

酒店管理与数字化运营专业 实训室建设公告

尊敬的供应商：

贵州铜仁数据职业学院拟建设一间酒水品鉴与咖啡制作实训室，现诚邀符合条件的且求具有丰富经验和专业能力的供应商，为我校提供全面、创新且符合教学需求的实训室建设方案。

一、项目概况：

1. 项目名称：贵州铜仁数据职业学院酒水品鉴与咖啡制作实训室建设。
2. 项目地点：贵州省铜仁市万山区开天职教城。
3. 项目内容：建设一间酒水品鉴与咖啡制作实训室。

二、建设范围及要求：

具体要求包括但不限于以下方面：

1. 实训室的整体规划与设计，需充分考虑空间利用、功能布局和安全性。
2. 提供先进、适用的实训设备选型及配置方案。
3. 配套的软件系统及教学资源，以支持实训课程的开展。
4. 项目实施计划，包括施工进度、质量保障措施和售后服务承诺。
5. 附建设基础要求（见附件1）

欢迎有意者且符合上述条件者前来咨询洽谈！

联系方式如下：

联系人：覃莎

联系电话：15688061522

维修号：qinsha6399

贵州铜仁数据职业学院

2024年7月3日

附件：

**贵州铜仁数据职业学院
酒店管理与数字化运营专业
酒水品鉴与咖啡制作实训室建设方案**

目 录

- 1 建设目的
- 2 实训室要求
 - 2.1 分类、面积与主要功能
 - 2.2 采光
 - 2.3 照明
 - 2.4 通风
 - 2.5 防火
 - 2.6 安全与卫生
 - 2.7 网络环境
 - 2.8 实训室布置
- 3 实训室设备要求
 - 3.1 实训室设备总体要求
 - 3.2 ***实训室设备要求
- 4 实训室管理与实施

1 建设目的

随着社会的发展和消费水平的提高，调酒师这一职业逐渐受到人们的关注和追捧。为了满足市场对调酒师人才的需求，提升相关专业的教育质量，

我校拟计划建设一个专业的调酒实训室。建设目的主要是培养具备专业技能和职业素养的调酒师人才；为酒店相关专业的学生提供实践操作平台；促进调酒文化的发展和推广。

2 实训室要求

2.1 分类、面积与主要功能

实训室建设按照满足一个教学班 60 人的教学条件设置。

表 1 实训室分类、面积与主要功能

实训教学类别	实训室名称	功 能				实训场所面积
		对应的主要课程	主要实训项目	相关赛事	关联证书	
专业拓展技能实训	酒水品鉴与咖啡制作实训室	酒水知识与咖啡制作	1. 调酒 1. 对客酒水服务 2. 酒吧管理 4. 咖啡豆品鉴 5. 意式咖啡制作 6. 拉花基础 7. 葡萄酒知识 8. 对客服务 9. 葡萄酒品鉴 10. 葡萄酒文化	1. 酒水服务 2. 咖啡制作	1. 调酒师 2. 咖啡师	150m ²

2.2 采光

采光应符合《建筑采光设计标准》GB 50033-2013 的有关规定。 采光

不应低于采光等级级的采光标准值，侧面采光的采光系数不应低于 3.0%，室内天然光照度不应低于 450lx。

2.3 照明

照明应符合《建筑照明设计标准》GB50034-2013 的有关规定。酒水品鉴与咖啡制作实训室照度值(I_x)不应低于 75，一般照明照度均匀度(U_o)不应低于 0.40、全区域的显色指数(R_a)不应低于 80。

2.4 通风

通风应参照酒店行业标准《旅馆建筑设计规范》(JGJ62-2014)和《住宅建筑规范 GB 50386-2005》的有关规定。实训室、走道、楼梯间、公共卫生间宜有自然通风；应有与室外空气直接流通的自然通风，设置独立控制室温的房间空调设备。

2.5 防火

防火应符合《建筑设计防火规范》GB50016-2014 和《建筑内部装修设计防火规范》GB50222-2017 的有关规定。

实训室应为一、二级耐火等级的建筑，应设有 2 个安全出口，安全疏散门应向疏散方向开启，不得设置门槛。实训室内使用的各种电气设备应具有防爆隔爆性能。在日光照射的房间必须安装窗帘，在日光照射的地方不应放置遇热易蒸发的物品。实训室内应配备适用的灭火器材。

2.6 安全与卫生

安全标志应符合 GB2893—2008、GB2894-2008、GB13495.1-2015 的相关要求。卫生应符合 GBZ1-2010 和 GB/T12801-2008 的相关要求。

遵守国家《使用有毒物品作业场所劳动保护条例》《危险化学品安全管理条

例》《易制毒化学品管理条例》等文件的相关要求。各类清洁用剂应当储存在专用场所并由专人负责管理；有毒、腐蚀性、易燃易爆及高压罐装的清洁用剂，应当在专用仓库内单独存放，并实行双人收发、双人保管制度；建立危险化学品出入库核查、登记制度。使用清洁用剂的实训室内应张贴易燃易爆、危险化学品的性质介绍，同时配置有相应劳动防护措施、不同性质废液收集器，设置有应急洗眼及喷淋装置等。

2.7 网络环境

网络环境应保证信息化教学、相应实训教学软件及设备的正常运行。

2.8 实训室布置

各实训室，安全制度和操作流程必须上墙。在实训室环境布置中应包括实训室设备介绍、相关技术的发展沿革、未来技术的发展趋势等内容，可适当加入用品用具的工艺介绍。在实训室内应适当加入劳动与创新、技能大赛要求、工匠精神和社会主义核心价值观等内容。

3 实训室设备要求

2.9 实训室设备总体要求

配备的仪器设备产品质量应符合相关的国家标准或行业标准，并具有相应的质量保证证明。

各种仪器设备的安装使用都应符合有关国家或行业标准，接地应符合 GB16895.3-2017 的要求。

需接入电源的仪器设备，应满足国家电网规定接入要求，电压额定值为交流 380v（三相）或 220Vv（单相），并应具备过流、漏电保护功能；需要插接线的，插接线应绝缘且通电部位无外露。

具有执行机构的各类仪器设备，应具备急停功能，紧急状况可切断电源、气源、压力，并令设备动作停止。

酒水品鉴咖啡制作实训室建设布局分为两个区域，分别为酒水品鉴与调制教学区域与咖啡制作教学区域，分别建设一个酒水制作吧台与咖啡制作吧台，吧台后区域分别设置有物品陈列柜，设计洗漱池、制冰机、消毒柜、冷藏柜等电器设备。以及学生操作台若干、需采购实训操作物品等等。

酒水品鉴与咖啡制作实训室除了满足教学需求之外，还可在非教学时间提供对外营业，为本校师生提供休闲便利的同时，还能使实训室实现效益最大化。建设总预算主要有两部分构成：

一是实训室装修设计预算部分：一个酒水品鉴与制作吧台及陈列柜，包含洗漱池（须安装水管水源）预计 10000 元，一个咖啡制作吧台与陈列柜包含洗漱池（须安装水管水源）预计 10000 元。空间环境装修预计 50000 元。

二是实训室设施设备物品采购部分，按照一个 60 人的教学班分组所需物品配置，6 人一组，共 10 组。相关要求如下：

2.10 酒水品鉴与咖啡制作实训室设备要求

表 2 酒水品鉴与咖啡制作实训室

设备名称		材质	设备型号	单价 (元)	数量	金额 (元)
酒水品鉴 与调制设 备物品	制冰机		商用型号	1500	2	3000
	消毒柜		商用型号	1000	2	2000
	冷藏柜	-	商用型号	1500	2	3000
	操作台桌子		80×160	1000	10 套	10000
	长条凳子		40×160			
	美式调酒壶	钢化玻		25	10	250

		璃与不 锈钢组 合				
	碾棒	不锈钢		8	10	80
	柠檬榨汁机	不锈钢		15	10	150
	雪克杯(750ml)	不锈钢		30	6	180
	雪克杯(550ml)	不锈钢		25	6	150
	雪克杯(250ml)	不锈钢		20	6	120
	量杯(大号)	不锈钢		10	10	100
	量杯(中号)	不锈钢		10	10	100
	量杯(小号)	不锈钢		10	10	100
	吧勺	不锈钢		10	10	100
	碎冰锤	不锈钢		10	10	100
	冰桶、冰夹	不锈钢		12	10	120
	圆柄滤水器	不锈钢		10	10	100
	导嘴	不锈钢		10	10	100
	海马刀	不锈钢		10	10	100
	ABS 收纳架	不锈钢		10	10	100
	各类鸡尾酒酒杯	玻璃	6 种 (口式杯/古典杯/ 岩口杯 180-300ml; 柯林杯 300-360ml; 飓口杯 400-600ml; 酸酒杯 120-180ml; 高球杯 240-300ml; 玛格丽塔杯 150ml; 皮尔森杯 300ml)	10/种	10 套	600
	卢布斯基金酒			500	2 套	1000
	古贝塔朗姆酒		11 瓶调酒套装			

	伏特加					
	龙舌兰					
	威士忌					
	白兰地					
	白橙皮味利口酒					
	蓝橙味利口酒					
	石榴糖浆					
	杏仁味利口酒					
	屈臣氏青柠 1 瓶					
	合计					21550
咖啡制作 设备物品	半自动咖啡机	金属		1500	2	3000
	自动磨豆机			500	2	1000
	饮水机			300	1	300
	咖啡布粉针	不锈钢		8	2	16
	咖啡粉渣桶	塑料		11	12	132
	防滑压粉垫	硅胶		15	2	30
	刻度奶盅	玻璃		14	2	28
	拉花杯刻度	不锈钢		15	2	30
	布粉器	不锈钢		25	2	50
	带磁防飞圈	不锈钢		10	2	20
	圆形滤纸			14	2	28
	咖啡夹勺	不锈钢		13	2	26
	压粉座			50	2	100
	弹力压粉器	不锈钢		26	2	52
	冲煮头清洁粉			60	1	60
	咖啡拉花针	不锈钢		5	2	10
	单双杯粉碗	不锈钢		17	2	34
计时电子秤			70	10	700	

	手冲咖啡壶套装		手冲壶、分享壶、漏斗、滤纸	200	10	2000	
	咖啡手柄	不锈钢	不同型号	120	2	240	
	双阀咖啡壶	不锈钢		500	2	1000	
	手摇磨豆机	不锈钢		20	10	200	
	电陶炉			280	2	560	
	沥水垫大号			40	2	80	
	咖啡粉刷			10	10	100	
	咖啡杯、咖啡勺、杯垫		2种型号款式	20	10套	200	
	吸管级搅拌棒			10	4	40	
	咖啡豆			50	10	500	
	合计						10536
酒水品鉴与咖啡制作实训室物品采购清单合计						32086	

综上所述，酒水品鉴与咖啡制作实训室建设总预算为 102086 元。

4 实训室管理与实施

1、 建立健全实训室各项管理制度，如实训室设备管理制度、物资申购制度、资产盘点制度、设备报损制度、实训安全操作制度、实训室卫生管理制度、实训室应急管理制度等，确保实训室合理、安全、高效地运行，切实提高实训项目的开出率、实训设备的使用率、完好率。

2、人员与管理

(1) 实训室实行专人负责制，由相应专业的中级技术职称及以上人员担任。实训室负责人根据学校的工作目标和专业要求，制定实训室各相应规章制度。

(2) 实训室配备相应职称的专/兼职管理人员，要明确相应人员的岗位

职责，认真做好实训室设施设备的使用维护、定期保养、调试、改装、报废等工作。对所有设备建卡建册，确保账卡物相符。

(3) 实训室应有醒目的安全警示标识,实训教师在实训前应向学生交代清楚每次实训的危险环节和注意事项，教学过程中要加强安全管理。

(4) 实训室要制定学生实训守则，要加强学生日常教学管理，学生进入实训室前应先进行安全教育。

3、制定实训教学突发事件应急预案与处理措施，成立应急处置工作领导小组，制定突发事件应急预案程序，定期开展演练，做好记录，以“快速、有序、高效”地应对和处理好学生实训中出现的突发事件，确保师生的人身安全，尽最大努力减少损失和负面影响，维护学校正常的教学秩序，构建平安、稳定、和谐的校园。制定实训室卫生防疫与清洁消杀制度，保障师生的健康安全。

4、做好实训室精神文明建设，展现实训室的专业化、前沿性和个性化。加强与合作企业的沟通，突出实训室的校企合作特色。

5、每节实训课之前，应组织召开班前布置会和班后总结会。通过实训课程向学生传递正确的劳动观、价值观和事业观。培养学生不断创新、爱岗敬业、追求完美的态度，发扬大国工匠精神。