Bình xịt siro loại nhỏ (nhựa)	Bình	6
34	Bộ ấm pha trà	Bộ	3
35	Bộ buffet chữ nhật xoay	Bộ	1
36	Bộ buffet giữ nóng cà phê	Bộ	2
37	Bộ buffet giữ nóng trà	Bộ	2
38	Bộ buffet nồi sup inox	Bộ	1
39	Bộ buffet nước hoa quả	Bộ	2
40	Bộ đĩa tách cà phê nóng	Bộ	30
41	Bộ đĩa thủy tinh bày buffet +	Bộ	20
42	Bộ đĩa, cốc cà phê	Bộ	20
43	Bộ đĩa, tách trà	Bộ	20
44	Bộ dụng cụ vẽ cà phê	Bộ	2

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
45	Bộ rửa cốc chén	Bộ	3
46	Bộ tách trà	Bộ	10
47	Bọc ghế có nơ	Bộ	60
48	Boston Shake thủy tinh	Chiếc	2
49	Bottle practice	Chiếc	5
50	Bục giảng + bàn ghế giáo viên	Chiếc	1
51	Cân 1kg, 5kg	Chiếc	4
52	Can opener	Chiếc	2
53	Cây bia tươi	Cây	1
54	Chân + xô ướp rượu	Chiếc	5
55	Chậu rửa Inox	Chiếc	4
56	Chày + cối inox nhỏ	Chiếc	2
57	Chày đá	Chiếc	3
58	Cốc bia	Chiếc	90
59	Cốc các loại	Chiếc	60
60	Cốc cappuccino + đĩa lót	Chiếc	20
61	Cốc espresso + đĩa lót	Chiếc	20
62	Cốc latte + đĩa lót	Chiếc	20
63	Công nhựa 20 lít, 5 lít	Chiếc	14
64	Dao ăn bơ	Chiếc	93
65	Dao ăn cá	Chiếc	67
66	Dao ăn chính	Chiếc	50
67	Dao ăn lớn	Chiếc	45
68	Dao ăn thịt bò	Chiếc	50
69	Dao cắt bánh	Chiếc	3
70	Dao cắt bánh răng cưa	Chiếc	10
71	Dao cắt Fo mai	Chiếc	10
72	Dao cắt hoa quả	Chiếc	10
73	Dao cắt, thái tía	Chiếc	10
74	Dao dài, dao ngắn	Chiếc	6
75	Dao gọt hoa quả	Chiếc	10
76	Dao tạo sợi trang trí, dao tía	Chiếc	5
77	Dao thái	Chiếc	8
78	Dao tráng miệng	Chiếc	50
79	Dao trung	Chiếc	3
80	Dây lọc trung	Chiếc	3
81	Đèn chùm	Chiếc	2
82	Đĩa 16cm, 20cm, 23cm,25cm,28cm	Chiếc	267
83	Đĩa ăn cá	Chiếc	50
84	Đĩa ăn chính	Chiếc	50
85	Đĩa ăn hoa quả	Chiếc	20
86	Đĩa ăn phi 23	Chiếc	40
87	Đĩa ăn tráng miệng	Chiếc	104
88	Đĩa ăn tráng miệng Âu	Chiếc	50
89	Đĩa ăn tròn	Chiếc	12
90	Đĩa bánh mỳ phi 16	Chiếc	65
91	Đĩa bày hoa quả	Chiếc	20

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
92	Đĩa bơ sứ trắng phi 8	Chiếc	40
93	Đĩa đựng thức ăn Á	Chiếc	48
94	Đĩa kê bát ăn Á	Chiếc	50
95	Đĩa kê phi 30	Chiếc	40
96	Đĩa phục vụ	Chiếc	15
97	Đĩa salad	Chiếc	114
98	Đĩa súp âu	Chiếc	10
99	Đĩa súp phi 23	Chiếc	50
100	Đĩa súp sâu lòng 23cm	Chiếc	50
101	Điện thoại	Chiếc	1
102	Điều hòa nhiệt độ 24000BTU	Chiếc	4
103	Digger đồng	Chiếc	2
104	Đũa gỗ	Đôi	30
105	Đục lõi dứa	Chiếc	5
106	Dụng cụ dập đồ trang trí	Chiếc	2
107	Dụng cụ đồng pha chế	Chiếc	5
108	Dụng cụ vắt chanh inox	Chiếc	5
109	Gắp chanh	Chiếc	10
110	Gắp đá	Chiếc	10
111	Gắp đường	Chiếc	10
112	Gắp hoa quả, đá inox nhỏ	Chiếc	10
113	Gạt tạ sứ to + nhỏ	Chiếc	37
114	Ghế ăn	Chiếc	40
115	Ghế bar	Chiếc	8
116	Ghế gấp	Chiếc	40
117	Ghế gỗ có tựa	Chiếc	20
118	Ghế ngồi trẻ em	Chiếc	2
119	Giá để lăng hoa	Chiếc	15
120	Giá úp cốc inox	Chiếc	2
121	Gôi đĩa sứ trắng	Chiếc	50
122	Hệ thống âm thanh	Bộ	1
123	Hệ thống ánh sáng	Bộ	1
124	Hệ thống nước	Bộ	1
125	Hệ thống thanh toán	Bộ	1
126	Hộp đựng đồ trang trí	Hộp	3
127	Hộp đựng dụng cụ bar	Hộp	3
128	Ice Scoop	Chiếc	4
129	Jigger đồng rượu	Chiếc	3
130	Jug sữa 100ml	Chiếc	12
131	Jug sữa 30ml	Chiếc	12
132	Kê đĩa sứ trắng	Chiếc	40
133	Kê thìa sứ	Chiếc	50
134	Kéo	Chiếc	19
135	Kẹp cua	Chiếc	10
136	Kẹp gấp thức ăn	Chiếc	30
137	Kẹp ghi phiếu yêu cầu	Chiếc	10
138	Khăn ăn 40 x 40cm	Chiếc	100

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
139	Khăn ăn 60cm x60cm	Chiếc	150
140	Khăn ăn Á	Chiếc	100
141	Khăn ăn Âu	Chiếc	200
142	Khăn lau bàn	Chiếc	20
143	Khăn lau dụng cụ	Chiếc	80
144	Khăn lót dụng cụ	Chiếc	40
145	Khăn phục vụ	Chiếc	150
146	Khăn quây bàn	Chiếc	35
147	Khăn trải bàn	Chiếc	10

* PTH Bếp Khoa CNCB

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Ấu sứ đựng cơm	Chiếc	5
29.	Bàn cắt tĩa	Chiếc	10
30.	Bàn chậu rửa Inox	Chiếc	2
31.	Bàn chế biến, . Bàn có bánh xe.	Chiếc	15
32.	Bàn đông lạnh (tủ đông lạnh)	Chiếc	1
33.	Bàn sản gỗ	Chiếc	20
34.	Bàn sơ chế	Chiếc	11
35.	Bàn trung bày	Chiếc	2
36.	Bàn xoay làm bánh ga to	Chiếc	5
37.	Bát các cỡ	Chiếc	100
38.	Bát con ăn cơm	Chiếc	125
39.	Bát inox các loại	Chiếc	74
40.	Bát súp	Chiếc	45
41.	Bát tô	Chiếc	55
42.	Bể chiên dầu	Chiếc	10
43.	Bếp cồn	Chiếc	8
44.	Bếp ga 4 họng	Chiếc	9
45.	Bếp ga công nghiệp	Chiếc	6
46.	Bếp ga đôi	Chiếc	6
47.	Bếp nướng than hoa	Chiếc	3
48.	Bếp rán bản gang	Chiếc	4
49.	Bình bột	Chiếc	17
50.	Bình CO2	Chiếc	7
51.	Bình ga	Chiếc	10
52.	Bình Shaker (loại to, nhỏ)	Chiếc	5
53.	Bình siêu tốc	Chiếc	2
54.	Bộ ca chia ml	Chiếc	20
55.	Bộ cúp đong định lượng	Chiếc	10
56.	Bộ dao tĩa	Chiếc	10
57.	Bộ đui trang trí	Chiếc	10
58.	Bộ lọc dầu	Chiếc	10
59.	Bộ tách trà	Chiếc	2
60.	Búa giã thịt (nhôm)	Chiếc	20
61.	Ca định lượng 1000ml	Chiếc	2
62.	Cân đĩa NHS-2	Chiếc	15
63.	Cân điện tử	Chiếc	5

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
64.	Cân đồng hồ 1kg, 2kg	Chiếc	4
65.	Cân tiểu li	Chiếc	4
66.	Chảo chống dính các loại	Chiếc	94
67.	Chảo nướng 2 mặt	Chiếc	14
68.	Chảo sâu lòng các loại	Chiếc	48
69.	Chậu to 50 cm	Chiếc	10
70.	Chày + cối bằng gang	Chiếc	5
71.	Chày cán bột gỗ các loại	Chiếc	30
72.	Chổi phết bơ(cao su)	Chiếc	20
73.	Cốc đựng kem Brulee	Chiếc	40
74.	Cốc đựng sữa chua	Chiếc	200
75.	Cối, chày loại vừa (nhôm)	Chiếc	10
76.	Con lăn cán bột gỗ	Chiếc	10
77.	Con lăn cắt piza	Chiếc	2
78.	Cúp cắt bột gỗ , inox	Chiếc	100
79.	Dao bài to, nhỏ	Chiếc	50
80.	Dao cắt bánh ga tô, răng cưa	Chiếc	12
81.	Dao chặt	Chiếc	10
82.	Dao phết bánh	Chiếc	10
83.	Dao phết bơ	Chiếc	1
84.	Dao phết kem	Chiếc	4
85.	Dao thái các loại	Chiếc	30
86.	Đèn diệt côn trùng	Chiếc	4
87.	Đĩa ăn	Chiếc	61
88.	Đĩa ăn súp âu	Chiếc	30
89.	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	20
90.	Đĩa hình lá, tim, vuông	Chiếc	60
91.	Đĩa ovan trắng trung viền	Chiếc	170
92.	Đĩa ovan trung không viền	Chiếc	62
93.	Đĩa sâu lòng các loại	Chiếc	85
94.	Đĩa thuyền to, nhỏ các loại	Chiếc	100
95.	Đĩa tròn cỡ 22 cm	Chiếc	154
96.	Đĩa tròn cỡ 25 cm	Chiếc	120
97.	Đĩa vuông các cỡ	Chiếc	50
98.	Đồng hồ treo tường	Chiếc	1
99.	Đui hoa làm sukem	Chiếc	20
00.	Dụng cụ dóc đầu mỡ	Chiếc	20
01.	Dụng cụ mài dao	Chiếc	5
02.	Đuôi phun kem 3D	Chiếc	3
03.	Gang tay sợi chống nóng	Chiếc	20
04.	Giá để dao, thớt	Chiếc	7
05.	Hệ thống vòi + bồn rửa	Chiếc	8
06.	Hộp nhựa có nắp đậy	Chiếc	60
07.	Kẹp gấp	Chiếc	20
08.	Khay Inox	Chiếc	30
09.	Khay nhôm nướng đế piza	Chiếc	5
10.	Khay nướng bánh mì Baguette	Chiếc	7

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
11.	Khay nướng bánh mì chống dính	Chiếc	10
12.	Khay nướng chống dính	Chiếc	10
13.	Khay thuyên(Inox)	Chiếc	7
14.	Khuôn bánh bông lan	Chiếc	30
15.	Khuôn bánh gato, bánh dẻo	Chiếc	24
16.	Khuôn bánh Madeleine	Chiếc	5
17.	Khuôn bánh mì gối	Chiếc	5
18.	Khuôn bánh nướng bánh dẻo	Chiếc	20
19.	Khuôn bánh taste	Chiếc	85
20.	Khuôn bánh tôm	Chiếc	120
21.	Khuôn nướng bánh maderland	Chiếc	30
22.	Khuôn nướng bánh mouse	Chiếc	30
23.	Khuôn nướng bánh Piza các cỡ	Chiếc	30
24.	Khuôn xôi(nhựa, gỗ)	Chiếc	18
25.	Lô cán bột	Chiếc	2
26.	Lò Lướng bánh 2 tầng	Chiếc	4
27.	Lò nướng 2 tầng 4 khay điện:	Chiếc	1
28.	Lò nướng bánh âu	Chiếc	1
29.	Lò nướng bánh mì	Chiếc	4
30.	Lò nướng bánh ngọt	Chiếc	4
31.	Lò vi sóng	Chiếc	3
32.	Ly tam giác	Chiếc	16
33.	Ly to (Ly để nước sinh tố)	Chiếc	15
34.	Máy cán bột	Chiếc	4
35.	Máy cắt rau củ	Chiếc	1
36.	Máy chụp ảnh Canon	Chiếc	1
37.	Máy dán túi nilong	Chiếc	4
38.	Máy đánh kem	Chiếc	4
39.	Máy đánh sần	Chiếc	1
40.	Máy đánh trứng cầm tay	Chiếc	15
41.	Máy đánh trứng Philip	Chiếc	5
42.	Máy điều hòa	Chiếc	1
43.	Máy đo nhiệt ẩm	Chiếc	2
44.	Máy ép hoa quả	Chiếc	2
45.	Máy hút chân không	Chiếc	2
46.	Máy khử độc ôzon	Chiếc	2
47.	Máy làm đá viên	Chiếc	2
48.	Máy nướng kẹp	Chiếc	4
49.	Máy quay video	Chiếc	2
50.	Máy rửa bát	Chiếc	1
51.	Máy say sinh tố	Chiếc	2
52.	Máy trộn bột	Chiếc	4
53.	Máy xay đá	Chiếc	2
54.	Máy xay thịt	Chiếc	7
55.	Máy xay tiêu cầm tay	Chiếc	10
56.	Muôi canh Inox	Chiếc	20
57.	Muôi thùng 10cm	Chiếc	20

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
58.	Nhiệt kế	Chiếc	2
59.	Nồi nhôm 20l , 30 l	Chiếc	12
60.	Nồi áp suất	Chiếc	5
61.	Nồi cơm điện cuckoo	Chiếc	5
62.	Nồi đất	Chiếc	10
63.	Nồi hấp nhỏ 21 cm	Chiếc	28
64.	Nồi nhỏ 16 cm, 20cm	Chiếc	90
65.	Nồi sốt có cán	Chiếc	13
66.	Nồi to 25 cm	Chiếc	25
67.	Phin pha cà phê(loại to)	Chiếc	5
68.	Phới đánh trứng các loại	Chiếc	28
69.	Rổ giá inox, rổ nhựa các loại	Chiếc	62
70.	Súng khò	Chiếc	2
71.	Thìa canh	Chiếc	30
72.	Thớt nhựa	Chiếc	27
73.	Thùng nhựa to 160l	Chiếc	2
74.	Tủ 2 cánh	Chiếc	1
75.	Tủ 6 ngăn	Chiếc	2
76.	Tủ bảo quản đồ khô,	Chiếc	4
77.	Tủ bát đĩa	Chiếc	5
78.	Tủ để đồ HSSV	Chiếc	2
79.	Tủ để dụng cụ,	Chiếc	7
80.	Tủ đựng bát (nhỏ)	Chiếc	1
81.	Tủ hấp đa năng	Chiếc	4
82.	Tủ kính khung nhôm	Chiếc	2
83.	Tủ lạnh	Chiếc	4
84.	Tủ salad kèm thớt	Chiếc	4
85.	Tủ sấy bát đĩa tiết trùng	Chiếc	4
86.	Tủ trưng bày sản phẩm	Chiếc	2
87.	Tủ ủ bột	Chiếc	10
88.	Túi bơm kem tam giác	Chiếc	1000
89.	Vợt lọc nhỏ 11 cm	Chiếc	29
90.	Xe đẩy bình bột	Chiếc	1
91.	Xèng inox	Chiếc	10

**Phòng thực hành Tin học, Ngoại ngữ*

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Máy chiếu – Phong chiếu	Chiếc	9
2	Máy vi tính	Chiếc	298
3	Hệ thống mạng	Chiếc	9
4	Tủ chứa thiết bị trung tâm	Chiếc	9
5	Điều hòa nhiệt độ	Chiếc	18
6	Ôn áp Li oa	Chiếc	9
7	Bộ điều khiển giáo viên – học sinh	Chiếc	18
8	Tai nghe	Chiếc	124
9	Bảng chống loá	Chiếc	9
10	Máy in	Chiếc	1
11	Bình chữa cháy	Chiếc	18

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
12	Âm ly, loa	Chiếc	1

* Giảng đường, phòng học

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Máy chiếu	Chiếc	43
2	Máy vi tính	Chiếc	43

2. Nhà giáo (Phụ lục 01: Danh sách đội ngũ giảng viên ngành Quản trị khách sạn)

a) Tổng số giáo viên của ngành Quản trị khách sạn: 31 giảng viên cơ hữu tham gia giảng dạy các môn học thuộc ngành; trong đó có 02 tiến sĩ, 22 thạc sĩ và 07 cử nhân.

b) Tỷ lệ sinh viên quy đổi/giáo viên, giảng viên quy đổi: 8 sinh viên/ 1 giáo viên

c) Nhà giáo cơ hữu:

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học giảng dạy
1	Hoàng Thị Phương	Thạc sỹ Luật	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Pháp luật
2	Bùi Thị Hoàn	Tiến sĩ Triết học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Chính trị
3	Nguyễn Thị Thu Hoài	Thạc sỹ Kinh tế chính trị	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Chính trị
4	Nguyễn Minh Phương	Cử nhân Luật	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Pháp luật
5	Phạm Thanh Tùng	Thạc sỹ Khoa học giáo dục	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Giáo dục thể chất 2. Giáo dục quốc phòng - An ninh
6	Nguyễn Đăng Tân	Cử nhân TDTT (huấn luyện thể thao)	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Giáo dục thể chất
7	Nguyễn Thị Thu Trang	Cử nhân SP TDTT-GDQP	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Giáo dục quốc phòng - An ninh
8	Vũ Hồng Hà	Thạc sỹ Khoa học máy tính			Tin học
9	Bùi Vũ Hồng Sơn	Thạc sỹ Khoa học máy tính	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tin học
10	Lý Liên Hương,	Cử nhân Ngoại ngữ	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tiếng Anh cơ bản
11	Nguyễn Thị Bích Ngọc	Tiến sĩ Tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tiếng Anh cơ bản
12	Nguyễn Thị Hồng Hạnh	Thạc sỹ giảng dạy Tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh cơ bản 2. Tiếng Anh chuyên ngành quản trị khách sạn
13	Nguyễn Thị Thúy	Thạc sỹ Lý luận và PP dạy tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tiếng Anh cơ bản
14	Hoàng Bích Nhung	Thạc sỹ ngôn ngữ	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh cơ bản

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học giảng dạy
		Anh			2. Thực hành tiếng Anh chuyên ngành quản trị khách sạn
15	Nguyễn Lan Phương	Thạc sỹ Lý luận và PP dạy tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh cơ bản 2. Thực hành tiếng Anh chuyên ngành quản trị khách sạn
16	Nguyễn Nguyệt Cẩm	Thạc sỹ tâm lý học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tâm lý du lịch 2. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch 3. Tổ chức hội nghị hội thảo
17	Lê Thị Thu Hiền	Thạc sỹ Quản trị dịch vụ du lịch lễ hành	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Marketing du lịch 2. Phần mềm quản lý khách sạn 3. Thực hành tại cơ sở
18	Đoàn Thị Thùy Trang	Thạc sỹ du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1.. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch 2. Văn hóa doanh nghiệp du lịch khách sạn 3. Nghiệp vụ nhà hàng 4. Thực hành tại cơ sở
19	Đỗ Thị Ngân	Thạc sỹ du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Nghiệp vụ lễ tân 2. Nghiệp vụ phục vụ buồng khách sạn
20	Nguyễn Thị Anh Phương	Thạc sỹ Thương mại	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Thanh toán quốc tế trong du lịch 2. Phần mềm Quản lý khách sạn 3. Tổ chức hội nghị hội thảo
21	Hà Thùy Linh	Thạc sỹ du lịch học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Marketing du lịch 2. Tổng quan du lịch 3. Tổ chức hội nghị hội thảo
22	Nguyễn Thị Minh Châu	Thạc sỹ Triết học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Phần mềm quản lý khách sạn Giao tiếp trong kinh doanh du lịch 3. Tâm lý du lịch 4. Văn hóa doanh nghiệp DLKS
23	Kiều Mai Hương	Thạc sỹ Kinh tế chính trị	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Marketing du lịch
24	Nguyễn Thị Hồng Ngọc	Thạc sỹ du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Thanh toán quốc tế trong du lịch 2.. Quản trị kinh doanh khách sạn 3. Tổng quan du lịch 4. Thực hành tại cơ sở
25	Nguyễn Thu Quỳnh	Thạc sỹ Du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Quản trị kinh doanh khách sạn 2. Nghiệp vụ nhà hàng 3. Thanh toán quốc tế trong du lịch
26	Nguyễn Thị Xuân Trang	Thạc sỹ Luật	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Pháp luật
27	Nguyễn Hữu Thủy	Thạc sỹ	Chứng chỉ nghiệp vụ		Nghiệp vụ chế biến món ăn

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học giảng dạy
		QTKD	vụ sư phạm		
28	Nguyễn Hoàng Hải	Cử nhân KTCBMA	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Nghiệp vụ chế biến món ăn
29	Bùi Nguyễn Hạnh Phúc	Cử nhân QTKD	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Nghiệp vụ chế biến món ăn
30	Nguyễn Quốc Tuấn	Cử nhân QTKD	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm	Bếp 7/7	Nghiệp vụ chế biến món ăn
31	Lê Thị Vân	Cử nhân Văn hóa du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Nghiệp vụ chế biến món ăn 2. Văn hóa doanh nghiệp du lịch khách sạn

3. Thông tin chung về chương trình, giáo trình, tài liệu giảng dạy

(Phụ lục 02: Chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn)

a) Tên chương trình, trình độ đào tạo, thời gian đào tạo, đối tượng tuyển sinh

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị khách sạn

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Thời gian đào tạo: 2 năm

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông và tương đương

(Tốt nghiệp Trung học cơ sở thì học thêm phần văn hóa Trung học phổ thông theo quy định của Bộ Giáo Dục và Đào tạo).

b) Danh mục các loại giáo trình, tài liệu giảng dạy của từng ngành, nghề

1. Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (2008), Quyết định số 03/2008/QĐ-BLĐTBXH, ngày 18/2/2008 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Chính trị dùng cho các trường trung cấp nghề, trường cao đẳng nghề.

2. Thông tư số 08/2014/TT-BLĐTBXH ngày 22/04/2014 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành chương trình, giáo trình môn học Pháp luật dùng trong đào tạo trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề.

3. Quyết định số 1076/QĐ-TTg ngày 17/6/2016 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt đề án tổng thể phát triển giáo dục thể chất và thể thao trường học giai đoạn 2016 - 2020, định hướng đến năm 2025;

4. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Giáo dục quốc phòng – an ninh tập 1, tập 2 dùng cho sinh viên các trường đại học, cao đẳng, Nhà xuất bản Giáo dục 2007.

5. Nguyễn Đăng Ty, Hồ Thị Phương Nga, Giáo trình Tin học Đại cương, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2015.

6. Jack C. Richards, Tactics for Listening (02nd edition), Oxford University Press, 2015.

7. Nguyễn Hữu Thụ - “*Tâm lý học du lịch*” – 2005- Trường Đại học xã hội và nhân văn

8. Nguyễn Trùng Khánh, Giáo trình Marketing du lịch, NXB Lao động và Xã hội

9. Sách, giáo trình chính: Bài giảng Thực hành chế biến, hệ Cao đẳng, Khoa Công nghệ chế biến, Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội.

10. Phạm Thị Thu Cúc “Giáo trình Lý thuyết nghiệp vụ lễ tân”, NXB Hà Nội, năm 2007.

11. Sách, giáo trình chính: Giáo trình nghiệp vụ phục vụ nhà hàng 1,2, tài liệu lưu hành nội bộ, Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội.

12. Sách, giáo trình chính: tập tài liệu học tập: Nghiệp vụ buồng (lưu hành nội bộ)

13. TS Nguyễn Văn Đính, Th.s Hoàng Thị Hương Lan – 2003 - Quản trị kinh doanh khách sạn – NXB lao động xã hội

14. Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Inesta, 2009, *Ready to order - English for the restaurant industry - Student's book*, Longman.

15. Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza, 2009, *Career Paths - Hotels & Catering*, Express Publishing.

IV. Ngành thứ tư: Hướng dẫn du lịch; trình độ đào tạo: trung cấp; quy mô tuyển sinh/năm: 30

1. Lý do đăng ký bổ sung: Bổ sung ngành mới trong cùng nhóm ngành nghề

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

a) Cơ sở vật chất

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 43 phòng

- Số phòng/xưởng thực hành, thực tập: 14 phòng

b) Thiết bị, dụng cụ đào tạo

* Phòng TH Tin học, ngoại ngữ: 09 phòng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Máy chiếu – Phông chiếu	Chiếc	9
2	Máy vi tính	Chiếc	298
3	Hệ thống mạng	Chiếc	9
4	Tủ chứa thiết bị trung tâm	Chiếc	9
5	Điều hòa nhiệt độ	Chiếc	18
6	Ôn áp Li oa	Chiếc	9
7	Bộ điều khiển giáo viên – học sinh	Chiếc	18
8	Tai nghe	Chiếc	124
9	Bảng chống loá	Chiếc	9
10	Máy in	Chiếc	1
11	Bình chữa cháy	Chiếc	18
12	Âm ly, loa	Chiếc	1

* Phòng học chung: 43 phòng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Máy chiếu	Chiếc	43
2	Máy vi tính	Chiếc	43

2. Nhà giáo (Phụ lục 01: Danh sách đội ngũ giảng viên ngành Hướng dẫn du lịch)

a) Tổng số giáo viên của ngành Hướng dẫn du lịch: 29 giảng viên cơ hữu tham gia giảng dạy các môn học thuộc ngành; trong đó có 02 tiến sĩ, 23 thạc sĩ và 04 cử nhân.

b) Tỷ lệ sinh viên quy đổi/giáo viên, giảng viên quy đổi: 8 sinh viên/ 1 giáo viên

c) Nhà giáo cơ hữu:

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học giảng dạy
1	Nguyễn Thị Ngân	Thạc sỹ Kinh tế chính trị	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Chính trị
2	Nguyễn Hồng Hà	Thạc sỹ Luật	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Pháp luật 2. Luật du lịch
3	Nguyễn Văn Thạch	Thạc sỹ Kinh tế	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thanh toán quốc tế trong du lịch
4	Hoàng Thị Phượng	Thạc sỹ Luật	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Pháp luật 2. Luật du lịch
5	Bùi Thị Hoàn	Tiến sĩ Triết học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Chính trị
6	Phạm Thanh Tùng	Thạc sỹ Khoa học giáo dục	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Giáo dục thể chất 2. Giáo dục quốc phòng - An ninh
7	Phan Văn Hường	Cử nhân SP Thể dục thể thao	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Giáo dục thể chất
8	Đàm Trọng Hy	Cử nhân SP Giáo dục thể chất	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Giáo dục quốc phòng - An ninh
9	Nguyễn Tiến Công	Thạc sỹ Khoa học máy tính	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tin học
10	Nguyễn Cửu Long	Cử nhân khoa học (Toán- Tin ứng dụng)	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tin học
11	Đặng Thị Thùy Vân	Thạc sỹ tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tiếng Anh cơ bản
12	Nguyễn Thị Bích Ngọc	Tiến sĩ Tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tiếng Anh cơ bản
13	Nguyễn Thị Hồng Hạnh	Thạc sỹ giảng dạy Tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh cơ bản 2. Tiếng Anh chuyên ngành hướng dẫn lữ hành
14	Nguyễn Thị Quỳnh Nga	Thạc sỹ Lý luận và PP dạy tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tiếng Anh cơ bản
15	Hoàng Bích Nhung	Thạc sỹ ngôn ngữ Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh cơ bản 2. Thực hành tiếng Anh chuyên ngành hướng dẫn lữ hành
16	Nguyễn Thị Lợi	Thạc sỹ giảng dạy Tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Tiếng Anh cơ bản

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học giảng dạy
17	Nguyễn Lan Phương	Thạc sỹ Lý luận và PP dạy tiếng Anh	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tiếng Anh cơ bản 2. Thực hành tiếng Anh chuyên ngành hướng dẫn lữ hành
18	Nguyễn Nguyệt Cầm	Thạc sỹ tâm lý học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Tâm lý du lịch 2. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch
19	Lê Thị Thu Hiền	Thạc sỹ Quản trị dịch vụ du lịch lữ hành	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Marketing du lịch 2. Hoạt động Teambuilding 3. Nghiệp vụ lữ hành 4. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch
20	Đoàn Thị Thùy Trang	Thạc sỹ du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch 2. Địa lý du lịch 3. Văn hóa du lịch
21	Đỗ Thị Ngân	Thạc sỹ du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Địa lý du lịch
22	Nguyễn Thị Anh Phương	Thạc sỹ Thương mại	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thanh toán quốc tế trong du lịch
23	Hà Thùy Linh	Thạc sỹ du lịch học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Marketing du lịch 2. Tổng quan du lịch 3. Hệ thống di tích lịch sử và các danh thắng của Việt Nam 4. Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch 5. Nghiệp vụ lữ hành 6. Tuyển điểm du lịch
24	Nguyễn Thị Minh Châu	Thạc sỹ Triết học	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Giao tiếp trong kinh doanh du lịch 2. Tâm lý du lịch 3. Văn hóa du lịch
25	Kiều Mai Hương	Thạc sỹ Kinh tế chính trị	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Địa lý du lịch 2. Marketing du lịch 3. Tuyển điểm du lịch
26	Nguyễn Thị Hồng Ngọc	Thạc sỹ du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Thanh toán quốc tế trong du lịch 2. Nghiệp vụ lữ hành 3. Tổng quan du lịch
27	Nguyễn Thu Quỳnh	Thạc sỹ Du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thanh toán quốc tế trong du lịch
28	Nguyễn Thị Thu Hương	Thạc sỹ Kinh tế	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		Thanh toán quốc tế trong du lịch
29	Lê Thị Vân	Cử nhân Văn hóa du lịch	Chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm		1. Cơ sở văn hóa Việt Nam 2. Văn hóa du lịch

3. Thông tin chung về chương trình, giáo trình, tài liệu giảng dạy

(Phụ lục 02: Chương trình đào tạo ngành Hướng dẫn du lịch)

a) Tên chương trình, trình độ đào tạo, thời gian đào tạo, đối tượng tuyển sinh

Chương trình đào tạo ngành: Hướng dẫn du lịch

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Thời gian đào tạo: 2 năm

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông và tương đương

(Tốt nghiệp Trung học cơ sở thì học thêm phần văn hóa Trung học phổ thông theo quy định của Bộ Giáo Dục và Đào tạo).

b) Danh mục các loại giáo trình, tài liệu giảng dạy của từng ngành, nghề

1. Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (2008), Quyết định số 03/2008/QĐ-BLĐTBXH, ngày 18/2/2008 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Chính trị dùng cho các trường trung cấp nghề, trường cao đẳng nghề.

2. Thông tư số 08/2014/TT-BLĐTBXH ngày 22/04/2014 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành chương trình, giáo trình môn học Pháp luật dùng trong đào tạo trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề.

3. Quyết định số 1076/QĐ-TTg ngày 17/6/2016 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt đề án tổng thể phát triển giáo dục thể chất và thể thao trường học giai đoạn 2016 - 2020, định hướng đến năm 2025;

4. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Giáo dục quốc phòng – an ninh tập 1, tập 2 dùng cho sinh viên các trường đại học, cao đẳng, Nhà xuất bản Giáo dục 2007.

5. Nguyễn Đăng Ty, Hồ Thị Phương Nga, Giáo trình Tin học Đại cương, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2015.

6. Jack C. Richards, Tactics for Listening (02nd edition), Oxford University Press, 2015.

7. Trịnh Xuân Dũng - Đinh Văn Đáng, Kỹ năng giao tiếp, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội, 2000.

8. Sách, giáo trình chính: Bài giảng môn Nghiệp vụ thanh toán, Khoa Khách sạn - Du lịch, Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội.

9. Nguyễn Trùng Khánh, Giáo trình Marketing du lịch, NXB Lao động và Xã hội

10. Đỗ Thị Ngân (2018), *Giáo trình Địa lý du lịch* (Hệ cao đẳng), Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội. (lưu hành nội bộ)

11. Trần Diễm Thuý (2005), Cơ sở văn hoá Việt Nam, NXB Văn hoá Thông tin.

12. Lê Thị Vân (2007), Giáo trình văn hóa du lịch, NXB Hà Nội

13. Giáo trình Teambuilding (lưu hành nội bộ)

14. Sách, giáo trình chính: Bài giảng môn học Luật du lịch

15. Walker, R., & Harding, K., 2006. *Tourism 1*. Oxford University Press

16. Jacob, M., & Strutt, P., 2007. *English for International Tourism*. Longman Press.

Nơi nhận:

- Tổng cục giáo dục nghề nghiệp;

- Lưu: VT, ĐT.

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

TS. Trịnh Thu Hà