

QUYẾT ĐỊNH

**Ban hành định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo trình độ sơ cấp áp dụng
trong lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp trên địa bàn thành phố Đà Nẵng**

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG

Căn cứ Luật Tổ chức Chính quyền địa phương ngày 19 tháng 6 năm 2015;

Căn cứ Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Tổ chức Chính phủ và Luật Tổ chức Chính quyền địa phương ngày 22 tháng 11 năm 2019;

Căn cứ Luật Giáo dục nghề nghiệp ngày 27 tháng 11 năm 2014;

Căn cứ Nghị định số 143/2016/NĐ-CP ngày 14 tháng 10 năm 2016 của Chính phủ quy định điều kiện đầu tư và hoạt động trong lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Nghị định số 140/2018/NĐ-CP ngày 08 tháng 10 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung các Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh và thủ tục hành chính thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

Căn cứ Nghị định số 15/2019/NĐ-CP ngày 01 tháng 02 năm 2019 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Nghị định số 24/2022/NĐ-CP ngày 06 tháng 4 năm 2022 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung các Nghị định quy định về điều kiện đầu tư và hoạt động trong lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Thông tư số 07/2020/TT-BLĐTBXH ngày 12 tháng 10 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc xây dựng, thẩm định và ban hành định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo áp dụng trong lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Lao động - Thương binh và Xã hội tại Tờ trình số 4034/TTr-SLĐTBXH ngày 30 tháng 11 năm 2022 và kết quả biểu quyết tại phiên họp Ủy ban nhân dân thành phố ngày 08 tháng 12 năm 2022.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này 09 định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo trình độ sơ cấp cho 09 nghề áp dụng trong lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp trên địa bàn thành phố Đà Nẵng, gồm:

1. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Nghiệp vụ lễ tân, chi tiết tại Phụ lục I.

2. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Nghiệp vụ nhà hàng, chi tiết tại Phụ lục II.
3. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Nghiệp vụ buồng, chi tiết tại Phụ lục III.
4. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Nghiệp vụ Bartender, chi tiết tại Phụ lục IV.
5. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật chế biến món ăn Âu, chi tiết tại Phụ lục V.
6. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật chế biến món ăn Á, chi tiết tại Phụ lục VI.
7. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng, chi tiết tại Phụ lục VII.
8. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề An ninh khách sạn, chi tiết tại Phụ lục VIII.
9. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kinh doanh vận tải đường bộ, chi tiết tại Phụ lục IX.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực từ ngày 01 tháng 01 năm 2023.

Điều 3. Giao Sở Lao động - Thương binh và Xã hội chủ trì, phối hợp với Sở Tài chính và đơn vị có liên quan xây dựng chi phí đào tạo cho từng nghề phù hợp với chương trình, thời gian đào tạo và điều kiện thực tế của thành phố để làm cơ sở thực hiện; tổ chức rà soát, đánh giá và kịp thời tham mưu sửa đổi, bổ sung đối với định mức kinh tế - kỹ thuật không còn phù hợp.

Điều 4. Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân thành phố, Giám đốc các Sở: Lao động - Thương binh và Xã hội, Tài chính, Kế hoạch và Đầu tư, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các quận, huyện và Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /.

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ;
- Vụ Pháp chế, Bộ LĐ-TB&XH; Bộ Tài chính;
- Cục Kiểm tra VBQPPL - Bộ Tư pháp;
- TT Thành uỷ, TT HĐND TP;
- Chủ tịch, các Phó Chủ tịch UBND TP;
- Đoàn Đại biểu Quốc hội TP;
- UBMTTQ thành phố;
- Các Sở, ban, ngành, đoàn thể;
- UBND các quận, huyện; xã, phường;
- Trung tâm THVN tại TP.ĐN;
- Đài PTTH ĐN; Báo Đà Nẵng;
- Cổng thông tin điện tử TP;
- Lưu: VT, KGVX.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH



Ngô Thị Kim Yến

Phụ lục I
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ NGHIỆP VỤ LỄ TÂN
(Ban hành kèm theo Quyết định số 18../2022/QĐ-UBND ngày 13 tháng 12 năm 2022 của Ủy ban nhân dân thành phố Đà Nẵng)

Tên ngành/nghe: Nghiệp vụ lễ tân

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

Thời gian đào tạo: 03 tháng

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 sinh viên và lớp học thực hành 18 sinh viên.

I. THỜI GIAN ĐÀO TẠO

Mã MD, MH	Tên mô đun, môn học	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ Thí nghiệm/ thảo luận/ bài tập	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	4	90	28	58	4
DL01	Tổng quan du lịch	2	45	14	29	2
DL02	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp	2	45	14	29	2
II	Các mô đun, môn học chuyên môn nghề	11	330	28	292	10
NVLT03	Nghiệp vụ lễ tân (Phần 1)	4	105	14	87	4
NVLT04	Nghiệp vụ lễ tân (Phần 2)	5	135	14	116	5
NVLT05	Thực hành kỹ năng nghề *	2	90	0	89	1
	TỔNG CỘNG	15	420	56	350	14

II. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)
I	Định mức lao động trực tiếp	21.71
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	1.71
2	Định mức giờ dạy thực hành	20.00
II	Định mức lao động gián tiếp	2.61

III. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
(1)	(2)	(3)	(4)
I	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Âm ly	Phù hợp với công suất loa	3,72
2	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm.	2,52
3	Loa	Công suất loa $\geq 20W$	3,72
4	Máy chiếu (Projector)	Cường độ sáng: ≥ 2500 ANSI lumens, kích thước phong chiếu: $\geq 1800mm \times 1800mm$	3,72
5	Máy vi tính	Thông dụng tại thời điểm mua sắm	3,72
6	Micro	Không dây phù hợp với loa	3,72
7	Bảng	Thông dụng tại thời điểm mua sắm	3,72
II	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Điện thoại bàn	Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm	21,11
2	Đồng hồ treo tường	Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm	10,33
3	Bình chữa cháy	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị phòng cháy chữa cháy	0
4	Quầy lễ tân	Kích thước phù hợp với phòng thực hành lễ tân	0
5	Khóa cơ	Có bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng.	0
6	Khóa từ các loại	Loại thông dụng và chuyên dùng trên thị trường	0
7	Két sắt nhiều ngăn	Tối thiểu 12 ngăn	6,94
8	Tổng đài điện thoại	Công suất phát loa lên đến 250W.	10,89
9	Máy nạp thẻ khóa khách sạn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	6,22
10	Máy kiểm tra tiền	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polymer, các loại ngoại tệ phổ biến).	10,17

11	Máy đếm tiền	Tốc độ đếm tối thiểu: ≥ 1000 tờ/phút	10,17
12	Máy fax	Loại khổ giấy A4	10,5
13	Máy in	Loại khổ giấy A4	10,67
14	Máy photocopy	Loại khổ giấy A4	10,67
15	Máy đánh giấy	Tối thiểu có 3 chổi	10
16	Xe đẩy hành lý	Thông số kỹ thuật phù hợp tại thời điểm mua sắm	0
17	Mẫu bảng giá ngoại tệ	Kích thước tối thiểu: dài 60cm, rộng 40cm	0
18	Bộ con dấu.	Kích cỡ thông dụng; khắc chữ nổi	0
19	Các bảng chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Kích thước phù hợp với quầy lễ tân.	0
20	Dụng cụ dập thời gian	Có các chữ số từ 0 đến 9	0
21	Giá để dù (ô)	Giá có kích thước tối thiểu: chiều cao 550cm, dài 840cm, rộng 550cm	0
22	Dù (ô)	Loại có cán cầm tay dài	0
23	Giá để tờ rơi, tệp gấp, danh thiếp	Kích thước tối thiểu khổ giấy A4	0
24	Bình hoa để quầy	Loại phù hợp, phổ biến thị trường	0
25	Bộ bàn ghế sofa	Loại phù hợp, phổ biến thị trường	0
26	Đèn chùm trang trí	Loại phù hợp, phổ biến thị trường	10,22
27	Bảng tên chức danh	Loại phù hợp, phổ biến thị trường	0
28	Giá để chìa khóa	Tối thiểu để được 12 chìa khóa	0
29	Máy POS	Loại phù hợp, phổ biến thị trường	10,39
30	Máy tính cá nhân	Loại phù hợp, phổ biến thị trường	0
31	Giá đựng hồ sơ đặt phòng	Loại phù hợp, phổ biến thị trường	0
32	Giá đựng thông tin của khách	Loại phù hợp, phổ biến thị trường	0
33	Giá đựng các loại biểu mẫu, sổ sách	Loại phù hợp, phổ biến thị trường	0

34	Giá đựng chìa khóa, tin nhắn, thư từ	Loại phù hợp, phổ biến thị trường	0
35	Khay đựng hóa đơn, chứng từ thanh toán của khách	Loại phù hợp, phổ biến thị trường	0
36	Phần mềm quản lý khách sạn	Loại phù hợp (Smile, Ihotel, Opera...)	10,89
37	Máy vi tính	Loại phù hợp, phổ biến thị trường	10,89

IV. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
1	Bản đồ địa phương	Cái	Loại thông dụng, phù hợp	0,5
2	Bì đựng hồ sơ	Cái	Loại thông dụng, phù hợp	1
3	Bút bi	chiếc	Loại thông dụng, phù hợp	1
4	Bút chì	chiếc	Loại thông dụng, phù hợp	1
5	Bút viết bảng	Chiếc	Màu xanh, Màu đỏ, Màu đen	0,2
6	Bút xóa viết bảng (đỏ/xanh)	chiếc	Loại thông dụng, phù hợp	0,5
7	Giấy A4	Tờ	Loại dùng in và viết	12
8	Giấy A0	Tờ	Màu trắng Kích thước 1189x841mm	0,5
9	Giấy A4	Ram	Loại dùng in và viết	1
10	Giấy thi	Tờ	A3	2
11	Kẹp lưu hồ sơ	cái	Kẹp khổ giấy A4	1
12	Phiếu ăn sáng	tờ	Theo mẫu thiết kế	5
13	Phiếu đăng ký khách sạn	tờ	Theo mẫu thiết kế	5
14	Phiếu đặt buồng	tờ	Theo mẫu thiết kế	5
15	Phiếu tin nhắn	tờ	Theo mẫu thiết kế	3
16	Sơ đồ phòng	cái	Theo mẫu thiết kế	1
17	Phiếu đổi tiền	tờ	Theo mẫu thiết kế	3
18	Phiếu báo thức	tờ	Theo mẫu thiết kế	2
19	Phiếu đặt dịch vụ	tờ	Theo mẫu thiết kế	2
20	Hóa đơn GTGT	tờ	Theo mẫu thiết kế	5
21	Hóa đơn dịch vụ	tờ	Theo mẫu thiết kế	6
22	Hóa đơn tổng hợp	tờ	Theo mẫu thiết kế	6
19	Biên nhận đặt cọc	tờ	Theo mẫu thiết kế	1
20	Phiếu xác nhận ĐB	tờ	Theo mẫu thiết kế	2

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
19	Thẻ buồng	tờ	Theo mẫu thiết kế	1
20	Tập gấp	tờ	Theo mẫu thiết kế	1
21	Bảng giá buồng	tờ	Theo mẫu thiết kế	1
22	Bì thư	tờ	Theo mẫu thiết kế	1
23	Thư chào đón	tờ	Theo mẫu thiết kế	1

V. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	TÊN GỌI	Diện tích chiếm chỗ tính cho 1 học sinh (m^2 /học sinh)	Thời gian học tính cho 1 học sinh (h)	Định mức sử dụng tính cho 1 học sinh ($m^2 \cdot h$ /học sinh)
A	Định mức phòng học lý thuyết			
I	Định mức phòng học lý thuyết	2	60	120
B	Định mức phòng/xưởng thực hành			
I	Định mức phòng học thực hành	4	360	1440
C	Khu chức năng, hạ tầng khác			
I	Thư viện	2	30	60

Phụ lục II
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG
(Ban hành kèm theo Quyết định số 48.../2022/QĐ-UBND ngày 13 tháng 02 năm 2022 của Ủy ban nhân dân thành phố Đà Nẵng)

Tên ngành/ngành: Nghiệp vụ Nhà hàng

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

Thời gian đào tạo: 03 tháng

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 sinh viên và lớp học thực hành 18 sinh viên.

I. THỜI GIAN ĐÀO TẠO

Mã MĐ, MH	Tên mô đun, môn học	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ Thí nghiệm/ thảo luận/ bài tập	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	4	90	28	58	4
DL01	Tổng quan du lịch	2	45	14	29	2
DL02	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp	2	45	14	29	2
II	Các mô đun, môn học chuyên môn nghề	8	225	14	205	6
NVNH03	Nghiệp vụ Bàn	5	135	14	116	5
NVNH04	Thực hành nghề nghiệp*	3	90	0	89	1
	TỔNG CỘNG	12	315	42	263	10

II. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)
I	Định mức lao động trực tiếp	16.37
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	1.2
2	Định mức giờ dạy thực hành	15.17
II	Định mức lao động gián tiếp	1.96

III. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
(1)	(2)	(3)	(4)
I	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy vi tính	Thông dụng tại thời điểm mua sắm	2,86
2	Máy chiếu (Projector)	Cường độ sáng: ≥ 2500 ANSI lumens, kích thước phóng chiếu: $\geq 1800\text{mm} \times 1800\text{mm}$	2,86
3	Âm ly	Phù hợp với công suất loa	2,86
4	Micro	Kết nối không dây	2,86
5	Loa	Công suất loa $\geq 20\text{W}$	2,86
II	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Máy rửa bát, đĩa	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm	2,89
2	Máy nướng bánh mỳ	Công suất $\leq 2 \text{ KW}$	2,89
3	Tủ lạnh	Dung tích ≥ 450 lít	2,89
4	Tủ ướp lạnh ly	Công suất $\geq 110\text{W}$	2,89
5	Tủ làm nóng đĩa	Công suất: $300\text{W} \div 315\text{W}$	2,89
6	Bếp gas du lịch	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm	11,56
7	Bếp từ	Công suất $\geq 1,8\text{kW}$	5,78
8	Ấm đun nước	Công suất: $1000\text{W} \div 2000\text{W}$	11,00
9	Xe phục vụ rượu	Kích thước: - Cao: $50\text{cm} \div 75\text{cm}$, Rộng: $50\text{cm} \div 70\text{cm}$	11,56
10	Xe phục vụ món ăn	Chất liệu Inox: KT Dài: $\geq 90\text{cm}$, Rộng: $\geq 50\text{cm}$, Cao: $\geq 80\text{cm}$	11,56
11	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Dài $200\text{cm} \div 250\text{cm}$, Rộng $150\text{cm} \div 200\text{cm}$	24,00
12	Tủ bảo quản rượu vang	Có khả năng cất trữ từ 30 chai rượu trở lên, công suất $200\text{W} \div 220\text{W}$	2,89
13	Bàn chữ nhật	Dài $140\text{cm} \div 150\text{cm}$, Rộng $80\text{cm} \div 100\text{cm}$, Cao $75\text{cm} \div 80\text{cm}$	36,00
14	Bàn vuông	Dài 1m , Rộng 1m , Cao $75\text{cm} \div 80\text{cm}$	36,00
15	Bàn bán nguyệt	Đường kính 80cm	12,00
16	Bàn tròn	Đường kính 80cm	12,00
17	Ghế tựa (ngồi)	Cao: $\geq 100\text{cm}$, Rộng 45cm , dài	240,00

		45cm	
18	Đũa	Gỗ	120,00
19	Xô ướp lạnh rượu	Inox	20,33
20	Kẹp gấp thức ăn	Inox	67,78
21	Xẻng xúc bánh	Inox	13,56
22	Đục lõi trái cây	Inox	20,33
23	Xô đựng đá	Inox	20,33
24	Phin cà phê cá nhân	Inox	20,33
25	Kẹp cua	Inox	13,56
26	Muôi	Inox	20,33
27	Dao ăn cỡ lớn	Inox	180,00
28	Dao ăn cỡ trung	Inox	180,00
29	Dao ăn bơ	Inox	180,00
30	Dao ăn cá	Inox	180,00
31	Dao ăn thịt	Inox	180,00
32	Dao cắt phomat	Inox	135,00
33	Dao cắt, thái, tĩa	Inox	101,67
34	Dao cắt bánh	Inox	135,00
35	Dao con	Inox	101,67
36	Dao gọt hoa quả	Inox	101,67
37	Dao cắt hoa quả	Inox	101,67
38	Thìa ăn chính	Inox	180,00
39	Thìa ăn khai vị	Inox	180,00
40	Thìa súp tròn	Inox	180,00
41	Thìa ăn tráng miệng	Inox	180,00
42	Thìa cà phê	Inox	180,00
43	Thìa sứ	Inox	180,00
44	Thìa khuấy	Inox	180,00
45	Thìa đĩa phục vụ (Service gear)	Inox	135,00
46	Đĩa cỡ lớn	Sứ trắng CK	180,00
47	Đĩa cỡ trung	Sứ trắng CK	180,00
48	Đĩa ăn thịt	Sứ trắng CK	180,00
49	Đĩa ăn cá	Sứ trắng CK	180,00
50	Đĩa ăn tráng miệng	Sứ trắng CK	180,00
51	Thố đường	Sứ trắng CK	36,00
52	Thố sữa	Sứ trắng CK	36,00
53	Lọ muối	Sứ trắng CK	72,00
54	Lọ tiêu	Sứ trắng CK	72,00
55	Lọ tắm	Sứ trắng CK	72,00
56	Gạt tàn	Sứ trắng CK	72,00
57	Lọ hoa	Sứ trắng CK	72,00

58	Gối kê đầu, thìa	Sứ trắng CK	120,00
59	Bình cắm hoa	Sứ trắng CK	72,00
60	Bát hoa	Sứ trắng CK	146,67
61	Khay đựng khăn lạnh	Sứ trắng CK	97,78
62	Bát ăn cơm	Sứ trắng CK	120,00
63	Bát ăn xúp Á	Sứ trắng CK	67,78
64	Bát ăn xúp Âu có nắp	Sứ trắng CK	67,78
65	Bát tô đựng canh	Sứ trắng CK	33,89
66	Ấm trà	Sứ trắng CK	20,33
67	Tách trà	Sứ trắng CK	90,00
68	Dụng cụ lọc trà	Sứ trắng CK	13,56
69	Hộp đựng trà	Sứ trắng CK	13,56
70	Tách cà phê Capuchino	Sứ trắng CK	67,78
71	Tách cà phê Espresso	Sứ trắng CK	67,78
72	Thuyền đựng xôi	Sứ trắng CK	33,89
73	Bình lọc rượu (decante)	Thủy tinh	6,78
74	Bình thủy tinh (carafe)	Thủy tinh	6,78
75	Bình thủy tinh không quai	Thủy tinh	6,78
76	Bình inox có tay cầm	Thủy tinh	6,78
77	Ly tròn cao (Highball)	Thủy tinh	97,78
78	Ly nước (Water goblet)	Thủy tinh	97,78
79	Ly vang đỏ (Red wine glass)	Thủy tinh	97,78
80	Ly vang trắng (White wine glass)	Thủy tinh	97,78
81	Ly Champagne Flute	Thủy tinh	97,78
82	Ly Champagne Saucer	Thủy tinh	97,78
83	Khăn lót khay hình chữ nhật	Cotton trắng, 40cm x 60cm	60,00
84	Khăn lót khay hình tròn	Cotton trắng, 30cm	60,00
85	Khăn ăn	Cotton trắng, 50cm x 50cm	180,00
86	Khăn phục vụ	Cotton trắng 40cm x 60cm	180,00
87	Khăn trải bàn vuông	Cotton trắng 160cm x 160cm	60,00
88	Khăn trải bàn chữ nhật	Cotton trắng 160cm x 300cm	60,00
89	Khăn trải bàn tròn	Cotton trắng 160cm	60,00
90	Khăn nỉ bọc mặt bàn vuông	Cotton trắng	60,00
91	Khăn nỉ bọc mặt bàn chữ nhật	Cotton trắng	60,00
92	Khăn nỉ bọc mặt bàn tròn	Cotton trắng	60,00

93	Khăn trang trí	Cotton trắng	60,00
94	Rèm buffet	Cotton xanh	33,89
95	Khăn bàn boxing	Cotton trắng	33,89
96	Bọc ghế có nơ	Cotton trắng	180,00
97	Găng tay vải	Cotton trắng	60,00
98	Giỏ đựng bánh mỳ	Nhựa	33,89
99	Giỏ rượu vang	Inox	16,94
100	Thớt	Nhựa	16,94
101	Dụng cụ mài dao	Inox	16,94
102	Khay tròn cỡ lớn	Nhựa	60,00
103	Khay tròn cỡ trung	Nhựa	60,00
104	Khay tròn cỡ nhỏ	Nhựa	60,00
105	Khay chữ nhật cỡ lớn	Nhựa	60,00
106	Khay chữ nhật cỡ trung	Nhựa	60,00
107	Khay chữ nhật cỡ nhỏ	Nhựa	60,00
108	Khay hình oval	Nhựa	60,00
109	Đĩa bánh mỳ	Sứ trắng CK	180,00
110	Đĩa kê Âu	Sứ trắng CK	180,00
111	Đĩa súp sâu lòng	Sứ trắng CK	180,00
112	Đĩa ăn món chính	Sứ trắng CK	180,00
113	Đĩa ô van	Sứ trắng CK	180,00
114	Đĩa sa lát	Sứ trắng CK	180,00
115	Đĩa tráng miệng	Sứ trắng CK	180,00
116	Đĩa kê Á	Sứ trắng CK	180,00
117	Đĩa kê tách trà, cà phê	Sứ trắng CK	180,00
118	Đĩa kê ấm trà	Sứ trắng CK	180,00
119	Đĩa kê khăn lạnh	Sứ trắng CK	180,00
120	Điện thoại bàn	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm	2,17
121	Sổ nhận đặt bàn	A4 ngang	7,22
122	Tập phiếu ghi yêu cầu	Xanh	14,44
123	Thực đơn thức ăn	Đầy đủ thông tin	21,67
124	Thực đơn thức uống	Có đầy đủ các món ăn của nhà hàng	4,33

IV. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
1	Dấm	Lít	Loại phổ biến trên thị trường	0,11
2	Chanh	kg	Loại phổ biến trên thị trường	0,17
3	Nước lau sàn	Lít	Loại phổ biến trên thị trường	0,17
4	Nước lau kính	Bình	Loại phổ biến trên thị trường	0,28

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
5	Tiêu xay	Lạng	Đen	0,56
6	Muối	Gói	I ốt	0,56
7	Bút viết giấy	Cây	Xanh	2,22
8	Bút viết bảng	Cây	Xanh	0,56
9	Rượu vang trắng Đà Lạt	Chai	Đà Lạt, 750ml	0,83
10	Nước lọc	Chai	500ml	1,67
11	Cà rốt	Kg	Loại phổ biến tại thời điểm mua sắm	0,17
12	Khoai tây	Kg	Loại phổ biến tại thời điểm mua sắm	0,17
13	Bánh mì	Lôc	Sanwich	0,50
14	Xà lách	Kg	Loại phổ biến tại thời điểm mua sắm	0,17
15	Bí đao	Kg	Loại phổ biến tại thời điểm mua sắm	0,17
16	Mứt	Hộp nhỏ	Vỉ 10 hộp	0,17
17	Bơ	Hộp nhỏ	Vỉ 10 hộp	0,17
18	Giấy A4	Ram	Trắng	0,11
19	Bia lon	Lon	Loại phổ biến tại thời điểm mua sắm	1,67
20	Rượu vang đỏ Đà Lạt	Chai	Đà Lạt, 750ml	0,83
21	Xà phòng giặt	Kg	Loại phổ biến tại thời điểm mua sắm	0,11
22	Giấy A0	Tờ	Màu trắng Kích thước 1189x841mm	0,25
23	Bút viết bảng	Chiếc	Màu xanh, Màu đỏ, Màu đen	0,10
24	Giấy thi	Tờ	A3	1,00

V. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	TÊN GỌI	Diện tích chiếm chỗ tính cho 1 học sinh (m^2 /học sinh)	Thời gian học tính cho 1 học sinh (h)	Định mức sử dụng tính cho 1 học sinh ($m^2 \cdot h$ /học sinh)
A	Định mức phòng học lý thuyết			
I	Định mức phòng học lý thuyết	2	42	84
B	Định mức phòng/xưởng thực hành			
I	Định mức phòng học thực hành	4	273	1092
C	Khu chức năng, hạ tầng khác			
I	Thư viện	2	30	60

Phụ lục III
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ NGHIỆP VỤ BUỒNG
(Ban hành kèm theo Quyết định số 12../2022/QĐ-UBND ngày 13 tháng 01 năm 2022 của Ủy ban nhân dân thành phố Đà Nẵng)

Tên ngành/ngành: Nghiệp vụ buồng

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

Thời gian đào tạo: 03 tháng

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 sinh viên và lớp học thực hành 18 sinh viên.

I. THỜI GIAN ĐÀO TẠO

Mã MĐ, MH	Tên mô đun, môn học	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ Thí nghiệm/ thảo luận/ bài tập	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	4	90	28	58	4
DL01	Tổng quan du lịch	2	45	14	29	2
DL02	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp	2	45	14	29	2
II	Các mô đun, môn học chuyên môn nghề	8	240	28	205	7
NVLT03	Nghiệp vụ phục vụ buồng	6	150	28	116	6
NVLT04	Thực hành kỹ năng nghề nghiệp vụ khách sạn*	2	90	0	89	1
	TỔNG CỘNG	12	330	56	263	11

II. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)
I	Định mức lao động trực tiếp	16,77
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	1.66
2	Định mức giờ dạy thực hành	15.11
II	Định mức lao động gián tiếp	2,01

III. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
A	ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ LÝ THUYẾT		
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Ti Vi	Loại thông dụng trên thị trường, 60 inch	1,60
2	Bảng viết	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	1,60
3	Máy vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	1,60
4	Bảng di động	Loại thông dụng trên thị trường. Có khả năng ghim và kẹp giấy	1,60
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Ti Vi	Loại thông dụng trên thị trường, 60 inch	4,50
2	Bảng viết	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	4,50
3	Máy vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	4,50
4	Bảng di động	Loại thông dụng trên thị trường. Có khả năng ghim và kẹp giấy	4,50

5	Tivi	Loại thông dụng trên thị trường, 32 inch	5,50
6	Tủ lạnh mini	Chủng loại phù hợp với bố trí tại buồng ngủ	5,50
7	Dụng cụ mở rượu, bia	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	6,00
8	Giá hành lý	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	5,50
9	Bàn, ghế làm việc	Kích thước phù hợp diện tích buồng	5,50
10	Bàn, ghế trang điểm	Kích thước phù hợp diện tích buồng, có gương soi	5,50
11	Điện thoại để bàn	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	8,78
12	Dép đi trong phòng	Kích thước, chủng loại phù hợp với bố trí tại buồng ngủ	13,00
13	Tranh treo tường	Kích thước phù hợp với diện tích buồng.	11,00
14	Máy điều hòa	Loại thông dụng trên thị trường	6,00
15	Giường đôi	Loại thông dụng trên thị trường	5,50
16	Giường đơn	Loại thông dụng trên thị trường	5,50
17	Cũi cho em bé	Kích thước, chủng loại phù hợp với bố trí tại buồng ngủ	5,50
18	Ga trải giường đơn	Ga trắng, phù hợp với các cỡ giường.	13,00
19	Ga trải giường đôi	Ga trắng, phù hợp với các cỡ giường.	12,00
20	Vỏ chăn giường đơn	Ga trắng, phù hợp với các cỡ giường.	14,00
21	Chăn giường đôi	Ga trắng, phù hợp với các cỡ giường.	13,44
22	Tấm bảo vệ nệm đơn	Loại thông dụng, phù hợp với các cỡ giường.	11,50
23	Tấm bảo vệ nệm đôi	Loại thông dụng, phù hợp với các cỡ giường.	6,00
24	Gối	Loại chuyên dùng trong khách sạn	17,56
25	Vỏ gối	Loại thông dụng, phù hợp với các cỡ gối.	17,56

26	Gối trang trí	Loại thông dụng, phù hợp với các cỡ gối.	18,72
27	Dải trang trí giường đơn	Loại thông dụng, phù hợp với các cỡ giường.	11,50
28	Dải trang trí giường đôi	Loại thông dụng, phù hợp với các cỡ giường.	6,00
29	Tủ quần áo	Loại chuyên dùng cho KS, kích cỡ phù hợp phòng	5,50
30	Mắc treo quần áo	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	22,00
31	Két an toàn cá nhân	Loại mini, thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,50
32	Cây đeo giày	Loại thông dụng trên thị trường	5,50
33	Rèm cửa sổ	Gồm 2 lớp: 1 lớp mỏng và 1 lớp dày.	5,50
34	Biển báo hai mặt	Loại chuyên dùng trong khách sạn	5,50
35	Bảng chỉ dẫn thoát hiểm	Loại chuyên dùng trong khách sạn	5,50
36	Chuông gọi cửa	Loại chuyên dùng trong khách sạn	5,50
37	Bàn trà	Phù hợp với kích thước của phòng	5,50
38	Ghế	Phù hợp với kích thước bàn trà và phòng khách	11,00
39	Bộ ly tách:	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	5,50
40	Gạt tàn	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	5,50
41	Đèn đọc sách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	5,50
42	Đèn ngủ	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	5,50
43	Đèn đứng	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	5,50
44	Ấm đun nước siêu tốc	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	5,50
45	Cân sức khỏe	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	5,50
46	Máy sấy tóc	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	5,50

47	Lọ hoa	Kích thước, chủng loại phù hợp với bố trí tại buồng ngủ	5,50
48	Thùng rác	Có nắp đậy. Kích thước phù hợp với bố trí tại buồng ngủ KS.	5,50
49	Khăn tắm	Khăn trắng, Chuyên dụng cho khách sạn	19,94
50	Khăn tay	Khăn trắng, Chuyên dụng cho khách sạn	19,94
51	Khăn mặt	Khăn trắng, Chuyên dụng cho khách sạn	19,94
52	Thảm chân	Khăn trắng, Chuyên dụng cho khách sạn	12,00
53	Áo choàng tắm	Chuyên dụng cho khách sạn	13,00
54	Xí bột	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	5,50
55	Bồn tắm	Chuyên dụng cho khách sạn tại thời điểm mua sắm	5,50
56	Chậu rửa mặt	Phù hợp với kích thước của phòng	5,50
57	Gương soi	Phù hợp với kích thước của phòng	5,50
58	Máy hút bụi	Công suất: ≥ 1000 W, dung tích 10l trở lên, có chức năng hút khô và ướt	6,00
59	Xe đẩy phục vụ buồng	Có 2 đến 3 ngăn chứa đồ cung cấp, có túi chứa rác và túi chứa đồ vải bẩn riêng biệt	6,00
60	Bộ amenitine	Chuyên dụng cho khách sạn	12,00
61	Máy đánh sàn	Cán dài: ≥ 1600 mm	9,94
62	Đèn pin	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	5,50
63	Thanh gạt gương	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	11,50
64	Bộ kim, chỉ...	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	6,67
65	Bộ đàm	Loại dùng cho nhân viên khách sạn	6,00
66	Giỏ đựng đồ bẩn	Loại chuyên dùng cho khách sạn	6,00

67	Mắt thần của cửa	Loại chuyên dùng trong khách sạn	5,50
68	Dù	Loại chuyên dùng cho khách sạn	5,50
69	Khay đựng cà phê, trà, sữa gói	Loại chuyên dùng cho khách sạn	5,50
70	Tập thông tin khách sạn	Loại chuyên dùng cho khách sạn	5,50
71	Giá treo khăn	Phù hợp với kích thước của phòng	5,50
72	Xô đôi	Loại chuyên dùng cho khách sạn	6,00
73	Cây hút rác	Loại chuyên dùng cho khách sạn	6,00
74	Thang 2 bước (step tool)	Loại chuyên dùng cho khách sạn	6,00
75	Cây nối (cán nối)	Loại chuyên dùng cho khách sạn	6,00
76	Bàn đầu giường	Loại chuyên dùng cho khách sạn	5,50

IV. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư		
				Sử dụng	Tỷ lệ (%) thu hồi	Tiêu hao
1	Giấy A4	Tờ	Loại dùng in và viết	2,00	0,00	2,00
2	Giấy A0	Tờ	Màu trắng	0,20	0,00	0,20
3	Bút viết bảng	Cây	Màu xanh//đỏ/đen	0,20	0,00	0,20
4	Giấy nháp	Tờ	Loại thông dụng dùng để nháp	2,00	0,00	2,00
5	Giấy thi	Tờ	A3	2,00	0,00	2,00
6	Bộ khăn làm vệ sinh 5 màu	Bộ	Loại chuyên dùng cho khách sạn	0,28	0,00	0,28
7	Chổi quét sàn	Cây	Thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,11	0,00	0,11

8	Cây cọ bồn cầu	Cây	Nhựa, thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,11	0,00	0,11
9	Bảng lots and found	Tờ	Loại chuyên dùng cho khách sạn	0,22	0,00	0,22
10	Hóa đơn dịch vụ	Tờ	Loại chuyên dùng cho khách sạn	0,22	0,00	0,22
11	Chổi quét nước	Cây	Nhựa, thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,21	0,00	0,21
12	Bót chà phòng vs	Cái	Nhựa, thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,21	0,00	0,21
13	Cọ đồ sành sứ	Cây	Nhựa, thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,21	0,00	0,21
14	Nước lau sàn	Chai	Loại phổ biến trên thị trường, 450ml	0,12	0,00	0,12
15	Nước lau kính	Chai	Loại phổ biến trên thị trường, 250ml	0,12	0,00	0,12
16	Nước tẩy bồn cầu	Chai	Loại phổ biến trên thị trường, 450ml	0,12	0,00	0,12
17	Nước rửa đồ sành xứ	Chai	Loại phổ biến trên thị trường, 22ml	0,12	0,00	0,12
18	Nước hoa xịt phòng	Chai	Loại phổ biến trên thị trường, 250ml	0,12	0,00	0,12
19	Nước xả Downy	Gói	Loại phổ biến trên thị trường, 250ml	0,12	0,00	0,12
20	Nước xịt côn trùng	Chai	Loại phổ biến trên thị trường, 250ml	0,12	0,00	0,12
21	Cây lau sàn	Cây	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,12	0,00	0,12
22	Xà phòng giặt	Chai	Loại phổ biến trên thị trường, 22ml	0,12	0,00	0,12
23	Giấy vệ sinh	Cuộ n	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,28	0,00	0,28
24	Bao tay vệ sinh	Đôi	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,28	0,00	0,28
25	Giấy viết thư, ý kiến	Tờ	Giấy viết thư	0,22	0,00	0,22
26	Bút dành cho khách	Cây	Bút bi thông dụng	0,28	0,00	0,28

27	Hóa chất tẩy vôi	Gói	Loại chuyên dùng cho khách sạn, 100g	0,12	0,00	0,12
28	Tấm bọt biển	Cái	Thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,12	0,00	0,12
29	Khăn lau ly	Cái	Loại chuyên dùng cho khách sạn	0,28	0,00	0,28

V. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

TT	TÊN GỌI	Diện tích chiếm chỗ tính cho 1 học sinh ($m^2/\text{học sinh}$)	Thời gian học tính cho 1 học sinh (h)	Định mức sử dụng tính cho 1 học sinh ($m^2 \cdot h/\text{học sinh}$)
A	Định mức phòng học lý thuyết			
I	Định mức phòng học lý thuyết	2	60	120
B	Định mức phòng/xưởng thực hành			
I	Định mức phòng học thực hành	4	212	848
C	Khu chức năng, hạ tầng khác			
I	Thư viện	2	30	60

Phụ lục IV
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ NGHIỆP VỤ BARTENDER
(Ban hành kèm theo Quyết định số 27.../2022/QĐ-UBND ngày 13 tháng 12 năm 2022 của Ủy ban nhân dân thành phố Đà Nẵng)

Tên ngành/ngành: Nghiệp vụ Bartender

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

Thời gian đào tạo: 03 tháng

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 sinh viên và lớp học thực hành 18 sinh viên.

I. THỜI GIAN ĐÀO TẠO

Mã MH, MB	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ Thí nghiệm/ thảo luận/ bài tập	Thi/ Kiểm tra
1	Các môn học chung	4	90	28	58	4
DL01	Tổng quan du lịch	2	45	14	29	2
DL02	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch	2	45	14	29	2
2	Các môn học, mô đun chuyên môn	8	240	28	205	7
NVBAR03	Nghiệp vụ Bartender	5	150	28	116	6
NVBAR04	Thực hành nghề nghiệp*	3	90	0	89	1
Tổng cộng		12	330	56	263	11

II. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)
I	Định mức lao động trực tiếp	15.16
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	1.60
2	Định mức giờ dạy thực hành	13.556
II	Định mức lao động gián tiếp	1.82

III. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
(1)	(2)	(3)	(4)
I	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy vi tính	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm	3.31
2	Tivi	Loại có cấu hình phổ thông tại thời điểm mua sắm Kích thước màn hình tối thiểu 65 inch	3.31
3	Âm ly	Phù hợp với công suất loa	3.31
4	Micro	Không dây Dải tần: 640-690 MHz	3.31
5	Loa	Công suất loa $\geq 20W$	3.31
6	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Loại có chân giá đỡ, kích thước mặt bảng tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm.	1.66
II	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Máy làm đá viên	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
2	Máy xay đá	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
3	Máy bào đá	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
4	Máy pha cà phê	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
5	Máy xay sinh tố	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
6	Máy vắt cam	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
7	Máy làm lạnh nước sinh tố	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
8	Máy ép nước trái cây	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
9	Máy sấy dụng cụ	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
10	Tủ đông	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
11	Tủ lạnh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
12	Tủ bảo quản rượu	Loại thông dụng trên thị trường tại	1.50

	vang	thời điểm mua sắm	
13	Tủ ướp lạnh ly	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
14	Tủ làm nóng đĩa	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
15	Tủ cất giữ dụng cụ phục vụ	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
16	Giá cất trữ dụng cụ	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
17	Quầy bar	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	6.50
18	Tủ trưng bày	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	6.50
19	Giá treo ly	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
20	Ghế quầy bar	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
21	Thớt các loại	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
22	Dụng cụ mở rượu chuyên dùng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
23	Kéo	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
24	Dao cắt tỉa	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
25	Gắp đá	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
26	Xúc đá	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
27	Khay	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
28	Bộ pha chế đồ uống	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
29	Bộ ly đựng đồ uống	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
30	Lót ly	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
31	Cân điện tử	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
32	Dụng cụ mài dao	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
33	Rổ	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
34	Bình lắc	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78

35	Chặn đá	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
36	Kèm vắt chanh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
37	Dụng cụ đóng nguyên liệu	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
38	Cây khuấy	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
39	Dĩa sứ	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
40	Thảm bar cao su	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1.50
41	Bar caddy	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
42	Garnish center	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
43	Glass rimmer	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78
44	Dụng cụ dầm	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	18.78

IV. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
1	Giấy A4	Ram	Loại dùng in và viết	0.56
2	Giấy A0	Tờ	Màu trắng Kích thước 1189x841mm	2.78
3	Bút viết bảng	Chiếc	Màu xanh, Màu đỏ, Màu đen	1.94
4	Khăn vệ sinh	Cái	Loại thông dụng trên thị trường	1.00
5	Chổi quét sàn	Cái	Loại thông dụng trên thị trường	0.11
6	Cây lau sàn	Cái	Loại thông dụng trên thị trường	0.11
7	Bao tay cao su	Đôi	Loại thông dụng trên thị trường	0.11
8	Nước lau kính	Chai	Loại thông dụng trên thị trường	0.06
9	Nước lau sàn	Chai	Loại thông dụng trên thị trường	0.06
10	Khăn lau ly	Cái	Loại thông dụng trên thị trường	1.00
11	Khăn lau dụng cụ	Cái	Loại thông dụng trên thị trường	1.00
12	Cọ ly	Cái	Loại thông dụng trên thị trường	0.11
13	Nước rửa chén	Chai	Loại thông dụng trên thị trường	0.06
14	Chanh tươi	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	5.11
15	Cam tươi	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	4.39
16	Thơm tươi	Trái	Loại thông dụng trên thị trường	2.06
17	Đường cát trắng	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	1.17

18	Muối bột	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0.33
19	Dâu tươi	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0.56
20	Nước đào ép	Hộp	Hộp 1 lít	0.89
21	Rượu Brandy	Chai	Dung tích 700 ml - 750ml	0.11
22	Rượu Gin	Chai	Dung tích 700 ml - 750ml	0.11
23	Rượu Malibu	Chai	Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
24	Rượu Bailey's	Chai	Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
25	Sữa tươi không đường	Hộp 1 lít	Loại thông dụng trên thị trường	0.44
26	Trứng gà	Quả	Loại thông dụng trên thị trường	2.67
27	Kem tươi	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường	0.08
28	Grenadine (monin)	Chai	Loại thông dụng trên thị trường	0.14
29	Nước Soda	Lon	Loại thông dụng trên thị trường	2.61
30	Nước 7 up	Lon	Loại thông dụng trên thị trường	2.61
31	Quả sori	Chai	Loại thông dụng trên thị trường	0.11
32	Nước ép thơm	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường	0.44
33	Rượu Triplesec	Chai	Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
34	Rượu Rhum nâu	Chai	Barcadi Dung tích 700-750ml	0.08
35	Rượu Rhum trắng	Chai	Barcadi Dung tích 700-750ml	0.11
36	Nước cốt dừa	Lon	Loại thông dụng trên thị trường	0.33
37	Rượu Tequila	Chai	Jose Cuervo Dung tích 750ml	0.11
38	Rượu Cointreau	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
39	Rượu Blue Curacao	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
40	Rượu Vodka	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.11
41	Rượu Kahlua	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
42	Rượu Whisky	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.11
43	Rượu Midori	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
44	Rượu Amaretto	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
45	Creem de menth	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
46	Đường cát vàng	Kg	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.33
47	Crème de cacao	Chai	Loại thông dụng trên thị trường	0.08

			Dung tích 700 ml - 750ml	
48	Rượu Sambuca	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
49	Champagne	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.11
50	Rượu Maraschino	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
51	Galliano	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
52	Rượu Crème Banana	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
53	Rượu Aricot Brandy	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
54	Rượu Cherry Brandy	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
55	Rượu Gold Rhum	Chai	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích 700 ml - 750ml	0.08
56	Bột cacao/socola	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0.14
57	Rượu vang	Chai	Loại thông dụng trên thị trường	1.00

V. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	TÊN GỌI	Diện tích chiếm chỗ tính cho 1 học sinh (m^2 /học sinh)	Thời gian học tính cho 1 học sinh (h)	Định mức sử dụng tính cho 1 học sinh ($m^2 \cdot h$ /học sinh)
A	Định mức phòng học lý thuyết			
I	Định mức phòng học lý thuyết	2	56	112
B	Định mức phòng/xưởng thực hành			
I	Định mức phòng học thực hành	4	244	976
C	Khu chức năng, hạ tầng khác			
I	Thư viện	2	30	60

Phụ lục V
ĐỊNH MỨC KINH TẾ- KỸ THUẬT NGHỀ
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU

(Ban hành kèm theo Quyết định số 22./2022/QĐ-UBND ngày 13 tháng 12 năm 2022
của Ủy ban nhân dân thành phố Đà Nẵng)

Tên ngành/ nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn Âu
Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 2
Thời gian đào tạo: 4.5 tháng

Định mức kinh tế - kỹ thuật được tính trên 1 học viên, lớp học lý thuyết không quá 35 học viên, lớp học thực hành không quá 18 học viên.

I. THỜI GIAN ĐÀO TẠO

	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Thi/Kiểm tra
A	MÔ ĐUN/MÔN HỌC CƠ SỞ NGÀNH					
MĐ1	Tổng quan du lịch	2	45	23	17	5
MĐ2	Cung cấp dịch vụ an toàn và an ninh	1	30	8	18	4
MĐ3	Giao tiếp nơi làm việc	1	30	16	10	4
B	MÔ ĐUN CHUYÊN NGÀNH					
MĐ4	Chuẩn bị khu vực làm việc chuyên nghiệp và quản lý an toàn thực phẩm	1	30	21	5	4
MĐ5	Cắt thái củ quả và chuẩn bị chế biến rau củ quả	2	60	6	42	12
MĐ6	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Âu	2	60	7	45	8
MĐ7	Cắt tỉa nghệ thuật	2	60	7	47	6
MĐ8	Chế biến món ăn Âu nâng cao	2	60	6	42	12
MĐ9	Thực tập nghề nghiệp	4	180		180	
	Tổng cộng	17	555	94	406	55

II. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
-1	-2	-3	-4
I	Định mức lao động trực tiếp	21,59	
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	3,17	
2	Định mức giờ dạy thực hành	18,42	
II	Định mức lao động gián tiếp	3,24	
	Tổng cộng	24,83	

III. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

TT	Tên thiết bị, CCDC	Thông số, đặc tính kỹ thuật	Định mức thiết bị: giờ/1 học viên
I	Phòng lý thuyết		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	3,86
2	Hệ thống âm thanh: Âm ly, micro, loa	Công suất: $\geq 50W$	3,86
3	Tivi	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	3,86
II	Phòng thực hành		
1	Chụp hút khói	Công suất $\geq 1000W$	7,11
2	Bàn lạnh	Công suất $\geq 320W$, dải nhiệt từ 1 ÷ 18 độ C	13,33
3	Lò hấp nướng đa năng	- Công suất $\geq 3500W$ (thay thế nồi cơm điện)	0,67
4	Lò vi sóng	- Công suất: 800 ÷ 1000 W	0,39
5	Máy xay đa năng	- Công suất $\geq 600W$	1,56
6	Máy xay sinh tố	- Công suất $\leq 750W$	0,89
7	Tủ đông	Dung tích: ≥ 405 lít; công suất $\geq 2,4Kw$	6,67
8	Tủ mát	Dung tích: ≥ 300 lít; công suất $\geq 600W$	13,33
9	Bàn sơ chế	(Kích thước: 1,580 x 750 x 850/950 mm; 04 chân bằng inox)	53,33

		304 vuông 40 x 40 mm; Có bộ điều chỉnh cao; Vật liệu: inox 304, dày 1,0 mm), có giá ở dưới	
10	Bàn trung gian	-Chất liệu inox, kích thước $\geq 1500 \times 1200 \times 800 \text{mm}$	13,33
11	Bếp gas 4 họng	- Loại sản phẩm : Bếp gas 4 họng Hệ thống đánh lửa pin Lượng gas tiêu thụ: 0,30 kg gas/h/lò	28,44
12	Bộ bầu	- Số lượng: 1 bộ 3 cái - Vật liệu: inox - Đường kính các thau từ 220mm, 260mm, 300mm	93,33
13	Bộ chảo	- Số lượng: 1 bộ 3 cái, chảo đáy bằng nhỏ 200-240mm, đáy bằng to 250-280mm, sâu lòng to 300-450mm độ sâu 180-200mm - Vật liệu: chống dính	35,78
14	Bộ dao	- Vật liệu: Inox cao cấp, yêu cầu mỗi loại theo quy định danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu Ban hành theo thông tư 15/2020/TT-BLĐT BXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng bộ Lao động - Thương binh và Xã hội - Số lượng: 9 món/bộ	13,33
15	Bộ dụng cụ dụng cụ cầm tay	Loại thông dụng được sử dụng tại các bếp của nhà hàng, theo quy định danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu Ban hành theo thông tư 15/2020/TT-BLĐT BXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH	135,11
16	Bộ khay	3 cái/1 bộ, gồm 3 cỡ 600x400mm, 400x300mm, 300x200mm Bằng inox	45,89
17	Bộ rổ	- Số lượng: 1 bộ 3 rổ - Vật liệu: inox - Đường kính các rổ từ 240mm, 320mm, 640mm	93,33
18	Bộ thớt	- bộ thớt mã hóa 6 màu	93,33

		- Hình dạng: Chữ nhật, 400x600mm - Vật liệu: Nhựa PVC	
19	Bộ trình bày, kiểm tra, đánh giá sản phẩm	Bảng sứ hoặc thủy tinh, bao gồm 21 loại, số lượng mỗi loại theo quy định danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu Ban hành theo thông tư 15/2020/TT-BLĐTĐ ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH	253,33
20	Bộ xong nồi	- Số lượng: 1 bộ 29 cái - Vật liệu Inox 304, dày 0,8 mm - Nắp nồi có nắp đáy - Dung tích 2-15 lít	6,44
21	Bồn rửa inox chậu đôi	Bàn chậu đôi, chất liệu inox Kích thước: 1,500 x 750 x 850/950 mm; K/t chậu: 500 x 500 x 300 mm; 04 chân bằng inox 304 vuông 40 x 40 mm;	53,33
22	Bồn rửa inox chậu đơn	- Chất liệu inox - Kích thước: 900x750x800 mm	13,33
23	Cabin cá nhân	- Chất liệu: Inox - Có 2 bếp, chậu rửa, giá để dao, giá để gia vị, giá để thớt và ngăn chứa dụng cụ	46,66
24	Cân đồng hồ	- Mức cân từ 0,5kg -10kg - Sai số tối đa +/- 50g - Sai số tối thiểu +/- 25g	3,33
25	Giá để dụng cụ	Giá để dụng cụ - 1 cái Loại 3 tầng, kích thước tối thiểu : D1200 x R 650 x C1550mm	13,33
26	Giá để thớt	Kích thước tối thiểu: D1500 x R600x C700mm	13,33
27	Giá để thực phẩm khô	Kích thước phù hợp mặt bằng bếp	7,11
28	Khay nướng chống dính	Kích thước tối thiểu: D600 x R400 x C25mm	6,22
29	Tủ đựng gia vị	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (1550 \times 600 \times 1600)$ mm, có nhiều ngăn	6,67
30	Găng tay sợi chống nóng	theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động	8,44
31	Bảng Flip chart	Loại thông dụng trên thị trường	26,67

IV. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

TT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Số lượng sử dụng	Tiêu hao
I	Phòng lý thuyết				
1	Giáo trình	Quyển	1 giáo trình x 80 trang	1	1
2	Giấy A0	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	1	1
3	Giấy A4	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	5	5
4	Phấn viết bảng	Viên	Không bụi	1	1
II	Phòng thực hành				
1	Bắp cải tím	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
2	Basil (húng tây)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, loại tươi	0,03	0,03
3	Bí đỏ hồ lô	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	3,5	3,5
4	Bí đỏ tròn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	6,5	6,5
5	Bí ngòlì vàng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
6	Bí ngòlì xanh	Kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,22	0,22
7	Bơ (butter)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1,54	1,54
8	Bông cải xanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
9	Bông hẹ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,13	0,13
10	Bột bắp	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
11	Bột cà mỳ (Breadcrumbs)	Kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,06	0,06
12	Bột chiên giòn	Kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
13	Bột demiglaze(bột xốt nâu)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,075	0,075
14	Bột mì đa dụng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực	0,65	0,65

			phẩm, không ươm, mốc		
15	Bột nếp	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ươm, mốc	0,1	0,1
16	Bột ngọt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
17	Bột ớt Cayenne	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,002	0,002
18	Bột semolina	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,050	0,050
19	Cá bơn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi	1,6	1,6
20	Cá chẽm	Kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, còn sống	0,50	0,50
21	Cà chua	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng, 5-6 quả/1kg	2,65	2,65
22	Cà chua bi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,07	0,07
23	Cá cơm ngậm dầu (anchovy)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
24	Cá diêu hồng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, còn sống	0,75	0,75
25	Cá Hồi phile	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi, mới	0,2	0,2
26	Cá hồi xông khói	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
27	Cá ngừ đại dương phile	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi	0,2	0,2
28	Cà rốt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng, 4-5 củ/1kg	9,2	9,2
29	Cà rốt baby	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi, mới	0,57	0,57
30	Cải bẹ muối dưa	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,5	0,5
31	Cải cay	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	1	1
32	Cải mầm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
33	Cải thảo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,5	0,5
34	Cam	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực	0,5	0,5

			phẩm, 3 quả/1kg		
35	Cần tây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, cần tây có bẹ to	0,56	0,56
36	Chanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,54	0,54
37	Chanh dây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
38	Chanh vàng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,3	0,3
39	Còi sò điệp	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
40	Cốt lết heo (nguyên khối)	Kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,6	0,6
41	Củ cải trắng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, 4-5 củ/1 kg	6,4	6,4
42	Củ dền đỏ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1,65	1,65
43	Dấm Âu (dấm trắng)	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,19	0,19
44	Dấm Balsamic	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,23	0,23
45	Dấm đỏ	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
46	Dầu ăn	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1,75	1,75
47	Đậu cove	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
48	Đậu hà lan	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,29	0,29
49	Dầu olive	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,60	0,60
50	Đậu phộng sống	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,1	0,1
51	Dưa bao tử ngâm dấm	Kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,005	0,005
52	Dưa chuột	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,5	0,5
53	Dưa hấu	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, 4-5 kg/1 quả	9,5	9,5
54	Dưa leo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng, 5-6 quả/1kg	1,05	1,05

55	Đường	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,65	0,65
56	Edam Cheese	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,050	0,050
57	Filet cá (cá thu)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,15	0,15
58	Gà tam hoàng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,4	0,4
59	Gạo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không mốc, không sâu mọt	1	1
60	Gạo hạt dài (Jasmine)	Kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không mốc, không sâu mọt	0,075	0,075
61	Gạo ý	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không mốc, không sâu mọt	0,08	0,08
62	Gừng tươi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,05	0,05
63	Hành lá	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,005	0,005
64	Hành tây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	3,87	3,87
65	Hành tây tím	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
66	Hành tím	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,29	0,29
67	Hạt olive đen	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,015	0,015
68	Hàu	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, còn sống	0,5	0,5
69	Hệ lá	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,03	0,03
70	Hoa chuối	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,15	0,15
71	Hoa trang trí cho món ăn (Edible flower)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,005	0,005
72	Kem béo (Whipping Cream)	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,6	0,6
73	Khoai tây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng, không	4,4	4,4

			có mầm		
74	Lá bayleaf (lá nguyệt quế)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, loại khô	0,17	0,17
75	Lá chuối	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
76	Lá hẹ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,005	0,005
77	Lá tarragon (ngải giấm)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, loại tươi	0,001	0,001
78	Lá thyme (cỏ xạ hương)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, loại tươi	0,054	0,054
79	Lê	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,1	0,1
80	Măng tây xanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,16	0,16
81	Mật ong	Kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
82	Mè đen	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
83	Mù tạc vàng	hũ	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,025	0,025
84	Mực ống	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, 4-5 con /1 kg	0,1	0,1
85	Muối	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,3	0,3
86	muối sống	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,78	0,78
87	Mỳ fettucine	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
88	Mỳ lasagne	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,100	0,100
89	Mỳ penne	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
90	Mỳ spaghetti	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,11	0,11
91	Nấm lon	lon	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
92	Nấm mỡ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, loại nấm tươi	0,11	0,11
93	Ngò	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
94	Nhục đậu khấu	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực	0,008	0,008

	(Nutmeg)		phẩm		
95	Nụ bạch hoa (caper)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,0075	0,0075
96	Nụ đinh hương	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,004	0,004
97	Nước dùng bò	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,25	0,25
98	Nước dùng cá	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,75	0,75
99	Nước dùng gà	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	2,35	2,35
100	Nước dùng nâu	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,85	0,85
101	Nước dùng trắng	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,4	0,4
102	Nước ép Táo	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
103	Nước mắm	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,35	0,35
104	Ớt bột Hàn Quốc	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,15	0,15
105	Ớt đà lạt đỏ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,145	0,145
106	Ớt Đà Lạt vàng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
107	Ớt đà lạt xanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,145	0,145
108	Ớt hiểm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,165	0,165
109	Ớt paprika	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,006	0,006
110	Ớt sừng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,3	0,3
111	Parmesan Cheese Bột	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,070	0,070
112	Parmesan Cheese nguyên khối	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
113	Parsley (mùi tây)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, loại tươi	0,162	0,162
114	Phô Mai Kem (Cream Cheese)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
115	Phô mai Mozzarella	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực	0,20	0,20

			phẩm		
116	Phô mai Parmesan bột	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,055	0,055
117	Quả bơ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
118	Rau húng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,11	0,11
119	Rau iceberg	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
120	Rau mùi tây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,08	0,08
121	Rosemary (hương thảo)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
122	Rượu brandy hoặc cognac	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
123	Rượu vang đỏ	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,4	0,4
124	Rượu vang trắng	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,44	0,44
125	Sauce Hollandaise (xốt Hà Lan)	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
126	Su hào	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,5	0,5
127	Sữa tươi	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,43	0,43
128	Sườn cừu	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, sườn nguyên tảng	0,35	0,35
129	Táo	Kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,4	0,4
130	Thì là	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,006	0,006
131	Thịt ba chỉ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,1	0,1
132	Thịt ba chỉ xông khói	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,30	0,30
133	Thịt bò xay	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, thịt tươi, mới, không hôi, màu đỏ tươi	0,1	0,1
134	Thịt heo xay	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi, mới, không hôi	0,05	0,05
135	Thịt thăn bò (Beef Tenderloin)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,66	0,66

136	Thịt thăn heo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,35	0,35
137	Tiêu đen	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,003	0,003
138	Tiêu hạt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không mốc, không sâu mọt	0,02	0,02
139	Tiêu sọ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
140	Tiêu xanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
141	Tỏi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,6	0,6
142	Tỏi tây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,87	0,87
143	Tôm bạc	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, 50 con/1kg	0,1	0,1
144	Tôm bạc	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng, tươi 60 con/1kg	0,2	0,2
145	Tôm khô	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không mốc, không sâu mọt	0,03	0,03
146	Tôm sú	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, 30 con/1kg	0,33	0,33
147	Trứng cá Caviar	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,003	0,003
148	Trứng gà	quả	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	29	29
149	Tương cà chua	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,510	0,510
150	Ức gà file tươi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,600	0,600
151	Vẹm xanh (tươi)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
152	Xà lách iceberg	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,3	0,3
153	xà lách Romaine	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
154	Xoài	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,7	0,7
155	Xốt bechamel	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực	0,25	0,25

			phẩm		
156	Xốt Demi-glace	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
157	Xốt mayonnaise	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,18	0,18
158	Xốt nâu (xốt Espagnole)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,25	0,25
159	Xốt ớt đỏ Tabasco	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,005	0,005
160	Xốt worcestershire	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,04	0,04
161	Xương cá	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
162	Xương gà	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,65	0,65
163	Xương ống bò	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1,25	1,25
164	Bánh mì baguette	ô	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	3,50	3,50
165	Bánh mì gối	ô	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1,5	1,5
166	Bánh phồng tôm	gói nhỏ	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,5	0,5
167	Chỉ trắng buộc thực phẩm	m	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1,5	1,5
168	Que xiên trang trí	cây	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	5	5
169	Bao tay nilong	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
170	Túi nặn lớn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
171	Túi nặn nhỏ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
172	Keo 502	hũ	Loại thông thường	4	4
173	Mắt thú	hạt	Loại thông thường	6	6
174	Nền sấp hủ nhỏ	cái	Loại thông thường	1	1
	Vật tư vệ sinh				
1	Bao rác đen	kg	Bao rác đen, có quai, to, loại 20kg	0,05	0,05
2	Nước lau kính	chai	Loại thông dụng trên thị trường	0,05	0,05
3	Nước rửa tay	lít	Loại thông dụng trên thị	0,03	0,03

			trường		
4	Nước lau sàn	lit	Loại thông dụng trên thị trường	0,1	0,1
5	Nước rửa chén	lit	Loại thông dụng trên thị trường	0,25	0,25
6	Màng bọc thực phẩm	Cuộn	Loại thông dụng trên thị trường	0,1	0,1
7	Giấy nhà bếp	Cuộn	Loại thông dụng trên thị trường	0,5	0,5
8	Miếng rửa chén	Miếng	Loại thông dụng trên thị trường	0,5	0,5
9	Miếng nhôm chùi xong nồi	Miếng	Loại thông dụng trên thị trường	0,5	0,5
10	Khăn lót thớt	cái	Loại thông dụng trên thị trường	1	1
11	Khăn lau bàn	cái	Loại thông dụng trên thị trường	1	1
12	Khăn lau bếp	cái	Loại thông dụng trên thị trường	1	1

Ghi chú: Định mức vật tư đã bao gồm định mức nguyên liệu kiểm tra, thi.

V. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của 01 (một) người học (m ²)	Tổng thời gian sử dụng của 01 (một) người học (giờ)	Định mức sử dụng của 01 (một) người học (m ² x giờ)
I	Khu học lý thuyết			
1	Phòng học lý thuyết	1,40	111	155,4
II	Khu học thực hành, thực tập, thí nghiệm			
1	Phòng thực hành	4,00	264	1056
III	Khu chức năng, hạ tầng khác			
	Tổng cộng			1211,4

(Đáp ứng theo tiêu chuẩn thiết kế, TCVN 9210:2012 Trường dạy nghề)

Phụ lục VI
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á

(Ban hành kèm theo Quyết định số **12**./2022/QĐ-UBND ngày **13** tháng **12** năm 2022
của Ủy ban nhân dân thành phố Đà Nẵng)

Tên ngành/ nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn Á
Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 2
Thời gian đào tạo: 4.5 tháng

Định mức kinh tế - kỹ thuật được tính trên 01 học viên, lớp học lý thuyết không quá 35 học viên, lớp học thực hành không quá 18 học viên.

I. THỜI GIAN ĐÀO TẠO

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/ mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Trong đó			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Thi/ Kiểm tra
A	MÔ ĐUN, MÔN HỌC CƠ SỞ NGÀNH					
MĐ1	Tổng quan du lịch	2	45	23	17	5
MĐ2	Cung cấp dịch vụ an toàn và an ninh	1	30	8	18	4
MĐ3	Giáo tiếp nơi làm việc	1	30	16	10	4
B	MÔ ĐUN CHUYÊN NGÀNH					
MĐ4	Chuẩn bị khu vực làm việc chuyên nghiệp và quản lý an toàn thực phẩm	1	30	21	5	4
MĐ5	Cắt thái củ quả và chuẩn bị chế biến rau củ quả	2	60	6	42	12
MĐ6	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á	2	60	6	42	12
MĐ7	Cắt tỉa nghệ thuật	2	60	7	47	6
MĐ8	Chế biến món ăn Á nâng cao	2	60	6	42	12
MĐ9	Thực tập nghề nghiệp	4	180		180	
	Tổng	17	555	93	403	59

II. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
-1	-2	-3	-4
I	Định mức lao động trực tiếp	21,62	
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	3,14	
2	Định mức giờ dạy thực hành	18,47	
II	Định mức lao động gián tiếp	3,24	
	Tổng cộng	24,86	

III. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

TT	Tên thiết bị, CCDC	Thông số, đặc tính kỹ thuật	Định mức thiết bị: giờ/1 học viên
I	Phòng lý thuyết		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	3,86
2	Hệ thống âm thanh: Âm ly, micro, loa	Công suất: $\geq 50W$	3,86
3	Tivi	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	3,86
II	Phòng thực hành		
1	Chụp hút khói	Công suất $\geq 1000W$	7,11
2	Bàn sơ chế	(Kích thước: 1,580 x 750 x 850/950 mm; 04 chân bằng inox 304 vuông 40 x 40 mm; Có bộ điều chỉnh cao; Vật liệu: inox 304, dày 1,0 mm), có giá ở dưới	53,33
3	Bàn trung gian	- Chất liệu inox, kích thước $\geq 1500 \times 1200 \times 800 \text{mm}$	13,33
4	Bếp gas 4 họng	- Loại sản phẩm: Bếp gas 4 họng Hệ thống đánh lửa pin Lượng gas tiêu thụ: 0,30 kg gas/h/lò	28,44
5	Bếp nướng than hoa	Chất liệu thép không gỉ, đường kính $\geq 50 \text{cm}$	1,33

6	Bộ bầu	- Số lượng: 1 bộ 3 cái - Vật liệu: inox - Đường kính các thau từ 220mm, 260mm, 300mm	93,33
7	Bộ chảo	- Số lượng: 1 bộ 3 cái, chảo đáy bằng nhỏ 200-240mm, đáy bằng to 250-280mm, sâu lòng to 300-450mm độ sâu 180-200mm - Vật liệu: chống dính	42,00
8	Bộ dao	- Vật liệu: Inox cao cấp, yêu cầu mỗi loại theo quy định danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu Ban hành theo thông tư 15/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội - Số lượng: 9 món/bộ	13,33
9	Bộ dụng cụ dụng cụ cầm tay	Các loại dụng cụ và số lượng mỗi loại theo quy định danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu Ban hành theo thông tư 15/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH	135,11
10	Bộ khay	3 cái/1 bộ, gồm 3 cỡ 600x400 mm, 400x300 mm, 300x200 mm Bằng inox	93,33
11	Bộ rổ	- Số lượng: 1 bộ 3 rổ - Vật liệu: inox - Đường kính các rổ từ 240, 320, 640mm	93,33
12	Bộ thớt	- Bộ thớt mã hóa 6 màu - Hình dạng: Chữ nhật, 400x600mm - Vật liệu: Nhựa PVC	93,33
13	Bộ trình bày, kiểm tra, đánh giá sản phẩm	Bằng sứ hoặc thủy tinh, bao gồm 21 loại, số lượng mỗi loại theo quy định danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu Ban hành theo thông tư 15/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH	253,33
14	Bộ xong nồi	- Số lượng: 1 bộ 29 cái - Vật liệu Inox 304, dày 0,8 mm	5,78

		- Nắp nồi có nắp đậy - Dung tích 2-15 lít (Theo quy định danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu Ban hành theo thông tư 15/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH)	
15	Bồn rửa inox chậu đôi	Bồn chậu đôi, chất liệu inox Kích thước: 1,500 x 750 x 850/950 mm; K/t chậu: 500 x 500 x 300 mm; 04 chân bằng inox 304 vuông 40 x 40 mm;	53,33
16	Bồn rửa inox chậu đơn	- Chất liệu inox - Kích thước: 900x750x800 mm	13,33
17	Cân đồng hồ	- Mức cân từ 0,5kg ÷ 10kg - Sai số tối đa +- 50g - Sai số tối thiểu +- 25g	3,33
18	Giá để dụng cụ	Giá để dụng cụ - 1 cái Loại 3 tầng, kích thước tối thiểu: D1200 x R 650 x C1550mm	13,33
19	Giá để thớt	Kích thước tối thiểu: D1500 x R600x C700mm	13,33
20	Giá để thực phẩm khô	Kích thước phù hợp mặt bằng bếp.	7,11
21	Khay nướng chống dính	Kích thước tối thiểu: D600 x R400 x C25mm.	6,22
22	Lò hấp nướng đa năng	- Công suất $\geq 3500W$ (thay thế nồi cơm điện)	1,56
23	Lò vi sóng	- Công suất: 800 – 1000W	1,67
24	Máy xay đa năng	- Công suất $\geq 600W$	1,33
25	Máy xay sinh tố	- Công suất $\leq 750W$	0,22
26	Nồi đất kho tộ	- Bề rộng miệng 210 mm - Chiều cao nồi 85 mm	9,33
27	Nồi hấp 2 tầng	- Cấu tạo: 2 tầng - Đường kính nồi: 280 mm - Vật liệu: inox 304	3,11
28	Tủ mát	Dung tích: ≥ 300 lít; công suất $\geq 600W$	13,33
29	Bàn lạnh	- Công suất $\geq 320W$, dải nhiệt từ 1 ÷ 18 độ C	13,33
30	Tủ đông	Dung tích: ≥ 405 lít; công suất $\geq 2.4Kw$	6,67

31	Tủ đựng gia vị	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (1550 \times 600 \times 1600)$ mm, có nhiều ngăn	6,67
32	Vi nướng	Kích thước Tối thiểu: 300 x 300mm	4,67
33	Cabin cá nhân	- Chất liệu: Inox - Có 2 bếp, chậu rửa, giá để dao, giá để gia vị, giá để thớt và ngăn chứa dụng cụ	46,67
34	Bảng Flip chart	Loại thông dụng trên thị trường	26,67
35	Găng tay sợi chống nóng	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động	8,44

IV. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

TT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Số lượng sử dụng	Tiêu hao
I	Phòng lý thuyết				
1	Giáo trình	Quyển	1 giáo trình x 80 trang	1	1
2	Giấy A0	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	1	1
3	Giấy A4	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	5	5
4	Phấn viết bảng	Viên	Không bụi	1	1
II	Phòng thực hành				
1	Giáo trình	Quyển	1 giáo trình x 70 trang	2	2
2	Bút lông viết bảng tẩy được	Cây	- Trọng lượng: 18g - Dài: 150mm - Bề rộng nét viết 2.5mm. - Bơm được mực	1	1
3	Bắp su trắng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
4	Bầu non	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
5	Bí đỏ hồ lô	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	3,5	3,5
6	Bí đỏ tròn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	6,1	6,1

7	Bồ câu ra ràng, làm sạch, mổ moi	con	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1	1
8	Bộ lòng mề gà	bộ	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1	1
9	Bột bắp	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm, mốc	0,01	0,01
10	Bột chiên giòn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm, mốc	0,03	0,03
11	Bột Demiglaze	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
12	Bột mỳ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm, mốc	0,03	0,03
13	Bột năng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,07	0,07
14	Bột nếp	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm, mốc	0,1	0,1
15	Bột ngọt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,29	0,29
16	Bột xù	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm, mốc	0,05	0,05
17	Bún tàu	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,015	0,015
18	Bún tươi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1,6	1,6
19	Bún tươi sợi nhỏ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,25	0,25
20	Cà chua	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng, 5-6 quả/1kg	3,2	3,2
21	Cá cu	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi	0,05	0,05
22	Cá điêu hồng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, còn sống	0,3	0,3
23	Cá kèo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, còn sống	0,13	0,13
24	Cá lăng hoặc cá lóc	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, còn sống	0,2	0,2
25	Cá lóc	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, còn sống	0,55	0,55

26	Cà rốt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng, 4-5 củ/1kg	8,74	8,74
27	Cá thu trắng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi	0,25	0,25
28	Cải bẹ muối dưa	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,5	0,5
29	Cải cay	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	1	1
30	Cải con	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,06	0,06
31	Cải ngọt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,15	0,15
32	Cải thảo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,6	0,6
33	Cao lầu tươi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,4	0,4
34	Chân giò heo trước	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,35	0,35
35	Chanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1,01	1,01
36	Chuối xanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
37	Củ cải trắng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng, 4-5 củ/1kg	6,45	6,45
38	Củ dền đỏ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	1,65	1,65
39	Củ nén	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
40	Củ sắn dây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
41	Dấm Balsamic đen	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,05	0,05

42	Đắng sâm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,005	0,005
43	Dầu ăn	lit	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	2	2
44	Đậu bắp	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,06	0,06
45	Dầu hào	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,17	0,17
46	Dầu mè	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,004	0,004
47	Dầu phộng	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
48	Đậu phộng sống	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,26	0,26
49	Đậu phụ	miếng	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1	1
50	Đinh hương	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,003	0,003
51	Đu đủ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
52	Đu đủ xanh bào sợi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
53	Dưa chuột	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,5	0,5
54	Dưa hấu dài	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng, 3kg/1 quả	9,5	9,5
55	Dưa leo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng, 5-6 quả/1kg	2,5	2,5
56	Dừa xiêm	trái	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	2	2
57	Đường	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1,3	1,3
58	Đường phèn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,11	0,11
59	Gà ta làm sạch	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi mới	1	1

60	Gà tam hoàng làm sạch, nguyên con	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi mới	0,4	0,4
61	Gạo dẻo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu , mọt	2,2	2,2
62	Gạo tẻ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu , mọt	0,2	0,2
63	Giá	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,4	0,4
64	Gia vị bò kho	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,005	0,005
65	Giấm gạo	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,35	0,35
66	Gừng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,42	0,42
67	Hành lá	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,7	0,7
68	Hành tây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,8	0,8
69	Hành tím	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,49	0,49
70	Hạt bo bo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
71	Hạt điều màu	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,18	0,18
72	Hạt mè	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
73	Hạt nêm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,36	0,36
74	Lá hẹ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,06	0,06
75	Hoa chuối	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,43	0,43
76	Hoa hoi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05

77	Hoa trang trí cho món ăn (Edible flower)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,005	0,005
78	Hoài sơn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
79	Huyết heo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
80	Kem béo	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,02	0,02
81	Khổ qua	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,07	0,07
82	Khoai tây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng, không có mầm	0,5	0,5
83	Kỷ tử	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,005	0,005
84	Lá chanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,07	0,07
85	Lá chuối	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
86	Lá đinh lăng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
87	Lá giang	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
88	Lá lốt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
89	Lá tía tô	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,015	0,015
90	Lá xương sông	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
91	Lê	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,1	0,1
92	Lươn đồng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, còn sống, 5 con/ 1kg	0,15	0,15
93	Mạch nha	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,06	0,06

94	Mắm nêm	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
95	Mắm ruốc	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,04	0,04
96	Mắm tôm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,08	0,08
97	Măng tươi thái lát mỏng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
98	Mật ong	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,06	0,06
99	Mè	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,13	0,13
100	Mè trắng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,015	0,015
101	Me vắt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
102	Mỡ chà	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi, mới, không hôi	0,1	0,1
103	Mỡ khở	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi, mới, không hôi	0,02	0,02
104	Mực ống	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi, không hư hỏng, 4 - 5 con/kg	0,4	0,4
105	Muối	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,33	0,33
106	Muối sống	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,93	0,93
107	Mỳ vàng tươi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,15	0,15

108	Nấm kim châm	bó	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,3	0,3
109	Nấm mèo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không mốc, không sâu mọt	0,015	0,015
110	Nấm rơm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
111	Nghệ bột	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
112	Nghệ tươi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,13	0,13
113	Nghêu	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi sống	0,05	0,05
114	Ngò	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
115	Ngò gai	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,07	0,07
116	Ngó sen	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
117	Ngũ vị hương	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,017	0,017
118	Nhân nhục	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
119	Nước mắm	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,96	0,96
120	Ốc bươu đen lớn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, còn sống	0,2	0,2
121	Ớt bột Hàn Quốc	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không bị ẩm, mốc	0,15	0,15

122	Ớt bột hạt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không bị ẩm, mốc	0,005	0,005
123	Ớt bột mịn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không bị ẩm, mốc	0,006	0,006
124	Ớt chuông đỏ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,05	0,05
125	Ớt chuông vàng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,05	0,05
126	Ớt hiểm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,46	0,46
127	Ớt khô	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không bị ẩm, mốc	0,011	0,011
128	Ớt sừng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,78	0,78
129	Ớt xanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,01	0,01
130	Quế khô	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
131	Rau cần	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
132	Rau đắng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,08	0,08
133	Rau húng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,23	0,23
134	Rau mồng tơi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
135	Rau mùi tây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,08	0,08
136	Rau muống	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,22	0,22
137	Rau ngổ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,10	0,10
138	Rau quế	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,07	0,07
139	Rau răm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,06	0,06
140	Rau sống	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,15	0,15
141	Rau thơm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03

142	Riềng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,13	0,13
143	Rượu trắng	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,11	0,11
144	Sả	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,6	0,6
145	Sa tế tôm	hủ	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
146	Su hào	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,5	0,5
147	Su su	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
148	Sữa tươi	lit	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
149	Sườn cốt lết có xương	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi, mới	0,13	0,13
150	Súp lơ xanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
151	Táo đỏ mỹ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,1	0,1
152	Táo tàu	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
153	Thảo quả	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
154	Thì là	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
155	Thịt bắp bò hoa/thăn chuột	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi mới, không hôi	0,3	0,3
156	Thịt bò phile	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,16	0,16
157	Thịt gà thả vườn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,6	0,6
158	Thịt heo ba chỉ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,9	0,9
159	Thịt mỡ sấn heo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,3	0,3
160	Thịt nạc vai heo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
161	Thịt nạc xay heo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,08	0,08
162	Thơm	trái	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1	1

163	Tía tô	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
164	Tiêu xay	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm, không mốc	0,14	0,14
165	Tiêu đen nguyên hạt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không mốc, không sâu mọt	0,02	0,02
166	Tiêu sọ trắng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,005	0,005
167	Tiêu xanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,005	0,005
168	Tinh dầu cà cuống	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,005	0,005
169	Tỏi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,5	0,5
170	Tôm bạc loại 90 con/1kg	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi sống	0,15	0,15
171	Tôm bạc loại 60 con/1kg	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, tươi sống	0,38	0,38
172	Tôm khô	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không mốc, không sâu mọt	0,05	0,05
173	Tôm sú loại 40 con/1kg	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, còn tươi sống	0,15	0,15
174	Trứng gà	quả	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	2	2
175	Trứng vịt	quả	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	4	4
176	Tương cà chua	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,06	0,06
177	Tương ớt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,08	0,08
178	Tương ớt hội an	Kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,08	0,08
179	Vỏ hoành thánh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
180	Xà lách	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,94	0,94
181	Xì dầu	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
182	Xoài	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không hư hỏng	0,2	0,2

183	Xốt Mayonnaise	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
184	Xương heo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,55	0,55
185	Bạc hà	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,06	0,06
186	Bánh mì	ô	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, bánh tươi mới	3	3
187	Bánh phở thái	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,15	0,15
188	Bánh phồng tôm	gói nhỏ	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1	1
189	Bánh tráng mỏng không nhúng nước	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,04	0,04
190	Bánh tráng nướng	cái	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,5	0,5
191	Baking Soda	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,003	0,003
192	Bao tay ny lông	kg	Loại thông thường	0,13	0,13
193	Mắt thú	hạt	Loại thông thường	6	6
194	Nén sáp hủ nhỏ	cái	Loại thông thường	1	1
195	Keo 502	hũ	Loại thông thường	4	4
	Vật tư vệ sinh				
1	Bao rác đen	kg	Bao rác đen, có quai, to, loại 20kg	0,05	0,05
2	Nước lau kính	chai	Loại thông dụng trên thị trường	0,05	0,05
3	Nước rửa tay	lit	Loại thông dụng trên thị trường	0,03	0,03
4	Nước lau sàn	lit	Loại thông dụng trên thị trường	0,1	0,1
5	Nước rửa chén	lit	Loại thông dụng trên thị trường	0,25	0,25
6	Màng bọc thực phẩm	Cuộn	Loại thông dụng trên thị trường	0,1	0,1
7	Giấy nhà bếp	Cuộn	Loại thông dụng trên thị trường	0,5	0,5
8	Miếng rửa chén	Miếng	Loại thông dụng trên thị trường	0,5	0,5

9	Miếng nhôm chùi xong nồi	Miếng	Loại thông dụng trên thị trường	0,5	0,5
10	Khăn lót thớt	cái	Loại thông dụng trên thị trường	1	1
11	Khăn lau bàn	cái	Loại thông dụng trên thị trường	1	1
12	Khăn lau bếp	cái	Loại thông dụng trên thị trường	1	1

Ghi chú: Định mức vật tư đã bao gồm định mức nguyên liệu kiểm tra, thi,

V. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của 01 (một) người học (m ²)	Tổng thời gian sử dụng của 01 (một) người học (giờ)	Định mức sử dụng của 01 (một) người học
				(m ² x giờ)
I	Khu học lý thuyết			
1	Phòng học lý thuyết	1,4	110	154
II	Khu học thực hành, thực tập, thí nghiệm			
1	Phòng thực hành	4,0	265	1060
III	Khu chức năng, hạ tầng khác			
	Tổng cộng			1214

Đáp ứng theo tiêu chuẩn thiết kế, TCVN 9210:2012 Trường dạy nghề

Phụ lục VII
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH & MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG
(Ban hành kèm theo Quyết định số 28./2022/QĐ-UBND ngày 13 tháng 12 năm 2022
của Ủy ban nhân dân thành phố Đà Nẵng)

Tên ngành/ nghề: Kỹ thuật chế biến bánh & món ăn tráng miệng
Trình độ đào tạo: Sơ cấp nghề bậc 2
Thời gian đào tạo: 4 tháng

Định mức kinh tế - kỹ thuật được tính trên 01 học viên, lớp học lý thuyết không quá 35 học viên, lớp học thực hành không quá 18 học viên.

I. THỜI GIAN ĐÀO TẠO

Mã MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Trong đó			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Thi/ Kiểm tra
A	MÔ ĐUN, MÔN HỌC CƠ SỞ NGÀNH					
MĐ1	Tổng quan du lịch	2	45	23	17	5
MĐ2	Cung cấp dịch vụ an toàn và an ninh	1	30	8	18	4
MĐ3	Giao tiếp nơi làm việc	1	30	16	10	4
B	MÔ ĐUN CHUYÊN NGÀNH					
MĐ4	Chuẩn bị khu vực làm việc chuyên nghiệp và quản lý an toàn thực phẩm	1	30	21	5	4
MĐ5	Cắt thái củ quả	1	30	3	19	8
MĐ6	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và món ăn tráng miệng	3	90	8	60	22
MĐ7	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng nâng cao	1	30	3	17	10
MĐ8	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện một số loại bánh mỳ	1	30	3	19	8
MĐ9	Thực tập nghề nghiệp	4	180		180	
	Tổng	15	495	85	345	65

II. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
-1	-2	-3	-4
I	Định mức lao động trực tiếp	18,50	
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	2,91	
2	Định mức giờ dạy thực hành	15,58	
II	Định mức lao động gián tiếp	2,77	
	Tổng cộng	21,27	

III. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

TT	Tên thiết bị, CCDC	Thông số, đặc tính kỹ thuật	Định mức thiết bị: giờ/1 học viên
I	Phòng lý thuyết		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	3,86
2	Hệ thống âm thanh: Âm ly, micro, loa	Công suất: $\geq 50W$	3,86
3	Tivi	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	3,86
II	Phòng thực hành		
1	Chụp hút khói	Công suất: 7500W	1,67
2	Bàn lạnh	-Công suất $\geq 320W$, dải nhiệt từ 1 ÷ 18 độ C	10
3	Tủ đông	Dung tích: ≥ 405 lít; công suất $\geq 2,4Kw$	8,33
4	Tủ ủ bột	Công suất: $\geq 2000W$	1,78
5	Bếp từ	Công suất: $\geq 2000W$	13,33
6	Lò hấp nướng đa năng	Công suất $\geq 3500W$	5,56
7	Lò nướng bánh mỳ	Công suất: 31 Kw	1,78
8	Lò vi sóng	Công suất: 800 ÷ 1000 W	1,5

9	Máy đánh bột	Công suất: $\geq 1500W$	18,22
10	Máy đánh trứng cầm tay	Công suất: $\geq 300W$	16,33
11	Máy xay đa năng	Công suất: $\geq 600W$	0,44
12	Máy xay sinh tố	Công suất: $\leq 750W$	0,44
13	Bàn sơ chế	(Kích thước: 1,580 x 750 x 850/950 mm; 04 chân bằng inox 304 vuông 40 x 40 mm; Có bộ điều chỉnh cao; Vật liệu: inox 304, dày 1,0 mm), có giá ở dưới	40
14	Bàn trung gian	-Chất liệu inox, kích thước $\geq 1500 \times 1200 \times 800 \text{mm}$	10
15	Bồn rửa inox chậu đôi	Bàn chậu đôi, chất liệu inox Kích thước: 1,500 x 750 x 850/950 mm; K/t chậu: 500 x 500 x 300 mm; 04 chân bằng inox 304 vuông 40 x 40 mm;	40
16	Bồn rửa inox chậu đơn	- Chất liệu inox - Kích thước: 900x750x800 mm	10
17	Giá để dụng cụ	Giá để dụng cụ - 1 cái Loại 3 tầng, kích thước tối thiểu: D1200 x R 650 x C1550 mm	10
18	Giá để thớt	Kích thước tối thiểu: D1500 x R600x C700mm	10
19	Bếp gas 4 họng	Loại sản phẩm: Bếp gas 4 họng Hệ thống đánh lửa pin Lượng gas tiêu thụ: 0,30 kg gas/h/lò	3,33
20	Bộ âu inox	- Số lượng: 1 bộ 3 cái, đường kính từ 220, 260, 300mm - Vật liệu: inox	52,11
21	Bộ dao	- Vật liệu: Inox cao cấp, yêu cầu mỗi loại theo quy định danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu Ban hành theo thông tư 15/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng bộ Lao động - Thương binh và Xã hội - Số lượng: 9 món/bộ	3,22
22	Bộ rổ	- Số lượng: 1 bộ 3 rổ - Vật liệu: inox - Đường kính các rổ từ 240, 320, 640mm - Vật liệu: inox - Đường kính các rổ từ 240, 320,	17,11

		640mm	
23	Bộ thớt	- bộ thớt mã hóa 6 màu - Hình dạng: Chữ nhật, 400x600mm - Vật liệu: Nhựa PVC	19,44
24	Bộ xong nồi	- Số lượng: 1 bộ 29 cái - Vật liệu Inox 304, dày 0,8 mm - Nắp nồi có kính trong - Dung tích 2-15 lít	6,11
25	Bộ chảo	- Số lượng: 1 bộ 3 cái, chảo đáy bằng nhỏ 200-240mm, đáy bằng to 250-280mm, sâu lòng to 300-450mm độ sâu 180-200mm - Vật liệu: chống dính	12,44
26	Bộ dụng cụ dụng cụ cầm tay	Các loại dụng cụ và số lượng mỗi loại theo quy định danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu Ban hành theo thông tư 15/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH	118,22
27	Bộ khay	3 cái/1 bộ, gồm 3 cỡ 600x400, 400x300, 300x200mm Bằng inox	52,11
28	Bộ khuôn bánh ga tô	Chất liệu: Inox chống dính, đế rời	5,44
29	Bộ khuôn bánh tart	Chất liệu: Thép không gỉ, chống dính, có 4 kích cỡ khác nhau	3,11
30	Bộ khuôn dập hình	- Chất liệu: Thép không gỉ - Kích thước (20-200) mm	3,11
31	Bộ tạo hình socola	Chất liệu: Inox	16,33
32	Bộ tạo hình Mouse	Chất liệu: Inox - Đường kính: (60-120) mm	8,56
33	Con lăn/ống cán bột	- Chất liệu: Inox, dài trên 500mm	2
34	Đĩa xoay bánh ga tô	- Đường kính: ≥ 250 mm - Chất liệu: Bằng kính, đế bằng nhựa hoặc inox	1,56
35	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Bằng sứ hoặc thủy tinh, bao gồm 21 loại, số lượng mỗi loại theo quy định danh mục thiết bị đào tạo tối thiểu Ban hành theo thông tư 15/2020/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH	141,44
36	Cabin cá nhân	- Chất liệu: Inox	58,33

		- Có 2 bếp, chậu rửa, giá để dao, giá để gia vị, giá để thớt và ngăn chứa dụng cụ	
37	Cân điện tử	- Mức cân 1g đến 3000g - Sai số: 0,1g - Độ phân giải cao 1/30000-1/60000	29,56
38	Cân đồng hồ	- Mức cân từ 0,5kg -10kg - Sai số tối đa +- 50g - Sai số tối thiểu +- 25g	3,83
39	Đèn khô	Loại thông dụng dùng gas	1,78
40	Đĩa xoay bánh ga tô	- Đường kính: $\geq 250\text{mm}$ - Chất liệu: Bằng kính, đế bằng nhựa hoặc inox	3,11
41	Dụng cụ trét kem và chà láng bề mặt,	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (300 \times 30) \text{ mm}$	1,56
42	Khay nướng	Kích thước: $\geq (600 \times 400 \times \text{C150}) \text{ mm}$	4,89
43	Khay nướng bánh mỳ	Kích thước: $\geq (600 \times 400 \times \text{C150}) \text{ mm}$	4,44
44	Khuôn bánh Catka	- Chất liệu thép không rỉ - Hình chữ nhật	3,11
45	Khuôn bánh muffin	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (420 \times 305 \times 20) \text{ mm}$	1,56
46	Khuôn bánh mỳ gối	- Chất liệu: Thép không rỉ - Kích thước: $\geq (220 \times 120 \times 120) \text{ mm}$	1,56
47	Khuôn nướng hình chữ nhật	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (200 \times 80 \times 100) \text{ mm}$	3,11
48	Nhiệt kế	Loại thông dụng trên thị trường	11,67
49	Nồi hấp 2 tầng	- Cấu tạo: 2 tầng - Đường kính nồi: 280 mm - Vật liệu: inox 304	4,67
50	Găng tay sợi chống nóng	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động	12,67
51	Bảng Flip chart	Loại thông dụng trên thị trường	14,89

IV. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

TT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Số lượng sử dụng	Tiêu hao
I	Phòng lý thuyết				
1	Giáo trình	Quyển	1 giáo trình x 80 trang	1	1
2	Giấy A0	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	1	1
3	Giấy A4	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	5	5
4	Phấn viết bảng	Viên	Không bụi	1	1
II	Phòng thực hành				
1	Giáo trình	Quyển	1 giáo trình x 70 trang	2	2
2	Bút lông viết bảng tẩy được	Cây	- Trọng lượng: 18g - Dài: 150mm - Bề rộng nét viết 2,5mm, - Bơm được mực	1	1
3	Bí đỏ tròn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1,1	1,1
4	Bơ đậu phộng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
5	Bơ làm bánh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	2,6	2,6
6	Bột bánh bao	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt	0,25	0,25
7	Bột bánh dẻo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt	0,06	0,06
8	Bột bánh ngọt - cake flour	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt	0,6	0,6
9	Bột bắp	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt	0,26	0,26
10	Bột chiên giòn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt	0,14	0,14
11	Bột custard	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt	0,23	0,23

			một		
12	Bột dừa trắng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
13	Bột gạo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,7	0,7
14	Bột gelatine	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
15	Bột kem custard trộn sẵn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
16	Bột mì	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt, hàm lượng protein từ 8-10%	3,9	3,9
17	Bột mì làm bánh mì	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt, hàm lượng protein từ 11 -13%	2,5	2,5
18	Bột năng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt	0,1	0,1
19	Bột nếp	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt	0,2	0,2
20	Bột nghệ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,025	0,025
21	Bột ngọt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
22	Bột nở (baking powder)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm	0,09	0,09
23	Bột quế	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,06	0,06
24	Bột trà xanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,015	0,015
25	Cà Chua	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, cà chua tròn, 5-6 quả/1kg	1,5	1,5
26	Cà phê đen	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,04	0,04
27	Cà rốt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, 4-5 củ/1 kg, thẳng	5,1	5,1
28	Chà bông(ruốc)	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05

29	Chanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,4	0,4
30	Chanh dây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1,1	1,1
31	Cheese cream	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
32	Cherry	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
33	Chocolate chips	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,025	0,025
34	Chocolate đen	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1,4	1,4
35	Chocolate trắng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,4	0,4
36	Chuối chín	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
37	Cream of tarta	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,001	0,001
38	Củ cải trắng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, 4-5 củ/1 kg, thẳng	4,3	4,3
39	Củ dền	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,25	0,25
40	Củ sắn dây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,3	0,3
41	Dầu ăn	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	2,33	2,33
42	Dầu hào	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
43	Dầu mè	lit	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
44	Đậu phộng sống	lit	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt	0,05	0,05
45	Đậu tằm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,6	0,6
46	Đậu xanh mỡ, không vỏ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt	0,15	0,15
47	Đu đủ xanh	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1	1
48	Dưa chuột	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,5	0,5

49	Dưa hấu	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, dưa hấu dài, 3 trái/1kg	6,2	6,2
50	Đường	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	4,03	4,03
51	Đường ăn kiêng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
52	Đường màu trang trí	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,07	0,07
53	Đường mịn -icing sugar	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,5	0,5
54	Đường phèn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
55	Đường thốt nốt/đường bát	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
56	Gelatin lá	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, 2g/1 lá	0,04	0,04
57	Giá	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,25	0,25
58	Giấm gạo	Lit	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
59	Gừng củ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
60	Hành lá	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
61	Hành nhân lát	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,07	0,07
62	Hành tây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
63	Hành tím	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,25	0,25
64	Hạt điều rang chín giã vụn,	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
65	Hạt dưa nhân rang vàng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,12	0,12
66	Hạt màu điều	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,07	0,07
67	Hạt nêm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
68	Hạt óc chó	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,025	0,025
69	Hạt sen	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực	0,05	0,05

			phẩm		
70	Hoa đậu biếc khô	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
71	Kem béo	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	3,8	3,8
72	Lá chanh rửa sạch, bỏ gân cắt nhuyễn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
73	Lá chuối	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,45	0,45
74	Lá dứa	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
75	Lạp xường	cây	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	2	2
76	Mạch nha	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,015	0,015
77	Mật ong	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
78	Màu thực phẩm đỏ	ml	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	10	10
79	Màu thực phẩm vàng	ml	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	10	10
80	màu thực phẩm wilton: xanh, đỏ, vàng, tím, đen	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
81	Màu thực phẩm xanh	ml	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	10	10
82	Mè đen	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
83	Mè trắng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,09	0,09
84	Men nở	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,12	0,12
85	Mỡ đường	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
86	Muối	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,15	0,15
87	Muối sống	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,22	0,22
88	Mứt bí	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
89	Mứt chanh đỏ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực	0,03	0,03

			phẩm		
90	Mứt gừng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
91	Mứt hạt sen	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
92	Mứt trần bì	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,001	0,001
93	Nấm mèo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
94	Nhãn lồng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
95	Nho đen khô	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,15	0,15
96	Nước cốt dừa	lon	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	2,2	2,2
97	Nước đường bánh nướng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,3	0,3
98	Nước hoa bưởi	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,002	0,002
99	Nước hoa cam	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,005	0,005
100	Nước mắm	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,3	0,3
101	Nước màu dừa	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,015	0,015
102	Nước tro tàu	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,001	0,001
103	Nước tương/xì dầu	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,008	0,008
104	Ớt hiểm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,14	0,14
105	Ớt sừng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,06	0,06
106	Phô mai bò cừi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,15	0,15
107	Phụ gia bánh mỳ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,14	0,14
108	Rau húng	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,16	0,16
109	Rau mùi tây	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,06	0,06
110	Rau sống	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,35	0,35

			phẩm		
111	Rượu Mai Quế Lộ	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,02	0,02
112	Rượu trắng	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,025	0,025
113	Su hào	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	2	2
114	Sinh tố dâu	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
115	Sữa bột	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, không ẩm mốc, sâu mọt	0,23	0,23
116	Sữa tươi	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	4,5	4,5
117	Táo đỏ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,5	0,5
118	Thanh long	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
119	Thịt ba chỉ	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,03	0,03
120	Thịt mỡ sấn	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,1	0,1
121	Thịt nạc băm	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,35	0,35
122	Thịt vai heo	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
123	Thịt heo xá xiu	Kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,08	0,08
124	Tiêu hạt	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
125	Tiêu xay	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,04	0,04
126	Tỏi	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,08	0,08
127	Tôm bạc	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, 90 con/1kg	0,2	0,2
128	Tôm đất	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm, còn sống	0,2	0,2
129	Trứng cút	quả	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	5	5
130	Trứng gà	quả	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	113	113

131	Trứng vịt	quả	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	4	4
132	Trứng vịt muối	quả	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	3	3
133	Vani	lít	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,05	0,05
134	Xà lách	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,3	0,3
135	Xoài chín	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,2	0,2
136	Baking soda	kg	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	0,01	0,01
137	Bánh tráng mỏng safaco	xấp	Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1	1
138	Khuôn giấy nướng bánh	cái	Loại thông thường	10	10
139	Túi nặn kem/túi bắt kem	kg	Loại thông thường	0,3	0,3
140	Giấy lót để bánh bao	chục	Loại thông thường	1	1
141	Giấy nướng	m	Loại thông thường	1	1
142	Gói hút ẩm	túi	Loại thông thường	10	10
143	Keo 502	hũ	Loại thông thường	1	1
144	Bao tay ni lon	kg	Loại thông thường	0,2	0,2
145	Bút nhũ	cây	Loại thông thường	1	1
Vật tư vệ sinh					
1	Bao rác đen	kg	Bao rác đen, có quai, to, loại 20kg	0,05	0,05
2	Nước lau kính	chai	Loại thông dụng trên thị trường	0,05	0,05
3	Nước rửa tay	lít	Loại thông dụng trên thị trường	0,03	0,03
4	Nước lau sàn	lít	Loại thông dụng trên thị trường	0,1	0,1
5	Nước rửa chén	lít	Loại thông dụng trên thị trường	0,25	0,25
6	Màng bọc thực phẩm	Cuộn	Loại thông dụng trên thị trường	0,1	0,1
7	Giấy nhà bếp	Cuộn	Loại thông dụng trên thị trường	0,5	0,5
8	Miếng rửa chén	Miếng	Loại thông dụng trên thị trường	0,5	0,5

9	Miếng nhôm chùi xong nổi	Miếng	Loại thông dụng trên thị trường	0,5	0,5
10	Khăn lót thớt	cái	Loại thông dụng trên thị trường	1	1
11	Khăn lau bàn	cái	Loại thông dụng trên thị trường	1	1
12	Khăn lau bếp	cái	Loại thông dụng trên thị trường	1	1

Ghi chú: Định mức vật tư đã bao gồm nguyên liệu thi, kiểm tra

V. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của 01 (một) người học (m ²)	Tổng thời gian sử dụng của 01 (một) người học (giờ)	Định mức sử dụng của 01 (một) người học
				(m ² x giờ)
I	Khu học lý thuyết			
1	Phòng học lý thuyết	1,40	102	142,8
II	Khu học thực hành, thực tập, thí nghiệm			
1	Phòng thực hành	4,00	213	852
III	Khu chức năng, hạ tầng khác			
	Tổng cộng			994,8

Đáp ứng theo tiêu chuẩn thiết kế, TCVN 9210:2012 Trường dạy nghề

Phụ lục VIII
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ AN NINH KHÁCH SẠN
(Ban hành kèm theo Quyết định số 48.../2022/QĐ-UBND ngày 13 tháng 12 năm 2022 của Ủy ban nhân dân thành phố Đà Nẵng)

Tên ngành/ nghề: An ninh khách sạn

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 2

Thời gian đào tạo: 4.5 tháng

Định mức kinh tế- kỹ thuật về đào tạo cho 1 người học nghề An ninh khách sạn trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 học viên, lớp học thực hành 18 học viên.

I. THỜI GIAN ĐÀO TẠO

MÃ MĐ	TÊN MÔ ĐUN	Số tín chỉ	Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Thi/Kiểm tra
A	MÔ ĐUN, MÔN HỌC CƠ SỞ NGÀNH					
MĐ1	Tổng quan du lịch	2	45	23	17	5
MĐ2	Tư vấn và chăm sóc khách hàng	2	30	15	11	4
MĐ3	Giao tiếp tại nơi làm việc	2	30	16	10	4
B	MÔ ĐUN CHUYÊN NGÀNH					
MĐ4	Chuẩn bị ca làm việc và Kết thúc ca làm việc	1	30	12	17	1
MĐ5	Tuần tra tại nơi làm việc	1	30	12	17	1
MĐ6	Sơ cứu cấp cứu tại nơi làm việc	2	60	12	46	2
MĐ7	Phòng cháy chữa cháy tại nơi làm việc	2	60	12	46	2
MĐ8	Kiểm soát an ninh an toàn tại khách sạn	3	90	20	65	5
MĐ9	Thực tập	4	180		180	
	Tổng cộng	19	555	122	409	24

II. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
-1	-2	-3	-4
I	Định mức lao động trực tiếp	19,49	
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	3,63	
2	Định mức giờ dạy thực hành	15,86	
II	Định mức lao động gián tiếp	1,95	
	Tổng cộng	21,44	

III. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

TT	Tên thiết bị, CCDC	Thông số, đặc tính kỹ thuật	Định mức thiết bị: giờ/1 học viên/ khóa học
I	Phòng lý thuyết		
1	Bàn ghế học sinh		7.63
2	Bàn ghế giáo viên		7.63
3	Máy vi tính	Dell Vostro 3670. Công suất: 450W PU: Intel Core G5400 (3.7Ghz, 4MB Cache, / 2 nhân, 4 luồng) RAM: 4GB DDR4 2666MHz Chip đồ họa: Intel HD Graphics Lưu trữ: 1TB HDD 7200RPM Ổ đĩa quang : Ổ đĩa DVD tiêu chuẩn Mainboard : chuẩn Socket 1151. Chipset Intel H370 Cổng xuất hình: 1 x VGA, 1 HDMI Màn hình 18,5 inch, độ phân giải 1366x768 Bộ bàn phím chuột chuẩn kết nối USB	8.5
4	Hệ thống âm thanh: Âm ly,	OBT-6060B. Công suất: 60W	8.53

	micro, loa		
5	Bảng viết		7.26
6	Tivi	Sony 55 Inch - 55W650D. Công suất: 144W. KT: Ngang 123.9 cm - Cao 72.2 cm - Dày 6.9 cm. Tổng công suất loa: 10 W (2 loa mỗi loa 5W).	8.53
7	Đèn tuýp	Công suất: 20W. KT: 1,2m.	122.96
8	Quạt trần đảo	Asia X16001. Công suất tiêu thụ: 55w. Đường kính quạt 40cm.	46.67
9	Điều hòa không khí	Casper SC18TL32. Công suất làm lạnh: 18.000Btu/h. Môi chất lạnh Gas R32.	16.16
10	Bảng kẹp giấy(flipchart)	Có chân giá đỡ, kích thước: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm	6.26

II Phòng thực hành			
dụng cụ sơ cấp cứu		Theo tiêu chuẩn TCVN	
1	Nhiệt kế		0.7
2	Kéo y tế		0.7
3	Nhíp, kẹp		0.7
4	Bộ nẹp gỗ cố định:	Bộ	2.7
	Nẹp gỗ cố định	22cm(Dài) x 6(Rộng) x 1(Dày) cm	
	Nẹp gỗ cố định	30(Dài) x 6(Rộng) x 1(Dày) cm	
	Nẹp gỗ cố định	35(Dài) x 6(Rộng) x 1(Dày) cm	
	Nẹp gỗ cố định	40(Dài) x 6(Rộng) x 1(Dày) cm	
	Nẹp gỗ cố định	45(Dài) x 6(Rộng) x 1(Dày) cm	
	Nẹp gỗ cố định	50(Dài) x 6(Rộng) x 1(Dày) cm	
	Nẹp gỗ cố định	60(Dài) x 6(Rộng) x 1(Dày) cm	
	Nẹp gỗ cố định	70(Dài) x 6(Rộng) x 1(Dày) cm	
	Nẹp gỗ cố định	80(Dài) x 6(Rộng) x 1(Dày) cm	
	Nẹp gỗ cố định	118(Dài) x 6(Rộng) x 1(Dày) cm	
5	Mô hình sơ cấp cứu nhựa toàn diện	Chất liệu: nhựa PVC và cao su nhiệt dẻo có tuổi thọ cao.	5.3
		- Chiều dài: 170cm	
		- Tỷ lệ: 1:1 so với thực tế	
6	Túi chườm lạnh cấp tốc	Theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN về thiết bị y tế	2.0

7	Panh không mẫu thẳng	kích thước 16 – 18 cm	2.0
8	Panh không mẫu cong	kích thước 16 – 18 cm	2.0
Bộ dụng cụ phòng cháy chữa cháy		Theo tiêu chuẩn TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy	
1	Bình chữa cháy bột MFZ 4	Mã sản phẩm : MFZL4, bảo hành : 01 năm, xuất xứ : China, trọng lượng chất : 04 kg, trọng lượng tổng : 5.6 kg, chiều cao: 45 cm, đường kính: 13 cm	6.7
2	Bình chữa cháy CO2 MT3	Model: MT3, khối lượng trong bìnhCapacity(kg): 3±0.15, thời gian phun(Efficient time)(s):≥8, khoảng cách phun xa(Efficient range)(m):)≥2.0 ,khối lượng khí trong bình :3kg, tổng trọng lượng bình : ~10.5-11 kg, working temperature(°C):-10~+60 • Fire rating(B): 34B.C, Xuất xứ : Trung Quốc	6.7
3	Cuộn dây chữa cháy và vòi	Xuất xứ : Đức, đường kính : D50, chất liệu : Polyester Yarn (Vải bên trong lớp tráng cao su), chiều dài : 20m, độ dày : 2mm	
4	Họng cấp nước	Theo tiêu chuẩn	6.7
5	Bảng tiêu lệnh chữa cháy		6.7
6	Thùng phuy sắt	- Đường kính: 572 mm;	6.7
		- Chiều cao: 887 mm;	
		- Trọng lượng: 16.4 kg ± 0.2	
7	Bảng hướng dẫn sử dụng thiết bị phòng cháy chữa cháy	Chất liệu tôn cao cấp	6.7
8	Thiết bị báo cháy	Cảm biến báo khói, báo nhiệt, đèn báo cháy chuông báo cháy	6.7
9	Mặt nạ phòng độc	Theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN về thiết bị y tế	6.7
10	chìa khóa trung tâm	bộ chìa khóa cơ theo tiêu chuẩn	6.7
11	Đồ bảo hộ chống cháy	Chống cháy, chịu nhiệt. Chịu được nhiệt độ 200-300 độ C.	6.7
17	Hệ thống camera quan sát		0.4

	Camera IP 4Mp bán cầu hồng ngoại PowerHD.	PowerHD HID42 X4H4V-2812 (Network camera). Powertech. XS: Hàn Quốc. 4M(2560X1440) OnVif, POE. Smart IR /3D DNR-DWDR/ P2P Tri-Stream technology, Hi-Power LED 4 pcs xa 30m, chống ngược sáng, vỏ hộp chống phản xạ hồng ngoại, 2.8-12mm lens	
	Đầu ghi hình	NVR 16 kênh upto 8M, 16 poe, H.264, 2HDD, 4k Display. Tích hợp sẵn tên miền miễn phí, sẵn chức năng P2P, ứng dụng xem qua di động Mr Patrol	
	Ổ cứng	8TB (lưu dữ liệu 30 ngày)	
	Phần mềm quan sát camera	View100 cài đặt trên máy tính theo dõi camera (key theo dõi 64 camera)	
	Màn hình	Dell E1916H. Công suất: 24w	
18	Máy bộ đàm	Icom IC-V80. XS: Trung Quốc. Băng tần VHF, tần số: 136 - 174MHz 200 kênh nhớ, 1 kênh gọi và 6 kênh quét Màn hình LCD 5 ký tự và bàn phím đầy đủ Công suất lên đến 5,5W/4W, công suất âm thanh 750Mw Chống bụi chống nước đạt tiêu chuẩn IP54 Chống va đập theo tiêu chuẩn quân sự Mỹ MIL STD 810	0.4

IV. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

TT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Số lượng sử dụng	Tiêu hao
I	Văn phòng phẩm tài liệu học tập				

1	Giáo trình	Trang	5 giáo trình x80 trang	11	11
2	Phấn	Hộp		0.03	0.03
3	Sổ tay giáo viên	Quyển		0.03	0.03
4	Tài liệu tham khảo	trang		6	6
VẬT TƯ LÝ THUYẾT					
1	Giấy A0	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	1.62	1.62
2	Giấy A4	ram	Giấy trắng, có độ dày trung bình	0.14	0.14
3	Bút lông	Cây		1.17	1.17
4	Sổ giao ca	Quyển	Sổ ghi chép B3, bìa cứng 120 trang	0.06	0.06
5	Sổ tuần tra	Quyển	Sổ ghi chép B3, bìa cứng 120 trang	0.06	0.06
VẬT TƯ THỰC HÀNH					
1	Bông gòn	Gói		0.17	0.17
2	Găng tay y tế	Đôi		2.00	2.00
3	Khẩu trang y tế	Hộp		0.06	0.06
4	Thuốc sát trùng	Chai		0.17	0.17
5	Cồn (70, 90 độ)	Chai		0.17	0.17
6	Gạc y tế tiệt trùng	gói		0.50	0.50
7	Băng cuộn y tế nhiều kích thước	Cuộn		0.83	0.83
8	Natri clorid (nước muối sinh lý) lọ 500ml	Chai		0.17	0.17
9	Povidine 20ml 10%	Chai		0.17	0.17
10	Salonpas	gói		0.17	0.17
11	Băng thun	Cuộn		0.50	0.50
12	Pathenol trị bỏng	hộp		0.17	0.17
13	Garô cao su	cái	cỡ 6 x 100 cm (cái)	0.50	0.50
14	Garô cao su	cái	su cỡ 4 x 100 cm (cái)	0.50	0.50

15	Cuộn băng hình tam giác	Cuộn	Theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN về thiết bị y tế	0.50	0.50
16	Xăng	lít	Ron 95 hoặc Ron 92	0.50	0.50
17	Khí CO ₂	kg	Khí CO ₂ -79 ⁰ C	1.00	1.00
18	Bột chữa cháy	kg	MFZ	1.00	1.00
19	Nước chữa cháy	M3		1.00	1.00
20	Chăn, mền	cái	- Trọng lượng 1kg, Kích thước: 1,6mx 2m, 100% sợi thủy tinh cách nhiệt, không độc hại	0.17	0.17
21	Đồ bảo hộ chống cháy	bộ	chống cháy, chịu nhiệt. Chịu được nhiệt độ 200-300 độ C.	18	18

V. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của 01 (một) người học (m ²)	Tổng thời gian sử dụng của 01 (một) người học (giờ)	Định mức sử dụng của 01 (một) người học (m ² x giờ)
I	Khu học lý thuyết			
1	Phòng học lý thuyết	1,40	135	189
II	Khu học thực hành, thực tập, thí nghiệm			
1	Phòng thực hành	4,00	240	960,00
III	Khu chức năng, hạ tầng khác			
1	Thư viện			
	Tổng cộng			1149

Phụ lục IX
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ KINH DOANH VẬN TẢI
ĐƯỜNG BỘ

(Ban hành kèm theo Quyết định số 28./2022/QĐ-UBND ngày 13 tháng 12 năm 2022
của Ủy ban nhân dân thành phố Đà Nẵng)

Tên ngành/ngành: Kinh doanh vận tải đường bộ

Trình độ đào tạo: Sơ cấp 1

Thời gian đào tạo: 03 tháng

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 học sinh/ sinh viên và lớp học thực hành 18 học sinh/ sinh viên

I. THỜI GIAN ĐÀO TẠO

Mã MĐ	Tên mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Bài tập, thực hành	Thi/ Kiểm tra
MĐ 01	Quản lý hoạt động vận tải đường bộ	2	62	10	50	2
MĐ 02	Điều hành hoạt động vận tải đường bộ	3	93	15	75	3
MĐ 03	Tổ chức vận chuyển và xếp dỡ	2	62	10	50	2
MĐ 04	Quản trị logistics và Vận tải đa phương thức	3	93	15	75	3
MĐ 05	Thực hành nghề nghiệp	1	50	5	43	2
Tổng cộng		11	360	55	293	12

II. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)
I	Định mức lao động trực tiếp	18,52
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	1,57
2	Định mức giờ dạy thực hành	16,94
II	Định mức lao động gián tiếp	2,78

III. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)	Nhiên liệu/ năng lượng	
				Số lượng	Đơn vị tính
A	Thiết bị dạy lý thuyết				
1	Máy vi tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,35	0,65	Điện/kWh
2	Máy chiếu (Projector)	Cường độ chiếu sáng 2500ANSI Lumens Kích thước phong chiếu ≥ 1800mm x 1800mm	1,38	0,32	Điện/kWh
3	Máy in	Loại thông dụng trên thị trường	7,97	0,59	Điện/kWh
4	Bảng di động	Kích thước in tối thiểu khổ giấy A4	1,78	0,00	
5	Máy tính cầm tay	Loại thông dụng trên thị trường	3,89	0,00	
B	Thiết bị dạy thực hành				
1	Bộ Nghị định, thông tư, TCCS, định mức liên quan hoạt động kinh doanh vận tải	Đang trong thời hạn áp dụng theo quy định	34,75	0,00	
2	Xe ô tô có lắp thiết bị giám sát hành trình và camera	loại thông thường trên thị trường	1,11	5,93	xăng/lít
3	Camera lắp trên xe ô tô	Loại thông dụng trên thị trường	1,50	0,00	
4	Thiết bị giám sát hành trình	Phù hợp QCVN31:2014/BGTVT	8,22	0,48	Điện/kWh
5	Mẫu phương án kinh doanh VTHK theo tuyến cố định,xe buýt	Theo quy định hiện hành	0,89	0,00	
6	Video, hình ảnh về tổ chức khai thác VTHK thực tế tại bến xe		0,00	0,00	
7	Video, hình ảnh thực tế vận hành		0,00	0,00	

	xe buýt theo tuyến				
8	Lệnh vận chuyển	Theo quy định hiện hành	0,67	0,00	
9	Video, hình ảnh về VTHK bằng xe hợp đồng và xe du lịch	Thu thập thông tin, dữ liệu	0,56	0,00	
10	Hộp đèn xe taxi	Loại thông dụng trên thị trường	0,28	0,00	
11	Giấy phép người lái xe	Theo quy định hiện hành	0,78	0,00	
12	Biên bản xác nhận tình trạng kỹ thuật xe	Theo quy định hiện hành	0,39	0,00	
13	Biên bản giao xe	Theo quy định hiện hành	0,39	0,00	
15	Giấy kiểm định an toàn kỹ thuật và môi trường	Theo quy định hiện hành	0,39	0,00	
16	Giấy chứng nhận đăng ký xe	Theo quy định hiện hành	0,39	0,00	
17	Mẫu đăng ký khai thác tuyến	Theo quy định hiện hành	0,61	0,00	
18	Mẫu phương án khai thác tuyến vận tải hành khách bằng xe ô tô	Theo quy định hiện hành	0,00	0,00	
19	Tời điện	Sức kéo 2 tấn	0,50	0,05	Điện/kWh
20	Tời tay	Sức kéo $\geq 0,5$ tấn	0,50	0,00	
21	Kích răng	Sức nâng ≥ 10 Tấn	0,50	0,00	
22	Kích vít	Sức nâng ≥ 10 Tấn	0,50	0,00	
23	Kích thủy lực	Sức nâng ≥ 10 Tấn	0,50	0,00	
24	Palăng xích	Sức nâng ≥ 3 Tấn	0,50	0,00	
25	Palăng điện	Tải trọng nâng: 0,5 tấn ÷ 10 tấn	0,50	0,19	Điện/kWh
26	Xe nâng hàng	Sức nâng 1,5 tấn	0,17	0,28	Diezel/lít
27	Bàn nâng hàng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,17	0,00	
28	Xe xúc lật	Dung tích gàu 0,9m ³	0,17	0,45	Diezel/lít

29	Cầu trục	Sức nâng 30 tấn	0,17	0,38	Điện/kWh
30	Cổng trục	Sức nâng 10 tấn	0,17	0,64	Điện/kWh
31	Cần trục bánh lốp	Sức nâng 16 tấn	0,17	0,18	Diezel/lít
32	Cần trục bánh xích	Sức nâng 16 tấn	0,17	0,25	Diezel/lít
33	Hệ thống băng chuyền	Cao 620-900mm, dài 5m	0,86	1,84	Điện/kWh
34	Xe ô tô tải	Theo TCVN hiện hành, dung tích thùng 7m ³	0,22	0,00	
35	Xe container	Theo TCVN hiện hành, 40 feet	0,22	0,00	
36	Tấm cao su lót sàn	Theo tiêu chuẩn Việt Nam hiện hành	2,22	0,00	
37	Túi khí	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1,11	0,00	
38	Dây chèo	Theo tiêu chuẩn Việt Nam hiện hành	0,22	0,00	
39	Dây thùng	Theo tiêu chuẩn Việt Nam hiện hành	0,22	0,00	
40	Dây nylon	Theo tiêu chuẩn Việt Nam hiện hành	0,22	0,00	
41	Dây đai bằng thép	Theo tiêu chuẩn Việt Nam hiện hành	0,22	0,00	
42	Móc và khoá	Theo tiêu chuẩn Việt Nam hiện hành	0,44	0,00	
43	Dây xích	Theo tiêu chuẩn Việt Nam hiện hành	0,22	0,00	
44	Hệ thống kệ kho hàng bằng thép	Thép sơn tĩnh. Số tầng: dưới 3 tầng	1,06	0,00	
45	Bảng chỉ dẫn kho	Loại thông dụng trên thị trường	0,22	0,00	
46	Máy tính có cài đặt phần mềm quản lý kho chuyên dụng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,00	0,00	
47	Phần mềm quản lý kho hàng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua	0,22	0,00	

		sắm			
48	Bãi xếp dỡ hàng hoá	Theo tiêu chuẩn Việt Nam hiện hành	0,17	0,00	
49	Phần mềm văn phòng	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được 19 máy vi tính	64,06	0,00	
50	Phần mềm Logistic tích hợp	Phiên bản phổ biến tại thời điểm mua sắm; Cài đặt được 19 máy vi tính	13,33	0,00	
51	Bộ trang bị bảo hộ lao động	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về trang bị bhlđ	12,00	0,00	
53	Tủ đựng hồ sơ	Kích thước: (1.000 x 450 x 1830) mm	0,67	0,00	
54	Thiết bị kiểm kho	Loại thông dụng trên thị trường	0,67	0,00	
55	Xe nâng tay	Tải trọng nâng: ≥ 2.000 Kg	0,67	0,00	
56	Hệ thống báo động	Loại thông số kỹ thuật dụng trên thị trường	0,67	1,20	Điện/kWh
57	Hệ thống camera giám sát	Loại thông số kỹ thuật dụng trên thị trường	0,67	1,20	Điện/kWh
58	Bộ Nghị định, thông tư quy định an toàn lao động liên quan hoạt động kinh doanh vận tải	Đang trong thời hạn áp dụng theo quy định	0,50	0,00	

IV. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
1	Giấy in A4	Tờ	Thông dụng tại thời điểm mua sắm	609,14
2	Bút dạ	Chiếc	Loại thông dụng trên thị trường	1,66
3	Mực in	Hộp	Thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,46
4	Bó thép tròn	Kg	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm, $D \geq 6\text{mm}$	5,56
5	Cát xây dựng	m ³	Loại thông dụng trên thị trường phù hợp với đường ống nước	0,01

6	Gạch Block bê tông	Viên	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,25
7	Pallet gỗ	Tám	Loại thông dụng trên thị trường	0,06
8	Dầu bôi trơn động cơ	Lít	Độ nhớt động học ở 100 độ C: 13 ÷ 16cSt	0,05
9	Mỡ bôi trơn động cơ	Lít	Mỡ công nghiệp	0,05
10	Dầu thủy lực	LÍT	Độ nhớt động học ở 100 độ C: 5 ÷ 10cSt	0,03
11	Dầu truyền động	LÍT	Độ nhớt động học ở 100 độ C: 28 ÷ 34cSt	0,03
12	Giẻ lau	Kg	Giẻ coston sạch	0,03
13	Đá hộc	m ³	Theo TCVN về xây dựng	0,01
14	Thùng carton	Cái	Kích thước 30x30x30; 20x15x30	0,27
15	Ống cống đk 0,5m, dài 1m	Đốt	Theo TCVN về xây dựng	0,03
16	Thùng phuy	Chiếc	Theo TCVN về xây dựng	0,11
17	Can nhựa	Chiếc	Theo TCVN về xây dựng	0,17
18	Giấy A0	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	31,00
19	Bảng kẹp giấy	Chiếc	Kích thước: - Ngang: 60 cm - Cao: 100cm	0,12
20	Cây lau nhà	Chiếc	Loại thông dụng trên thị trường	0,01
21	Chổi các loại	Chiếc	Loại thông dụng trên thị trường	0,03
22	Còng lưu hồ sơ	Chiếc	Loại thông dụng trên thị trường	0,02
23	Dây chằng hàng khóa cam	Sợi	Loại thông dụng trên thị trường	0,02
24	Găng tay	Đôi	Loại thông dụng trên thị trường	2,00
25	Khẩu trang	Chiếc	Loại thông dụng trên thị trường	45,00
26	Quần áo	Bộ	Loại thông dụng trên thị trường	1,00
27	Mũ bảo hộ	Chiếc	Loại thông dụng trên thị trường	1,00
28	Giày bảo hộ	Đôi	Loại thông dụng trên thị trường	1,00

V. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của 01(một) người học (m ²)	Tổng thời gian sử dụng của 01(một) người học (giờ)	Định mức sử dụng của 01(một) người học (m ² x giờ)
I	Khu học lý thuyết	1,7	55	94,29
	Phòng học lý thuyết	1,7	55	94,29
II	Khu học thực hành, thực tập, thí nghiệm	5	305	1525
	Phòng thực hành, thực tập	5	305	1525