



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CÔNG BÁO

Thành phố Hồ Chí Minh

Số 281 + 282

Ngày 01 tháng 9 năm 2026

MỤC LỤC

Trang

VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ

31-7-2026 Quyết định số 58/2026/QĐ-UBND về việc ban hành định mức kinh tế - kỹ thuật đối với 120 nghề trình độ sơ cấp áp dụng trong lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh.

Đăng từ Công báo điện tử số 255 + 256 đến số 293 + 294 ngày 01 tháng 9 năm 2026

(Tiếp theo Công báo điện tử số 279 + 280)

Phụ lục LXXXVIII

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo trình độ sơ cấp đối với nghề:

“Kỹ thuật chế biến món ăn Á”

(Ban hành kèm theo Quyết định số 58/2026/QĐ-UBND)

A. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

- ❖ **Tên nghề:** Kỹ thuật chế biến món ăn Á
- ❖ **Trình độ đào tạo:** Sơ cấp I
- ❖ **Thời gian đào tạo:** 324 giờ (*Lý thuyết: 80 giờ; thực hành: 244 giờ*)
- ❖ **Đối tượng tuyển sinh:** Từ 15 tuổi trở lên, biết đọc biết viết, có sức khỏe phù hợp với nghề cần học.
- ❖ **Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ sơ cấp I

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Về kiến thức

- Mô tả được kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, phối hợp nguyên liệu, gia vị, phương pháp làm chín món ăn, kỹ thuật chế biến nước dùng, sốt, xúp.
- Mô tả được thương phẩm hàng thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng.

2. Về kỹ năng

- Vận dụng những kiến thức được học để xây dựng thực đơn cho khách.
- Chế biến được một số món ăn Việt Nam, món ăn Châu Á.
- Trang trí, trình bày được các loại món ăn.
- Xử lý một số tình huống nghiệp vụ kỹ thuật cơ bản trong quá trình chế biến món ăn, thực hiện được kỹ năng làm việc theo nhóm.
- Thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm, an toàn lao động và bảo vệ môi trường.

3. Thái độ

- Có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp trong công việc.

- Có tinh thần làm việc nghiêm túc, kỷ luật trong công việc.
- Cẩn thận, tỉ mỉ, thao tác đúng khi thực hiện các kỹ năng.
- Có khả năng tự học tập, phát triển và chuyển đổi nghề nghiệp.

II. NỘI DUNG VÀ THỜI GIAN ĐÀO TẠO

TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)		
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành
MĐ01	Nghệ vụ chế biến món ăn	42	42	0
MĐ02	Kiến thức dinh dưỡng	30	30	0
MĐ03	Kỹ thuật băm, thái, xóc chảo	36	0	36
MĐ04	Kỹ thuật tía rau củ quả	36	8	28
MĐ05	Chế biến món ăn Việt	90	0	90
MĐ06	Chế biến món ăn châu Á	90	0	90
TỔNG CỘNG		324	80	244

B. ĐỊNH MỨC KINH TẾ KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á

Bảng 1: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: NGHIỆP VỤ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Á**

Tên mô đun: **Nghệ vụ chế biến món ăn**

Mã mô đun: **MĐ01**

Trình độ đào tạo: **Sơ cấp I**

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	1,2	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	1,2	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	0	

II	Định mức lao động gián tiếp	0,06	
-----------	------------------------------------	-------------	--

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ:

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Máy chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phong chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	1,2
2	Máy tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1,2
3	Hệ thống âm thanh (Amply, Micro, Loa)	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	1,2
4	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi	1,2
5	Bảng trắng (viết bút lông)	- Kích thước: (125x240)cm	1,2
6	Bảng giấy lật (flipchart)	- Kích thước: (60x180) cm	1,2
7	Bình chữa cháy	Loại thông dụng theo quy định PCCC	1,2
8	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Loại thông dụng theo quy định PCCC	1,2

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Giáo trình nghiệp vụ chế biến món ăn	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
2	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,28
3	Pin tiêu 2A	Viên	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,22
4	Dụng cụ lau bảng	Cái	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,06

5	Giấy A0	Tờ	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,22
6	Giấy A4	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	1

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	1,2	2,04
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	0	0

Bảng 2: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KIẾN THỨC DINH DƯỠNG

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Á**

Tên mô đun: **Kiến thức dinh dưỡng**

Mã mô đun: MD02

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	0,86	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,86	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	0	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,04	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Máy chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phòng chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,86
2	Máy tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,86
3	Hệ thống âm thanh (Amplify, Micro, Loa)	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	0,86
4	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi	0,86
5	Bảng trắng (viết bút lông)	Kích thước: (125 x 240) cm	0,86

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
6	Bảng giấy lật (flipchart)	Kích thước: (60 x 180) cm	0,86

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Giáo trình Kiến thức dinh dưỡng	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
2	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,28
3	Pin tiểu 2A	Viên	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,22
4	Dụng cụ lau bảng	Cái	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,06
5	Giấy A0	Tờ	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,22
6	Giấy A4	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	1

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,86	1,46
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	0	0

Bảng 3: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KỸ THUẬT BĂM, THÁI, XỐC CHẢO

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Á**

Tên mô đun: **Kỹ thuật băm, thái, xóc chảo**

Mã mô đun: MD03

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

ST T	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	2,0	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	2,0	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,1	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Chảo đá hoa cương	Đường kính 25cm, chất liệu: đá	2,0
2	Chảo chống dính	Đường kính 20cm, chất liệu: inox	2,0
3	Nồi inox	Dung tích 20 lít, chất liệu: inox	2,0
4	Dao cắt thịt	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 15cm, chất liệu: inox	2,0
5	Dao chặt xương	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	2,0
6	Dao băm	Lưỡi dao dài 22cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	2,0
7	Thớt xanh	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
8	Thớt xanh dương	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
9	Thớt đỏ	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
10	Thớt vàng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
11	Thớt nâu	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
12	Thớt trắng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
13	Thớt gỗ tròn	Đường kính 50cm, chất liệu: gỗ	2,0
14	Muỗng inox	Chất liệu: inox	2,0
15	Đũa gỗ	Dài 30cm, chất liệu: gỗ	2,0
16	Vá inox	Dung tích 350ml, chất liệu: inox	2,0
17	Kẹp gấp inox	Chất liệu: inox	2,0
18	Dĩa sứ	Đường kính 30cm, chất liệu: sứ trắng	2,0
19	Dĩa sứ	Đường kính 35cm, chất liệu: sứ trắng	2,0
20	Thau inox	Đường kính 30cm, chất liệu: inox	2,0
21	Rổ inox	Đường kính 35cm, chất liệu: inox	2,0
22	Tô sứ	Đường kính 22cm, chất liệu: sứ	2,0
23	Thố sứ bầu dục	Chất liệu: sứ trắng	2,0
24	Chén sứ	Đường kính 12cm, chất liệu: sứ	2,0
25	Sạn gỗ	Dài 35cm, chất liệu: gỗ	2,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
26	Chảo sắt	Đường kính 40cm, chất liệu sắt	2,0
27	Vợt inox	Đường kính 25cm, chất liệu: inox	2,0
28	Dao bào inox	Lưỡi dao dài 10cm, chất liệu: inox, cán nhựa	2,0
29	Xùng hấp	Đường kính 60cm, chất liệu: nhôm	2,0
30	Bếp khê	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,0
31	Bếp gas 2 miệng lò	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,0

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Thịt gà	Kg	Không rách da, không mùi lạ	0,5
2	Thịt vịt	Kg	Không rách da, không mùi lạ	0,45
3	Trứng gà	Quả	Vỏ trứng hơi nhám, sần sùi, không nứt	2
4	Lạp xường	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,15
5	Củ cải trắng	Kg	Màu trắng sáng, cầm chắc tay, không dập	2
6	Cà rốt	Kg	Màu vàng sậm, cầm chắc tay, không dập	0,5
7	Cải thảo	Kg	Màu tự nhiên, không dập	0,3
8	Đậu que	Kg	Màu xanh, không sâu	0,2
9	Gừng	Kg	Vỏ sáng bóng, cầm chắc tay	0,25
10	Gạo	Kg	Màu trắng tự nhiên, không mùi lạ	0,3
11	Bông cải trắng	Kg	Màu trắng tự nhiên, không thâm	0,2
12	Mì khô	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,35
13	Hành lá	Kg	Tươi, không dập	0,1

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
14	Cần tàu	Kg	Tươi, không dập	0,15
15	Hành tím	Kg	Màu tự nhiên, chắc	0,1
16	Đông cô khô	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
17	Tỏi	Kg	Màu tự nhiên, chắc	0,15
18	Dầu mè	Lít	Còn hạn sử dụng	0,02
19	Nước tương	Lít	Còn hạn sử dụng	0,2
20	Xi dầu đặc biệt	Lít	Còn hạn sử dụng	0,1
21	Tương ớt	Kg	Còn hạn sử dụng	0,05
22	Dầu hào	Kg	Còn hạn sử dụng	0,1
23	Dầu ăn	Lít	Còn hạn sử dụng	0,5
24	Muối	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,25
25	Đường	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,15
26	Bột ngọt	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,1
27	Hạt nêm	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
28	Tiêu	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,02

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	2,0	8,0

Bảng 4: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KỸ THUẬT TĨA RAU CỦ QUẢ

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Á**

Tên mô đun: **Kỹ thuật tĩa rau củ quả**

Mã mô đun: MĐ04

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	1,77	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,22	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	1,55	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,08	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Thau nhỏ	Chất liệu nhựa	1,55
2	Dao tĩa nhọn mũi	Chất liệu sắt	1,55
3	Dao bào răng cưa	Chất liệu sắt	1,55
4	Thớt mỏng	Chất liệu nhựa	1,55
5	Dao thái lớn	Chất liệu inox	1,55
6	Bảng trắng (viết bút lông)	Kích thước: (125 x 240) cm	0,22

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Dưa leo	Kg	Chắc, không héo	0,3
2	Cà chua trái	Kg	Cứng, chắc bóng sáng, màu đỏ đều	0,3

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
3	Tỏi củ	Kg	Chắc không lép	0,05
4	Bí đỏ hồ lô	Trái	Cứng chắc cuống tươi	1,0
5	Dưa hấu dài	Trái	Nặng tay, bóng, da sẫm màu	1,0
6	Ớt sừng đỏ	Kg	Cứng, bóng màu đỏ tươi	0,1
7	Giáo trình kỹ thuật tĩa rau cũ	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
8	Dụng cụ lau bảng	Cái	Loại thông dụng chưa qua sử dụng	0,02
9	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,02

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,22	0,39
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	1,55	6,2

Bảng 5: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN MÓN ĂN VIỆT

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Á**

Tên mô đun: **Chế biến món ăn Việt**

Mã mô đun: MD05

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	5,0	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	5,0	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,25	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Lò nướng điện	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
2	Tủ đông	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
3	Tủ lạnh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
4	Máy xay sinh tố	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
5	Máy xay thịt	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
6	Chảo đá hoa cương	Đường kính 25cm, chất liệu: đá	5,0
7	Chảo chống dính	Đường kính 20cm, chất liệu: inox	5,0
8	Nồi inox	Dung tích 5 lít, chất liệu: inox	5,0
9	Nồi inox	Dung tích 10 lít, chất liệu: inox	5,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
10	Nồi inox	Dung tích 15 lít, chất liệu: inox	5,0
11	Nồi inox	Dung tích 20 lít, chất liệu: inox	5,0
12	Nồi inox	Dung tích 50 lít, chất liệu: inox	5,0
13	Lẩu inox	Đường kính 28cm, chất liệu: inox	5,0
14	Dao cắt thịt	Luỡi dao dài 20cm, cán dao dài 15cm, chất liệu: inox	5,0
15	Dao chặt xương	Luỡi dao dài 20cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	5,0
16	Dao băm	Luỡi dao dài 22cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	5,0
17	Kéo	Luỡi kéo dài 15cm, chất liệu: inox	5,0
18	Thớt xanh	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
19	Thớt xanh dương	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
20	Thớt đỏ	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
21	Thớt vàng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
22	Thớt nâu	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
23	Thớt trắng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
24	Thớt gỗ tròn	Đường kính 50cm, chất liệu: gỗ	5,0
25	Muỗng inox	Chất liệu: inox	5,0
26	Đũa gỗ	Dài 30cm, chất liệu: gỗ	5,0
27	Vá inox	Dung tích 350ml, chất liệu: inox	5,0
28	Kẹp gấp inox	Chất liệu: inox	5,0
29	Dĩa sứ	Đường kính 20cm, chất liệu: sứ trắng	5,0
30	Dĩa sứ	Đường kính 25cm, chất liệu: sứ trắng	5,0
31	Dĩa sứ	Đường kính 30cm, chất liệu: sứ trắng	5,0
32	Dĩa sứ	Đường kính 35cm, chất liệu: sứ trắng	5,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
33	Dĩa sứ	Đường kính 40cm, chất liệu: sứ trắng	5,0
34	Thau inox	Đường kính 30cm, chất liệu: inox	5,0
35	Rổ inox	Đường kính 35cm, chất liệu: inox	5,0
36	Tô sứ	Đường kính 22cm, chất liệu: sứ	5,0
37	Thố sứ bầu dục	Chất liệu: sứ trắng	5,0
38	Chén sứ	Đường kính 12cm, chất liệu: sứ	5,0
39	Sạn gỗ	Dài 35cm, chất liệu: gỗ	5,0
40	Chảo sắt	Đường kính 40cm, chất liệu sắt	5,0
41	Vợt inox	Đường kính 25cm, chất liệu: inox	5,0
42	Sạn inox	Chiều dài 40cm, chất liệu: inox	5,0
43	Vi nướng inox	Kích thước 18*25cm, chất liệu: inox	5,0
44	Dao bào inox	Luỡi dao dài 10cm, chất liệu: inox, cán nhựa	5,0
45	Xứng hấp	Đường kính 60cm, chất liệu: nhôm	5,0
46	Cối đá	Đường kính 20cm, chất liệu: đá	5,0
47	Chày gỗ	Chất liệu: gỗ	5,0
48	Lò quay heo bằng than	Chất liệu: inox, theo tiêu chuẩn chất lượng tại thời điểm mua	5,0
49	Lò nướng than	Chất liệu inox 201	5,0
50	Lu nướng gà, vịt	Chất liệu: đất nung	5,0
51	Bếp khè	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
52	Bếp gas 2 miệng lò	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Thịt heo nạc dăm	Kg	Sắc hồng, mềm, không mùi lạ	0,1
2	Cua biển nguyên	Kg	Còn sống, chắc không ộp	0,1

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
	con			
3	Trứng gà	Cái	Mới, trứng lớn, vỏ sáng	1,0
4	Bánh đa nem	Kg	Thành phần 100% bột gạo	0,03
5	Nấm hương khô	Gr	Khô, dày, thơm, không mốc	0,01
6	Nước mắm	Ml	Loại thông dụng, độ đậm 40°N	0,05
7	Hành tím	Kg	Khô, chắc không úng	0,03
8	Tỏi	Kg	Khô, chắc không xốp	0,03
9	Đường	Kg	Loại thông dụng, trắng, không lẫn tạp chất	0,05
10	Bột ngọt	Kg	Loại thông dụng, cánh vừa còn hạn sử dụng	0,01
11	Tiêu xay	Kg	Thơm, mới, vị cay nồng	0,01
12	Dầu ăn	Ml	Loại thông dụng, thơm không mùi lạ, còn hạn sử dụng	0,1
13	Gà nguyên con	Kg	Gà tơ, không rách da	0,2
14	Lá cóc	Kg	Xanh, non, không héo	0,05
15	Hành tây tím	Kg	Chắc, tươi, không úng, màu tím sậm	0,1
16	Hành tây trắng	Kg	Chắc, tươi không úng	0,1
17	Hành phi	Kg	Vàng, thơm, giòn không tẩm bột	0,03
18	Ớt trái	Gram	Chín đỏ, chắc, cứng, không nhũn	0,01
19	Chanh trái	Kg	Tươi, bóng, vỏ mỏng, không hạt	0,05
20	Xương ống heo	Kg	Trắng, ống lớn, chắc	0,2
21	Tôm Sú nguyên con	Kg	Tươi, sống, không mùi lạ	0,1
22	Mực lá	Kg	Tươi, dày, chắc, không mùi lạ	01
23	Sò điệp	Kg	Còi tươi, lớn, không mùi lạ	0,05
24	Bông cải xanh, trắng	Kg	Tươi, chắc không vàng, sâu	0,1
25	Cá chình nguyên con	Kg	Tươi, chắc, không mùi lạ	0,15

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
26	Hạt điều	Kg	Lớn không lép, không gắt đầu	0,05
27	Nếp Ngõng	Kg	Hạt dài, thơm	0,1
28	Nori khô(rong biển)	Gói	Loại lá tảo cuộn cơm (10 lá/ gói)	2,0
29	Xốt teriyaki	ml	Loại xốt gia vị ướp, còn hạn sử dụng	0,05
30	Cá chẽm nguyên con	Con	Tươi, mắt trong, chắc, không mùi lạ loại 1 kg/1 con	4,0
31	Cá chép nguyên con	Kg	Tươi, mắt trong, chắc, không mùi lạ loại 1 kg/1 con	4,0
32	Lá é	Kg	Tươi, không héo, mùi thơm đặc trưng	0,05
33	Trứng vịt muối	Cái	Trứng lớn, lòng đỏ lớn, không mùi lạ	1,0
34	Xà lách dún tím	Kg	Búp lớn, tươi, không héo, có màu tím nhạt	0,05
35	Đường vàng Mỹ Tho	Kg	Cánh lớn, màu vàng ánh, ráo	0,1

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	5,0	20

Bảng 6: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN MÓN ĂN CHÂU Á

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Á**

Tên mô đun: **Chế biến món ăn châu Á**

Mã mô đun: MD06

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	5,0	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	5,0	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,25	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Lò nướng điện	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
2	Tủ đông	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
3	Tủ lạnh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
4	Máy xay sinh tố	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
5	Máy xay thịt	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
6	Chảo đá hoa cương	Đường kính 25cm, chất liệu: đá	5,0
7	Chảo chống dính	Đường kính 20cm, chất liệu: inox	5,0
8	Nồi inox	Dung tích 5 lít, chất liệu: inox	5,0
9	Nồi inox	Dung tích 10 lít, chất liệu: inox	5,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
10	Nồi inox	Dung tích 15 lít, chất liệu: inox	5,0
11	Nồi inox	Dung tích 20 lít, chất liệu: inox	5,0
12	Nồi inox	Dung tích 50 lít, chất liệu: inox	5,0
13	Lẩu inox	Đường kính 28cm, chất liệu: inox	5,0
14	Dao cắt thịt	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 15cm, chất liệu: inox	5,0
15	Dao chặt xương	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	5,0
16	Dao băm	Lưỡi dao dài 22cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	5,0
17	Kéo	Lưỡi kéo dài 15cm, chất liệu: inox	5,0
18	Thớt xanh	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
19	Thớt xanh dương	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
20	Thớt đỏ	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
21	Thớt vàng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
22	Thớt nâu	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
23	Thớt trắng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
24	Thớt gỗ tròn	Đường kính 50cm, chất liệu: gỗ	5,0
25	Muỗng inox	Chất liệu: inox	5,0
26	Đũa gỗ	Dài 30cm, chất liệu: gỗ	5,0
27	Vá inox	Dung tích 350ml, chất liệu: inox	5,0
28	Kẹp gấp inox	Chất liệu: inox	5,0
29	Dĩa sứ	Đường kính 20cm, chất liệu: sứ trắng	5,0
30	Dĩa sứ	Đường kính 25cm, chất liệu: sứ trắng	5,0
31	Dĩa sứ	Đường kính 30cm, chất liệu: sứ trắng	5,0
32	Dĩa sứ	Đường kính 35cm, chất liệu: sứ trắng	5,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
33	Dĩa sứ	Đường kính 40cm, chất liệu: sứ trắng	5,0
34	Thau inox	Đường kính 30cm, chất liệu: inox	5,0
35	Rổ inox	Đường kính 35cm, chất liệu: inox	5,0
36	Tô sứ	Đường kính 22cm, chất liệu: sứ	5,0
37	Thố sứ bầu dục	Chất liệu: sứ trắng	5,0
38	Chén sứ	Đường kính 12cm, chất liệu: sứ	5,0
39	Sạn gỗ	Dài 35cm, chất liệu: gỗ	5,0
40	Chảo sắt	Đường kính 40cm, chất liệu sắt	5,0
41	Vợt inox	Đường kính 25cm, chất liệu: inox	5,0
42	Sạn inox	Chiều dài 40cm, chất liệu: inox	5,0
43	Vỉ nướng inox	Kích thước 18*25cm, chất liệu: inox	5,0
44	Dao bào inox	Lưỡi dao dài 10cm, chất liệu: inox, cán nhựa	5,0
45	Xửng hấp	Đường kính 60cm, chất liệu: nhôm	5,0
46	Cối đá	Đường kính 20cm, chất liệu: đá	5,0
47	Chày gỗ	Chất liệu: gỗ	5,0
48	Lò quay heo bằng than	Chất liệu: inox, theo tiêu chuẩn chất lượng tại thời điểm mua	5,0
49	Lò nướng than	Chất liệu inox 201	5,0
50	Lu nướng gà, vịt	Chất liệu: đất nung	5,0
51	Bếp khè	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
52	Bếp gas 2 miệng lò	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Heo sữa	Kg	Nguyên con, tươi, không rách da	0,5
2	Vịt	Kg	Nguyên con, tươi, không rách da	0,4

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
3	Gà	Kg	Nguyên con, tươi, không rách da	0,35
4	Thịt heo	Kg	Màu hồng tươi, không mùi lạ	0,9
5	Thịt bò	Kg	Màu đỏ tươi, thớ nhỏ mịn, mỡ bò màu vàng nhạt	0,8
6	Thịt gà	Kg	Màu sắc tươi sáng, có độ đàn hồi cao	1
7	Mực	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,7
8	Hải sâm	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,4
9	Cá bống mú	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,3
10	Cá chẽm	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,4
11	Tôm	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	1
12	Cá saba	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,3
13	Vi cá	Kg	Mùi đặc trưng tự nhiên	0,01
14	Cua	Kg	Còn sống, cầm chắc tay	0,7
15	Cá hồi	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,3
16	Xương gà	Kg	Tươi, không có mùi lạ	1
17	Xương heo	Kg	Tươi, không có mùi lạ	1
18	Mắm Belacan	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,1
19	Tôm khô	Kg	Màu đỏ tự nhiên, không có mùi lạ	0,3

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
20	Chả cá	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,1
21	Đậu hũ	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
22	Cà rốt	Kg	Màu vàng sậm, cầm chắc tay, không dập	1
23	Ớt sừng	Kg	Màu đỏ tự nhiên, còn cuống, không dập	0,2
24	Bông cải xanh	Kg	Màu xanh tự nhiên, không thâm	0,5
25	Bông cải trắng	Kg	Màu trắng tự nhiên, không thâm	0,5
26	Cải thảo	Kg	Tươi, không dập, không sâu	0,3
27	Xà lách xoong	Kg	Tươi, không dập	0,2
28	Củ cải trắng	Kg	Màu trắng sáng, cầm chắc tay, không dập	0,3
29	Rau răm	Kg	Tươi, không dập	0,1
30	Hành tây	Kg	Vỏ sáng, cầm chắc tay	0,3
31	Nấm mèo	Kg	Màu tự nhiên, không có mùi lạ	0,05
32	Nấm kim châm	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,1
33	Nấm đông cô	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,1
34	Nấm tuyết	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
35	Nấm đùi gà	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
36	Cần tàu	Kg	Tươi, không dập	0,1

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
37	Hành tím	Kg	Vỏ sáng, cầm chắc tay	0,3
38	Hành lá	Kg	Tươi, không dập	0,2
39	Ngò rí	Kg	Tươi, không dập	0,05
40	Bánh mì	Ổ	Thơm mùi đặc trưng, không quá cứng	1
41	Bánh phồng tôm	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,1
42	Mì trứng	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,4
43	Bún tươi	Kg	Màu hơi đục, trắng ngà, sợi bún mềm	0,5
44	Bún khô	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,3
45	Mì Phúc Kiến	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
46	Nước dừa tươi	Kg	Cầm chắc tay, cuống còn mới	0,7
47	Nước cốt dừa	Lít	Lon không móp méo, còn hạn sử dụng	0,2
48	Bột cà ri	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
49	Ngũ vị hương	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,01
50	Dầu mè	Lít	Còn hạn sử dụng	0,02
51	Nước tương	Lít	Còn hạn sử dụng	0,2
52	Xì dầu đặc biệt	Lít	Còn hạn sử dụng	0,05
53	Tương ớt	Kg	Còn hạn sử dụng	0,25
54	Dầu hào	Kg	Còn hạn sử dụng	0,15

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
55	Dầu ăn	Lít	Còn hạn sử dụng	2
56	Muối	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,5
57	Đường	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,4
58	Bột ngọt	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,3
59	Me	Kg	Màu vàng sậm tự nhiên, không có mùi lạ	0,1
60	Hạt nêm	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,5
61	Tiêu	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,03
62	Nước mắm	Lít	Có độ đậm 40%, còn hạn sử dụng	0,3
63	Bột nghệ	Kg	Màu vàng đặc trưng, không có mùi mốc	0,05
64	Ớt bột Hàn Quốc	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,07
65	Tương ớt Hàn Quốc	Kg	Hộp không móp méo, còn hạn sử dụng	0,05
66	Mạch nha	Kg	Hũ không móp méo, còn hạn sử dụng	0,08
67	Tỏi	Kg	Màu tự nhiên, chắc	0,3
69	Lá rong biển	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
70	Gạo Nhật	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
71	Bột xù Nhật	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,1
72	Wasabi	Kg	Còn hạn sử dụng	0,03

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
73	Gừng ngâm chua	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,01
74	Nước tương Nhật	Lít	Còn hạn sử dụng	0,01
75	Thanh cua Nhật	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
76	Giáo trình chế biến món ăn Châu Á	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/\text{người học} \times \text{số giờ}$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	5,0	20

Phụ lục LXXXIX**Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo trình độ sơ cấp đối với nghề:****“Kỹ thuật chế biến món ăn Âu”***(Ban hành kèm theo Quyết định số 58/2026/QĐ-UBND)***A. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

- ❖ **Tên nghề:** Kỹ thuật chế biến món ăn Âu
- ❖ **Trình độ đào tạo:** Sơ cấp I
- ❖ **Thời gian đào tạo:** 318 giờ (*Lý thuyết: 78 giờ; thực hành: 240 giờ*)
- ❖ **Đối tượng tuyển sinh:** Từ 15 tuổi trở lên, biết đọc biết viết, có sức khỏe phù hợp với nghề cần học.
- ❖ **Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ sơ cấp I

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO**1. Về kiến thức**

- Mô tả được kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, phối hợp nguyên liệu, gia vị, phương pháp làm chín món ăn, kỹ thuật chế biến nước dùng, sốt, xúp.
- Mô tả được thương phẩm hàng thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng.

2. Về kỹ năng

- Chế biến được các món ăn khai vị.
- Chế biến được các món ăn chính.
- Chế biến được các món ăn tráng miệng.
- Xử lý một số tình huống nghiệp vụ kỹ thuật cơ bản trong quá trình chế biến món ăn, thực hiện được kỹ năng làm việc theo nhóm.
- Thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm, an toàn lao động và bảo vệ môi trường.

3. Thái độ

- Có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp trong công việc.
- Có tinh thần làm việc nghiêm túc, kỷ luật trong công việc.

- Cẩn thận, tỉ mỉ, thao tác đúng khi thực hiện các kỹ năng.
- Có khả năng tự học tập, phát triển và chuyển đổi nghề nghiệp.

II. NỘI DUNG VÀ THỜI GIAN ĐÀO TẠO

TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)		
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành
MĐ01	Nghệ vụ chế biến món ăn	48	48	0
MĐ02	Kiến thức dinh dưỡng	30	30	0
MĐ03	Chế biến món ăn khai vị	80	0	80
MĐ04	Chế biến món ăn chính	80	0	80
MĐ05	Chế biến món ăn tráng miệng	80	0	80
TỔNG CỘNG		318	78	240

B. ĐỊNH MỨC KINH TẾ KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU

Bảng 1: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: NGHIỆP VỤ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Âu**

Tên mô đun: **Nghệ vụ chế biến món ăn**

Mã mô đun: **MĐ01**

Trình độ đào tạo: **Sơ cấp I**

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	1,37	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	1,37	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	0	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,06	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Máy chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phòng chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	1,37
2	Máy tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1,37
3	Hệ thống âm thanh (Amplify, Micro, Loa)	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	1,37
4	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi	1,37
5	Bảng trắng (viết bút lông)	Kích thước: (125 x 240) cm	1,37
6	Bảng giấy lật (flipchart)	Kích thước: (60 x 180) cm	1,37
7	Bình chữa cháy	Loại thông dụng theo quy định PCCC	1,37
8	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Loại thông dụng theo quy định PCCC	1,37

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Giấy A0	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	0,33
2	Giấy A4	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	1
3	Dụng cụ lau bảng	Cái	Loại thông dụng trên thị trường	0,02
4	Giáo trình Nghiệp vụ chế biến món ăn	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
5	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,02
6	Pin tiêu 2A	Viên	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,02

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	1,37	2,33
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	0	0

Bảng 2: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KIẾN THỨC DINH DƯỠNG

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Âu**

Tên mô đun: **Kiến thức dinh dưỡng**

Mã mô đun: MD02

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	0,86	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,86	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	0	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,04	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Máy chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phong chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,86
2	Máy tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,86
3	Hệ thống âm thanh (Amplify, Micro, Loa)	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	0,86
4	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi	0,86
5	Bảng trắng (viết bút lông)	Kích thước: (125 x 240) cm	0,86

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
6	Bảng giấy lật (flipchart)	Kích thước: (60 x 180) cm	0,86

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Giáo trình Kiến thức dinh dưỡng	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
2	Bút lông viết bảng	Cây	Màu mực đậm	0,22
3	Pin tiểu 2A	Viên	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,22
4	Dụng cụ lau bảng	Cái	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,22
5	Giấy A0	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	0,33
6	Giấy A4	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	1

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số\ giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,86	1,46
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	0	0

Bảng 3: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN MÓN ĂN KHAI VỊ

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Âu**

Tên mô đun: **Chế biến món ăn khai vị**

Mã mô đun: MD03

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	4,44	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	4,44	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,22	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Hệ thống hút khói	Công suất: $\geq 1000W$	4,44
2	Bếp từ	Công suất: $\geq 2000W$	4,44
3	Bếp gas công nghiệp	Loại trung áp thông dụng tại thời điểm mua sắm	4,44
4	Tủ đông	- Dung tích $\geq 405\text{lít}$ - Công suất $\geq 2,4kW$	4,44
5	Tủ mát	- Dung tích $\geq 300\text{ lít}$ - Công suất $\geq 600w$	4,44
6	Máy xay đa năng	Công suất $\geq 600W$	4,44
7	Máy xay sinh tố	Công suất $\leq 750W$	4,44
8	Máy cán bột	Công suất $\geq 2200W$	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
9	Lò nướng hấp đa năng	Công suất $\geq 3500W$	4,44
10	Nồi hầm đa năng	- Công suất: $\geq 1000W$ - Dung tích: ≥ 5 lít	4,44
11	Bàn lạnh	- Công suất: $\geq 320 W$ - Dải nhiệt từ $(10\div 18)^{\circ}C$	4,44
12	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mì chính, đường...)	- Chất liệu: Nhựa hoặc có nắp đậy - Dung tích $\leq 300g$	4,44
13	Chậu đơn	- Chất liệu: Inox, - Kích thước $\geq (90 \times 75 \times 80)$ cm	4,44
14	Chậu đôi	Chất liệu: Inox, - Kích thước $\geq (150 \times 75 \times 80)$ cm	4,44
15	Bàn sơ chế	- Chất liệu: Inox - Kích thước $\geq (150 \times 75 \times 80)$ cm, có giá ở dưới	4,44
16	Giá đựng thớt	- Chất liệu: Inox, 3 tầng, có chặn - Kích thước: $\geq (150 \times 30 \times 50)$ cm	4,44
17	Bộ dao	Chất liệu: Inox	4,44
18	Chạn bát	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (120 \times 60 \times 160)$ cm	4,44
19	Bộ thớt	Chất liệu: Gỗ và nhựa	4,44
20	Tủ đựng gia vị	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (155 \times 60 \times 160)$ cm, có nhiều ngăn	4,44
21	Bộ rửa rá	Chất liệu: Inox	4,44
22	Bộ âu	Chất liệu: Inox	4,44
23	Cân đồng hồ	- Mức cân: 0,5kg đến 10kg - Sai số tối đa: $\pm 50 g$ - Sai số tối thiểu: $\pm 25g$	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
24	Cân điện tử	- Mức cân: 1g đến 3000g - Sai số: 0,1g - Độ phân giải $1/30000 \div 1/60000$	4,44
25	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Chất liệu: Inox và sứ trắng	4,44
26	Khay nướng	- Kích thước: $\geq (60 \times 40)$ cm - Loại chống dính	4,44
27	Khuôn nướng hình chữ nhật	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (20 \times 8 \times 10)$ cm	4,44
28	Bộ xoong	- Chất liệu: inox, có cán cách nhiệt có nắp đậy - Loại từ (2 ÷ 10) lít	4,44
29	Nhiệt kế	Loại thông dụng trên thị trường	4,44
30	Nồi hấp nhỏ	- Chất liệu: Inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 30 cm	4,44
31	Nồi xốt cao	- Chất liệu: Inox, có cán cách nhiệt và có nắp đậy - Dung tích ≥ 2 lít	4,44
32	Bộ chảo	Chất liệu: Chống dính Đường kính: 30cm, 40cm	4,44

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Đậu hòa lan	Kg	Tươi, màu xanh đều size	0,055
2	Bí đỏ	Kg	Vỏ láng, 2kg/trái	0,083
3	Cà chua	Kg	Màu đỏ, đều 12 trái/kg	0,16
4	Bắp bò	Kg	Màu đỏ, thịt chắc	0,027
5	Khoai tây	Kg	Tươi, không lên mầm	0,027
6	Hành tây	Kg	Vỏ láng, tươi	0,33
7	Đậu thận	Lon	Bao bì không bị móp, còn hạn sử dụng	0,044

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
8	Đậu móng ngựa	Lon	Bao bì không bị móp, còn hạn sử dụng	0,044
9	Thịt heo xông khói	Kg	Tươi, còn hạn sử dụng	0,083
10	Tôm sú	Kg	Tươi, không bị đen đầu, thịt chắc	0,25
11	Trái bơ	Kg	Tươi, vỏ láng, 4 trái/ kg	0,083
12	Xoài cát	Kg	Màu vàng, 2 trái /kg	0,055
13	Xốt mayonnaise	Chai	Bao bì nguyên vẹn Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,044
14	Cá mẩn ngâm dầu	Hộp	Bao bì nguyên vẹn Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,069
15	Phô mai bột	Kg	Màu vàng nhạt Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,02
16	Bưởi	Kg	Tươi, chắc	0,05
17	Nho đen không hạt	Kg	Tươi, đều size	0,06
18	Cà rốt	Kg	Tươi, vỏ láng	0,13
19	Whipping cream	Lít	Bao bì nguyên vẹn Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,16
20	Lá quế tươi	Kg	Tươi, khô ráo	0,002
21	Cà chua nghiền	Lon	Lon không bị móp Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,069
22	Ớt chuông đỏ	Kg	Tươi, vỏ láng đều màu	0,083
23	Ớt chuông xanh	Kg	Tươi, vỏ láng đều màu	0,066
24	Ớt chuông vàng	Kg	Tươi vỏ láng đều màu	0,83

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
25	Rượu brandy cognac	Lít	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,004
26	Thịt cua	Kg	Tươi, mùi thơm, không vụn	0,055
27	Cá hồi phi lê	Kg	Tươi, chắc thịt, màu đẹp	0,1
28	Hàu	Con	Sống, 5c/kg	1
29	Mực	Kg	Tươi, thịt chắc, trong	0,138
30	Bếp lon	Lon	Bao bì không bị móp Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,05
31	Cá hồi xông khói	Kg	Tươi, màu cam đẹp Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,1
32	Bột xù	Kg	Bao bì nguyên vẹn Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,08
33	Măng tây	Kg	Tươi, non ,xanh	0,083
34	Trứng gà	Cái	60gr/quả	1
35	Chanh vàng	Kg	Vỏ láng, chắc	0,055
36	Tương cà	Lít	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,066
37	Tương ớt	Lít	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,044
38	Mù tạt dion	Hũ	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,016
39	Bánh snack doritos	Bịch	Bao bì nguyên vẹn, hạn sử dụng	0,05
40	Xà lách romiane	Kg	Tươi, non, xanh	0,05
41	Ức gà phi lê	Kg	Tươi, chắc thịt	0,083

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
42	Dầu olive	Lít	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,13
43	Giấm trắng	Lít	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng	0,08
44	Cà tím	Kg	Tươi, vỏ láng	0,027
45	Hành tây tím	Kg	Tươi, đều size	0,022
46	Bánh mì baguette	Ổ	Giòn, thơm, màu vàng đều	0,027
47	Ngò tây	Kg	Tươi, xanh	0002
48	Bột mì	Kg	Nguồn gốc xuất xứ	0,027
49	Dưa leo	Kg	Tươi, chắc xanh	0,044
50	Phô mai fetta	Kg	Nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng, không vụn	0,022
51	Muối	Kg	Khô ráo, trắng	0,083
52	Chanh xanh	Kg	Tươi mỏng vỏ	0,055

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/\text{người học} \times \text{số giờ}$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	4,44	17,76

Bảng 4: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN MÓN ĂN CHÍNH

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Âu**

Tên mô đun: **Chế biến món ăn chính**

Mã mô đun: MD04

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	4,44	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	4,44	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,22	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Hệ thống hút khói	Công suất: $\geq 1000W$	4,44
2	Bếp từ	Công suất: $\geq 2000W$	4,44
3	Bếp gas công nghiệp	Loại trung áp thông dụng tại thời điểm mua sắm	4,44
4	Tủ đông	- Dung tích $\geq 405\text{lít}$ - Công suất $\geq 2,4kW$	4,44
5	Tủ mát	- Dung tích $\geq 300\text{ lít}$ - Công suất $\geq 600w$	4,44
6	Máy xay đa năng	Công suất $\geq 600W$	4,44
7	Máy xay sinh tố	Công suất $\leq 750W$	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
8	Máy cán bột	Công suất $\geq 2200W$	4,44
9	Lò nướng hấp đa năng	Công suất $\geq 3500W$	4,44
10	Nồi hầm đa năng	- Công suất: $\geq 1000W$ - Dung tích: $\geq 5\text{lít}$	4,44
11	Bàn lạnh	- Công suất: $\geq 320 W$ - Dải nhiệt từ $(10\div 18)^{\circ}C$	4,44
12	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường...)	- Chất liệu: Nhựa hoặc có nắp đậy - Dung tích $\leq 300g$	4,44
13	Chậu đơn	- Chất liệu: Inox, - Kích thước $\geq (90 \times 75 \times 80)$ cm	4,44
14	Chậu đôi	- Chất liệu: Inox - Kích thước $\geq (150 \times 75 \times 80)$ cm	4,44
15	Bàn sơ chế	- Chất liệu: Inox - Kích thước $\geq (150 \times 75 \times 80)$ cm	4,44
16	Giá đựng thớt	- Chất liệu: Inox, 3 tầng, có chặn - Kích thước: $\geq (150 \times 30 \times 50)$ cm	4,44
17	Bộ dao	Chất liệu: Inox	4,44
18	Chạn bát	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (120 \times 60 \text{cm} \times 160)$ cm	4,44
19	Bộ thớt	Chất liệu: Gỗ và nhựa	4,44
20	Tủ đựng gia vị	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (155 \times 60 \times 160)$ cm, có nhiều ngăn	4,44
21	Bộ rửa rá	Chất liệu: Inox	4,44
22	Bộ âu	Chất liệu: Inox	4,44
23	Cân đồng hồ	- Mức cân: 0,5kg đến 10kg - Sai số tối đa: $\pm 50 g$	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		- Sai số tối thiểu: $\pm 25g$	
24	Cân điện tử	- Mức cân: 1g đến 3000g - Sai số: 0,1g - Độ phân giải $1/30000 \div 1/60000$	4,44
25	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Chất liệu: Inox và sứ trắng	4,44
26	Khay nướng	- Kích thước: $\geq (60 \times 40)cm$ - Loại chống dính	4,44
27	Khuôn nướng hình chữ nhật	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (20 \times 8 \times 10)cm$	4,44
28	Bộ xoong	- Chất liệu: inox, có cán cách nhiệt có nắp đậy - Loại từ $(2 \div 10)lít$	4,44
29	Nhiệt kế	Loại thông dụng trên thị trường	4,44
30	Nồi hấp nhỏ	- Chất liệu: Inox, 2 tầng - Đường kính $\geq 30cm$	4,44
31	Nồi xốt cao	- Chất liệu: Inox, có cán cách nhiệt và có nắp đậy - Dung tích $\geq 2lít$	4,44
32	Bộ chảo	- Chất liệu: Chống dính - Đường kính: 30cm, 40 cm	4,44
33	Bộ khay	- Chất liệu: inox - Kích thước: 30cm x 40 cm	4,44

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Gà nguyên con	Kg	Tươi, chắc thịt 2.5kg/con	0,27
2	Thăn bò ngoại Úc	Kg	Tươi, thịt đỏ, nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,138

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
3	Cút	Con	Tươi, chắc thịt 400gr/con	0,27
4	Cá hồi phi lê	Kg	Tươi, chắc thịt	0,08
5	Tôm sú	Kg	Tươi, đầu không đen, chắc thịt	0,27
6	Bạch tuộc	Kg	Tươi, chắc thịt, không mùi tanh	0,05
7	Nghêu	Kg	Sống, đều size 30con/ kg	0,05
8	Củ hời	Kg	Tươi, xanh, non	0,038
9	Thăn bò nội Úc	Kg	Tươi, chắc thịt, nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,16
10	Gan ngỗng	Kg	Tươi, nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,02
11	Bó xôi	Kg	Tươi, khô ráo, xanh	0,05
12	Thịt bò xay	Kg	Thịt đỏ, không mỡ	0,127
13	Sườn cừu	Kg	Thịt đỏ, ít mỡ, nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,08
14	Bột ớt paprika	Kg	Màu đỏ, nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,005
15	Tiêu đen	Kg	Thơm, khô ráo	0,005
16	Bột demi glace	Kg	Không vón cục, nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,02
17	Rượu vang đỏ	Lít	Nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,05
18	Hành tây	Kg	Tươi, vỏ láng	0,27
19	Cà rốt baby	Kg	Tươi, đều màu, size	0,05
20	Khoai tây	Kg	Tươi, không mọc mầm	0,16

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
21	Giấm đen	Lít	Nguồn gốc xuất xứ,hạn sử dụng	0,016
22	Ớt chuông đỏ	Kg	Tươi, vỏ lang, trái thẳng	0,08
23	Whipping cream	Lít	Bao bì nguyên vẹn, nguồn gốc xuất xứ,hạn sử dụng	0,05
24	Ớt chuông xanh	Kg	Tươi,khô ráo, xanh	0,08
25	Ngò tây	Kg	Tươi khô ráo xanh	0,05
26	Tương cà	Lít	Nguồn gốc xuất xứ hạn sử dụng	0,027
27	Bánh mì burger	Cái	Mềm, đều size	1
28	Trứng gà	Cái	60 gr/quả	1
29	Khoai tây baby	Kg	Tươi, vỏ láng	0,05
30	Xà lách búp	Kg	Tươi, xanh, ráo	0,038
31	Cà chua	Kg	Tươi, màu đỏ đều	0,1
32	Lá hương thảo tươi	Kg	Tươi, xanh,non	0,002
33	Rượu vang trắng	Lít	Nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,04
34	Tỏi	Kg	Tươi, non	0,027
35	Phô mai cheddar	Kg	Bao bì nguyên vẹn nguồn gốc xuất xứ hạn sử dụng	0,027
36	Bí ngòi vàng	Kg	Tươi,vỏ láng,thẳng	0,083
37	Bí ngòi xanh	Kg	Tươi vỏ láng thẳng	0,083
38	Dầu ăn	Lít	Nguồn gốc xuất xứ,hạn sử dụng	0,11

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
39	Dầu olive	Lít	Nguồn gốc xuất xứ,hạn sử dụng	0,05
40	Muối	Kg	Trắng, ráo, nguồn gốc xuất xứ	0,083
41	Nấm rơm	Kg	Tươi, trắng, ráo	0,66
42	Phô mai mozzarella	Kg	Bao bì nguyên vẹn,nguồn gốc xuất xứ,hạn sử dụng	0,027
43	Phô mai bột	Kg	Bao bì nguyên vẹn, nguồn gốc xuất xứ hạn sử dụng	0,022
44	Lá nguyệt quế khô	Kg	Khô ráo, không nát	0,001
45	Bột xù	Kg	Nguồn gốc xuất xứ hạn sử dụng	0,01
46	Bơ	Kg	Nguồn gốc xuất xứ,hạn sử dụng	0,1
47	Vịt nguyên con	Kg	3kg/con, tươi,chắc,làm sạch	0,33
48	Sườn heo	Kg	Tươi, non, đầy thịt	0,11
49	Đùi gà gốc tư	Kg	Tươi, chắc	0,305
50	Bò phi lê	Kg	Tươi, thịt đỏ	0,194
51	Mực ống	Kg	Tươi, thịt trong, size 6 con/ kg	0,166
52	Cá chẽm	Kg	Tươi, chắc, mắt trong	0,22
53	Xúc xích	Kg	Tươi, nguồn gốc xuất xứ hạn sử dụng	0,138
54	Heo cốt lết	Kg	Tươi, non, không xương, mỡ	0,17
55	Cua biển	Kg	2con/kg, chắc, ,sống	0,16
56	Tôm càng xanh	Kg	Sống, 8 con/kg còn càng	0,11

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
57	Bí ngò xanh	Kg	Tươi, xanh, thẳng, vỏ láng	0,02
58	Bí ngò vàng	Kg	Tươi, màu vàng đậm, vỏ láng	0,05
59	Cà rốt	Kg	Tươi vỏ láng	0,13
60	Hành tây	Kg	Tươi, vỏ láng	0,14
61	Ớt chuông	Kg	Tươi vỏ láng, thẳng	0,05
62	Trái bơ	Kg	3 trái/kg tươi, vỏ láng, vừa chín	0,05
63	Cà chua	Kg	Tươi, màu đỏ đẹp đều	0,22
64	Mì ý	Bịch	Nguồn gốc xuất xứ hạn sử dụng 500gr/kg	0,055
65	Táo xanh	Kg	Tươi, vỏ láng 6 trái/kg	0,055
66	Nấm rơm	Kg	Trắng, sạch	0,055
67	Khoai tây	Kg	Tươi, không mọc mầm	0,27
68	Thịt heo xông khói	Kg	Tươi, nguồn gốc xuất xứ hạn sử dụng	0,066
69	Khoai lang tím	Kg	Vỏ láng, không hư	0,055
70	Ngò tây	Kg	Tươi, ráo, xanh	0,005
71	Lá hương thảo tươi	Kg	Tươi, ráo, xanh	0,001
72	Bơ	Kg	Nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0.11

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	4,44	17,76

Bảng 5: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Âu**

Tên mô đun: **Chế biến món ăn tráng miệng**

Mã mô đun: MD05

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	4,44	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	4,44	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,22	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Công suất: $\geq 50W$	4,44
2	Hệ thống hút khói	Công suất: $\geq 1000W$	4,44
3	Bếp từ	Công suất: $\geq 2000W$	4,44
4	Bếp gas công nghiệp	Loại trung áp thông dụng tại thời điểm mua sắm	4,44
5	Tủ đông	- Dung tích ≥ 405 lít - Công suất $\geq 2,4kW$	4,44
6	Tủ mát	- Dung tích ≥ 300 lít - Công suất $\geq 600w$	4,44
7	Máy xay đa năng	Công suất $\geq 600W$	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
8	Máy xay sinh tố	Công suất $\leq 750W$	4,44
9	Lò nướng hấp đa năng	Công suất $\geq 3500W$	4,44
10	Nồi hầm đa năng	- Công suất: $\geq 1000W$ - Dung tích: ≥ 5 lít	4,44
11	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	4,44
12	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường...)	- Chất liệu: Nhựa hoặc có nắp đậy - Dung tích $\leq 300g$	4,44
13	Chậu đơn	- Chất liệu: Inox, - Kích thước $\geq (90 \times 75 \times 80)$ cm	4,44
14	Chậu đôi	- Chất liệu: Inox - Kích thước $\geq (150 \times 75 \times 80)$ cm	4,44
15	Bàn sơ chế	- Chất liệu: Inox - Kích thước $\geq (150 \times 75 \times 80)$ cm, có giá ở dưới	4,44
16	Giá đựng thớt	- Chất liệu: Inox, 3 tầng, có chặn - Kích thước: $\geq (150 \times 30 \times 50)$ cm	4,44
17	Bộ dao	Chất liệu: Inox	4,44
18	Chặn bát	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (120 \times 60 \text{cm} \times 160)$ cm	4,44
19	Bộ thớt	Chất liệu: Gỗ và nhựa	4,44
20	Tủ đựng gia vị	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (155 \times 60 \times 160)$ cm, có nhiều ngăn	4,44
21	Bộ rửa rá	Chất liệu: Inox	4,44
22	Bộ âu	Chất liệu: Inox	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
23	Cân điện tử	- Mức cân: 1g đến 3000g - Sai số: 0,1g - Độ phân giải 1/30000 ÷ 1/60000	4,44
24	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Chất liệu: Inox và sứ trắng	4,44
25	Khay nướng	- Kích thước: $\geq (60 \times 40)$ cm - Loại chống dính	4,44
26	Khuôn nướng hình chữ nhật	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (20 \times 8 \times 10)$ cm	4,44
27	Bộ xoong	- Chất liệu: inox, có cán cách nhiệt có nắp đậy - Loại từ (2 ÷ 10)lít	4,44
28	Nồi xốt cao	- Chất liệu: Inox, có cán cách nhiệt và có nắp đậy - Dung tích ≥ 2 lít	4,44
29	Bộ chảo	Chất liệu: Chống dính - Đường kính: 30cm, 40cm	4,44
30	Bộ khay	Chất liệu: inox - Kích thước: 30cm, 40cm	4,44

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Trái bơ	Kg	Tươi, vỏ láng, 4 trái/ kg	0,083
2	Xoài cát	Kg	Màu vàng, 2 trái /kg	0,055
3	Xốt mayonnaise	Chai	Bao bì nguyên vẹn, hạn sử dụng 400ml/chai	0,044
4	Cá măn ngâm dầu	Hộp	Bao bì nguyên vẹn, hạn sử dụng 250gr/hộp	0,069
5	Phô mai bột	Kg	Màu vàng nhạt, hạn sử dụng	0,02
6	Bưởi	Kg	Tươi, chắc 2.5kg/trái	0,05

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
7	Nho đen không hạt	Kg	Tươi, đều size	0,06
8	Cà rốt	Kg	Tươi , vỏ láng,	0,13
9	Whipping cream	Lít	Bao bì nguyên vẹn, hạn sử dụng	0,16
10	Lá quế tươi	Kg	Tươi, khô ráo	0,002
11	Cà chua nghiền	Lon	Lon không bị móp, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ 450gr/lon	0,069
12	Ớt chuông đỏ	Kg	Tươi, vỏ láng đều màu	0,083
13	Ớt chuông xanh	Kg	Tươi vỏ láng đều màu	0,066
14	Ớt chuông vàng	Kg	Tươi vỏ láng đều màu	0,83
15	Rượu brandy Cognac	Lít	Nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng rõ ràng	0,004
16	Thịt cua	Kg	Tươi, mùi thơm, không vụn	0,055
17	Cá hồi phi lê	Kg	Tươi, chắc thịt, màu đẹp	0,1
18	Hàu	Con	Sống, 5c/kg	1
19	Mực	Kg	Tươi, thịt chắc, trong	0,138
20	Bắp lon	Lon	Bao bì không bị móp, nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng 430gr/lon	0,05
21	Cá hồi xông khói	Kg	Tươi, màu cam đẹp, nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,1
22	Bột xù	Kg	Bao bì nguyên vẹn, nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,08
23	Măng tây	Kg	Tươi, non , xanh	0,083
24	Trứng gà	Cái	60gr/quả	1

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
25	Chanh vàng	Kg	Vỏ láng, chắc 6 trái/kg	0,055
26	Tương cà	Lít	Nguồn gốc xuất xứ hạn sử dụng	0,066
27	Tương ớt	Lít	Nguồn gốc xuất xứ hạn sử dụng	0,044
28	Mù tạt dion	Hũ	Nguồn gốc xuất xứ hạn sử dụng 300gr/hũ	0,016
29	Bánh snack doritos	Bịch	Bao bì nguyên vẹn, hạn sử dụng 450gr/bịch	0,05
30	Xà lách romiane	Kg	Tươi, non, xanh	0,05
31	Thịt bò đùi	Kg	Tươi, chắc thịt, đỏ	0,083
32	Dầu olive	Lít	Nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,13
33	Giấm trắng	Lít	Nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,08
34	Cà tím	Kg	Tươi, vỏ láng	0,027
35	Hành tây tím	Kg	Tươi, đều size	0,022
36	Bí ngò xanh	Kg	Tươi, vỏ láng, trái thẳng	0,027
37	Ngò tây	Kg	Tươi, xanh	0,002
38	Bột mì	Kg	Nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,027
39	Dưa leo	Kg	Tươi, chắc xanh	0,044
40	Phô mai fetta	kg	Nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng, không vụn	0,022
41	Muối	Kg	Khô ráo, trắng	0,083
42	Chanh xanh	Kg	Tươi mỏng vỏ	0,055

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	4,22	16,9

Phụ lục XC**Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo trình độ sơ cấp đối với nghề:****“Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam”***(Ban hành kèm theo Quyết định số 58/2026/QĐ-UBND)***A. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

- ❖ **Tên nghề:** Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam
- ❖ **Trình độ đào tạo:** Sơ cấp I
- ❖ **Thời gian đào tạo:** 308 giờ (*Lý thuyết: 68 giờ; thực hành: 240 giờ*)
- ❖ **Đối tượng tuyển sinh:** Từ 15 tuổi trở lên, biết đọc biết viết, có sức khỏe phù hợp với nghề cần học.
- ❖ **Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ sơ cấp I

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO**1. Về kiến thức**

- Mô tả được kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, phối hợp nguyên liệu, gia vị, phương pháp làm chín món ăn, kỹ thuật chế biến nước dùng, sốt, xúp.
- Mô tả được thương phẩm hàng thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng.

2. Về kỹ năng

- Vận dụng những kiến thức được học để xây dựng thực đơn cho khách.
- Chế biến được các món ăn khai vị.
- Chế biến được các món ăn chính.
- Trang trí, trình bày được các loại món ăn.
- Xử lý một số tình huống nghiệp vụ kỹ thuật cơ bản trong quá trình chế biến món ăn, thực hiện được kỹ năng làm việc theo nhóm.

3. Thái độ

- Có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp trong công việc.
- Có tinh thần làm việc nghiêm túc, kỷ luật trong công việc.
- Cẩn thận, tỉ mỉ, thao tác đúng khi thực hiện các kỹ năng.

- Có khả năng tự học tập, phát triển và chuyển đổi nghề nghiệp.

II. NỘI DUNG VÀ THỜI GIAN ĐÀO TẠO

TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)		
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành
MĐ01	Nghệ vụ chế biến món ăn	30	30	0
MĐ02	Kiến thức dinh dưỡng	30	30	0
MĐ03	Kỹ thuật băm, thái, xóc chảo	36	0	36
MĐ04	Kỹ thuật tía rau củ quả	36	8	28
MĐ05	Chế biến món ăn khai vị và điểm tâm	88	0	88
MĐ06	Chế biến món ăn chính	88	0	88
TỔNG CỘNG		308	68	240

B. ĐỊNH MỨC KINH TẾ KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN VIỆT NAM

Bảng 1: **ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT**
MÔ ĐUN: NGHIỆP VỤ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam**

Tên mô đun: **Nghệ vụ chế biến món ăn**

Mã mô đun: **MĐ01**

Trình độ đào tạo: **Sơ cấp I**

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	0,86	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,86	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	0	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,04	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Máy chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phong chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,86
2	Máy tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,86
3	Hệ thống âm thanh (Amplify, Micro, Loa)	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	0,86
4	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi	0,86
5	Bảng trắng (viết bút lông)	Kích thước: (125 x 240) cm	0,86
6	Bảng giấy lật (flipchart)	Kích thước: (60 x 180) cm	0,86

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Giáo trình nghiệp vụ chế biến món ăn	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
2	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,02
3	Pin tiểu 2A	Viên	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,02
4	Dụng cụ lau bảng	Cái	- Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,22
5	Giấy A0	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	0,22
6	Giấy A4	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	1

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/\text{người học} \times \text{số giờ}$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,86	1,46
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	0	0

Bảng 2: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KIẾN THỨC DINH DƯỠNG

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam**

Tên mô đun: **Kiến thức dinh dưỡng**

Mã mô đun: MD02

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	0,86	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,86	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	0	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,04	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Máy chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phong chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,86
2	Máy tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,86
3	Hệ thống âm thanh (Amplify, Micro, Loa)	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	0,86
4	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi	0,86
5	Bảng trắng (viết bút lông)	Kích thước: (125 x 240) cm	0,86

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
6	Bảng giấy lật (flipchart)	Kích thước: (60 x 180) cm	0,86

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Giáo trình Kiến thức dinh dưỡng	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
2	Bút lông viết bảng	Cây	Màu mực đậm	0,22
3	Pin tiểu 2A	Viên	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,22
4	Dụng cụ lau bảng	Cái	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,22
5	Giấy A0	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	0,22
6	Giấy A4	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	1

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số\ giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,86	1,46
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	0	0

Bảng 3: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KỸ THUẬT BĂM, THÁI, XỐC CHẢO

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam**

Tên mô đun: **Kỹ thuật băm, thái, xóc chảo**

Mã mô đun: **MD03**

Trình độ đào tạo: **Sơ cấp I**

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	2,0	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	2,0	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,1	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Chảo đá hoa cương	Đường kính 25cm, chất liệu: đá	2,0
2	Chảo chống dính	Đường kính 20cm, chất liệu: inox	2,0
3	Nồi inox	Dung tích 20 Lít, chất liệu: inox	2,0
4	Dao cắt thịt	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 15cm, chất liệu: inox	2,0
5	Dao chặt xương	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	2,0
6	Dao băm	Lưỡi dao dài 22cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	2,0
7	Thớt xanh	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
8	Thớt xanh dương	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
9	Thớt đỏ	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
10	Thớt vàng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
11	Thớt nâu	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
12	Thớt trắng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
13	Thớt gỗ tròn	Đường kính 50cm, chất liệu: gỗ	2,0
14	Muỗng inox	Chất liệu: inox	2,0
15	Đũa gỗ	Dài 30cm, chất liệu: gỗ	2,0
16	Vá inox	Dung tích 350ml, chất liệu: inox	2,0
17	Kẹp gấp inox	Chất liệu: inox	2,0
18	Dĩa sứ	Đường kính 30cm, chất liệu: sứ trắng	2,0
19	Dĩa sứ	Đường kính 35cm, chất liệu: sứ trắng	2,0
20	Thau inox	Đường kính 30cm, chất liệu: inox	2,0
21	Rổ inox	Đường kính 35cm, chất liệu: inox	2,0
22	Tô sứ	Đường kính 22cm, chất liệu: sứ	2,0
23	Thố sứ bầu dục	Chất liệu: sứ trắng	2,0
24	Chén sứ	Đường kính 12cm, chất liệu: sứ	2,0
25	Sạn gỗ	Dài 35cm, chất liệu: gỗ	2,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
26	Chảo sắt	Đường kính 40cm, chất liệu sắt	2,0
27	Vợt inox	Đường kính 25cm, chất liệu: inox	2,0
28	Dao bào inox	Lưỡi dao dài 10cm, chất liệu: inox, cán nhựa	2,0
29	Xung hấp	Đường kính 60cm, chất liệu: nhôm	2,0
30	Bếp khê	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,0
31	Bếp gas 2 miệng lò	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,0

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Thịt gà	Kg	Không rách da, không mùi lạ	0,5
2	Thịt vịt	Kg	Không rách da, không mùi lạ	0,45
3	Trứng gà	Quả	Vỏ trứng hơi nhám, sần sùi, không nứt	2
4	Lạp xường	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,15
5	Củ cải trắng	Kg	Màu trắng sáng, cầm chắc tay, không dập	2
6	Cà rốt	Kg	Màu vàng sậm, cầm chắc tay, không dập	0,5
7	Cải thảo	Kg	Màu tự nhiên, không dập	0,3
8	Đậu que	Kg	Màu xanh, không sâu	0,2
9	Gừng	Kg	Vỏ sáng bóng, cầm chắc tay	0,25
10	Gạo	Kg	Màu trắng tự nhiên, không mùi lạ	0,3

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
11	Bông cải trắng	Kg	Màu trắng tự nhiên, không thâm	0,2
12	Mì khô	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,35
13	Hành lá	Kg	Tươi, không dập	0,1
14	Cần tàu	Kg	Tươi, không dập	0,15
15	Hành tím	Kg	Màu tự nhiên, chắc	0,1
16	Đông cô khô	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
17	Tỏi	Kg	Màu tự nhiên, chắc	0,15
18	Dầu mè	Lít	Còn hạn sử dụng	0,02
19	Nước tương	Lít	Còn hạn sử dụng	0,2
20	Xì dầu đặc biệt	Lít	Còn hạn sử dụng	0,1
21	Tương ớt	Kg	Còn hạn sử dụng	0,05
22	Dầu hào	Kg	Còn hạn sử dụng	0,1
23	Dầu ăn	Lít	Còn hạn sử dụng	0,5
24	Muối	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,25
25	Đường	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,15
26	Bột ngọt	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,1
27	Hạt nêm	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
28	Tiêu	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,02

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số\ giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	2,0	8,0

Bảng 4: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KỸ THUẬT TĨA RAU CỦ QUẢ

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam**

Tên mô đun: **Kỹ thuật tĩa rau củ quả**

Mã mô đun: MĐ04

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	1,77	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,22	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	1,55	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,08	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Thau nhỏ	Chất liệu nhựa	1,55
2	Dao tĩa nhọn mũi	Chất liệu sắt	1,55
3	Dao bào răng cưa	Chất liệu sắt	1,55
4	Thớt mỏng	Chất liệu nhựa	1,55
5	Dao thái lớn	Chất liệu inox	1,55
6	Bảng trắng (viết bút lông)	Kích thước: (125 x 240) cm	1,55

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Dưa leo	Kg	Chắc, không héo	0,3
2	Cà chua trái	Kg	Cứng, chắc bóng sáng, màu đỏ đều	0,3
3	Tỏi củ	Kg	Chắc không lép	0,05
4	Củ cải trắng, đỏ	Củ	Cứng chắc cuống tươi, không xốp	2,0
5	Dưa hấu dài	Trái	Nặng tay, bóng, da sẫm màu	1,0
6	Ớt sừng đỏ	Kg	Cứng, bóng màu đỏ tươi	0,1
7	Giáo trình kỹ thuật tĩa rau cũ	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
8	Dụng cụ lau bảng	Cái	Loại thông dụng chưa qua sử dụng	0,02
9	Bút lông viết bảng	Cây	- Màu mực đậm	0,02

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,22	0,39
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	1,33	5,32

Bảng 5: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN MÓN ĂN KHAI VỊ VÀ ĐIỂM TÂM

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam**

Tên mô đun: **Chế biến món ăn khai vị và điểm tâm**

Mã mô đun: MD05

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	4,88	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	4,88	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,24	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Nồi cao	Chất liệu: Inox dày 304 Dung tích: 20 Lít	4,88
2	Nồi 2 đáy	Chất liệu: Inox Dung tích: 5 Lít	4,88
3	Vá lớn, cán dài	Chất liệu: Inox dày Thể tích 0.35 Lít	4,88
4	Sạn xào	Chất liệu: gỗ	4,88
5	Dĩa tròn	Chất liệu: sứ Đường kính: 25cm	4,88
6	Tô	Chất liệu: sứ Thể tích 0.8- 1.0 lít	4,88
7	Dĩa lót	Chất liệu: sứ Đường kính: 20- 22 cm	4,88

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
8	Chén chấm nhỏ	Chất liệu: sứ	4,88
9	Muỗng súp	Chất liệu: sứ, Inox	4,88
10	Đũa ăn	Chất liệu: gỗ hoặc nhựa	4,88
11	Chén súp	Chất liệu: sứ	4,88
12	Thố súp	Chất liệu: sứ	4,88
13	Lò nướng điện	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,88
14	Tủ đông	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,88
15	Tủ lạnh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,88
16	Chảo đá hoa cương	Đường kính 25cm, chất liệu: đá	4,88
17	Chảo chống dính	Đường kính 20cm, chất liệu: inox	4,88
18	Nồi inox	Dung tích 5 Lít, chất liệu: inox	4,88
19	Nồi inox	Dung tích 10 Lít, chất liệu: inox	4,88
20	Nồi inox	Dung tích 15 Lít, chất liệu: inox	4,88
21	Nồi inox	Dung tích 20 Lít, chất liệu: inox	4,88
22	Nồi inox	Dung tích 50 Lít, chất liệu: inox	4,88
23	Lẩu inox	Đường kính 28cm, chất liệu: inox	4,88
24	Dao cắt thịt	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 15cm, chất liệu: inox	4,88
25	Dao chặt xương	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	4,88
26	Dao băm	Lưỡi dao dài 22cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	4,88
27	Kéo	Lưỡi kéo dài 15cm, chất liệu: inox	4,88
28	Thớt xanh	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	4,88
29	Thớt xanh dương	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao	4,88

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		cấp	
30	Thớt đỏ	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	4,88
31	Thớt vàng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	4,88
32	Thớt nâu	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	4,88
33	Thớt trắng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	4,88
34	Thớt gỗ tròn	Đường kính 50cm, chất liệu: gỗ	4,88
35	Muỗng inox	Chất liệu: inox	4,88
36	Đũa gỗ	Dài 30cm, chất liệu: gỗ	4,88
37	Vá inox	Dung tích 350ml, chất liệu: inox	4,88
38	Kẹp gấp inox	Chất liệu: inox	4,88
39	Dĩa sứ	Đường kính 20cm, chất liệu: sứ trắng	4,88
40	Dĩa sứ	Đường kính 25cm, chất liệu: sứ trắng	4,88
41	Dĩa sứ	Đường kính 30cm, chất liệu: sứ trắng	4,88
42	Dĩa sứ	Đường kính 35cm, chất liệu: sứ trắng	4,88
43	Dĩa sứ	Đường kính 40cm, chất liệu: sứ trắng	4,88
44	Thau inox	Đường kính 30cm, chất liệu: inox	4,88
45	Rổ inox	Đường kính 35cm, chất liệu: inox	4,88
46	Tô sứ	Đường kính 22cm, chất liệu: sứ	4,88
47	Thố sứ bầu dục	Chất liệu: sứ trắng	4,88
48	Chén sứ	Đường kính 12cm, chất liệu: sứ	4,88
49	Sạn gỗ	Dài 35cm, chất liệu: gỗ	4,88
50	Chảo sắt	Đường kính 40cm, chất liệu sắt	4,88
51	Vợt inox	Đường kính 25cm, chất liệu: inox	4,88

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
52	Sạn inox	Chiều dài 40cm, chất liệu: inox	4,88
53	Vỉ nướng inox	Kích thước 18*25cm, chất liệu: inox	4,88
54	Dao bào inox	Lưỡi dao dài 10cm, chất liệu: inox, cán nhựa	4,88
55	Xửng hấp	Đường kính 60cm, chất liệu: nhôm	4,88
56	Cối đá	Đường kính 20cm, chất liệu: đá	4,88
57	Chày gỗ	Chất liệu: gỗ	4,88
58	Lò quay heo bằng than	Chất liệu: inox, theo tiêu chuẩn chất lượng tại thời điểm mua	4,88
59	Lò nướng than	Chất liệu inox 201	4,88
60	Lu nướng gà, vịt	Chất liệu: đất nung	4,88
61	Bếp khè	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,88
62	Bếp gas 2 miệng lò	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,88

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Úc gà	Kg	Vàng, chắc, không nhũn	0,1
2	Đậu hủ non	Kg	Trắng, có nguồn gốc rõ ràng, không vị chua	0,05
3	Củ hủ dừa	Kg	Trắng, giòn không mềm	0,05
4	Miến	Kg	Khô, không vụn có nguồn gốc rõ ràng	0,1
5	Hành lá	Gram	Tươi không héo	0,02
6	Củ sắn	Kg	Chắc, không xốp	0,03
7	Dấm trắng 5%	Lít	Xuất xứ nguồn gốc rõ ràng	0,05

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
8	Bắp Mỹ trái	Kg	Hạt đều, không sâu	0,05
9	Bánh phở	Kg	Trắng, thơm không mùi lạ	0,2
10	Hoa hồi	Gram	Nguyên cánh không vỡ, thơm	0,001
11	Đinh hương	Gram	Nguyên cánh không vỡ, thơm	0,001
12	Hạt ngò	Gram	Sáng màu, không sâu mọt	0,001
13	Quế khâu	Gram	Thơm, khô	0,001
14	Tiểu hồi	Gram	Khô, không sâu mọt	0,001
15	Xá sùng	Gram	Dày, không cát	0,01
16	Giò sống	Kg	Trắng hồng, dẻo, không quá mặn	0,05
17	Nấm mèo	Gram	Tai lớn, khô, không sâu mọt	0,01
18	Xương ống heo	Kg	Tươi, chắc, thơm	0,15
19	Bắp bò	Kg	Mềm, tơ không già	0,05
20	Nạm bò	Kg	Mỡ vàng thơm, chắc không tách lớp	0,05
21	Gầu bò	Kg	Giòn, thơm không mùi lạ	0,05
22	Xương ống bò	Kg	Chắc, ống tủy lớn, tươi không mùi lạ	0,15
23	Thịt u bò (thịt cổ)	Kg	Chắc, vân mỡ nhiều, trắng, thơm	0,05
24	Giò heo	Kg	Da trắng hồng, không rách da	0,15
25	Lá chanh	Gram	Xanh không vàng	0,01

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
26	Gừng củ	Kg	Tươi, không quá già	0,03
27	Ngò rí	Kg	Tươi, xanh non	0,003
28	Tương ớt Bắc	Lít	Xuất xứ nguồn gốc rõ ràng	0,027
29	Sò huyết	Kg	Lớn, không mùi hôi	0,1
30	Me vắt	Kg	Vàng, không sậm màu	0,01
31	Tương xí muội	Lít	Xuất xứ nguồn gốc rõ ràng	0,027
32	Bún tươi	Kg	Trắng, không nhiều phụ gia	0,2
33	Xương vá bò	Kg	Chắc, cứng vá lớn	0,2
34	Xương đuôi heo	Kg	Chắc, sắc hồng, không mùi lạ	0,2
35	Xương bông gà	Kg	Tươi, không mùi lạ	0,2
36	Đậu phộng hạt sống	Kg	Hạt tròn, chắc, không sâu, lép	0,05
37	Mè trắng	Kg	Thơm không gắt dầu, chắc	0,03
38	Nước tương	Lít	Thơm, sánh, không mùi lạ	0,027
39	Mắm ruốc Huế	Hủ	Loại thông dụng, còn hạn sử dụng	1,0
40	Sả cây	Cây	Tươi, chắc không héo	3,0
41	Sate khô cay	Hủ	Loại thông dụng, còn hạn sử dụng	1,0
42	Bắp chuối bào	Kg	Tươi, non, không già, không vị lạ	0,05
43	Rau muống bào	Kg	Non, xanh, không già	0,05

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
44	Rau thơm các loại(quế, húng lủi, húng cây, rau răm)	Kg	Xanh, tươi, không sâu	0,05
45	Tôm	Kg	Tươi, không rơi đầu	0,1
46	Thịt ba rọi ít mỡ không dày	Kg	Tươi, không mùi lạ	0,05

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học x số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	4,88	19,52

Bảng 6: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN MÓN ĂN CHÍNH

Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam**

Tên mô đun: **Chế biến món ăn chính**

Mã mô đun: MD06

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	4,88	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	4,88	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,24	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Nồi cao	Chất liệu: Inox dày 304 Dung tích: 20 Lít	4,88
2	Nồi 2 đáy	Chất liệu: Inox Dung tích: 5 Lít	4,88
3	Vá lớn, cán dài	Chất liệu: Inox dày Thể tích 0.35 Lít	4,88
4	Sạn xào	Chất liệu: gỗ	4,88
5	Dĩa tròn	Chất liệu: sứ Đường kính: 25cm	4,88
6	Tô	Chất liệu: sứ Thể tích 0.8- 1.0 lít	4,88
7	Dĩa lót	Chất liệu: sứ Đường kính: 20- 22 cm	4,88

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
8	Chén chấm nhỏ	Chất liệu: sứ	4,88
9	Muỗng súp	Chất liệu: sứ, Inox	4,88
10	Đũa ăn	Chất liệu: gỗ hoặc nhựa	4,88
11	Chén súp	Chất liệu: sứ	4,88
12	Thố súp	Chất liệu: sứ	4,88
13	Lò nướng điện	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,88
14	Tủ đông	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,88
15	Tủ lạnh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,88
16	Chảo đá hoa cương	Đường kính 25cm, chất liệu: đá	4,88
17	Chảo chống dính	Đường kính 20cm, chất liệu: inox	4,88
18	Nồi inox	Dung tích 5 Lít, chất liệu: inox	4,88
19	Nồi inox	Dung tích 10 Lít, chất liệu: inox	4,88
20	Nồi inox	Dung tích 15 Lít, chất liệu: inox	4,88
21	Nồi inox	Dung tích 20 Lít, chất liệu: inox	4,88
22	Nồi inox	Dung tích 50 Lít, chất liệu: inox	4,88
23	Lẩu inox	Đường kính 28cm, chất liệu: inox	4,88
24	Dao cắt thịt	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 15cm, chất liệu: inox	4,88
25	Dao chặt xương	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	4,88
26	Dao băm	Lưỡi dao dài 22cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	4,88
27	Kéo	Lưỡi kéo dài 15cm, chất liệu: inox	4,88
28	Thớt xanh	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	4,88
29	Thớt xanh dương	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	4,88
30	Thớt đỏ	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	4,88
31	Thớt vàng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	4,88

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
32	Thớt nâu	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	4,88
33	Thớt trắng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	4,88
34	Thớt gỗ tròn	Đường kính 50cm, chất liệu: gỗ	4,88
35	Muỗng inox	Chất liệu: inox	4,88
36	Đũa gỗ	Dài 30cm, chất liệu: gỗ	4,88
37	Vá inox	Dung tích 350ml, chất liệu: inox	4,88
38	Kẹp gấp inox	Chất liệu: inox	4,88
39	Dĩa sứ	Đường kính 20cm, chất liệu: sứ trắng	4,88
40	Dĩa sứ	Đường kính 25cm, chất liệu: sứ trắng	4,88
41	Dĩa sứ	Đường kính 30cm, chất liệu: sứ trắng	4,88
42	Dĩa sứ	Đường kính 35cm, chất liệu: sứ trắng	4,88
43	Dĩa sứ	Đường kính 40cm, chất liệu: sứ trắng	4,88
44	Thau inox	Đường kính 30cm, chất liệu: inox	4,88
45	Rổ inox	Đường kính 35cm, chất liệu: inox	4,88
46	Tô sứ	Đường kính 22cm, chất liệu: sứ	4,88
47	Thố sứ bầu dục	Chất liệu: sứ trắng	4,88
48	Chén sứ	Đường kính 12cm, chất liệu: sứ	4,88
49	Sạn gỗ	Dài 35cm, chất liệu: gỗ	4,88
50	Chảo sắt	Đường kính 40cm, chất liệu sắt	4,88
51	Vợt inox	Đường kính 25cm, chất liệu: inox	4,88
52	Sạn inox	Chiều dài 40cm, chất liệu: inox	4,88
53	Vi nướng inox	Kích thước 18*25cm, chất liệu: inox	4,88
54	Dao bào inox	Lưỡi dao dài 10cm, chất liệu: inox, cán nhựa	4,88
55	Xung hấp	Đường kính 60cm, chất liệu: nhôm	4,88
56	Cối đá	Đường kính 20cm, chất liệu: đá	4,88
57	Chày gỗ	Chất liệu: gỗ	4,88
58	Lò quay heo bằng than	Chất liệu: inox, theo tiêu chuẩn chất lượng tại thời điểm mua	4,88

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
59	Lò nướng than	Chất liệu inox 201	4,88
60	Lu nướng gà, vịt	Chất liệu: đất nung	4,88
61	Bếp khè	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,88
62	Bếp gas 2 miệng lò	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,88

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Giò heo trước nguyên cái	Kg	Da mịn, trắng hồng, không mùi hôi	0,2
2	Thịt đà điểu	Kg	Mềm, màu đỏ đều	0,1
3	Bột nổi alsa	Kg	Xuất xứ nguồn gốc rõ ràng	0,001
4	Thịt thăn heo	Kg	Mềm, chắc, không mùi lạ	0,1
5	Mật ong	Lít	Xuất xứ nguồn gốc rõ ràng	0,02
6	Thịt thăn bò	Kg	Mềm, chắc, đỏ tươi	0,1
7	Mỡ gáy heo	Kg	Chắc, trắng	0,05
8	Bánh hời	Kg	Trắng, mềm, không phụ gia	0,2
9	Rau thơm các loại	Kg	Xanh, tươi, không héo	0,05
10	Giá sống	Kg	Trắng, mập, ráo	0,03
11	Khoai lang vàng củ	Kg	Chắc, không sùng	0,1
12	Cua lột	Kg	Chắc, còn sống	0,1
13	Sả băm	Kg	Thơm, không vàng	0,03

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
14	Nghệ bột	Gram	Xuất xứ nguồn gốc rõ ràng	0,01
15	Ngũ vị hương	Gói	Xuất xứ nguồn gốc rõ ràng	2,0
16	Cá sủi khô	Kg	Thịt chắc, màu đỏ hồng, thơm	0,03
17	Riềng củ	Gram	Non, bóng, thơm	20
18	Mẻ	Kg	Trắng, thơm, chua thanh, không vị lạ	0,05
19	Rau má	Kg	Non, xanh	0,05
20	Sả cây	Kg	Cứng, chắc, còn phần	0,03
21	Nấm đùi gà	Kg	Trắng, chắc	0,1
22	Kỷ tử	Gram	Khô, thơm	5
23	Mắm sặc	Kg	Thơm, không gắt dầu	0,03
24	Mắm linh	Kg	Thơm, không gắt dầu	0,03
25	Cá ba sa	Kg	Tươi, thịt mềm mắt trong	0,03
26	Thơm trái	Trái	Vàng, tươi, mắt nhỏ	¼
27	Khế trái	Trái	Xanh, cứng, chắc	1
28	Chuối sống	Trái	Xanh, cứng, chắc	1
29	Xốt cà chua	Kg	Xuất xứ nguồn gốc rõ ràng	0,03
30	Nghêu	Kg	To, chắc tay, không mùi lạ	0,1
31	Bông bí	Kg	Tươi, cuống chắc không nở nhiều	0,03
32	Bông thiên lý	Kg	Xanh, chắc không nở nhiều	0,03

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
33	Rau muống cọng	Kg	Non, giòn không héo	0,05
34	Nấm rơm	Kg	Chắc, búp không màu vàng	0,03
35	Xương đầu cổ gà	Kg	Tươi, không nhót, không mùi hôi	0,1
36	Rượu trắng	Lít	Xuất xứ nguồn gốc rõ ràng	0,03
37	Gà nguyên con	Con	Thịt tươi, da không rách, chân chì, ức dày, da vàng	4,0
38	Tôm đông lạnh	Kg	Tươi, còn hạn sử dụng, bao gói nhãn không rách	0,1
39	Tôm nguyên con	Kg	Tươi, không rơi đầu, không mùi lạ	0,2
40	Cá Chép	Kg	Tươi, không bong tróc vảy, mắt trong, thịt có độ đàn hồi	0,2
41	Thịt heo ba rọi rút sườn	Kg	Thịt tươi, màu hồng, ít mỡ da mỏng, đã rút xương sườn	0,1
42	Bò nạm	Kg	Mỡ vàng thịt không rời, thơm không rịn nước, tơ không bò già	0,1
43	Bắp bò	Kg	Bắp chắc, loại bắp chuột	0,1
44	Ốc bươu	Kg	Loại con vừa, còn sống không mùi lạ	0,1
45	Trứng vịt	Cái	Trứng mới, sáng không dấu, không mùi lạ	1,0
46	Nước dừa tươi	Trái	Tươi, không non, không nứt vỏ, nước ngọt	1,0
47	Cá lóc làm sạch	Kg	Tươi, thịt có độ đàn hồi, mắt trong, không mùi lạ	0,1
48	Bạc hà	Cây	Tươi, chắc không héo	½
49	Cà chua trái	Trái	Đỏ tươi, cứng chắc, không dập	2,0
50	Đậu bắp	Kg	Non, xanh, không sâu	0,1

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
51	Giá sống	Kg	Tươi, không úa, không dập	0,1
52	Rau nôm(quế, ngò gai, ngò om	Kg	Rau tươi, không úa vàng, có mùi thơm đặc trưng	0,05
53	Xà lách búp	Kg	Tươi, không sâu, không héo	0,05
54	Rau thơm các loại(quế, húng lủi, húng cây, tía tô, dấp cá,.....)	Kg	Tươi, xanh, không úa, không sâu, non	0,1
55	Bột chiên giòn	Kg	Nhãn hàng thông dụng, còn hạn sử dụng	0,1
56	Bột mì đa dụng	Kg	Nhãn hàng thông dụng, còn hạn sử dụng	0,1
57	Dầu ăn	Lít	Nhãn hàng thông dụng	1,0
58	Mắm tôm chai	Chai	Nhãn hàng thông dụng, còn hạn sử dụng	2,0
59	Chanh trái	Kg	Tươi, không vàng, mọng nước, không hạt	0,1
60	Tắc trái	Kg	Tươi, không héo	0,05
61	Giò sống	Kg	Giò có sắc hồng, dẻo, không mặn	0,05
62	Hành tím khô	Kg	Khô, chắc không xốp, củ lớn, màu tím	0,05
63	Tỏi tép	Kg	Chắc, không lép	0,05
64	Nước mắm	Chai	Nhãn hàng thông dụng, còn hạn sử dụng, mùi đặc trưng không vị lạ	1,0
65	Lươn nguyên con	Kg	Thịt chắc, bụng vàng	0,1
66	Nước cốt dừa vắt	Lít	Tươi, sánh, không mùi lạ, vị béo thơm	0,2

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
67	Sả băm	Kg	Tươi, xanh không vị lạ thơm	0,05
68	Cà ri bột	Gói	Nhãn hàng thông dụng, còn hạn sử dụng	5,0
69	Gạo tấm	Kg	Loại thông dụng, không lẫn tạp chất, thơm	0,1
70	Lá dứa	Cây	Tươi, lá già có màu xanh đậm	5,0
71	Miến	Kg	Loại thông dụng	0,02
72	Nấm mèo	Kg	Khô, tai lớn không sâu, hư, không mùi lạ	0,01
73	Trứng gà	Cái	Mới, không dẫu lạ, không vỡ	1,0
74	Tiêu	Kg	Thơm không sâu, cay nồng	0,01
75	Thịt heo nạc dăm xay	Kg	Tươi, sắc hồng không mùi lạ, ráo, không rịn nước	0,1
76	Bún lá	Kg	Trắng chắc, ép khuôn, ráo	0,1
77	Cốm tươi	Kg	Dẻo, thơm màu sắc tự nhiên không tẩm màu	0,05
78	Lá sen	Lá	Tươi, không vàng, sâu	5,0

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	4,88	19,52

Phụ lục XCI**Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo trình độ sơ cấp đối với nghề:****“Kỹ thuật trang trí bánh kem”***(Ban hành kèm theo Quyết định số 58/2026/QĐ-UBND)***A. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

- ❖ **Tên nghề:** Kỹ thuật trang trí bánh kem
- ❖ **Trình độ đào tạo:** Sơ cấp I
- ❖ **Thời gian đào tạo:** 300 giờ (*Lý thuyết: 45 giờ; thực hành: 255 giờ*)
- ❖ **Đối tượng tuyển sinh:** Từ 15 tuổi trở lên, biết đọc biết viết, có sức khỏe phù hợp với nghề cần học.
- ❖ **Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ sơ cấp I

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO**1. Về kiến thức**

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về kỹ thuật trang trí bánh kem.
- Trình bày được quy trình làm bánh kem, trang trí bánh kem.

2. Về kỹ năng

- Lựa chọn được nguyên liệu và sử dụng đúng các trang thiết bị, dụng cụ trong làm bánh và trang trí bánh kem.

- Trang trí được các loại bánh kem bằng các kỹ thuật chà láng bánh, trang trí đường viền và kỹ thuật bắt hoa.

3. Thái độ

- Có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp trong công việc.
- Có tinh thần làm việc nghiêm túc, kỷ luật trong công việc.
- Cẩn thận, tỉ mỉ, thao tác đúng khi thực hiện các kỹ năng.
- Có khả năng tự học tập, phát triển và chuyển đổi nghề nghiệp.

II. NỘI DUNG VÀ THỜI GIAN ĐÀO TẠO

TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)		
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành
MĐ01	Kỹ thuật làm bánh bông lan và các loại kem trang trí	75	15	60
MĐ02	Kỹ thuật chà láng bánh và trang trí đường viền	100	15	85
MĐ03	Kỹ thuật bắt hoa	125	15	110
TỔNG CỘNG		300	45	255

B. ĐỊNH MỨC KINH TẾ KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT TRANG TRÍ BÁNH KEM

Bảng 1: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KỸ THUẬT LÀM BÁNH BÔNG LAN VÀ CÁC LOẠI KEM
TRANG TRÍ

Tên nghề: **Kỹ thuật trang trí bánh kem**

Tên mô đun: **Kỹ thuật làm bánh bông lan và các loại kem trang trí**

Mã mô đun: **MĐ01**

Trình độ đào tạo: **Sơ cấp I**

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	3,76	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,43	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	3,33	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,19	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,43
2	Máy chiếu (Projector)	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phong chiếu (1800x1800)mm	0,43
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Công suất: $\geq 50W$	0,43
5	Bộ bảo hộ lao động	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động	0,43
6	Bình chữa cháy	Theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN về thiết bị phòng cháy chữa cháy	0,43
7	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,43
8	Bảng Flip chart	Mặt bảng bằng Mica, chân bảng bằng gỗ hoặc inox	0,43
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Bếp gas công nghiệp	Loại trung áp thông dụng tại thời điểm mua sắm	3,33
2	Tủ mát	- Dung tích ≥ 300 lít - Công suất $\geq 600w$	3,33
3	Máy đánh trứng cầm tay	- Công suất $\geq 300W$	3,33
4	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Khoảng đo: - Nhiệt độ: khoảng $(-20 \div -40) ^\circ C$ - Độ ẩm: $(10 \div 90)\%$	3,33
5	Lò vi sóng	Công suất $\geq 1000W$	3,33
6	Cân điện tử	- Mức cân: 1g đến 3000g - Sai số: 0,1g - Độ phân giải $1/30000 \div 1/60000$	3,33
7	Khay nướng	- Kích thước: $\geq (60 \times 40)cm$ - Loại chống dính	3,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
8	Khuôn nướng hình chữ nhật	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (20 \times 8 \times 10)$ cm	3,33
9	Bộ khuôn bánh gatô	Chất liệu: Inox chống dính (để rời)	3,33
10	Bàn xoay bánh ga tô	- Chất liệu: Inox - Có (6÷12) chiếc	3,33
11	Dụng cụ trét kem và chà láng bề mặt	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (30 \times 3)$ cm	3,33
12	Lò nướng bánh ngọt	Điện áp : 380V/ Công suất : 13kW Số khay : 4 khay Kích thước khay : 400×600mm Nhiệt độ : 0□ - 400□ Trọng lượng : 198kg Kích thước : 1220 x 860 x 1233mm	3,33

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Màu thực phẩm	Chai	Rõ nguồn gốc, còn hạn sử dụng	0,33
2	Mứt các loại	Hộp	Rõ nguồn gốc	0,16
3	Đường	Kg	Rõ nguồn gốc, hạt màu trắng mịn	0,16
4	Sữa tươi	Lít	Rõ nguồn gốc, còn hạn sử dụng	0,05
5	Nước rửa bát	Lít	Loại thông dụng trên thị trường, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	0,16
6	Ga đốt	Kg	Petrolimex	0,55
7	Kem topping	Lít	Rõ nguồn gốc , màu trắng hiệu classy hay slive	0,55

8	Bột mỳ bông lan	Kg	Rõ nguồn gốc, còn hạn sử dụng	0,11
9	Trứng gà	Quả	Rõ nguồn gốc, điều size.	6,11
10	Bơ thực vật	Kg	Rõ nguồn gốc, dạng khối màu trắng	1,33
11	Túi bắt kem	Chiếc	Làm bằng nylon, hình tam giác	27,77
12	Dầu thực vật	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, màu vàng nhạt còn hạn sử dụng	0,11
13	Giáo trình kỹ thuật làm bánh bông lan và các loại kem trang trí	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
14	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,02
15	Pin tiểu 2A	Viên	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,02
16	Giấy lật (A0)	Tờ	Loại thông dụng, chưa sử dụng	0,02

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,43	0,73
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	3,33	13,32

Bảng 2: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KỸ THUẬT CHÀ LÁNG BÁNH VÀ TRANG TRÍ
ĐƯỜNG VIÊN

Tên nghề: **Kỹ thuật trang trí bánh kem**

Tên mô đun: **Kỹ thuật chà láng bánh và trang trí đường viên**

Mã mô đun: **MĐ02**

Trình độ đào tạo: **Sơ cấp I**

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	5,15	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,43	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	4,72	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,26	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,43
2	Máy chiếu (Projector)	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phóng chiếu (1800x1800) mm	0,43
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Công suất: $\geq 50W$	0,43
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Dao	Loại nhỏ thông dụng, sắc nhọn	4,72

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
2	Ống nhựa	Size 20 cm, hình tròn	4,72
3	Bàn đá	Làm từ đá hoa cương, trơn láng	4,72
4	Dao chà láng	Loại dao chuyên dụng làm Sô cô la, size 20cm	4,72
5	Dao cạo, sủi Sô cô la	Loại dao chuyên dụng làm Sô cô la	4,72
6	Tấm plastic	Bằng nhựa trong, mỏng	4,72

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Sô cô la đen	Kg	Rõ nguồn gốc, dạng compound chuyên làm trang trí	0,27
2	Sô cô la trắng	Kg	Rõ nguồn gốc, dạng compound chuyên làm trang trí	0,16
3	Màu thực phẩm tan trong chất béo	Chai	Rõ nguồn gốc xuất xứ, còn hạn sử dụng	0,16
4	Sô cô la đen <65% cacao	Kg	Rõ nguồn gốc, hạt nút nhỏ	0,16
5	Bơ cacao	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, dạng khối màu vàng nhạt	0,05
6	Giáo trình kỹ thuật chà láng bánh và trang trí đường viền	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
7	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,02

8	Pin tiêu 2A	Viên	Loại thông dụng, chưa qua sử dụng	0,02
---	-------------	------	-----------------------------------	------

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,43	0,73
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	4,72	18,88

Bảng 3: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KỸ THUẬT BẮT HOA

Tên nghề: **Kỹ thuật trang trí bánh kem**

Tên mô đun: **Kỹ thuật bắt hoa**

Mã mô đun: MĐ03

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	6,54	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,43	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	6,11	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,33	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy vi tính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	0,43
2	Máy chiếu (Projector)	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phòng chiếu (1800x1800) mm	0,43
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Công suất: $\geq 50W$	0,43
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Bộ xoong	- Chất liệu: inox, có cán cách nhiệt có nắp đậy - Loại từ (2 ÷ 10)lít	6,11

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
2	Nhiệt kế	Loại súng bắn đo nhiệt thông dụng trên thị trường	6,11
3	Đèn khô	Loại thông dụng trên thị trường	6,11
4	Muỗng	Bằng inox, loại nhỏ	6,11
5	Bộ dụng cụ tạo hình	- Làm bằng nhựa gồm nhiều hình dạng khác nhau - Loại 33 chi tiết nhỏ, hình các loại hoa	6,11
6	Khuôn ấn	Dạng khuôn thông dụng nhiều màu sắc hình dạng khác nhau (ngôi sao, chuông,...) - Làm bằng inox	6,11
7	Cây cán cầm tay	Loại nhỏ, làm bằng gỗ dài 20 cm	6,11

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Đường isomalt	Kg	Rõ nguồn gốc, hạt trắng tinh, mịn	0,16
2	Đường cát trắng	Kg	Dạng bột, hạt trắng mịn	0,16
3	Đường glucose	Kg	Rõ nguồn gốc, màu trắng trong	0,11
4	Đường glycerin	Hủ	Dạng lỏng trong suốt	0,05
5	Đường bột	Kg	Loại bột mịn màu trắng	0,16
6	Bột styclose	Hủ	Màu vàng nhạt	0,05
7	Chất tạo đông (Gelatine)	Lá	Màu vàng nhạt, dạng lá trong	2,22

8	Giáo trình kỹ thuật bắt hoa	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
9	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,02
10	Pin tiểu 2A	Viên	Loại thông dụng, chưa qua sử dụng	0,02

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người (m^2 /người học x số giờ)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,43	0,73
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	6,11	24,44

Phụ lục XCII**Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo trình độ sơ cấp đối với nghề:****“Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống”***(Ban hành kèm theo Quyết định số 58/2026/QĐ-UBND)***A. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

- ❖ **Tên nghề:** Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống
- ❖ **Trình độ đào tạo:** Sơ cấp I
- ❖ **Thời gian đào tạo:** 310 giờ (*Lý thuyết: 65 giờ; thực hành: 245 giờ*)
- ❖ **Đối tượng tuyển sinh:** Từ 18 tuổi trở lên, biết đọc biết viết, có sức khỏe phù hợp với nghề cần học.
- ❖ **Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ sơ cấp I

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO**1. Về kiến thức**

- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản trong bộ phận pha chế.
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ sử dụng tại bộ phận pha chế.
- Xác định được các phương pháp sử dụng trong quầy bar nhằm tiết kiệm điện, nước và xử lý rác thải.
- Xác định được tầm quan trọng về an toàn và vệ sinh khi chuẩn bị các thiết bị, dụng cụ và thực phẩm.
- Mô tả được công thức pha chế các loại đồ uống không cồn, có cồn.

2. Về kỹ năng

- Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ quầy bar.
- Pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn, rượu lên men và rượu mạnh theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật và mỹ thuật.
- Phân loại được các loại rượu mạnh thông qua màu sắc và mùi vị.
- Thực hiện quy trình pha chế và phục vụ đồ uống cho khách theo đúng tiêu chuẩn, đảm bảo an toàn.
- Thực hiện được quy trình làm vệ sinh, bảo dưỡng các loại trang thiết bị, dụng

cụ theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật.

3. Thái độ

- Có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp trong công việc.
- Có tinh thần làm việc nghiêm túc, kỷ luật trong công việc.
- Cẩn thận, tỉ mỉ, thao tác đúng khi thực hiện các kỹ năng.
- Có khả năng tự học tập, phát triển và chuyển đổi nghề nghiệp.

II. NỘI DUNG VÀ THỜI GIAN ĐÀO TẠO

TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)		
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành
MĐ01	Pha chế và phục vụ thức uống không cồn	90	15	75
MĐ02	Pha chế và phục vụ cà phê, cà phê nghệ thuật	75	15	60
MĐ03	Pha chế và phục vụ rượu lên men	45	15	30
MĐ04	Pha chế và phục vụ rượu mạnh	100	20	80
TỔNG CỘNG		310	65	245

B. ĐỊNH MỨC KINH TẾ KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG

Bảng 1: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

MÔ ĐUN: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ THỨC UỐNG KHÔNG CỒN

Tên nghề: **Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống**

Tên mô đun: **Pha chế và phục vụ thức uống không cồn**

Mã mô đun: **MĐ01**

Trình độ đào tạo: **Sơ cấp I**

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	4,6	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,43	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	4,17	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,22	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy tính	Hệ điều hành window 10 trở lên Office 2016 trở lên	0,43
2	Loa	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	0,43
3	Máy chiếu, màn chiếu	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phòng chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,43
4	Bảng trắng	Bảng 60cm x 100cm Có bánh xe di chuyển	0,43
5	Bảng lật giấy (flip chart)	Kích thước: (60 x 180) cm	0,43
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Micro không dây	Bắt âm tốt, không hú rít, không vỡ tiếng. Khoảng cách sử dụng: 50m Tần số: 700 -770 kHz Độ méo tiếng: 0,5%	4,17
2	Quầy bar pha chế	Kích thước: theo diện tích phòng học Kiểu dáng, chất liệu: loại thông dụng trên thị trường	4,17
3	Tủ đựng ly	Kích thước: theo diện tích phòng học Kiểu dáng, chất liệu: loại thông dụng trên thị trường	4,17

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
4	Ghế quầy bar	Kích thước: W460 x D460 x H(750 - 970)mm Ghế bar mặt nhựa hình đĩa	4,17
5	Tủ mát	- Dung tích: 106 lít - Dòng điện: 220V/50Hz/1.5A - Kiểu dáng tủ: 1 ngăn đông, 1 ngăn mát	4,17
6	Máy làm đá viên	Năng suất làm đá: 100kg/ngày Tần số: 50 Hz Điện áp: 220V Công suất: 750W Vỏ máy: inox	4,17
7	Máy xay sinh tố	- Nhãn hiệu: Vitamix - Dung tích: 2 Lít - Công suất: 1200W - Điện áp: 220 -240V	4,17
8	Máy ép trái cây	- Nhãn hiệu: Philips - Dung tích: 1,5L - Công suất: 700W - Điện áp: 220 -240V	4,17
9	Máy ép chậm	- Nhãn hiệu: Panasonic - Ống tiếp nguyên liệu: 35 mm - Công suất: 150 W - Điện áp: 220 -240V	4,17
10	Máy vắt cam, chanh	- Công suất: 25W - Chất liệu vỏ: nhựa - Điện áp: 220V-240V	4,17
11	Bình xóc lắc Standard shaker	- 550 ml	4,17
12	Vá mức canh	Kích thước : 22cm/29cm	4,17
13	Vá lỗ	Kích thước : 22cm/29cm	4,17
14	Ca inox có nắp	Dung tích: 2 Lít	4,17

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
15	Ca đánh sữa inox	Dung tích: 600ml	4,17
16	Ly đóng nhựa	- 100 ml - 250 ml	4,17
17	Dụng cụ múc trái cây viên tròn	Chất liệu: inox	4,17
18	Muỗng múc kem	Chất liệu: inox	4,17
19	Đồ khui hộp	Chất liệu: inox	4,17
20	Vợt hủ tiếu	Chất liệu: inox	4,17
21	Dao nhỏ	- Kích thước: 20 cm - Chất liệu: inox, cán nhựa	4,17
22	Dao lớn	- Kích thước: 30 cm - Chất liệu: inox, cán nhựa	4,17
23	Dao bào	- Kích thước: 20 cm - Chất liệu: inox	4,17
24	Thớt	- Kích cỡ: 30 x 40 cm - Chất liệu: nhựa - Màu: trắng	4,17
25	Gắp trang trí garnish tongs	- Kích cỡ: 11 cm - chất liệu: inox - Hình dáng: đầu tròn	4,17
26	Nhíp gắp trang trí	- Kích cỡ: 20 cm - chất liệu: inox	4,17
27	Cây đâm pha chế	- Chất liệu: nhựa cứng - Kích thước: 21 cm	4,17
28	Xúc đá	Chất liệu: inox Kích thước: dài 25 cm	4,17
29	Kéo	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,17
30	Cây khuấy dài - bar spoon	- Kích thước: 32 cm - Chất liệu: inox	4,17

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
31	Cây khuấy ngắn	- Kích thước: 12 cm - Chất liệu: nhựa - Nhiều màu sắc - Hình dáng: đa dạng	4,17
32	Muỗng khuấy dài	- Kích thước: 22 cm - Chất liệu: nhựa - Nhiều màu sắc - Hình dáng: đa dạng	4,17
33	Muỗng cà phê cán dài	- Kích thước: 18,5 x 2,6 cm - Chất liệu: inox	4,17
34	Muỗng cà phê cán ngắn	- Kích thước: 12 x 2,4 cm - Chất liệu: inox	4,17
35	Ray lược lớn	- Đường kính: 20 cm - Chất liệu: inox	4,17
36	Hộp đựng trang trí	- 6 ngăn, có nắp đậy - Chất liệu nhựa - Màu: trắng, đen - Kích cỡ: 50 x 15 x 10 cm	4,17
37	Ống hút thẳng	- Phi 6 - Phi 8 - Phi 12	4,17
38	Ống hút bẻ cong	Phi 6	4,17
39	Ống hút nghệ thuật	Phi 6	4,17
40	Cây xiên trang trí	- Hình dáng: đa dạng - Màu sắc: đa dạng - Chất liệu: nhựa, inox, tre	4,17
41	Khăn lau ly	- Chất liệu: vải không xù lông, không bụi vải - Màu sắc: trắng - Kích thước: 45 x 45 cm	4,17

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
42	Khăn lau bàn	- Chất liệu: vải thấm hút tốt - Màu sắc: đa dạng	4,17
43	Cây rửa ly	- Chất liệu: mút xốp ,cán nhựa - Màu sắc: nhiều màu - Kích thước: 25 x 5 cm	4,17
44	Bọt biển rửa ly	- Kích thước: 10,7 x 6,7 x 3,5 cm - Màu sắc: xanh vàng	4,17
45	Cước nhôm chà rửa	Hình dáng: tròn, búi sợi	4,17
46	Tấm lót cao su pha chế	- Hình dáng: gai cao su nổi lên - Chất liệu : cao su - Kích thước : 60 cm x 30 cm, - Dày: 0.9 cm	4,17
47	Cây đánh bọt cà phê	- kích thước: 30 cm - Chất liệu: nhựa - màu sắc: đa dạng	4,17
48	Phin pha cà phê	- Kích thước: 7cm - 9cm - Chất liệu: inox	4,17
49	Nhiệt kế điện tử đo nhiệt độ nước	- Phạm vi nhiệt độ: -50 độ-300 độ (-58 - 572 độ F) - Thời gian phản ứng: 5 giây - Pin: pin đồng xu (1 * LR44) - Độ phân giải: 0,1 độ C / 0,1 độ F - Màu sắc: Trắng - Chất liệu: ABS - Kích thước: 10x6x3cm	4,17
50	Thau	- Chất liệu: inox - Kích cỡ: 32 x 12 cm - Kích cỡ :32 x 40 cm	4,17
51	Rổ	- Chất liệu: inox - Kích cỡ: 30 x 10 cm	4,17
52	Nồi ủ trần châu	Chất liệu: inox	4,17

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
53	Chén nhỏ	- Chất liệu: inox - Kích thước: đường kính 15 cm	4,17
54	Dĩa nhỏ	- Chất liệu: sứ - Kích thước: đường kính 12cm, 15 cm - Màu sắc: trắng	4,17
55	Tô thủy tinh nhỏ	- Chất liệu: thủy tinh - Kích thước: đường kính 15 cm	4,17
56	Tô thủy tinh lớn	- Chất liệu: thủy tinh - Kích thước: đường kính 30 cm	4,17
57	Tách cà phê và đĩa lót	- Chất liệu: sành sứ - Tách: dung tích 250 ml - Kích thước đĩa lót: đường kính 16 cm	4,17
58	Bếp gas mini	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,17
59	Gas mini	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,17
60	Bình làm kem	- Chất liệu: thép không gỉ - Nhãn hiệu: isi - Xuất xứ: mỹ-áo - Dung tích: 0,5 Lít /1 Lít	4,17
61	Bình làm soda	- Chất liệu: thép không gỉ - Nhãn hiệu: isi - Xuất xứ: áo - Dung tích: 1 Lít	4,17
62	Hũ đựng đồ (dao, muỗng, ống hút...)	- Chất liệu: sứ - Kích thước: cao 15 cm - Màu sắc: đa dạng	4,17
63	Bình rót thủy tinh - Jug	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 1,3L - 2L	4,17
64	Ly Rocks	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 240 - 360 ml	4,17
65	Ly Highball	- Chất liệu: thủy tinh	4,17

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		- Dung tích: 240 - 350 ml	
66	Ly Pilsner	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 360 - 400 ml	4,17
67	Ly Beer Mug	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 360 - 420 ml	4,17
68	Ly Mixing	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 500 - 700 ml	4,17
69	Ly Hurricane	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 330 - 450 ml	4,17
70	Ly Water Goblet	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 330 - 380 ml	4,17
71	Ly Irish Coffee	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 220 - 270 ml	4,17
72	Ly Footed Pilsner	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 330 - 400 ml	4,17
73	Ly Poco Gramande	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 320 - 360 ml	4,17
74	Mâm bê thức uống	- Loại tròn - 40cm - Loại chữ nhật 30 x 40 cm - Chất liệu: nhựa - Màu sắc: nâu	4,17

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Si rô Đào (Peach)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
2	Si rô Dâu (Strawberry)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
3	Si rô Táo xanh (Grameen Apple)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
4	Si rô Kiwi	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
5	Si rô Vải (Lychee)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
6	Si rô Dưa (Melon)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
7	Si rô Matcha	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
8	Si rô Lá dứa (Pandan)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
9	Si rô Sả (LemonGramass)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
10	Si rô Tiramisu	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
11	Si rô hạt dẻ (Hazelnut)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
12	Si rô Vani (Vanilla)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
13	Si rô Sô cô la Cookie	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
			- Xuất xứ: Pháp	
14	Si rô Bạc hà xanh (Menthe Verte)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
15	Si rô Hoa hồng (Rose)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
16	Si rô chanh (Lemon)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
17	Si rô Blue Curacao	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
18	Si rô Xoài (Mangue)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
19	Si rô ổi (Guave)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
20	Si rô Dưa hấu (Watermelon)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
21	Si rô dừa (Coconut)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
22	Si rô lựu (Gramenadine)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
23	Si rô Cherry	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
24	Si rô Hoa cơm cháy (Elder Flower)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
25	Si rô Dưa leo (Concombre)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
26	Si rô Cam đỏ (Orange Sanguine)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
27	Si rô Việt quất (Blueberry)	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
28	Si rô Mojito	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
29	Si rô đào	Chai	- Nhãn hiệu: nana - Dung tích: 600 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
30	Si rô chanh dây (Passion)	Chai	- Nhãn hiệu: nana - Dung tích: 600 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
31	Xốt đào	Chai	- Nhãn hiệu: osterberg - Dung tích: 1 lít - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
32	Xốt việt quốc	Chai	- Nhãn hiệu: osterberg - Dung tích: 1 lít - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
33	Xốt phúc bồn tử	Chai	- Nhãn hiệu: osterberg - Dung tích: 1 lít - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
34	Xốt chanh dây	Chai	- Nhãn hiệu: osterberg - Dung tích: 1 lít	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
			- Xuất xứ: Việt Nam	
35	Xốt dâu	Chai	- Nhãn hiệu: osterberg - Dung tích: 1 lít - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
36	Xốt ổi	Chai	- Nhãn hiệu: golden farm - Dung tích: 800 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
37	Xốt xoài	Chai	- Nhãn hiệu: golden farm - Dung tích: 800 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
38	Xốt kiwi	Chai	- Nhãn hiệu: golden farm - Dung tích: 800 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
39	Xốt dâu	Chai	- Nhãn hiệu: golden farm - Dung tích: 800 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
40	Xốt Sô cô la	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 1,8 lít - Xuất xứ: Pháp	0,06
41	Xốt caramel	Chai	- Nhãn hiệu: monin - Dung tích: 1,8 lít - Xuất xứ: Pháp	0,06
42	Trà đào	Chai	Nhãn hiệu: cozy	2,78
43	Trà dâu	Chai	Nhãn hiệu: cozy	2,78
44	Hồng trà	Gram	Nhãn hiệu: cozy	2,78
45	Trà vải	Gram	Nhãn hiệu: cozy	2,78
46	Trà phúc bồn tử	Gram	Nhãn hiệu: dilmah	2,78
47	Trà bá tước	Gram	Nhãn hiệu: dilmah	2,78

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
48	Trà hoa Búp Giấm (Hibiscus)	Gram	Nhãn hiệu cozy	2,78
49	Lục trà lài	Gram	Nhãn hiệu: Wao	5,56
50	Trà đen	Gram	Nhãn hiệu: King	5,56
51	Trà ôlong	Gram	Nhãn hiệu: phúc long	2,78
52	Muối ăn	Gram	Nhãn hiệu: eurodeli	0,28
53	Bột kem béo thực vật (frappe)	Gram	Nhãn hiệu: luave	55,56
54	Bột sữa Indo	Gram	Nhãn hiệu: luave	83,33
55	Bột matcha	Gram	Nhãn hiệu: Đài loan	0,56
56	Bánh cookies	Cái	Nhân kem trắng	0,56
57	Kẹo marshmallow	Bịch	Màu sắc: đa dạng	0,056
58	Sô cô la chip	Gram	Hình dạng: hạt choco đen	2,78
59	Bộ làm rau câu Agar	Gram	Xuất xứ: Thái lan	1,11
60	Bộ làm rau câu Jelly	Gram	Xuất xứ: Việt Nam	2,22
61	Màu wilton	Hũ	Màu sắc: đỏ, xanh, tím	0,056
62	Gas làm kem	Viên	- Nhãn hiệu: isi - Xuất xứ: áo	0,167
63	Gas làm soda	Viên	- Nhãn hiệu: isi - Xuất xứ: áo	0,167
64	Sữa đặc	Hộp	- Nhãn hiệu: Ngôi sao - Dung tích: 380Gram/1,284Kg - Quy cách: hộp giấy	0,278

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
65	Sữa tươi thanh trùng	Lít	- Nhãn hiệu: Barista/Dalat - Dung tích: 1800 ml - Quy cách: bình nhựa	0,56
66	Sữa tươi tiệt trùng	Lít	- Nhãn hiệu: Vinamilk - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: hộp giấy	0,44
67	Kem béo thực vật (Cream)	Hộp	- Nhãn hiệu: rich's - Dung tích: 454g - Xuất xứ: Việt Nam	0,11
68	Whipping Cream	Hộp	- Nhãn hiệu: rich - Dung tích: 907g - Xuất xứ: Việt Nam	0,056
69	Sữa chua	Hộp	- Nhãn hiệu: Vinamilk - Dung tích: 100 Gram - Qui cách: nguyên chất	0,83
70	Nước Soda (Soda water)	Lon	- Nhãn hiệu: Schwepper - Dung tích: 330 ml	0,56
71	Nước ép đào	ml	- Nhãn hiệu: Vfresh - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: đóng hộp	27,78
72	Nước ép táo	ml	- Nhãn hiệu: Vfresh - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: đóng hộp	27,78
73	Nước ép nho	ml	- Nhãn hiệu: Vfresh - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: đóng hộp	27,78
74	Nước ép cam	ml	- Nhãn hiệu: Vfresh - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: đóng hộp	27,78
75	Nước ép thơm	ml	- Nhãn hiệu: Ceres - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: đóng hộp	27,78

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
76	Nước cốt dừa hộp	Hộp	- Nhãn hiệu: Wonderfarm - Dung tích: 400 ml - Qui cách: đóng lon	0,06
77	Vải ngâm	Hộp	- Nhãn hiệu: Hosen - Dung tích: 565 Gram - Qui cách: đóng lon	0,056
78	Thanh Đào ngâm	Hộp	- Nhãn hiệu: Hosen - Dung tích: 820 Gram - Qui cách: đóng lon	0,06
79	Đường cát trắng	Kg	- Nhãn hiệu: Biên Hoà - Qui cách: đóng bao	0,67
80	Đường nâu	Kg	- Xuất xứ: hàn quốc - Đường cát màu nâu - Qui cách: 1kg/ bịch	0,06
81	Muối tinh	Gram	- Nhãn hiệu: Table Salt - Qui cách: đóng bao - Xuất xứ: Thái Lan	1,67
82	Quế cây	Gram	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,78
83	Cherry đỏ	Hũ	- Nhãn hiệu: Hosen - Dung tích: 737 Gram	0,06
84	Dừa sấy khô	Gram	Dừa vụn sấy khô, màu nâu ³	2,78
85	Bơ đậu phộng	Gram	- Nhãn hiệu: golden farm - Dung tích: 170g	2,78
86	Phô mai con bò cười	Hộp	Dung tích: 112g	0,06
87	Lá hương thảo	Gram	Lá tươi và thơm	1,11
88	Bí đỏ	Kg	Kích cỡ: 2kg/trái	0,11
89	Táo xanh	Kg	Vỏ láng Kích cỡ: 5 trái/kg	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
90	Lựu	Kg	Ruột đỏ Kích cỡ: 3 trái/kg	0,11
91	Mận an phước	Kg	Trái tròn đều Kích cỡ: 12 trái/ kg	0,06
92	Cà chua	Kg	Tròn, vỏ láng Kích cỡ: 8 trái/ kg	0,06
93	Cóc	Kg	Vỏ xanh, láng	0,06
94	Khô qua	Kg	Tươi	0,03
95	Ổi ruột đỏ	Kg	Giòn, ruột đỏ	0,06
96	Cà rốt	Kg	Vỏ láng đều	0,06
97	Bưởi	Kg	Kích thước: 1,6kg/trái	0,08
98	Nhãn tiêu	Kg	Hột nhỏ, cơm dày	0,06
99	Thanh long ruột trắng	Kg	Cuốn mềm, màu sáng nhẹ	0,06
100	Thanh long ruột đỏ	Kg	Cuốn mềm, màu sáng nhẹ	0,06
101	Đu đủ	Kg	Màu vàng, chín cây	0,06
102	Chanh dây	Kg	Kích cỡ: 18-20 trái/ kg	0,11
103	Sầu riêng	Kg	- Cơm vàng - kích cỡ: 3 kg/trái	0,06
104	Bơ	Kg	Kích cỡ: 3 trái/kg	0,06
105	Mãng cầu gai	Kg	Chín, thẳng gai	0,06
106	Xoài cát	Kg	- Chín, thơm - Kích cỡ: 2 trái/ kg	0,17
107	Khoai môn cao	Kg	Đẻo, thơm	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
108	Trái dừa	Kg	- Cơm dừa mềm, dẻo - Nước dừa ngọt	0,17
109	Sapo	Kg	Chín	0,11
110	Chuối già	Kg	Chín vừa	0,11
111	Lá bạc hà	Kg	Lá lớn	0,03
112	Cần tây	Kg	Cọng lớn, lá tươi	0,03
113	Gừng	Kg	Củ non, việt nam	0,02
114	Sả Cây	Kg	Tươi, già không non	0,06
115	Dưa hấu	Kg	Kích cỡ: 3kg/ trái	0,17
116	Dưa leo	Kg	Vỏ láng	0,03
117	Chanh không hạt	Kg	- Vỏ láng - Kích cỡ: 10 - 12 trái/ kg	0,28
118	Chanh vàng	Kg	- Vỏ láng - Kích cỡ: 10 - 12 trái/ kg	0,03
119	Cam sành	Kg	- Vỏ láng, mỏng - Kích cỡ: 4 trái/ kg	0,17
120	Cam vàng	Kg	Kích cỡ: 2 trái/ kg	0,06
121	Dâu tây	Kg	Dâu Việt Nam	0,28
122	Chanh giấy	Kg	- Vỏ láng - Kích cỡ: 15 - 20 trái/ kg	0,28
123	Thơm	Trái	Gọt sẵn vỏ	0,22
124	Tắc	Kg	Trái lớn	0,11
125	Hạt sen	Kg	Đã lấy tim sen	0,11

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
126	Kem Vani (vanilla)	Hũ	- Nhãn hiệu: vinamilk - Dung tích: 450ml	0,06
127	Kem dâu	Hũ	- Nhãn hiệu: vinamilk - Dung tích: 450ml	0,06
128	Kem (matcha)	Hũ	- Nhãn hiệu: vinamilk - Dung tích: 450ml	0,06
129	Kem Sô cô la	Hũ	- Nhãn hiệu: vinamilk - Dung tích: 450ml	0,06
130	Kem khoai môn	Hũ	- Nhãn hiệu: vinamilk - Dung tích: 450ml	0,06
131	Củ năng	Kg	Gọt sẵn vỏ	0,11
132	Bắp luộc	Trái	Bắp mỹ	0,22
133	Lá dứa	Kg	Loại thông dụng, còn tươi	0.028
134	Giáo trình pha chế và phục vụ thức uống không cồn	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
135	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,02

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,43	0,73
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	4,17	16,68

Bảng 2: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ CÀ PHÊ, CÀ PHÊ NGHỆ THUẬT

Tên nghề: **Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống**

Tên mô đun: **Pha chế và phục vụ cà phê, cà phê nghệ thuật**

Mã mô đun: MD02

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	3,76	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,43	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	3,33	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,19	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy tính	Hệ điều hành window 10 trở lên. Office 2016 trở lên	0,43
2	Loa	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	0,43
3	Máy chiếu, màn chiếu	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phong chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,43
4	Bảng trắng	Bảng 60cm x 100cm Có bánh xe di chuyển	0,43
5	Bảng giấy lật (flipchart)	Kích thước: (60 x 180) cm	0,43
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Quầy bar pha chế	Kích thước: theo diện tích phòng học Kiểu dáng, chất liệu: loại thông dụng trên thị trường	3,33
2	Tủ đựng ly	Kích thước: theo diện tích phòng học Kiểu dáng, chất liệu: loại thông dụng trên thị trường	3,33
3	Ghế quầy bar	Kích thước: W460 x D460 x H(750 - 970)mm Ghế bar mặt nhựa hình đĩa	3,33
4	Tủ lạnh	- Dung tích: 300 lít - Dòng điện: 220V/50Hz/1.5A	3,33
5	Máy xay cà phê	-Nhãn hiệu: M80 auto - Màu sắc: đen - Công suất:300W - Khối lượng:12kg - Xuất xứ: Ý	3,33
6	Máy cà phê espresso	- Nhãn hiệu: Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm - Trọng lượng:70kg - Công suất: 3700W - Xuất xứ: Ý	3,33
7	Bút vẽ trang trí cafe	Chất liệu: Inox	3,33
8	Máy ép trái cây	- Nhãn hiệu: Philips - Dung tích: 1,5L - Công suất: 500W - Điện áp: 220 -240V	3,33
9	Máy vắt cam, chanh	- Công suất: 25W - Chất liệu vỏ: nhựa - Điện áp: 220V-240V	3,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
10	Ly đựng nhựa	- 100 ml - 1000 ml	3,33
11	Thớt	- Kích cỡ: 30 x 40 cm - Chất liệu: nhựa - Màu: trắng	3,33
12	xúc đá	- Chất liệu: inox - Kích thước: dài 25 cm	3,33
13	Cây khuấy dài - bar spoon	- Kích thước: 32 cm - Chất liệu: inox	3,33
14	Cây khuấy ngắn	- Kích thước: 12 cm - Chất liệu: nhựa - Nhiều màu sắc - Hình dáng: đa dạng	3,33
15	Muỗng khuấy dài	- Kích thước: 22 cm - Chất liệu: nhựa - Nhiều màu sắc - Hình dáng: đa dạng	3,33
16	Muỗng cà phê cán dài	- Kích thước: 18,5 x 2,6 cm - Chất liệu: inox	3,33
17	Muỗng cà phê cán ngắn	- Kích thước: 8.5 x 2,6 cm - Chất liệu: inox	3,33
18	Lót ly	- Hình dáng: tròn, vuông - Chất liệu: giấy, vải, nhựa	3,33
19	Ống hút thẳng	Phi 8	3,33
20	Ống hút bẻ cong	Phi 6	3,33
21	Ống hút nghệ thuật	Phi 6	3,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
22	Khăn lau ly	- Chất liệu: vải không xù lông, không bụi vải - Màu sắc: trắng - Kích thước: 45 x 45 cm	3,33
23	Khăn lau bàn	- Chất liệu: vải thấm hút tốt - Màu sắc: đa dạng	3,33
24	Cây rửa ly	- Chất liệu: mút xốp ,cán nhựa - Màu sắc: nhiều màu - Kích thước: 25 x 5 cm	3,33
25	Bọt biển rửa ly	- Kích thước: 10,7 x 6,7 x 3,5 cm - Màu sắc: xanh vàng	3,33
26	Tấm lót cao su pha chế	- Hình dáng: gai cao su nổi lên - Chất liệu : cao su - Kích thước : 60 cm x 30 cm, Dày: 0.9 cm	3,33
27	Cây đánh bọt cà phê	- kích thước: 30 cm - Chất liệu: nhựa - màu sắc: đa dạng	3,33
28	Phin pha cà phê	- Kích thước: 7cm - 9cm - Chất liệu: inox	3,33
29	Nhiệt kế điện tử đo nhiệt độ nước	- Phạm vi nhiệt độ: -50 độ-300 độ (-58 - 572 độ F) - Thời gian phản ứng: 5 giây - Pin: pin đồng xu (1 * LR44) - Độ phân giải: 0,1 độ C / 0,1 độ F - Màu sắc: Trắng - Chất liệu: ABS - Kích thước: 10x6x3cm	3,33
30	Đĩa nhỏ	- Chất liệu: sứ - Kích thước: đường kính 12cm, 15 cm - Màu sắc: trắng	3,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
31	Dĩa	- Chất liệu: sứ - Kích thước: đường kính 25 cm - Màu sắc: trắng	3,33
32	Tách Espresso	- Dung tích: 70ml - Chất liệu: Sứ	3,33
33	Tách Cappuccino	- Dung tích: 150ml - Chất liệu: Sứ	3,33
34	Tách Latte	- Dung tích: 280ml - Chất liệu : Sứ	3,33
35	Ca đánh sữa	- Dung tích: 350ml, 600ml, 1000ml - Chất liệu : Inox	3,33
36	Bình nhựa đựng Xốt	- Dung tích: 240ml, 300ml - Chất liệu: nhựa	3,33
37	Bình kem Isi	- Dung tích: 1000ml - Chất liệu: Inox	3,33
38	Ly Shot	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 30 - 45 ml	3,33
39	Ly Tiara	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 350 ml	3,33
40	Ly Irish	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 200 ml	3,33
41	Ly Tulip	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 350ml	3,33
42	Dụng cụ nén cà phê	Chất liệu: Inox	3,33
43	Dụng cụ phân bổ cà phê	Chất liệu Inox	3,33
44	Tấm nén chịu lực	Chất liệu nhựa	3,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
45	Mâm bê thức uống	- Loại tròn - 40cm - Loại chữ nhật 30 x 40 cm - Chất liệu: nhựa - Màu sắc: nâu	3,33

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Sữa đặc	Hộp	- Nhãn hiệu: Ngôi sao - Dung tích: 380 Gram / 1,284 Kg - Quy cách: hộp giấy	0,167
2	Sữa tươi thanh trùng	Hộp	- Nhãn hiệu: Barista - Dung tích: 1800 ml - Qui cách: bình nhựa	30
3	Sữa tươi tiệt trùng	Hộp	- Nhãn hiệu: Vinamilk - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: hộp giấy	0,278
4	Sữa béo	Hộp	- Nhãn hiệu: Anchor - Dung tích: 250 ml - Xuất xứ: New Zealand	0,278
5	Đường cát trắng	Kg	- Nhãn hiệu: Biên hoà - Qui cách: đóng bao	0,11
6	Cà phê hạt	Kg	- Nhãn hiệu: Cafio - Quy cách: đóng gói 1kg	0,167
7	Bột cacao nguyên chất	Kg	- Nhãn hiệu: Maylaysia - Quy cách: đóng gói 500g	0,028
8	Đường que	Túi	- Nhãn hiệu: Biên Hòa - Quy cách: đóng túi 50 que	1,11
9	Xốt Caramel	Chai	- Nhãn hiệu: Hershey - Dung tích: 500ml	0,056
10	Xốt Sô cô la	Chai	- Nhãn hiệu: Hershey - Dung tích: 500ml	0,056

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
11	Si rô vani (Vanilla)	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700ml	0,056
12	Si rô Hạt dẻ (Hazelnut)	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700ml	0,056
13	Kem béo	Hộp	- Nhãn hiệu: Rich - Dung tích: 500ml	0,11
14	Gas Nitro	Hộp	- Nhãn hiệu: ISI - Quy cách: hộp 10 viên	0,22
15	Giáo trình pha chế và phục vụ cà phê, cà phê nghệ thuật	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
16	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,02

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,43	0,73
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	3,33	13,32

Bảng 3: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ RƯỢU LÊN MEN

Tên nghề: **Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống**

Tên mô đun: **Pha chế và phục vụ rượu lên men**

Mã mô đun: MD03

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	2,09	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,43	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	1,66	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,10	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy tính	- Hệ điều hành window 10 trở lên. Office 2016 trở lên	0,43
2	Loa	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	0,43
3	Máy chiếu, màn chiếu	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phong chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,43
4	Bảng trắng	- Bảng 60cm x 100cm - Có bánh xe di chuyển	0,43
5	Micro không dây	- Bắt âm tốt, không hú rít, không vỡ tiếng. - Khoảng cách sử dụng: 50m	0,43

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		- Tần số: 700 -770 kHz Độ méo tiếng: 0,5%	
6	Bảng giấy lật (flipchart)	Kích thước: (60 x 180) cm	0,43
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Quầy bar pha chế	Kích thước: theo diện tích phòng học Kiểu dáng, chất liệu: loại thông dụng trên thị trường	1,66
2	Tủ đựng ly	Kích thước: theo diện tích phòng học - Kiểu dáng, chất liệu: loại thông dụng trên thị trường	1,66
3	Ghế quầy bar	Kích thước: W460 x D460 x H(750 - 970)mm - Ghế bar mặt nhựa hình đĩa	1,66
4	Xô ướp lạnh rượu vang	- Chất liệu: inox - Đường kính: 22 cm - Chiều cao: 25 cm - Thể tích: 6L - Chân xô: 80cm	1,66
5	Nắp đóng chai rượu vang - wine stopper	Chất liệu: inox	1,66
6	Nắp đóng chai rượu champagne-champagne stopper	Chất liệu: inox	1,66
7	Ly Champagne Saucer	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 180 - 240 ml	1,66
8	Ly Champagne Flute	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 180 - 240 ml	1,66
9	Ly Champagne Tulip	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 180 - 240 ml	1,66
10	Ly Port	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 60 - 90 ml	1,66

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
11	Ly Vang đỏ (Red wine)	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 240 - 300 ml	1,66
12	Ly Vang trắng (White wine)	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 180 - 240 ml	1,66
13	Bình chiết rượu vang (Wine Decanter)	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 750 - 1500 ml	1,66
14	Ly Pilsner	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 360 - 400 ml	1,66
15	Ly Footed Pilsner	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 360 - 400 ml	1,66
16	Ly Beer Mug	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 500 - 650 ml	1,66
17	Ly Liqueur	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 30 - 90 ml	1,66
18	Ly Mixing	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 500 - 700 ml	1,66
19	Đồ khai bia	- Chất liệu: inox - Kích thước: 15 cm	1,66
20	Nắp gài giữ chai úp ngược	- Chất liệu: nhựa - Màu sắc: tùy chọn	1,66
21	Đồ đong (pony, jigger)	- 15/30 ml - 30/45 ml - 20/40 ml - 30/60 ml	1,66
22	Bình xóc lắc (Standard shaker)	- 350 ml - 550 ml - 750 ml	1,66
23	Bình xóc lắc (Boston shaker)	- Body shaker: 28oz - Mixing glass	1,66
24	Lược rượu - Bar strainer)	Chất liệu: inox	1,66

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
25	Dao nhỏ	- Kích thước: 20 cm - Chất liệu: inox, cán nhựa	1,66
26	Dao lớn	- Kích thước: 30 cm - Chất liệu: inox, cán nhựa	1,66
27	Thớt	- Kích cỡ: 30 x 40 cm - Chất liệu: nhựa - Màu: trắng	1,66
28	Gắp trang trí - garnish tongs)	- Kích cỡ: 11 cm - chất liệu: inox - Hình dáng: đầu tròn	1,66
29	xúc đá	-Chất liệu: inox - Kích thước: dài 25 cm	1,66
30	Đồ khui bia	- Chất liệu: inox - Kích thước: 15 cm	1,66
31	Nắp gài giữ chai úp ngược	- Chất liệu: nhựa - Màu sắc: tùy chọn	1,66
32	Cây khuấy dài - bar spoon	- Kích thước: 32 cm - Chất liệu: inox	1,66
33	Cây khuấy ngắn	- Kích thước: 12 cm - Chất liệu: nhựa - Nhiều màu sắc - Hình dáng: đa dạng	1,66
34	Hộp đựng trang trí	- 6 ngăn, có nắp đậy - Chất liệu nhựa - Màu: trắng, đen - Kích cỡ: 50 x 15 x 10 cm	1,66
35	Lót ly	- Hình dáng: tròn, vuông - Chất liệu: giấy, vải, nhựa	1,66
36	Ống hút thẳng	Phi 8	1,66
37	Ống hút bẻ cong	Phi 6	1,66

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
38	Ống hút nghệ thuật	Phi 6	1,66
39	Cây rửa ly	- Chất liệu: mút xốp ,cán nhựa - Màu sắc: nhiều màu - Kích thước: 25 x 5 cm	1,66
40	Bọt biển rửa ly	- Kích thước: 10,7 x 6,7 x 3,5 cm - Màu sắc: xanh vàng	1,66
41	Cước nhôm chà rửa	- Hình dáng: tròn, búi sợi	1,66
42	Tấm lót cao su pha chế	- Hình dáng: gai cao su nổi lên - Chất liệu : cao su - Kích thước : 60 cm x 30 cm, Dày: 0.9 cm	1,66
43	Đĩa nhỏ	- Chất liệu: sứ - Kích thước: đường kính 12cm, 15 cm - Màu sắc: trắng	1,66
44	Đĩa	- Chất liệu: sứ - Kích thước: đường kính 25 cm - Màu sắc: trắng	1,66
45	Tô nhỏ	- Chất liệu: sứ - Kích thước: đường kính 15 cm - Màu sắc: trắng	1,66
46	Tô lớn	- Chất liệu: sứ - Kích thước: đường kính 20 cm - Màu sắc: trắng	1,66
47	Hũ đựng đồ (dao, muỗng, ống hút....)	- Chất liệu: sứ - Kích thước: cao 15 cm - Màu sắc: đa dạng	1,66
48	Carafe	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 250 ml/ 500 ml	1,66
49	Mâm bê thức uống	- Loại tròn - 40cm - Loại chữ nhật 30 x 40 cm - Chất liệu: nhựa	1,66

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		- Màu sắc: nâu	
50	Khăn lau ly	- Chất liệu: vải không xù lông, không bụi vải - Màu sắc: trắng - Kích thước: 45 x 45 cm	1,66
51	Khăn lau bàn	- Chất liệu: vải thấm hút tốt - Màu sắc: đa dạng	1,66

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Rượu Sparkling wine	Chai	- Nhãn hiệu: Moscato - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Ý	0,06
2	Rượu Red wine	Chai	- Nhãn hiệu: Incio Cabernet Sauvignon - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Chile	0,06
3	Rượu Red wine	Chai	- Nhãn hiệu: Gowers Gate Shiraz - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Úc	0,06
4	Rượu Red wine	Chai	- Nhãn hiệu: Bordeaux 1697 Fontana - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
5	Rượu Red wine	Chai	- Nhãn hiệu: Manu Pinot Noir - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: New Zealand	0,06
6	Rượu Red wine	Chai	- Nhãn hiệu: Santa Chilena Merlot - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Chile	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
7	Rượu White wine	Chai	- Nhãn hiệu: 1697 Sauvignon Blanc - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: New Zealand	0,06
8	Rượu White wine	Chai	- Nhãn hiệu: Chilena Sauvignon Blanc - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Chile	0,06
9	Bia Heineken	Lon	- Dung tích: 330 ml - Xuất xứ: Hà Lan	0,12
10	Bia Tiger bạc	Lon	- Dung tích: 330 ml - Xuất xứ: Singapore	0,12
11	Bia Budweiser	Lon	- Dung tích: 330 ml - Xuất xứ: Mỹ	0,12
12	Bia Guinness	Lon	- Dung tích: 500 ml - Xuất xứ: Ireland	0,12
13	Bia Tequila	Lon	- Dung tích: 500 ml - Xuất xứ: Pháp	0,12
14	Bia Corona	Chai	- Dung tích: 330 ml - Xuất xứ: Mexico	0,12
15	Bia Sài Gòn	Lon	- Dung tích: 330 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,12
16	Trái cây lên men Strongbow	Chai	- Dung tích: 330 ml - Mùi: Red Berries	0,12
17	Trái cây lên men Strongbow	Chai	- Dung tích: 330 ml - Mùi: Gold Apple	0,12
18	Bia không cồn	Lon	- Nhãn hiệu: Heineken - Dung tích: 330 ml - Xuất xứ: Hà Lan	0,12

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
19	Giáo trình pha chế và phục vụ rượu lên men	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
20	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0.02
21	7 up	Lon	Dung tích: 330 ml	0,33
22	Coca Cola	Lon	Dung tích: 330 ml	0,17
23	Nước cà chua	Hộp	- Nhãn hiệu: Vfesh - Dung tích: 1000 ml	0,06
24	Nước ép đào	Hộp	- Nhãn hiệu: Vfesh - Dung tích: 1000 ml	0,06
25	Chanh không hạt	Kg	- Vỏ láng - Kích cỡ: 10 - 12 trái/ kg	0,06
26	Tắc	Kg	Trái lớn	0,028
27	Dâu	Kg	Dâu Việt Nam	0,028
28	Lá húng lũi	Gram	Tươi, lá lớn	5,55
29	Si rô Bạc Hà (trắng)	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 750 ml	0,06
30	Si rô Blue Curacao	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 750 ml	0,06
31	Si rô Dâu	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 750 ml	0,06
32	Si rô Táo	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 750 ml	0,06
33	Rượu Cointreau	Chai	Dung tích: 700 ml	0,06
34	Rượu Tequila	Chai	- Nhãn hiệu: Jose Cuervo - Dung tích: 700 ml	0,06
35	Rượu Scotch Whisky	Chai	- Nhãn hiệu: Red Label - Dung tích: 700 ml	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
36	Rượu Drambuie	Chai	Dung tích: 700 ml	0,06

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên Cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học x số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,43	0,73
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	1,66	6,64

Bảng 4: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ RƯỢU MẠNH

Tên nghề: **Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống**

Tên mô đun: **Pha chế và phục vụ rượu mạnh**

Mã mô đun: MD04

Trình độ đào tạo: Sơ cấp I

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

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	5,01	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,57	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	4,44	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,25	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy tính	- Hệ điều hành window 10 trở lên - Office 2016 trở lên	0,57
2	Loa	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	0,57
3	Máy chiếu, màn chiếu	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phòng chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,57
4	Bảng trắng	- Bảng 60cm x 100cm - Có bánh xe di chuyển	0,57
5	Micro không dây	- Bắt âm tốt, không hú rít, không vỡ tiếng. - Khoảng cách sử dụng: 50m - Tần số: 700 -770 kHz	0,57

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		- Độ méo tiếng: 0,5%	
6	Bảng giấy lật (flipchart)	Kích thước: (60 x 180) cm	0,57
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Quầy bar pha chế	- Kích thước: theo diện tích phòng học - Kiểu dáng, chất liệu: loại thông dụng trên thị trường	4,44
2	Tủ đựng ly	- Kích thước: theo diện tích phòng học - Kiểu dáng, chất liệu: loại thông dụng trên thị trường	4,44
3	Ghế quầy bar	- Kích thước: W460 x D460 x H(750 - 970)mm - Ghế bar mặt nhựa hình đĩa	4,44
4	Máy làm đá viên	- Năng suất làm đá: 100kg/ngày - Tần số: 50 Hz - Điện áp: 220V - Công suất: 750W - Vỏ máy: inox	4,44
5	Máy làm đá bào	- Điện áp: 220V/50Hz - Công suất: 500W - Năng suất: 80kg/h - Tốc độ quay: 2200 vòng/phút	4,44
6	Máy làm đá vụn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm.	4,44
7	Tủ lạnh	- Dung tích: 300 lít - Dòng điện: 220V/50Hz/1.5A	4,44
8	Máy xay sinh tố	- Nhãn hiệu: Hamilton - Dung tích: 1,8L - Công suất: 1000W - Điện áp: 220 -240V	4,44
9	Máy ép trái cây	- Nhãn hiệu: Philips	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		- Dung tích: 1,5L - Công suất: 500W - Điện áp: 220 -240V	
10	Máy vắt cam, chanh	- Công suất: 25W - Chất liệu vỏ: nhựa - Điện áp: 220V-240V	4,44
11	Bình xóc lắc (Standard shaker)	- 350 ml - 550 ml - 750 ml	4,44
12	Bình xóc lắc (Boston shaker)	- Body shaker: 28oz - Mixing glass	4,44
13	Bình xóc lắc (American shaker)	- Body shaker: 28oz - Mixing inox	4,44
14	Đồ đong - pony, jigger	- 15/30 ml - 30/45 ml - 20/40 ml - 30/60 ml	4,44
15	Ly đong nhựa	- 100 ml - 250 ml - 500 ml - 1000 ml	4,44
16	Vòi rót - Free pourer	Chất liệu: inox	4,44
17	Vòi rót - Speed pourer	Chất liệu nhựa, có bi lăn	4,44
18	Lược rượu - Bar strainer	Chất liệu: inox	4,44
19	Lược rượu (lược lưới)	Chất liệu: inox	4,44
20	Dao nhỏ	- Kích thước: 20 cm - Chất liệu: inox, cán nhựa	4,44
21	Dao lớn	- Kích thước: 30 cm - Chất liệu: inox, cán nhựa	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
22	Dao tỉa	- Kích cỡ: dài 15cm - Chất liệu: inox, cán nhựa	4,44
23	Dao bào	- Kích thước: 20 cm - Chất liệu: inox	4,44
24	Dụng cụ bào vỏ chanh	- Kích thước: 20 cm - Chất liệu: inox	4,44
25	Thớt	- Kích cỡ: 30 x 40 cm - Chất liệu: nhựa - Màu: trắng	4,44
26	Gắp trang trí-garnish tongs	- Kích cỡ: 11 cm - chất liệu: inox - Hình dáng: đầu tròn	4,44
27	Nhíp gắp trang trí	- Kích cỡ: 20 cm - Chất liệu: inox	4,44
28	Cây dầm pha chế	- Chất liệu: nhựa cứng - Kích thước: 21 cm	4,44
29	Dụng cụ viền miệng ly-Bar rimmer	- Chất liệu: nhựa - Màu sắc: đen	4,44
30	xúc đá	-Chất liệu: inox - Kích thước: dài 25 cm	4,44
31	Đồ khai bia	- Chất liệu: inox - Kích thước: 15 cm	4,44
32	Nắp gài giữ chai úp ngược	- Chất liệu: nhựa - Màu sắc: tùy chọn	4,44
33	Mâm bê thức uống	- Loại tròn - 40cm - Loại chữ nhật 30 x 40 cm - Chất liệu: nhựa - Màu sắc: nâu	4,44
34	Cây khuấy dài - bar spoon	- Kích thước: 32 cm - Chất liệu: inox	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
35	Cây khuấy ngắn	- Kích thước: 12 cm - Chất liệu: nhựa - Nhiều màu sắc - Hình dáng: đa dạng	4,44
36	Muỗng khuấy dài	- Kích thước: 22 cm - Chất liệu: nhựa - Nhiều màu sắc - Hình dáng: đa dạng	4,44
37	Muỗng cà phê cán dài	- Kích thước: 18,5 x 2,6 cm - Chất liệu: inox	4,44
38	Muỗng súp	- Kích thước: 18 x 4 cm/ dày 1,5 mm - Chất liệu: inox	4,44
39	Ray lược lớn	- Đường kính: 20 cm - Chất liệu: inox	4,44
40	Bình đựng nước trái cây - juice containers	- Dung tích: 1L - Chất liệu: nhựa trắng	4,44
41	Hộp đựng trang trí	- 6 ngăn, có nắp đậy - Chất liệu nhựa - Màu: trắng, đen - Kích cỡ: 50 x 15 x 10 cm	4,44
42	Lót ly	- Hình dáng: tròn, vuông - Chất liệu: giấy, vải, nhựa	4,44
43	Ống hút thẳng	Phi 8	4,44
44	Ống hút bẻ cong	Phi 6	4,44
45	Ống hút nghệ thuật	Phi 6	4,44
46	Cây trang trí - cocktail parasols	- Hình dáng: dù, trái cây - Màu sắc: đa dạng - Chất liệu: gỗ, giấy	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
47	Cây xiên trang trí - cocktail picks	- Hình dáng: đa dạng - Màu sắc: đa dạng - Chất liệu: nhựa, inox, tre	4,44
48	Khăn giấy	- Kích thước: 33 x 33 cm - Chất liệu: bột giấy nguyên chất - Màu sắc: trắng	4,44
49	Khăn lau ly	- Chất liệu: vải không xù lông, không bụi vải - Màu sắc: trắng - Kích thước: 45 x 45 cm	4,44
50	Khăn lau bàn	- Chất liệu: vải thấm hút tốt - Màu sắc: đa dạng	4,44
51	Cây rửa ly	- Chất liệu: mút xốp ,cán nhựa - Màu sắc: nhiều màu - Kích thước: 25 x 5 cm	4,44
52	Bọt biển rửa ly	- Kích thước: 10,7 x 6,7 x 3,5 cm - Màu sắc: xanh vàng	4,44
53	Cước nhôm chà rửa	Hình dáng: tròn, búi sợi	4,44
54	Tấm lót cao su pha chế	- Hình dáng: gai cao su nổi lên - Chất liệu : cao su - Kích thước : 60 cm x 30 cm, Dày: 0.9 cm	4,44
55	Thau	- Chất liệu: inox - Kích cỡ: 32 x 12 cm	4,44
56	Rổ	- Chất liệu: inox - Kích cỡ: 30 x 10 cm	4,44
57	Chén	- Chất liệu: inox - Kích thước: đường kính 15 cm	4,44
58	Chén	- Chất liệu: inox - Kích thước: đường kính 15 cm	4,44
59	Dĩa nhỏ	- Chất liệu: sứ - Kích thước: đường kính 12cm, 15 cm	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		- Màu sắc: trắng	
60	Dĩa	- Chất liệu: sứ - Kích thước: đường kính 25 cm - Màu sắc: trắng	4,44
61	Tô nhỏ	- Chất liệu: sứ - Kích thước: đường kính 15 cm - Màu sắc: trắng	4,44
62	Tô lớn	- Chất liệu: sứ - Kích thước: đường kính 20 cm - Màu sắc: trắng	4,44
63	Tách trà và đĩa lót	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,44
64	Hũ đựng đồ (dao, muỗng, ống hút....)	- Chất liệu: sứ - Kích thước: cao 15 cm - Màu sắc: đa dạng	4,44
65	Bình đựng nước - Pitcher	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 1,3L - 2L	4,44
66	Bình đựng nước (Carafe)	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 250 ml/ 500 ml	4,44
67	Bình chiết rượu vang (Wine Decanter)	- chất liệu: thủy tinh - Hình dáng: đa dạng - Dung tích: 1400 ml	4,44
68	Ly Shot	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 30 - 45 ml	4,44
69	Ly shooter	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 60 - 90 ml	4,44
70	Ly Rocks	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 240 - 360 ml	4,44
71	Ly Highball	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 240 - 350 ml	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
72	Ly Pilsner	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 360 - 400 ml	4,44
73	Ly Beer Mug	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 360 - 420 ml	4,44
74	Ly Mixing	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 500 - 700 ml	4,44
75	Ly Hurricane	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 330 - 450 ml	4,44
76	Ly Brandy Snifter	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 300 - 450 ml	4,44
77	Ly Water Goblet	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 330 - 380 ml	4,44
78	Ly Irish Coffee	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 220 - 270 ml	4,44
79	Ly Footed Pilsner	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 330 - 400 ml	4,44
80	Ly Absinthe	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 180 - 220 ml	4,44
81	Ly Champagne saucer	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 180 - 240 ml	4,44
82	Ly Champagne flute	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 180 - 240 ml	4,44
83	Ly champagne tulip	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 180 - 240 ml	4,44
84	Ly Margarita	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 210 - 240 ml	4,44
85	Ly cocktail	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 150 - 300 ml	4,44
86	Ly double cocktail	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 210 - 300 ml	4,44
87	Ly Poco Gramande	- Chất liệu: thủy tinh	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		- Dung tích: 320 - 360 ml	
88	Ly Martini	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 90 - 120 ml	4,44
89	Ly Liqueur	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 30 - 90 ml	4,44
90	Ly vang đỏ	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 240 - 300 ml	4,44
91	Ly vang trắng	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 240 - 300 ml	4,44
92	Ly Port	- Chất liệu: thủy tinh - Dung tích: 60 - 90 ml	4,44

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Rượu White Tequila	Chai	- Nhãn hiệu: Jose cuervo - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Mexico	0,06
2	Rượu Reposado Tequila	Chai	- Nhãn hiệu: Jose cuervo - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Mexico	0,06
3	Rượu Gold Tequila	Chai	- Nhãn hiệu: Jose cuervo - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Mexico	0,28
4	Rượu Anejo Tequila	Chai	- Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Mexico	0,06
5	Rượu Extra anejo Tequila	Chai	- Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Mexico	0,06
6	Rượu Neutral Vodka	Chai	- Nhãn hiệu: Smirnoff - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Nga	0,22

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
7	Rượu Flavored Vodka	Chai	- Nhãn hiệu: Absolut - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Citron	0,06
8	Rượu White Rum	Chai	- Nhãn hiệu: Bacardi - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Cuba	0,22
9	Rượu Gold Rum	Chai	- Nhãn hiệu: Bacardi - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Cuba	0,06
10	Rượu Dark Rum	Chai	- Nhãn hiệu: Captain Morgan - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Jamaica	0,06
11	Rượu Flavored Rum	Chai	- Nhãn hiệu: Captain Morgan Spice Rum - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Jamaica	0,06
12	Rượu Rum - Cachaca	Chai	- Nhãn hiệu: Cachaca 51 - Dung tích: 1000 ml - Xuất xứ: Brazil	0,06
13	Rượu Brandy	Chai	- Nhãn hiệu: St - Remy - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,11
14	Rượu Cognac	Chai	- Nhãn hiệu: Hennessy - VSOP - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
15	Rượu Armagnac	Chai	- Nhãn hiệu: Chapot - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
16	Rượu Blended Scotch Whisky	Chai	- Nhãn hiệu: Johnnie walker - Red Label - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Scotland	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
17	Rượu Single Malt Scotch Whisky	Chai	- Nhãn hiệu: Glenfiddich - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Scotland	0,06
18	Rượu Bourbon	Chai	- Nhãn hiệu: Jim Beam - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Mỹ	0,06
19	Rượu Tennessee	Chai	- Nhãn hiệu: Jack Daniel's - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Mỹ	0,06
20	Rượu Irish Whiskey	Chai	- Nhãn hiệu: Jameson - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Ireland	0,06
21	Rượu Canadian Whisky	Chai	- Nhãn hiệu: Canadian Club - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Canada	0,06
22	Rượu London dry Gin	Chai	- Nhãn hiệu: Gordon's - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Anh	0,11
23	Rượu Dry Gin	Chai	- Nhãn hiệu: Sông Cái - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
24	Rượu Aromatic bitter	Chai	- Nhãn hiệu: Angostura - Dung tích: 200ml - Xuất xứ: Trinidad	0,06
25	Rượu Aromatic bitter	Chai	- Nhãn hiệu: Angostura orange - Dung tích: 200ml - Xuất xứ: Trinidad	0,06
26	Rượu Bitter	Chai	- Nhãn hiệu: Campari - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Ý	0,06
27	Rượu Anise	Chai	- Nhãn hiệu: Pernod - Dung tích: 750 ml	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
			- Xuất xứ: Pháp	
28	Rượu Anise	Chai	- Nhãn hiệu: Ricard - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
29	Rượu Absinthe	Chai	- Nhãn hiệu: Pere Kermann's - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
30	Rượu Bitter	Chai	- Nhãn hiệu: Fernet Branca - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Ý	0,06
31	Rượu Pimm's	Chai	- Nhãn hiệu: Pimm's N ^o 1 - Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Anh	0,06
32	Rượu Cointreau	Chai	- Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,22
33	Rượu Gramand Marnier	Chai	- Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
34	Rượu Blue Curacao	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
35	Rượu Triple Sec	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
36	Rượu Orange Curacao	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
37	Rượu Benedictine	Chai	- Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
38	Rượu Drambuie	Chai	- Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Scotland	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
39	Rượu Galliano	Chai	- Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Ý	0,06
40	Rượu Crème de menth - Grameen	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
41	Rượu Crème de menth - white	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
42	Rượu Chartreuse	Chai	- Dung tích: 700 ml - Màu: xanh, vàng - Xuất xứ: Pháp	0,06
43	Rượu Parfait Amour	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
44	Rượu Jagermeister	Chai	- Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Đức	0,06
45	Rượu Amaretto	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
46	Rượu Crème de cacao - white	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
47	Rượu Crème de cacao - brown	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
48	Rượu Kahlúa	Chai	- Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: mexico	0,17
49	Rượu Tia Maria	Chai	- Dung tích: 1000 ml - Xuất xứ: Jamaica	0,06
50	Rượu Sambuca	Chai	- Nhãn hiệu: Vaccari - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Ý	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
51	Rượu Apricot Brandy	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
52	Rượu Cherry Brandy	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
53	Rượu Peach Liqueur	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
54	Rượu Southern Comfort	Chai	- Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Mỹ	0,06
55	Rượu Creme de Banana	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
56	Rượu Creme de Cassis	Chai	- Nhãn hiệu: Bols/ Marie Brizard - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Pháp	0,06
57	Rượu Midori	Chai	- Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Nhật	0,06
58	Rượu Malibu	Chai	- Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Mexico	0,06
59	Rượu Bailey's Irish Cream	Chai	- Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Ireland	0,17
60	Rượu Amarula	Chai	- Dung tích: 750 ml - Xuất xứ: Nam phi	0,06
61	Rượu Sheridan's	Chai	- Dung tích: 1000 ml - Xuất xứ: Ireland	0,06
62	Rượu Mật Sim	Chai	- Nhãn hiệu: Bảy Gáo - Dung tích: 500 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
63	Rượu Sim chung cất	Chai	- Nhãn hiệu: Sim Sơn - Dung tích: 600 ml	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
			- Xuất xứ: Việt Nam	
64	Rượu Lúa mới	Chai	- Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
65	Rượu Vodka	Chai	- Nhãn hiệu: Hà Nội - Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
66	Rượu Bầu đá	Chai	- Dung tích: 700 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,06
67	Rượu Vermouth Rosso	Chai	- Nhãn hiệu: Martini - Dung tích: 1000 ml - Xuất xứ: Ý	0,06
68	Rượu Dry Vermouth	Chai	- Nhãn hiệu: Martini - Dung tích: 1000 ml - Xuất xứ: Ý	0,06
69	Sữa đặc	Hộp	- Nhãn hiệu: Ngôi sao - Dung tích: 380 Gram - Quy cách: hộp giấy	0,06
70	Sữa tươi thanh trùng	Hộp	- Nhãn hiệu: Barista - Dung tích: 1800 ml - Qui cách: bình nhựa	0,06
71	Sữa tươi tiệt trùng	Hộp	- Nhãn hiệu: Vinamilk - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: hộp giấy	0,06
72	Sữa béo	Hộp	- Nhãn hiệu: Anchor - Dung tích: 250 ml - Xuất xứ: New Zealand	0,22
73	Sữa chua	Hộp	- Nhãn hiệu: Vinamilk - Dung tích: 100 Gram - Qui cách: nguyên chất	0,22
74	Nước khoáng thiên nhiên không gas	Chai	- Nhãn hiệu: Vĩnh Hảo - Dung tích: 500 ml	0,11

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
			- Xuất xứ: Việt Nam	
75	Nước khoáng thiên nhiên có gas	Chai	- Nhãn hiệu: Vĩnh Hảo - Dung tích: 500 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,11
76	Nước tinh khiết	Chai	- Nhãn hiệu: Aquafina - Dung tích: 500 ml - Xuất xứ: Việt Nam	0,11
77	Coca Cola	Lon	Dung tích: 330 ml	0,33
78	Coca Zero	Lon	Dung tích: 330 ml	0,11
79	Pepsi	Lon	Dung tích: 330 ml	0,33
80	Twister	Lon	Dung tích: 330 ml	0,11
81	7 up	Lon	Dung tích: 330 ml	0,45
82	Nước nho Welch's	Lon	Dung tích: 330 ml	0,11
83	Sting dâu	Lon	Dung tích: 330 ml	0,11
84	Redbull	Lon	Dung tích: 330 ml	0,33
85	Tonic	Lon	- Nhãn hiệu: Schwepper - Dung tích: 330 ml	0,33
86	Bitter Lemon	Lon	- Nhãn hiệu: Schwepper - Dung tích: 330 ml	0,11
87	Ginger Ale	Lon	- Nhãn hiệu: Schwepper - Dung tích: 330 ml	0,11
88	Soda water	Lon	- Nhãn hiệu: Schwepper - Dung tích: 330 ml	0,33

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
89	Club Soda	Lon	- Nhãn hiệu: Evervess - Dung tích: 330 ml	0,33
90	Nước ép đào	Hộp	- Nhãn hiệu: Vfresh - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: đóng hộp	0,06
91	Nước ép táo	Hộp	- Nhãn hiệu: Vfresh - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: đóng hộp	0,06
92	Nước ép nho	Hộp	- Nhãn hiệu: Vfresh - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: đóng hộp	0,06
93	Nước ép cam	Hộp	- Nhãn hiệu: Vfresh - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: đóng hộp	0,06
94	Nước ép cà chua	Hộp	- Nhãn hiệu: Vfresh - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: đóng hộp	0,06
95	Nước ép thơm	Hộp	- Nhãn hiệu: Ceres - Dung tích: 1000 ml - Qui cách: đóng hộp	0,06
96	Nước cốt dừa hộp	Hộp	- Nhãn hiệu: Wonderfarm - Dung tích: 400 ml - Qui cách: đóng lon	0,06
97	Nước vải	Hộp	- Nhãn hiệu: Hosen - Dung tích: 565 Gram - Qui cách: đóng lon	0,12
98	Thanh Đào ngâm	Hộp	- Nhãn hiệu: Hosen - Dung tích: 820 Gram - Qui cách: đóng lon	0,12
99	Nước cốt dâu tằm	Chai	- Dung tích: 500 ml - Qui cách: đóng chai	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
100	Mơ ngâm đường	Hộp	- Nhãn hiệu: Hồng Lam - tinh hoa quả việt - Dung tích: 2,4 kg - Qui cách: đóng hộp	0,06
101	Nước sấu ngâm đường	Hộp	- Nhãn hiệu: Hồng Lam - tinh hoa quả việt - Dung tích: 2,4 kg - Qui cách: đóng hộp	0,06
102	Chanh muối	Hộp	- Nhãn hiệu: Thanh Bình - Dung tích: 900 Gram - Qui cách: đóng hộp	0,06
103	Đường cát trắng	Kg	- Nhãn hiệu: Biên hoà - Qui cách: đóng bao	0,06
104	Đường viên	Hộp	- Nhãn hiệu: Charbriob - Qui cách: đóng hộp	0,06
105	Đường nâu	Kg	Qui cách: hạt lớn	0,06
106	Muối tinh	Kg	- Nhãn hiệu: Table Salt - Qui cách: đóng bao - Xuất xứ: Thái Lan	0,06
107	Celery salt	Hộp	Tươi, còn hạn sử dụng, không mốc	0,06
108	Tiêu	Kg	Tiêu đen xay nhuyễn	0,06
109	Bột cacao nguyên chất	Kg	Loại thông dụng, còn hạn sử dụng	0,06
110	Bột cacao hoà tan	Hộp	Milo	0,06
111	Bột Quế - Cinnamon	Hủ	Nhãn hiệu: McCorMick	0,06
112	Bột Hồi	Hủ	Nhãn hiệu: McCorMick	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
113	Bột Nhục đậu khấu (Nutmeg)	Hủ	Nhãn hiệu: McCorMick	0,06
114	Trứng gà	Quả	Tươi, còn hạn sử dụng	0,55
115	quế cây	Kg	Tươi, còn hạn sử dụng, không mốc	0,06
116	Đinh Hương	Kg	Tươi, còn hạn sử dụng, không mốc	0,06
117	Hoa hồi	Kg	Tươi, còn hạn sử dụng, không mốc	0,06
118	Cam sấy khô cắt lát (trang trí)	Kg	Tươi, còn hạn sử dụng, không mốc	0,06
119	Chanh sấy khô cắt lát (trang trí)	Kg	Tươi, còn hạn sử dụng, không mốc	0,06
120	Cherry đỏ	Hủ	- Nhãn hiệu: Hosen - Dung tích: 737 Gram	0,12
121	Olive xanh	Hủ	- Nhãn hiệu: Fragata - Dung tích: 440 Gram	0,06
122	Olive đen	Hủ	- Nhãn hiệu: Fragata - Dung tích: 440 Gram	0,06
123	Củ hành ngâm	Hủ	- Nhãn hiệu: Fragata - Dung tích: 345 Gram	0,06
124	Xốt Worsectershire	Chai	- Nhãn hiệu: Lea & perrins - Dung tích: 290 ml	0,06
125	Tương ớt	Chai	- Nhãn hiệu: Tabasco - Dung tích: 60 ml - Xuất xứ: Mỹ	0,06
126	Trà English Breakfast	Hộp	- Nhãn hiệu: Dilmad - Qui cách: túi lọc	0,12
127	Trà Earl Gramey	Hộp	- Nhãn hiệu: Dilmad - Qui cách: túi lọc	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
128	Trà xanh Thái Nguyên	Hộp	- Nhãn hiệu: Cozy/ Phúc Long - Qui cách: túi lọc	0,06
129	Trà Đào	Hộp	- Nhãn hiệu: Cozy/ Phúc Long - Qui cách: túi lọc	0,06
130	Si rô Agave	Chai	- Nhãn hiệu: Natur Grameen - Dung tích: 250 ml	0,06
131	Si rô Lựu (Gramenadine)	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 750 ml	0,06
132	Si rô Blue Curacao	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
133	Si rô Cam	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
134	Si rô Dâu	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
135	Si rô Ổi	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
136	Si rô táo	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
137	Si rô chanh	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
138	Si rô xoài	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
139	Si rô quế	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
140	Si rô bạc hà - trắng	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
141	Si rô bạc hà - xanh	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
142	Si rô kiwi	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
143	Si rô Việt quất	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
144	Si rô Đào	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
145	Si rô chanh dây	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
146	Si rô nho	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
147	Si rô Phúc bồn tử	Chai	- Nhãn hiệu: Monin - Dung tích: 700 ml	0,06
148	Sinh tố Đào	Chai	- Nhãn hiệu: Osterberg - Dung tích: 500 ml	0,06
149	Sinh tố Phúc bồn tử	Chai	- Nhãn hiệu: Osterberg - Dung tích: 500 ml	0,06
150	Lá bạc hà	Kg	Lá lớn	0,06
151	Cần tây	Kg	Cọng lớn, lá tươi	0,06
152	Gừng	Kg	Củ non, việt nam	0,06
153	Sả Cây	Kg	Sả tươi	0,06
154	Me chua	Kg	Me Việt Nam	0,06
155	Dưa leo	Kg	Kích cỡ: 8 - 10 trái/kg	0,06
156	Chanh không hạt	Kg	- Vỏ láng - Kích cỡ: 10 - 12 trái/ kg	0,33
157	Chanh vàng	Kg	- Vỏ láng - Kích cỡ: 10 - 12 trái/ kg	0,11
158	Cam sành	Kg	- Vỏ láng, mỏng - Kích cỡ: 6 trái/ kg	0,33

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
159	Cam vàng	Kg	Kích cỡ: 2 trái/ kg	0,11
160	Dâu tây	Kg	Dâu Việt Nam	0,06
161	Dừa xiêm	Trái	Đã gọt vỏ	0,22
162	Thơm	Trái	Chín vàng, còn nguyên vỏ, gai lá không bị gãy	0,33
163	Tắc	Kg	Trái lớn	0,06
164	Chanh dây	Kg	Kích cỡ: 15 trái/ kg	0,17
165	Giáo trình pha chế và phục vụ rượu mạnh	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
166	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0.02

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người (m^2)	Tổng thời gian sử dụng của một người (giờ)	Định mức sử dụng của một người ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,43	0,73
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	4,44	17,76

(Xem tiếp Công báo điện tử số 283 + 284)

VĂN PHÒNG UBND THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Địa chỉ: 86 Lê Thánh Tôn, phường Sài Gòn

Điện thoại: (028)38.233.686

Fax:(028)38.233.694

Email: [ttcb.ubnd@tphcm.gov.vn](mailto:ttc.ubnd@tphcm.gov.vn)

Website: <https://congbao.hochiminhcity.gov.vn>