

# CƠ SỞ VẬT CHẤT NGÀNH KINH TẾ GIA ĐÌNH

Khu xưởng thực hành khoa Công nghệ may – Thời trang



Nhà xưởng bao gồm: 02 xưởng dinh dưỡng, 01 xưởng bếp công nghiệp. Với tổng diện tích phục vụ ngành Kinh tế gia đình là 340 m<sup>2</sup>.

## 1. Hệ thống nhà xưởng:

STT	Nhà xưởng	Số lượng	Diện tích	Nội dung sử dụng
1	Xưởng Dinh dưỡng 1	01	145 m <sup>2</sup>	Phục vụ cho các môn học thực hành nấu ăn, thực hành bánh, pha chế thức uống
2	Xưởng Dinh dưỡng 2	01	145 m <sup>2</sup>	
3	Bếp Công nghiệp	01	50 m <sup>2</sup>	Phục vụ cho môn học thực hành bếp công nghiệp và các chuyên đề chế biến

## 2. Hệ thống máy móc – trang thiết bị:

Bộ môn được trang bị hệ thống máy móc, trang thiết bị như sau:

STT	Loại Máy móc – Trang Thiết bị	Số lượng
<b>Xưởng Dinh dưỡng</b>		
1.	Bếp gas khè	2
2.	Bếp gas đơn	6
3.	Bếp gas đôi	5

4.	Lò nướng bánh Âu	1
5.	Lò nướng thịt	1
6.	Chảo chiên công nghiệp	1
7.	Máy đánh trứng công nghiệp	1
8.	Lò vi sóng	1
9.	Chảo nướng đa năng	1
10.	Lò nướng bánh mì Sandwich	1
11.	Nồi nướng Airlux	1
<b>Xưởng Bếp ăn Công nghiệp</b>		
12.	Tủ đông	1
13.	Tủ lạnh	1
14.	Bếp Âu bốn họng	1
16.	Bếp Á	2
17.	Bếp khè Công nghiệp	1
18.	Lò nướng bánh mì	1
19	Lò nướng thịt	2
20.	Máy trộn bột Công nghiệp	1

3. Một số hình ảnh:









Khu vực xưởng dinh dưỡng





Khu vực Bếp Công nghiệp