

MINIMUM REQUIREMENTS

FOR

The Affiliation

Of

Proficiency certificate level in Diploma in

Hotel Management



Council for Technical Education and Vocational Training

Polytechnic Division

Sanothimi, Bhaktapur

NEPAL 2023

प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद् सानोठिमी भक्तपुरबाट सञ्चालन गरिने डिप्लोमा इन होटल व्यवस्थापन ३ वर्षे कार्यक्रमको सम्बन्धन स्वीकृति दिन आवश्यक भौतिक पूर्वाधार, मानव संसाधन र प्रयोगात्मक अभ्यासका लागि निर्धारण भएको न्यूनतम पूर्वाधार निर्देशिक (Minimum Requirements) तयारको क्रममा परिषद् कार्यालयको मिति २०७९।०६।५ गतेको निर्णयानुसार गठित कार्य टोलीको विवरण ।

कार्यटोली

१. देवेश चन्द्र देवकोटा	निर्देशक	संयोजक
२. सविन वानिया	विषय विज्ञ	सदस्य
२. रामकृष्ण पराजुली	विषय विज्ञ	सदस्य
३. मन्दिरा महर्जन	विषय विज्ञ	सदस्य
४. श्रीधर नेपाल	हेल्थ कोअर्डिनेटर.	सदस्य

मिति २०७९/०८/१९

१. भवन तथा पुर्वाधारहरू

- १.१ भवन: काठमाडौं उपत्यका भित्र ५ रोपनी तथा देशका अन्य स्थानको हकमा १० रोपनी जग्गामा बनेको भौतिक पुर्वाधार सहितको कक्षाकोठा, अफिस, ल्याब, प्रयोगशाला र पुस्तकालय लगायत सबै सुविधाका लागि सुरक्षित भवन हुनु पर्नेछ । वहुतले (धेरै तल्ला भएको) भवन भएमा थप कार्यक्रमको लागि जग्गा थप नभएपनि सञ्चालन गर्न सकिने छ ।
- १.२ कक्षा कोठा: प्रति विद्यार्थी ०.७५ वर्ग मिटरको दरले ३ वर्षे कार्यक्रमको लागि (प्रथम, द्वितीय र तृतीय वर्ष) ३ वटा कक्षा कोठा हुनु पर्नेछ । कक्षा कोठामा प्रशिक्षक र विद्यार्थीको लागि आवश्यक टेबल, डेक्स तथा कुर्चीको व्यवस्था हुनुपर्नेछ ।
- १.३ प्रयोगशाला/वर्कसप: प्रयोगशालाहरू (computer, front office , housekeeping, food production (kitchen, and Bakery), food and beverage service and bar) संस्थाले पाठ्यक्रमले तोके अनुसार प्रयोगशालाहरूको प्रयोग गर्नु पर्नेछ र सम्पूर्ण विद्यार्थीहरूलाई प्रयोगात्मक अभ्यास गराउने सुनिश्चित समय तालीका हुनु पर्नेछ ।
- १.४ विषयगत प्रयोगशाला छुट्टा छुट्टै विषयगत प्रयोगशालाहरू हुनु पर्नेछ । प्रयोगशालाको क्षेत्रफल प्रति विद्यार्थी कम्तीमा १ वर्ग मिटर हुनु पर्नेछ ।
- १.५ लाइब्रेरी कक्ष: ४० वर्ग मिटर क्षेत्रफलको पुस्तकालय कक्ष हुनु पर्नेछ । एउटा भन्दा बढी कार्यक्रम सञ्चालन हुने संस्थामा प्रत्येक थप कार्यक्रमको लागि १५ वर्ग मिटर क्षेत्रफल हुनु पर्नेछ । पुस्तकालयमा पाठ्यक्रममा उल्लेख भए बमोजिमका प्रत्येक विषयको लागि विद्यार्थी संख्याको कम्तीमा ५० प्रतिशत पाठ्यपुस्तक हुनु पर्नेछ । प्रत्येक विषयको कम्तीमा ४ वटा Reference Books र इमेल इन्टरनेटको सुविधा विद्यार्थीहरूको सहज पहुँच हुने गरी व्यवस्थापन गर्नु पर्नेछ ।
- १.६ प्रशिक्षक कक्ष: प्रशिक्षकहरूको लागि अध्ययन र प्रशिक्षण तयारीको लागि प्रति प्रशिक्षक कम्तीमा २.० वर्ग मिटर क्षेत्रफल सहित बस्ने व्यवस्था हुनुपर्नेछ ।
- १.७ प्राचार्य र विभागिय प्रमुख कक्ष: संस्थामा प्राचार्य र विभागिय प्रमुखको लागि छुट्टै कार्य कक्षको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
- १.८ प्रशासन कक्ष: संस्थामा लेखा/प्रशासन कक्ष छुट्टै हुनु पर्नेछ ।
- १.९ सोधपूछ कक्ष: सरोकारवालाहरूलाई सेवा दिन छुट्टै सोधपूछ कक्ष हुनु पर्नेछ ।
- १.१० शौचालय प्रशिक्षार्थीको लागि महिला र पुरुष छुट्टा छुट्टै हुने गरी १:२० का दरले र प्रशिक्षक, कर्मचारीका लागि १:१० का दरले शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
- १.११ खानेपानी खानेपानीको लागि Water Filter /Euro Guard or Equivalent Water Purifier को व्यवस्था हुनु पर्नेछ वा शुद्ध पिउने पानीको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
- १.१२ चमेना गृह संस्थामा कम्तीमा २० जनाले एकै पटक प्रयोग गर्न सक्ने ठाउँ (Dining Room) भएको चमेनागृह हुनु पर्नेछ ।
- १.१३ खेलकूद सम्बन्धी भलिबल, बास्केटबल, व्याडमिण्टन र टेबलटेनिस मध्ये कम्तीमा एउटा Outdoor वा Indoor कोर्टको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

२.प्रयोगात्मक अभ्यासको लागि आवश्यक पूर्वाधार र सुविधा सम्बन्धी:

२.१ कलेज हाताभित्र रहेका प्रयोगात्मक अभ्यासका प्रयोगशालाहरुको पर्याप्त प्रयोगका साथै अन्तिम सेमेष्टरको Internship का लागि देश भित्रका ३ देखि ५ तारे होटलहरूसंग सम्झौता गरि प्रयोगात्मक अभ्यासको सुनिश्चितता गरिएको हुनुपर्ने छ ।

३.प्राचार्य / प्रशिक्षक सम्बन्धि व्यवस्था :

- क. संस्थामा प्राचार्य/उपप्राचार्य/विभागीय प्रमुखहरु पूर्णकालिन (Full Time) हुनुपर्ने छ ।
- ख. प्रथम वर्ष संकायतर्फको नेपाली,अंग्रेजी र एकाउण्टेन्ट विषयका प्रशिक्षकहरुको न्युनतम शैक्षिक योग्यता स्नातकोत्तर हुनुपर्ने र प्राविधिक विषय तर्फ न्युनतम स्नातक उत्तिर्ण ४ जना पूर्णकालिन (Full Time) प्रशिक्षकहरु हुनुपर्ने छ ।
- ग. प्राचार्य को शैक्षिक योग्यता सम्बन्धित विषयमा स्नातकोत्तर वा स्नातक पछि ५ वर्षको कार्य अनुभव र विभागीय प्रमुखको शैक्षिक योग्यता सम्बन्धित विषयमा स्नातकोत्तर वा स्नातक पछि ३ वर्षको कार्य अनुभव हुनुपर्ने छ ।
- घ. Kitchen, bakery, bar, housekeeping, service, front office and computer lab मा कम्तिमा एक एक जना सहायक प्रशिक्षक हुनु पर्ने छ । (१ जना सहायक प्रशिक्षक बराबर २० विद्यार्थी)

स्पष्टिकरण : पुर्णकालिन प्रशिक्षक भन्नाले संस्थामा अध्ययन अध्यापन हुने समयमा अन्य संस्थामा अध्यापन कार्यमा संलग्न नभएको र संस्थाको अध्ययन अध्यापन लगायतका कार्यहरुमा मात्र संलग्न भएको सम्झनुपर्छ ।

4.9 Food Production and Patisserie Lab (Kitchen)

S.N	Item	Quantity	Remarks
1	Commercial Refrigerator	1 set	
2	Baking oven	1set	Double Decker
3	Gas range 4 burners, stainless steel	5 set	
4	Working table, stainless steel	5 set	
5	Marble table, stainless steel with marble top	1 set	
6	Dough mixture, 10 kg	1 set	
7	Range, deep fryer and griddle 3 in 1, stainless steel	1 set	
8	Stainless steel tandoor oven	1 set	
9	Food pick up counter with warmer	1 set	
10	Micro-wave	2 set	
11	Mixer grinder	2 set	
12	Kitchen rack 36*24*60, stainless steel	4 set	
13	Sink stainless steel	4 set	
14	3 compartment sink, stainless steel	1 set	
15	Salamander	1 set	
16	Stock pot, stainless steel 12 inches	6 pieces	
17	Stock pot, stainless steel 14 inches	6 pieces	
18	Sauce pan 10 inches	6 pieces	
19	Sauce pan 12 inches	6 pieces	
20	Saute pan 10 inches and 12 inches	10 pieces	
21	Non-stick fry pan 8inches and 10 inches	8 pieces	
22	Pressure cooker 5 ltr	4 pieces	
23	Chinese wok	4 pieces	
24	Kadai	4 pieces	
25	Mo:mo steamer small	4 pieces	
26	Mixing bowls, steel 6, 8 and 10 inches	4+4+4 pcs	
27	Wooden spatula	10 pcs	
28	Ladle small and medium	5+5 pcs	
29	Rubber spatula	5 pcs	
30	Mise -en-place, tray	5 pcs	
31	Mise -en-place, bowl	5 pcs	
32	Whisk	5 pcs	
33	Balloon whisk	5 pcs	
34	Slotted spoon	5 pcs	
35	Colander	5 pcs	
35	Stainer	5 pcs	
36	Rolling pin, small	5 pcs	
37	Chopping board (colour code)	10 pcs	
38	Chef knife	5 pcs	
39	Chopper Knife	5 pcs	
40	Stainer with bamboo handle	5 pcs	
41	Potatoes peeler	5 pcs	
42	Pizza cutter	5 pcs	
43	Lemon squeezer	5 pcs	
44	Kitchen fork	5 pcs	
45	Potato masher	5 pcs	

46	Meat hammer	5 pcs	
47	Weighing machine up to 5 kg	2 pcs	
48	Grater	5 pcs	
49	Tongs	5 pcs	
50	Oil pot, steel	5 pcs	
51	Spice container, round, steel	5 pcs	
52	Baking tray/sheets	4pcs	
53	Measuring cup	2 sets	
54	Measuring spoon	2 sets	
55	Palate knife	4 pcs	
56	Dough scrapper	4 pcs	
57	Flour sieve	4 pcs	
58	Electric hand whisk	2 pcs	
59	Pipping bags with nozzles set	4 set	
60	Pastry brush	4 pcs	
61	Metal turner	4 pcs	
62	Round cake mould	4 pcs	
63	Bread mould, 500 grm	8 pcs	
64	Tart pan	4 pcs	
65	Pizza pan	4 pcs	
66	Bread knife	4 pcs	
67	Cake stand	4 pcs	
68	Cooling rack	2 pcs	
69	Muffin mould	2 set	
70	Oven mits	4 pairs	
71	Caramel ring mould	6 pcs	
72	Sizzler pan	4 pcs	
73	Dust bins	10 pcs	
74	Plastic food storage box (different sizes)	5 sets	
75	Steel dharaj for storage	2 sets	
76	Full plate, ceramics	12 pcs	
77	Half palte, ceramics	12 pcs	
78	Soup bowl and saucer	12 pcs	
79	Dessert bowl	12 pcs	
80	Ceramics platter	6 pcs	
81	Dinner spoon	12 pcs	
82	Dinner fork	12 pcs	
83	Soup spoon	12 pcs	
84	Fancy snacks platter (oval, rectangle, square)	6+6+6 pcs	
85	Exhaust hood/ chimney		As per required
86	Water facility		As per required
87	Gas connection		As per required
88	Drainage system		As per required

4.2. Food and Beverage Service Lab (Restaurant and Bar)

S.No.	Item	Quantity	Remarks
1	Restaurant table, wooden (4 seater)	5 set	
2	Restaurant chairs, wooden	20 pcs	
3	Side station/ side board, with drawers and cupboard	2 pcs	
4	Steel Dharaj for store	2 pcs	
5	Bar counter	1 set	
6	Back bar	1 set	
7	Bar chairs	4 set	
8	Table cloth	10 pcs	
9	Moulton	10 pcs	
10	Slip cloth	10 pcs	
11	Cloth napkins	20 pcs	
12	Bud vase, ceramics	10 pcs	
13	Cruet set, ceramics	10 pcs	
14	Ashtray, ceramics	10 pcs	
15	Full plate, ceramics	24 pcs	
16	Half plate	24 pcs	
17	Side plate	24 pcs	
18	Soup bowl with saucer, ceramics	24 pcs	
19	Tea cup with saucer, ceramics	24 pcs	
20	Thupka bowl	12 pcs	
21	AP spoon	24 pcs	
22	AP fork	24 pcs	
23	AP knife	24 pcs	
24	Fish fork	24 pcs	
25	Fish knife	24 pcs	
26	Soup spoon	24 pcs	
27	Dessert spoon	24 pcs	
28	Dessert fork	24 pcs	
29	Tea spoon	24 pcs	
30	Sugar tongue	12 pcs	
31	Sugar bowl	12 pcs	
32	Butter dish	12 pcs	
33	Butter spreader	24 pcs	
34	Tea pot	12 pcs	
35	Coffee pot	12 pcs	
36	Milk pot	12 pcs	
37	Water pitcher	12 pcs	
38	Juice glass	24 pcs	
39	Water glass/hi-ball glass	24 pcs	
40	Beer glass/ goblet	24 pcs	
41	Red wine glass	24 pcs	
42	White wine glass	24 pcs	
43	On the rock glass		
44	Pilsner glass		
45	Tom collin glass		

46	Martini glass	24 pcs	
47	Margarita glass	24 pcs	
48	Brandy balloon	24 pcs	
49	Champagne saucer	24 pcs	
50	Champagne tulip	24 pcs	
51	Rolly polly glass	24 pcs	
52	Shot glass	24 pcs	
53	Sherry glass	24 pcs	
54	Water goblet	24 pcs	
55	Beer mug	24 pcs	
56	Double head espresso machine (automatic)	1 set	
57	Espresso grinder	1 set	
58	Ice blender	1 set	
59	French press	4 pcs	
60	Mocha pot	2 pcs	
61	Ice machine	1 set	
62	pitcher	10 pcs	
63	Cappuccino cup, ceramics	24 pcs	
64	Americano cup	24 pcs	
65	Irish coffee mug	24 pcs	
66	Espresso shot glass	12 pcs	

4.3.. Housekeeping Lab

S.No.	Item	Quantity	Remarks
1	Single bed room	1	Attached bathroom with bathtub
2	Double bed room	1	Attached bathroom with bathtub
3	Twin bed room	1	Attached bathroom with bathtub
4	Suite room	1	Attached bathroom with bathtub
5	Single bed	3 pcs	6ft*3ft
6	Double bed	1 pc	6ft*4.5ft
7	Queen bed	2 pc	6.5ft*5.5ft
8	Mattress	6 pcs	As per bed size
9	Mattress protector	6 pcs	As per mattress size
10	Single bed sheet	12 pcs	
11	Double bed sheet	5 pcs	
12	Queen bed sheet	5 pcs	
13	Pillow	10 pcs	
14	Pillow case	10 pcs	
15	Duvet	6 set	
16	Full size mirror	4 pcs	
17	Bed side table	4 pcs	
18	Wardrobe	4 pcs	
19	Bath towel	10 pcs	
20	Hand towel	10 pcs	
21	Face towel	10 pcs	
22	Bath mat	6pcs	
23	Door mat	6 pcs	

24	Cloth hanger	20 pcs	
25	Tea table	4 pcs	
26	Mini couch (sofa)	10 pcs	
27	Dressing table	2 pcs	
28	Luggage rack	4 pcs	
29	Mini bar	1 pc	
30	Bed side lamp	4 pcs	
31	Bathroom amenities	4 set	
32	Guest room amenities	4 set	
33	Room maid trolley	1 set	
34	Ironing board with iron	1 set	
35	Washing machine	1 pc	Up to 8 kg
36	Vacuum cleaner	2 pc	Wet and dry mode
37	Cleaning agents and equipment		As per requirement
38			
39			
40			
41			
42			
43			
44			

୪.୪. Front office Lab

S.No.	Item	Quantity	Remarks
1	Computer	4 pcs	
2	Property management system	1	(software)
3	Photo copier	1 pc	3 in one
4	Telephone	2 set	Intercom
5	Reception desk	1 set	
6	White Board	1 set	

4.2. Computer lab

S.No.	Item	Quantity	Remarks
1	Marker board /Smart Board	1 set	
2	Desktop computers with table and chairs	10:20	Computer: Students
3	Printer	1 set	
4	Facilities for internet networking in each computer	-	As per required