

(Tiếp theo Công báo điện tử số 283 + 284)

Phụ lục XCV

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

“Nghề vụ bếp Á”

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

A. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

- ❖ **Tên nghề:** **Nghề vụ bếp Á**
- ❖ **Trình độ đào tạo:** Sơ cấp I
- ❖ **Thời gian đào tạo:** 324 giờ (*Lý thuyết: 72 giờ; thực hành: 252 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.
- Trình bày được quy trình vận hành thực phẩm, chế biến thực phẩm trong bếp Á.
- Mô tả được thương phẩm hàng thực phẩm, kiến thức dinh dưỡng.

2. Về kỹ năng

- Chế biến được một số món ăn châu Á.
- Trang trí, trình bày được các loại món ăn châu Á.
- 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 Á	42	42	0
MĐ02	Kiến thức dinh dưỡng	30	30	0
MĐ03	Kỹ thuật băm, thái, sóc chảo	36	0	36
MĐ04	Kỹ thuật trang trí món ăn Á	36	0	36
MĐ05	Chế biến món ăn châu Á	180	0	180
TỔNG CỘNG		324	72	252

B. ĐỊNH MỨC KINH TẾ KỸ THUẬT NGHỀ NGHIỆP VỤ BẾP Á

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

Tên nghề: **Nghệ vụ bếp Á**

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

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 phòng 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 (Amplify, 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	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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
4	Giáo trình Nghiệp vụ chế biến món ăn	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
5	Bút lông viết bảng	Cây	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	1,2	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: **Nghiệp vụ bếp 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 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	0,866

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 tiêu 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, 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	0,8	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, SỐC CHẢO

Tên nghề: **Nghiệp vụ bếp Á**

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

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	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
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

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		cấp	
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
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	Xửng hấp	Đường kính 60cm, chất liệu: nhôm	2,0
30	Bếp khè	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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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
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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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

V. 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	2,0	8,0

Bảng 4: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KỸ THUẬT TRANG TRÍ MÓN ĂN Á

Tên nghề: **Nghề vụ bếp Á**

Tên mô đun: **Kỹ thuật trang trí món ăn Á**

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	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	Lò nướng điện	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,0
2	Tủ đông	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,0
3	Tủ lạnh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,0
4	Máy xay sinh tố	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,0
5	Máy xay thịt	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,0
6	Chảo đá hoa cương	Đường kính 25cm, chất liệu: đá	2,0
7	Chảo chống dính	Đường kính 20cm, chất liệu: inox	2,0
8	Nồi inox	Dung tích 5 Lít, chất liệu: inox	2,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
9	Nồi inox	Dung tích 10 Lít, chất liệu: inox	2,0
10	Nồi inox	Dung tích 15 Lít, chất liệu: inox	2,0
11	Nồi inox	Dung tích 20 Lít, chất liệu: inox	2,0
12	Nồi inox	Dung tích 50 Lít, chất liệu: inox	2,0
13	Lẩu inox	Đường kính 28cm, chất liệu: inox	2,0
14	Dao cắt thịt	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 15cm, chất liệu: inox	2,0
15	Dao chặt xương	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	2,0
16	Dao băm	Lưỡi dao dài 22cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	2,0
17	Kéo	Lưỡi kéo dài 15cm, chất liệu: inox	2,0
18	Thớt xanh	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
19	Thớt xanh đương	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
20	Thớt đỏ	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
21	Thớt vàng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
22	Thớt nâu	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
23	Thớt trắng	Kích cỡ 35*45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,0
24	Thớt gỗ tròn	Đường kính 50cm, chất liệu: gỗ	2,0
25	Muỗng inox	Chất liệu: inox	2,0
26	Đũa gỗ	Dài 30cm, chất liệu: gỗ	2,0
27	Vá inox	Dung tích 350ml, chất liệu: inox	2,0
28	Kẹp gấp inox	Chất liệu: inox	2,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
29	Dĩa sứ	Đường kính 20cm, chất liệu: sứ trắng	2,0
30	Dĩa sứ	Đường kính 25cm, chất liệu: sứ trắng	2,0
31	Dĩa sứ	Đường kính 30cm, chất liệu: sứ trắng	2,0
32	Dĩa sứ	Đường kính 35cm, chất liệu: sứ trắng	2,0
33	Dĩa sứ	Đường kính 40cm, chất liệu: sứ trắng	2,0
34	Thau inox	Đường kính 30cm, chất liệu: inox	2,0
35	Rổ inox	Đường kính 35cm, chất liệu: inox	2,0
36	Tô sứ	Đường kính 22cm, chất liệu: sứ	2,0
37	Thố sứ bầu dục	Chất liệu: sứ trắng	2,0
38	Chén sứ	Đường kính 12cm, chất liệu: sứ	2,0
39	Sạn gỗ	Dài 35cm, chất liệu: gỗ	2,0
40	Chảo sắt	Đường kính 40cm, chất liệu sắt	2,0
41	Vợt inox	Đường kính 25cm, chất liệu: inox	2,0
42	Sạn inox	Chiều dài 40cm, chất liệu: inox	2,0
43	Vi nướng inox	Kích thước 18 x 25cm, chất liệu: inox	2,0
44	Dao bào inox	Lưỡi dao dài 10cm, chất liệu: inox, cán nhựa	2,0
45	Xùng hấp	Đường kính 60cm, chất liệu: nhôm	2,0
46	Cối đá	Đường kính 20cm, chất liệu: đá	2,0
47	Chày gỗ	Chất liệu: gỗ	2,0
48	Lò quay heo bằng than	Chất liệu: inox, theo tiêu chuẩn chất lượng tại thời điểm mua	2,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
49	Lò nướng than	Chất liệu inox 201	2,0
50	Lu nướng gà, vịt	Chất liệu: đất nung	2,0
51	Bếp khè	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,0
52	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 heo	Kg	Màu hồng tươi, không mùi lạ	0,55
2	Thịt bò	Kg	Màu đỏ tươi, thớ nhỏ mịn, mỡ bò màu vàng nhạt	0,45
3	Thịt gà	Kg	Màu sắc tươi sáng, có độ đàn hồi cao	0,7
4	Tôm càng	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,5
5	Dưa leo	Kg	Vỏ xanh tự nhiên, cầm chắc tay, không dập	0,25
6	Cà chua	Kg	vỏ căng mọng, cầm chắc tay, không dập	0,15
7	Ớt sừng	Kg	Màu đỏ tự nhiên, còn cuống , không dập	0,15
8	Cà rốt	Kg	Màu vàng sậm, cầm chắc tay, không dập	0,3
9	Bí ngòi	Kg	Màu tự nhiên chắc tay, không dập	0,35
10	Hành lá	Kg	Tươi, không dập	0,1
11	Bông cải xanh	Kg	Màu xanh tự nhiên, không thâm	0,3
12	Bông cải trắng	Kg	Màu trắng tự nhiên, không thâm	0,3

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
13	Nước tương	Lít	Còn hạn sử dụng	0,1
14	Bột cà ri	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,03
15	Ngũ vị hương	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,01
16	Dầu hào	Kg	Còn hạn sử dụng	0,1
17	Dầu ăn	Lít	Còn hạn sử dụng	0,5
18	Muối	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
19	Đường	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
20	Bột ngọt	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,15
21	Hạt nêm	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
22	Nước mắm	Lít	Có độ đậm 40%, còn hạn sử dụng	0,15
23	Tỏi	Kg	Màu tự nhiên, chắc	0,3
24	Hành tím	Kg	Màu tự nhiên, chắc	0,25
25	Giáo trình kỹ thuật trang trí món 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 /người học x 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 5: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN MÓN ĂN CHÂU Á

Tên nghề: **Nghiệp vụ bếp Á**

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

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	10,0	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	10,0	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,5	

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	10,0
2	Tủ đông	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	10,0
3	Tủ lạnh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	10,0
4	Máy xay sinh tố	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	10,0
5	Máy xay thịt	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	10,0
6	Chảo đá hoa cương	Đường kính 25cm, chất liệu: đá	10,0
7	Chảo chống dính	Đường kính 20cm, chất liệu: inox	10,0

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

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
27	Vá inox	Dung tích 350ml, chất liệu: inox	10,0
28	Kẹp gấp inox	Chất liệu: inox	10,0
29	Dĩa sứ	Đường kính 20cm, chất liệu: sứ trắng	10,0
30	Dĩa sứ	Đường kính 25cm, chất liệu: sứ trắng	10,0
31	Dĩa sứ	Đường kính 30cm, chất liệu: sứ trắng	10,0
32	Dĩa sứ	Đường kính 35cm, chất liệu: sứ trắng	10,0
33	Dĩa sứ	Đường kính 40cm, chất liệu: sứ trắng	10,0
34	Thau inox	Đường kính 30cm, chất liệu: inox	10,0
35	Rổ inox	Đường kính 35cm, chất liệu: inox	10,0
36	Tô sứ	Đường kính 22cm, chất liệu: sứ	10,0
37	Thố sứ bầu dục	Chất liệu: sứ trắng	10,0
38	Chén sứ	Đường kính 12cm, chất liệu: sứ	10,0
39	Sạn gỗ	Dài 35cm, chất liệu: gỗ	10,0
40	Chảo sắt	Đường kính 40cm, chất liệu sắt	10,0
41	Vợt inox	Đường kính 25cm, chất liệu: inox	10,0
42	Sạn inox	Chiều dài 40cm, chất liệu: inox	10,0
43	Vi nướng inox	Kích thước 18*25cm, chất liệu: inox	10,0
44	Dao bào inox	Lưỡi dao dài 10cm, chất liệu: inox, cán nhựa	10,0
45	Xửng hấp	Đường kính 60cm, chất liệu: nhôm	10,0
46	Cối đá	Đường kính 20cm, chất liệu: đá	10,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
47	Chày gỗ	Chất liệu: gỗ	10,0
48	Lò quay heo bằng than	Chất liệu: inox, theo tiêu chuẩn chất lượng tại thời điểm mua	10,0
49	Lò nướng than	Chất liệu inox 201	10,0
50	Lu nướng gà, vịt	Chất liệu: đất nung	10,0
51	Bếp khè	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	10,0
52	Bếp gas 2 miệng lò	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	10,0

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
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 bông 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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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
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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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
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	Ô	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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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	Xi 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
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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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
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 ($m^2/người học x số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	10	40

Phụ lục XCVI
Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo trình độ sơ cấp đối với nghề:
“Ngh nghiệp vụ bếp Âu”

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

A. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

- ❖ **Tên nghề:** Nghiệp vụ bếp Âu
- ❖ **Trình độ đào tạo:** Sơ cấp I
- ❖ **Thời gian đào tạo:** 330 giờ (Lý thuyết: 78 giờ; thực hành: 252 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.
- Trình bày được các kỹ thuật băm, thái, trình bày món ăn.
- 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 châu Âu.
- 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	48	48	0
MĐ02	Kiến thức dinh dưỡng	30	30	0
MĐ03	Kỹ thuật trang trí món ăn Âu	32	0	32
MĐ04	Chế biến món ăn khai vị	80	0	80
MĐ05	Chế biến món ăn chính	60	0	60
MĐ06	Chế biến món ăn tráng miệng	80	0	80
TỔNG CỘNG		330	78	252

B. ĐỊNH MỨC KINH TẾ KỸ THUẬT NGHỀ NGHIỆP VỤ BẾP ÂU

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

Tên nghề: **Nghệ vụ bếp 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	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: **Nghiệp vụ bếp 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 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	0,866

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, 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 TRANG TRÍ MÓN ĂN ÂU

Tên nghề: **Nghiệp vụ bếp Âu**

Tên mô đun: **Kỹ thuật trang trí món ăn Âu**

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	1,77	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	1,77	
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	Hệ thống hút khói	Công suất: $\geq 1000W$	1,77
2	Bếp từ	Công suất: $\geq 2000W$	1,77
3	Bếp gas công nghiệp	Loại trung áp thông dụng tại thời điểm mua sắm	1,77
4	Tủ đông	- Dung tích ≥ 405 lít - Công suất $\geq 2,4kW$	1,77
5	Tủ mát	- Dung tích ≥ 300 lít - Công suất $\geq 600w$	1,77
6	Máy xay đa năng	Công suất $\geq 600W$	1,77
7	Máy xay sinh tố	Công suất $\leq 750W$	1,77
8	Máy cán bột	Công suất $\geq 2200W$	1,77
9	Lò nướng hấp đa năng	Công suất $\geq 3500W$	1,77

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
10	Nồi hầm đa năng	- Công suất: $\geq 1000W$ - Dung tích: $\geq 5\text{lít}$	1,77
11	Bàn lạnh	- Công suất: $\geq 320 W$ - Dải nhiệt từ $(10\div 18)^{\circ}C$	1,77
12	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ, chính, đường...)	- Chất liệu: Nhựa hoặc có nắp đậy - Dung tích $\leq 300g$	1,77
13	Chậu đơn	- Chất liệu: Inox, - Kích thước $\geq (90 \times 75 \times 80)\text{cm}$	1,77
14	Chậu đôi	- Chất liệu: Inox, - Kích thước $\geq (150 \times 75 \times 80)\text{cm}$	1,77
15	Bàn sơ chế	- Chất liệu: Inox - Kích thước $\geq (150 \times 75 \times 80)\text{cm}$, có giá ở dưới	1,77
16	Giá đựng thớt	- Chất liệu: Inox, 3 tầng, có chặn - Kích thước: $\geq (150 \times 30 \times 50)\text{cm}$	1,77
17	Bộ dao	Chất liệu: Inox	1,77
18	Chặn bát	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (120 \times 60 \times 160)\text{cm}$	1,77
19	Bộ thớt	Chất liệu: gỗ và nhựa	1,77
20	Tủ đựng gia vị	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (155 \times 60 \times 160)\text{cm}$, có nhiều ngăn	1,77
21	Bộ rửa rá	Chất liệu: inox	1,77
22	Bộ âu	Chất liệu: inox	1,77
23	Cân đồng hồ	- Mức cân: 0,5kg đến 10kg - Sai số tối đa: $\pm 50 g$ - Sai số tối thiểu: $\pm 25g$	1,77
24	Cân điện tử	- Mức cân: 1g đến 3000g - Sai số: 0,1g - Độ phân giải $1/30000 \div 1/60000$	1,77

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
25	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Chất liệu: Inox và sứ trắng	1,77
26	Bảng Flip chart	Mặt bảng bằng Mica, chân bảng bằng gỗ hoặc inox	1,77
27	Khay nướng	- Kích thước: $\geq (60 \times 40)$ cm - Loại chống dính	1,77
28	Khuôn nướng hình chữ nhật	- Chất liệu: inox - Kích thước: $\geq (20 \times 8 \times 10)$ cm	1,77
29	Bộ xoong	- Chất liệu: inox, có cán cách nhiệt có nắp đậy - Loại từ $(2 \div 10)$ lít	1,77
30	Nhiệt kế	Loại thông dụng trên thị trường	1,77
31	Nồi hấp nhỏ	- Chất liệu: inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 30 cm	1,77
32	Nồi xốt cao	- Chất liệu: inox, có cán cách nhiệt và có nắp đậy - Dung tích ≥ 2 lít	1,77
33	Bộ chảo	Chất liệu: chống dính Đường kính: 30cm, 40cm	1,77
34	Bộ khay	Chất liệu: inox Kích thước: 30cm x 40cm	1,77

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Khoai tây	Kg	Tươi, không mọc mầm, đều size	0,2
2	Cà rốt	Kg	Tươi, đều size	0,19
3	Bơ trái	Kg	4 trái /kg, tươi	0,083
4	Bí đỏ	Kg	1.5kg/trái, vỏ mỏng	0,083

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
5	Củ hành tây	Kg	Tươi, vỏ láng	0,16
6	Bí ngòi xanh	Kg	Tươi, 5 trái/kg	0,066
7	Bí ngòi vàng	Kg	Tươi , 5 trái /kg	0,066
8	Hoa violet	Hộp	Tươi, nhiều màu	0,0055
9	Bó xôi	Kg	Lá non, tươi, ráo	0,11
10	Ngò tây	Kg	Tươi, đều màu	0,005
11	Trứng gà	Cái	60gr/ trứng	0,027
12	Khoai lang tím	Kg	Củ thẳng, vỏ láng	0,055
13	Bắp trái	Trái	Hạt đều, to	0,083
14	Cà rốt baby	Kg	Tươi, đều size	0,027
15	Ớt chuông đỏ	Kg	Vỏ căng, trái thẳng	0,083
16	Măng tây	Kg	Tươi, non, xanh	0,055
17	Cà chua bi	Kg	Tươi, chín đều	0,027
18	Chanh dây	Kg	Vỏ láng, trái to	0,027
19	Tôm sú	Kg	Tươi, đầu không đen, thịt chắc	0,166
20	Thăn bò phi lê ức	Kg	Thịt đỏ	0,33
21	Cá hồi phi lê	Kg	Tươi, thịt chắc	0,22
22	Nấm rơm	Kg	Màu trắng, đều	0,055
23	Nấm bào ngư	Kg	Tươi, không ẩm ướt	0,027

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
24	Nấm đông cô tươi	Kg	Tươi, không ẩm ướt	0,027
25	whipping cream	Lít	Hộp không bị phình	0,055
26	Bột demi glace	Kg	Không bị vón cục	0,027
27	Rượu vang đỏ	Lít	Nguồn gốc, hạn sd	0,033
28	Rượu vang trắng	Lít	Nguồn gốc, hạn sd	0,055
29	Tỏi	Kg	Tươi, đều size	0,055
30	Lá nguyệt quế khô	Kg	Không bị ướt, gãy	0,027
31	Muối	Kg	Nhuyễn, khô ráo	0,002
32	Tiêu	Kg	Khô ráo, thơm	0,027
33	Bột mì	Kg	Bao bì nguyên vẹn, hạn sử dụng	0,016
34	Bột ớt paprika	Kg	Màu đỏ tươi, khô ráo	0,083
35	Bông cải xanh	Kg	Tươi, màu xanh	0,005
36	Sữa tươi	Lít	hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ	0,11
37	Lá cỏ xạ hương tươi	Kg	Tươi, nguyên cành	0,16
38	Dầu ăn	Lít	Hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ	0,002
39	Bột mì	Kg	Hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ	0,15
40	Giáo trình kỹ thuật trang trí món Âu	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
41	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	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	1,77	7,08

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

Tên nghề: **Nghề vụ bếp Âu**

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

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
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	Bàn lạnh	- Công suất: $\geq 320 W$ - Dải nhiệt từ $(10\div 18)^{\circ}C$	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	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	Cân điện tử	- Mức cân: 1g đến 3000g - Sai số: 0,1g	4,44

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		- Độ phân giải 1/30000 ÷ 1/60000	
23	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Chất liệu: inox và sứ trắng	4,44
24	Khay nướng	- Kích thước: $\geq (60 \times 40)$ cm - Loại chống dính	4,44
25	Khuôn nướng hình chữ nhật	- Chất liệu: inox - Kích thước: $\geq (20 \times 8 \times 10)$ cm	4,44
26	Bộ xoong	- Chất liệu: inox, có cán cách nhiệt có nắp đậy - Loại từ (2 ÷ 10) lít	4,44
27	Nhiệt kế	Loại thông dụng trên thị trường	4,44
28	Đèn khô	Loại thông dụng trên thị trường	4,44
29	Nồi hấp lớn	- Chất liệu: inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 60 cm	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, 1.5kg/trái	0,083
3	Cà chua	Kg	Màu đỏ, đều 12 trái/kg	0,16

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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, hạn sử dụng 400gr/lon	0,044
8	Đậu móng ngựa	Lon	Bao bì không bị móp, hạn sử dụng 400gr/lon	0,044
9	Thịt heo xông khói	Kg	Tươi, 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, hạn sử dụng 400ml/chai	0,044
14	Cá mẩn ngâm dầu	Hộp	Bao bì nguyên vẹn, hạn sử dụng 250gr/hộp	0,069
15	Phô mai bột	Kg	Màu vàng nhạt, hạn sử dụng	0,02
16	Bưởi	Kg	Tươi, chắc 2.5kg/trái	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 , hạn sử dụng	0,16
20	Lá quế tươi	Kg	Tươi, khô ráo	0,002
21	Cà chua nghiền	Lon	Lon không bị móp, hạn sử dụng, nguồn gốc xuất xứ 450gr/lon	0,069

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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
25	Rượu brandy cognac	Lít	Nguồn gốc xuất xứ, 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	Bắp lon	Lon	Bao bì không bị móp, nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng 430gr/lon	0,05
31	Cá hồi xông khói	Kg	Tươi, màu cam đẹp, nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,1
32	Bột xù	Kg	Bao bì nguyên vẹn, nguồn gốc xuất xứ, 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 6 trái/kg	0,055
36	Tương cà	Lít	Nguồn gốc xuất xứ hạn sử dụng	0,066
37	Tương ớt	Lít	Nguồn gốc xuất xứ,hạn sử dụng	0,044
38	Mù tạt dejon	Hũ	Nguồn gốc xuất xứ,hạn sử dụng 300gr/hũ	0,016
39	Bánh snack doritos	Bịch	Bao bì nguyên vẹn, hạn sử dụng 450gr/bịch	0,05

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
40	Xà lách romiane	Kg	Tươi, non, xanh	0,05
41	Thịt bò đuôi	Kg	Tươi, chắc thịt,đỏ	0,083
42	Dầu olive	Lít	Nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,13
43	Giấm trắng	Lít	Nguồn gốc xuất xứ, 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	Bí ngòi xanh	Kg	Tươi, vỏ láng, trái thẳng	0,027
47	Ngò tây	Kg	Tươi, xanh	0,002
48	Bột mì	Kg	Nguồn gốc xuất xứ,hạn sử dụng	0,027
49	Dưa leo	Kg	Tươi, chắc xanh	0,044
50	Phô mai fetta	Kg	Nguồn gốc xuất xứ, 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 ($m^2/người học x số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	4,44	17,76

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

Tên nghề: **Nghề bếp Âu**

Tên mô đun: **Chế biến món ăn chính**

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	3,33	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	3,33	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,16	

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: $\geq 1000W$	3,33
2	Bếp từ	Công suất: $\geq 2000W$	3,33
3	Bếp gas công nghiệp	Loại trung áp thông dụng tại thời điểm mua sắm	3,33
4	Tủ đông	- Dung tích $\geq 405\text{lít}$ - Công suất $\geq 2,4kW$	3,33
5	Tủ mát	- Dung tích $\geq 300\text{ lít}$ - Công suất $\geq 600w$	3,33
6	Máy xay đa năng	Công suất $\geq 600W$	3,33
7	Máy xay sinh tố	Công suất $\leq 750W$	3,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
8	Lò nướng hấp đa năng	Công suất $\geq 3500W$	3,33
9	Bàn lạnh	- Công suất: $\geq 320 W$ - Dải nhiệt từ $(10\div 18)^{\circ}C$	3,33
10	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	3,33
11	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường...)	- Chất liệu: nhựa hoặc có nắp đậy - Dung tích $\leq 300g$	3,33
12	Chậu đơn	- Chất liệu: Inox - Kích thước $\geq (90 \times 75 \times 80)cm$	3,33
13	Chậu đôi	- Chất liệu: Inox - Kích thước $\geq (150 \times 75 \times 80)cm$	3,33
14	Bàn sơ chế	- Chất liệu: Inox - Kích thước $\geq (150 \times 75 \times 80)cm$, có giá ở dưới	3,33
15	Giá đựng thớt	- Chất liệu: Inox, 3 tầng, có chặn - Kích thước: $\geq (150 \times 30 \times 50)cm$	3,33
16	Bộ dao	Chất liệu: Inox	3,33
17	Chạn bát	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (120 \times 60 \times 160)cm$	3,33
18	Bộ thớt	Chất liệu: gỗ và nhựa	3,33
19	Tủ đựng gia vị	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (155 \times 60 \times 160)cm$, có nhiều ngăn	3,33
20	Bộ rửa rá	Chất liệu: Inox	3,33
21	Cân điện tử	- Mức cân: 1g đến 3000g - Sai số: 0,1g	3,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		- Độ phân giải 1/30000 ÷ 1/60000	
22	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Chất liệu: Inox và sứ trắng	3,33
23	Khay nướng	- Kích thước: $\geq (60 \times 40)$ cm - Loại chống dính	3,33
24	Khuôn nướng hình chữ nhật	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (20 \times 8 \times 10)$ cm	3,33
25	Bộ xoong	- Chất liệu: inox, có cán cách nhiệt có nắp đậy - Loại từ (2 ÷ 10)lít	3,33
26	Nhiệt kế	Loại thông dụng trên thị trường	3,33
27	Đèn khò	Loại thông dụng trên thị trường	3,33
28	Nồi hấp nhỏ	- Chất liệu: Inox, 2 tầng - Đường kính ≥ 30 cm	3,33
29	Bộ chảo	Chất liệu: chống dính	3,33
30	Bộ khay	Chất liệu: inox	3,33

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
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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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	Bò 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
21	Giấm đen	Lít	Nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,016
22	Ớt chuông đỏ	Kg	Tươi, vỏ láng, trái thẳng	0,08

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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
39	Dầu olive	Lít	Nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	0,05

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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
57	Bí ngòi xanh	Kg	Tươi, xanh, thẳng, vỏ láng	0,02

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
58	Bí ngòai 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 ($m^2/người học x số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	3,33	13,32

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

Tên nghề: **Nghề vụ bếp Âu**

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

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	4,44	
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: $\geq 5lit$	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, 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

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
21	Bộ rửa rá	Chất liệu: Inox	4,44
22	Bộ âu	Chất liệu: Inox	4,44
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	4,44
30	Bộ khay	Chất liệu: inox	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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
4	Cá mẩn 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
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	Lít	Nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng	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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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
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 ngòi 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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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	4,44	17,76

Phụ lục XCVII
Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo trình độ sơ cấp đối với nghề
“Ngh nghiệp vụ bếp trưởng”
(Ban hành kèm theo Quyết định số 58/2026/QĐ-UBND)

A. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

- ❖ **Tên nghề:** Nghiệp vụ bếp trưởng
- ❖ **Trình độ đào tạo:** Sơ cấp I
- ❖ **Thời gian đào tạo:** 303 giờ (Lý thuyết: 73 giờ; thực hành: 230 giờ)
- ❖ **Đối tượng tuyển sinh:** Từ 18 tuổi trở lên, biết đọc biết viết, có sức khỏe phù hợp với nghề cần học. Đã học qua các lớp Nghiệp vụ bếp Á, Âu.
- ❖ **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 trong kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, phối hợp nguyên liệu, gia vị, phương pháp làm chín món ăn, kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt, xúp.
- Trình bày được kiến thức về sinh lý dinh dưỡng trong quá trình chế biến món ăn.
- Trình bày được các kiến thức về tổ chức làm việc theo nhóm và một số kiến thức quản lý, quản lý nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: Quản trị tác nghiệp, hoạch toán định mức, quản lý cơ sở vật chất, kỹ thuật, quản trị nhân sự.

2. Về kỹ năng

- Tổ chức nhân sự cho bộ phận bếp.
- Vận dụng những kiến thức được học để xây dựng thực đơn cho khách.
- Chế biến được một số món ăn Âu, Á; Chế biến món ăn từ nguyên liệu quý hiếm, các món ăn chuyên đề ẩm thực châu Âu, châu Á.

- Kỹ năng huấn luyện thực hành cho nhân viên.
- 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	Kiến thức về ẩm thực và xây dựng thực đơn	28	28	0
MĐ02	Tổ chức quản lý bộ phận bếp	45	45	0
MĐ03	Chuyên đề ẩm thực châu Á	90	0	90
MĐ04	Chuyên đề ẩm thực châu Âu	90	0	90
MĐ05	Kỹ năng huấn luyện	50	0	50
TỔNG CỘNG		303	73	230

B. ĐỊNH MỨC KINH TẾ KỸ THUẬT NGHỀ NGHIỆP VỤ BẾP TRƯỞNG

Bảng 1: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

MÔ ĐUN: KIẾN THỨC VỀ ẨM THỰC VÀ XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tên nghề: **Nghề vụ bếp trưởng**

Tên mô đun: **Kiến thức về ẩm thực và xây dựng thực đơn**

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	0,8	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,8	
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	0,8
2	Máy tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,8
3	Hệ thống âm thanh (Amplify, Micro, Loa)	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	0,8
4	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi	0,8
5	Bảng trắng (viết bút lông)	Kích thước: (125x240)cm	0,8
6	Bảng giấy lật (flipchart)	Kích thước: (60x180) cm	0,8
7	Bình chữa cháy	Loại thông dụng theo quy định PCCC	0,8
8	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Loại thông dụng theo quy định PCCC	0,8

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 Xây dựng thực đơn	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
5	Bút lông viết bảng	Cây	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	0,8	1,36
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	0	0

Bảng 2: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: TỔ CHỨC QUẢN LÝ BỘ PHẬN BẾP

Tên nghề: **Nghiệp vụ bếp trưởng**

Tên mô đun: **Tổ chức quản lý bộ phận bếp**

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	1,28	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	1,28	
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	1,28
2	Máy tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1,28
3	Hệ thống âm thanh (Amplify, Micro, Loa)	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	1,28
4	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi	1,28
5	Bảng trắng (viết bút lông)	Kích thước: (125x240)cm	1,28

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
6	Bảng giấy lật (flipchart)	Kích thước: (60x180) cm	1,28
7	Bình chữa cháy	Loại thông dụng theo quy định PCCC	1,28
8	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Loại thông dụng theo quy định PCCC	1,28

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 Quản lý bộ phận bếp	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
5	Bút lông viết bảng	Cây	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	1,14	1,94
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	0	0

Bảng 3: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: CHUYÊN ĐỀ ÂM THỰC CHÂU Á

Tên nghề: **Nghiệp vụ bếp trưởng**

Tên mô đun: **Chuyên đề ẩm thực Châu Á**

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	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

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
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
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 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
19	Thớt xanh dương	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
20	Thớt đỏ	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
21	Thớt vàng	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
22	Thớt nâu	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
23	Thớt trắng	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
24	Thớt gỗ tròn	Đường kính 50cm, chất liệu: gỗ	5,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
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
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 18X25cm, chất liệu: inox	5,0

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
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
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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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
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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
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
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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
			dụng	
45	Mì Phúc Kiến	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
46	Nước dừa tươi	Lít	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	Xi 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
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

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
62	Nước mắm	Chai	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	Ốt 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
68	Lá rong biển	Lá	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
69	Gạo Nhật	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
70	Bột xù Nhật	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,1
71	Wasabi	Kg	Còn hạn sử dụng	0,03
72	Gừng ngâm chua	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,01
73	Nước tương Nhật	Lít	Còn hạn sử dụng	0,01
74	Thanh cua Nhật	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
75	Trứng gà	Quả	Vỏ trứng hơi nhám, sần sùi, không nứt	3
76	Trứng vịt	Quả	Vỏ trứng hơi nhám, sần sùi, không nứt	2
77	Giáo trình chuyên đề ẩm thực Châu Á	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
78	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,02

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
79	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	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	5,0	20,0

Bảng 4: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: CHUYÊN ĐỀ ÂM THỰC CHÂU ÂU

Tên nghề: **Nghề vụ bếp trưởng**

Tên mô đun: **Chuyên đề ẩm thực Châu Âu**

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	5,0	
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

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
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
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 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
19	Thớt xanh dương	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
20	Thớt đỏ	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
21	Thớt vàng	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
22	Thớt nâu	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	5,0
23	Thớt trắng	Kích cỡ 35X45cm, 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

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
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
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 18X25cm, chất liệu: inox	5,0
44	Dao bào inox	Lưỡi dao dài 10cm, chất liệu: inox, cán nhựa	5,0
45	Xùng hấp	Đường kính 60cm, chất liệu: nhôm	5,0
46	Bếp khè	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	5,0
47	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	Gà tây	Con	Đông lạnh, không rách da, còn hạn sử dụng	0,4

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
2	Gan ngỗng	Kg	Đông lạnh, còn hạn sử dụng	0,3
3	Thịt heo	Kg	Màu hồng tươi, không mùi lạ	0,9
4	Thịt bò	Kg	Màu đỏ tươi, thớ nhỏ mịn, mỡ bò màu vàng nhạt	0,85
5	Thịt gà	Kg	Màu sắc tươi sáng, có độ đàn hồi cao	0,65
6	Đùi cừu	Kg	Đông lạnh, còn hạn sử dụng	0,5
7	Thịt vịt	Kg	Tươi, có độ đàn hồi cao	0,35
8	Tôm càng	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,55
9	Tôm hùm	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,45
10	Tôm sú	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,7
11	Chem chép	Kg	Đông lạnh, còn hạn sử dụng	0,4
12	Mực	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,5
13	Nghêu	Kg	Không có mùi lạ	0,4
14	Cá hồi	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,6
15	Trứng gà	Quả	Vỏ trứng hơi nhám, sần sùi, không nứt	8
16	Xúc xích	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
17	Hành tây	Kg	Vỏ sáng, cầm chắc tay	0,5
18	Hành tím	Kg	Vỏ sáng, cầm chắc tay	0,4
19	Hành lá	Kg	Tươi, không dập	0,1
20	Thì là	Kg	Tươi, không dập	0,1
21	Tỏi	Kg	Màu tự nhiên, chắc	0,3
22	Ngò tây	Kg	Tươi, không dập	0,2
23	Cà rốt	Kg	Màu vàng sậm, cầm chắc tay, không dập	0,9

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
24	Cần tây	Kg	Tươi, không dập	0,75
25	Poro	Kg	Tươi, không dập	0,7
26	Lá thym tươi	Kg	Tươi, không dập	0,1
27	Lá nguyệt quế	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
28	Lá hương thảo	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
29	Lá quế tây	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
30	Lá cỏ xạ hương	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
31	Bí ngòi	Kg	Màu tự nhiên chắc tay, không dập	0,3
32	Cà chua	Kg	vỏ căng mọng, cầm chắc tay, không dập	0,2
33	Khoai tây	Kg	Không mọc mầm, cầm chắc tay	1
34	Bột đậu khấu	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,03
35	Phô mai bột	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
36	Phô mai dẻo	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,2
37	Bơ	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,65
38	Bột mì	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,55
39	Dầu olive	Lít	Còn hạn sử dụng	0,75
40	Rượu vang	Lít	Còn hạn sử dụng	1
41	Ớt bột paprika	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,05
42	Giấm Balsamic	Lít	Còn hạn sử dụng	0,2
43	Muối	Kg	Còn hạn sử dụng	0,5

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
44	Tiêu	Kg	Còn hạn sử dụng	0,05
45	Giáo trình chuyên đề âm thực Châu Á	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
46	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,02
47	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 ($m^2/người học x số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	5,0	20

Bảng 5: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KỸ NĂNG HUẤN LUYỆN

Tên nghề: **Nghiệp vụ bếp trưởng**

Tên mô đun: **Kỹ năng huấn luyện**

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	2,77	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	2,77	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,13	

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	0,14
2	Máy tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,14
3	Hệ thống âm thanh (Amplify, Micro, Loa)	Âm thanh rõ, nói nhẹ, không hú	0,14
4	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi	0,14
5	Bảng trắng (viết bút lông)	Kích thước: (125x240) cm	0,14

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
6	Bảng giấy lật (flipchart)	Kích thước: (60x180) cm	0,14
7	Bình chữa cháy	Loại thông dụng theo quy định PCCC	0,14
8	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Loại thông dụng theo quy định PCCC	0,14
9	Lò nướng điện	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,77
10	Tủ đông	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,77
11	Tủ lạnh	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,77
12	Máy xay sinh tố	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,77
13	Máy xay thịt	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,77
14	Chảo đá hoa cương	Đường kính 25cm, chất liệu: đá	2,77
15	Chảo chống dính	Đường kính 20cm, chất liệu: inox	2,77
16	Nồi inox	Dung tích 5 lít, chất liệu: inox	2,77
17	Nồi inox	Dung tích 10 lít, chất liệu: inox	2,77
18	Nồi inox	Dung tích 15 lít, chất liệu: inox	2,77
19	Nồi inox	Dung tích 20 lít, chất liệu: inox	2,77
20	Nồi inox	Dung tích 50 lít, chất liệu: inox	2,77
21	Lẩu inox	Đường kính 28cm, chất liệu: inox	2,77
22	Dao cắt thịt	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 15cm, chất liệu: inox	2,77

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
23	Dao chặt xương	Lưỡi dao dài 20cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	2,77
24	Dao băm	Lưỡi dao dài 22cm, cán dao dài 12cm, chất liệu: inox	2,77
25	Kéo	Lưỡi kéo dài 15cm, chất liệu: inox	2,77
26	Thớt xanh	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,77
27	Thớt xanh dương	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,77
28	Thớt đỏ	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,77
29	Thớt vàng	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,77
30	Thớt nâu	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,77
31	Thớt trắng	Kích cỡ 35X45cm, chất liệu: nhựa cao cấp	2,77
32	Thớt gỗ tròn	Đường kính 50cm, chất liệu: gỗ	2,77
33	Muỗng inox	Chất liệu: inox	2,77
34	Đũa gỗ	Dài 30cm, chất liệu: gỗ	2,77
35	Vá inox	Dung tích 350ml, chất liệu: inox	2,77
36	Kẹp gấp inox	Chất liệu: inox	2,77
37	Đĩa sứ	Đường kính 20cm, chất liệu: sứ trắng	2,77
38	Đĩa sứ	Đường kính 25cm, chất liệu: sứ trắng	2,77
39	Đĩa sứ	Đường kính 30cm, chất liệu: sứ trắng	2,77

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
40	Dĩa sứ	Đường kính 35cm, chất liệu: sứ trắng	2,77
41	Dĩa sứ	Đường kính 40cm, chất liệu: sứ trắng	2,77
42	Thau inox	Đường kính 30cm, chất liệu: inox	2,77
43	Rổ inox	Đường kính 35cm, chất liệu: inox	2,77
44	Tô sứ	Đường kính 22cm, chất liệu: sứ	2,77
45	Thố sứ bầu dục	Chất liệu: sứ trắng	2,77
46	Chén sứ	Đường kính 12cm, chất liệu: sứ	2,77
47	Sạn gỗ	Dài 35cm, chất liệu: gỗ	2,77
48	Chảo sắt	Đường kính 40cm, chất liệu sắt	2,77
49	Vợt inox	Đường kính 25cm, chất liệu: inox	2,77
50	Sạn inox	Chiều dài 40cm, chất liệu: inox	2,77
51	Vỉ nướng inox	Kích thước 18X25cm, chất liệu: inox	2,77
52	Dao bào inox	Lưỡi dao dài 10cm, chất liệu: inox, cán nhựa	2,77
53	Xửng hấp	Đường kính 60cm, chất liệu: nhôm	2,77
54	Bếp khè	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,77
55	Bếp gas 2 miệng lò	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,77

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Gà	Kg	Nguyên con, tươi, không rách da	0,35
2	Thịt heo	Kg	Màu hồng tươi, không mùi lạ	0,9
3	Thịt bò	Kg	Màu đỏ tươi, thớ nhỏ mịn, mỡ bò màu vàng nhạt	0,8
4	Thịt gà	Kg	Màu sắc tươi sáng, có độ đàn hồi cao	1
5	Mực	Kg	Còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân	0,7
6	Cà rốt	Kg	Màu vàng sậm, cầm chắc tay, không dập	1
7	Ớt sừng	Kg	Màu đỏ tự nhiên, còn cuống, không dập	0,2
8	Bông cải xanh	Kg	Màu xanh tự nhiên, không thâm	0,5
9	Bông cải trắng	Kg	Màu trắng tự nhiên, không thâm	0,5
10	Cải thảo	Kg	Tươi, không dập, không sâu	0,3
11	Cần tàu	Kg	Tươi, không dập	0,1
12	Hành tím	Kg	Vỏ sáng, cầm chắc tay	0,3
13	Hành lá	Kg	Tươi, không dập	0,2
14	Ngò rí	Kg	Tươi, không dập	0,05
15	Tương ớt	Kg	Còn hạn sử dụng	0,25
16	Dầu hào	Kg	Còn hạn sử dụng	0,15
17	Dầu ăn	Lít	Còn hạn sử dụng	2
18	Muối	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,5
19	Đường	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,4

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
			dụng	
20	Bột ngọt	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,3
21	Hạt nêm	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,5
22	Tiêu	Kg	Bao bì không rách, còn hạn sử dụng	0,03
23	Nước mắm	Chai	Có độ đậm 40%, còn hạn sử dụng	0,3
24	Tỏi	Kg	Màu tự nhiên, chắc	0,3
25	Giáo trình kỹ năng huấn luyện	Cuốn	Giáo trình của trường ban hành	1
26	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng, màu mực đậm	0,02
27	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	0
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	2,77	11,08

Phụ lục XCVIII**Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo trình độ sơ cấp đối với nghề:****“Ngh nghiệp vụ buồng khách sạn”***(Ban hành kèm theo Quyết định số 58/2026/QĐ-UBND)***A. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

- ❖ **Tên nghề:** **Ngh nghiệp vụ buồng khách sạn**
- ❖ **Trình độ đào tạo:** **Sơ cấp I**
- ❖ **Thời gian đào tạo:** *300 giờ (Lý thuyết: 75 giờ; thực hành: 225 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 những kiến thức cơ bản về tổng quan Ngh nghiệp vụ Phòng gồm: cơ cấu tổ chức của Bộ phận phòng; nhiệm vụ và công việc của nhân viên; những nội quy, quy định của Bộ phận phòng.

- Giải thích được những công việc chuẩn bị cho ca làm việc như: chuẩn bị điện mao cá nhân; tác phong thái độ trước khi lên ca.

- Giải thích được tính năng công dụng của một số hóa chất tẩy rửa, thiết bị máy móc và dụng cụ dùng trong công việc vệ sinh phòng khách.

- Giải thích được tính năng công dụng của một số hóa chất, thiết bị, máy móc và dụng cụ dùng trong công việc vệ sinh khu vực công cộng.

- Lựa chọn được thời gian phù hợp để làm vệ sinh từng khu vực.

2. Về kỹ năng

- Chuẩn bị đúng những thiết bị, dụng cụ, và hóa chất vệ sinh cho ca làm việc.

- Sử dụng được các loại máy móc, dụng cụ và hóa chất vệ sinh trong công việc vệ sinh phòng khách.

- Thực hiện được các quy trình: Chuẩn bị cho công việc; Vệ sinh phòng trống bản; Chỉnh trang phòng buổi tối và kết thúc ca làm việc.

- Tuân thủ nghiêm túc các nguyên tắc an ninh, an toàn trong khách sạn.
- Vận dụng được các biện pháp đảm bảo an ninh - an toàn trong quá trình phục vụ phòng khách.
- Thực hành được các quy trình: chuẩn bị ca làm việc, vệ sinh các khu vực công cộng.
- Kết thúc được ca làm việc một cách khoa học, chính xác.

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	Tổng quan nghề phục vụ buồng	75	15	60
MĐ02	Các phương pháp và kỹ thuật làm vệ sinh	75	30	45
MĐ03	Các quy trình hoạt động chuẩn	150	30	120
TỔNG CỘNG		300	75	225

B. ĐỊNH MỨC KINH TẾ KỸ THUẬT NGHỀ NGHIỆP VỤ BUỒNG KHÁCH SẠN

Bảng 1: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: TỔNG QUAN NGHỀ PHỤC VỤ BUỒNG

Tên nghề: **Nghề nghiệp vụ buồng khách sạn**

Tên mô đun: **Tổng quan nghề phục vụ buồng**

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	3,75	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,42	
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 chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phong chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,42
2	Máy vi tính	Cấu hình phù hợp với thông số kỹ thuật phổ biến trên thị trường tính đến thời điểm mua sắm	0,42
3	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây ≥ 15 m - Kết nối USB/Wifi	0,42
4	Bảng di động	Kích thước: $\geq (60 \times 100)$ cm	0,42
5	Màn chiếu	Trắng	0,42
6	Bảng	Bảng trắng, khung inox	0,42
7	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm	0,42
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Máy vi tính	Cấu hình phù hợp với thông số kỹ thuật phổ biến trên thị trường tính đến thời điểm mua sắm	3,33
2	Bảng di động	- Loại thông dụng trên thị trường - Có khả năng ghim và kẹp giấy	3,33
3	Loa	Công suất: $\geq 10W$	3,33
4	Tivi	Màn hình: ≥ 32 inches	3,33
5	Bóng đèn trần	Đèn ốp trần	3,33
6	Bóng đèn tuýp	1,2m, bóng đôi	3,33
7	Máy lạnh	S18MKH (2HP), có chế độ lọc khí, tiết kiệm điện, loại treo tường có 02 cục nóng lạnh (INVERTER)	3,33
8	Khóa cửa	Khóa cửa dùng thẻ từ A7MG (ADEL-30DC)	3,33
9	Mắt thần	Mắt thần	3,33
10	Chốt an toàn	Chốt an toàn bằng đồng	3,33
11	Tủ quần áo	Bao gồm tủ tường 3 ngăn và kệ minibar	3,33
12	Đèn tủ quần áo	Đèn gắn trong tủ quần áo	3,33
13	Két sắt	Golden-safe GD110	3,33
14	Tủ lạnh	Tủ lạnh Sanyo 60l	3,33
15	Ấm nấu nước	Ấm nấu nước siêu tốc bằng sứ tiross TR-491	3,33
16	Bộ tách trà (4 tách trà có đĩa lót, 4 muỗng, 1 ấm trà)	Loại sứ trắng có logo khách sạn	3,33
17	Ly cao uống nước (highball)	Thủy tinh trong loại 340ml	3,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
18	Ly súc miệng (tumbler)	Thuỷ tinh trong loại 240ml	3,33
19	Kệ để hành lý Bàn dài	- Kệ để hành lý lót đệm - Bao gồm bàn dài làm việc, bàn trang điểm	3,33
20	Ghế tựa	Ghế bọc nệm	3,33
21	Gương	Gương 600 x 750mm	3,33
22	Đèn bàn làm việc	Đèn bàn có chụp bọc nỉ	3,33
23	Ti vi	Ti vi sony bavaria KLV-40BX400	3,33
24	Bàn trà	Bàn tròn nhỏ	3,33
25	Ghế bành	Ghế bành bọc nệm	3,33
26	Rèm cửa chắn sáng, chống nắng	Vải chắn sáng, chống nắng	3,33
27	Rèm cửa voan	Voan trắng	3,33
28	Giường đơn	DUNLOPILLO 140 x 200 x 23 cm (hoặc tương đương)	3,33
29	Rèm giường đơn	Loại rèm giường cho kích thước 140 x 200 x 23 cm	3,33
30	Giường đôi	DUNLOPILLO 180 x 200 x 23 cm (hoặc tương đương)	3,33
31	Rèm giường đôi	Loại rèm giường cho kích thước 180 x 200 x 23 cm	3,33
32	Nệm đơn	DUNLOPILLO 140 x 200 x 23 cm (hoặc tương đương)	3,33
33	Nệm đôi	DUNLOPILLO 180 x 200 x 23 cm (hoặc tương đương)	3,33
34	Ruột gối	50 x 70cm	3,33
35	Vải trải giường đơn	220 x 270cm	3,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
36	Vải trải giường đôi	260 x 280cm	3,33
37	Ruột chăn đơn	230 x 235cm	3,33
38	Ruột chăn đôi	260 x 235cm	3,33
39	Vỏ chăn đơn	230 x 235cm	3,33
40	Vỏ chăn đôi	260 x 235cm	3,33
41	Lót đệm đơn	140 x 200cm	3,33
42	Lót đệm đôi	180 x 200cm	3,33
43	Vỏ gối	50 x 70cm	3,33
44	Ruột gối trang trí	45 x 45cm	3,33
45	Vỏ gối trang trí	45 x 45cm	3,33
46	Tấm trang trí giường đơn	60 x 180cm	3,33
47	Tấm trang trí giường đôi	60 x 240cm	3,33
48	Đèn ngủ	Đèn ngủ có bọc nỉ	3,33
49	Tủ đầu giường	Tủ gỗ đầu giường	3,33
50	Điện thoại	Điện thoại bàn	3,33
51	Cây treo áo vét	Bằng gỗ	3,33
52	Tranh phòng ngủ	Tranh sơn dầu hoặc tranh thêu	3,33
53	Đèn tranh treo tường	Đèn led	3,33
54	Thảm phòng ngủ	CPS	3,33
55	Bồn tắm nằm TOTO	Bồn tắm nhựa (1700 x 800 x 580 mm), xả nhấn, tay vịn, vòi sen nóng	3,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		lạnh	
56	Bồn rửa mặt TOTO	Chậu đặt âm bàn (600 x 515 mm). Bao gồm giá đỡ, vòi chậu, nóng lạnh FIORE, ống thải chữ P	3,33
57	Bồn cầu TOTO	Bồn cầu 2 khối, xả nhấn 2 chế độ nắp đóng êm, thân dài, thân kín. Tâm xả 305mm	3,33
58	Dây xịt nước	dây xịt nước bồn cầu màu kem	3,33
59	Thoát sàn	115x115mm	3,33
60	Máy sấy tóc	Philip, gắn tường	3,33
61	Hộp giấy vệ sinh	TS116R	3,33
62	Bình nước nóng	Bình nước nóng Ariston 30lít	3,33
63	Kệ treo khăn	Thanh vắt khăn 2 tầng (660mm)	3,33
64	Móc áo đôi	DSH01	3,33
65	Rèm bồn tắm	Thanh treo + rèm	3,33
66	Khăn tắm	70x140cm; 550g/chiếc (100% cotton, dệt logo)	3,33
67	Khăn mặt	34x34cm; 60g/chiếc (100% cotton, dệt logo)	3,33
68	Khăn tay	34x70cm; 130g/chiếc 100% cotton, dệt logo	3,33
69	Khăn chân	45x80cm; 360g/chiếc (100% cotton, dệt logo)	3,33
70	Áo choàng tắm	XL (áo tắm xén lông) 100% cotton waffle	3,33
71	Gương phòng tắm	Gương phòng tắm chống mốc (608x912mm)	3,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
72	Xe đẩy dọn phòng	Inox, 153 x 56 x 172cm	3,33
73	Chuông gọi cửa	Chuông điện không dây Panasonic	3,33
74	Cân sức khỏe	Loại 150kg	3,33
75	Máy hút bụi	Công suất: $\geq 1000W$, dung tích: ≥ 10 lít	3,33
76	Máy hút nước	Công suất: $\geq 1000W$, dung tích: ≥ 10 lít, có chức năng hút khô	3,33
77	Máy bộ đàm	UHF 400-470 MHz, 16 kênh nhớ, 1500mAH	3,33
78	Đồ bảo hộ lao động	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động	3,33
79	Máy chà sàn đơn	Công suất: $\geq 1000W$, tốc độ: ≥ 150 vòng/phút	3,33
80	Máy thổi	Công suất: $\geq 700W$, tốc độ quạt thổi: 3 tốc độ	3,33
81	Xe đẩy phục vụ công cộng	Nhựa ABS, có 2-3 ngăn, 1 túi đựng rác	3,33
82	Xe vắt nước lau nhà	Loại 1 hoặc 2 ngăn Dung tích: ≥ 15 lít	3,33
83	Biển báo chú ý sàn ướt	Nhựa ABS, kích thước: 30x62cm	3,33
84	Chổi	Loại nhựa ABS	3,33
85	Ki hốt rác	Loại nhựa hoặc inox	3,33

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Giáo trình và tài liệu học tập	Bộ	Trường kiểm duyệt và ban hành	1,00
2	Giấy A0	Tờ	841x1189 mm	0,2

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
3	Sổ ghi chép	Quyển	Giấy trắng 100 trang	1
4	Móc quần áo	Cái	Móc gỗ	0,2
5	Thùng rác	Cái	Thùng rác đập TR4011	0,2
6	Thùng rác	Cái	Thùng rác inox có nắp đậy Atmor H-112	0,2
7	Điện thoại treo tường	Cái	Loại treo tường	0,2
8	Bộ cây lau nhà	Bộ	Khô và ướt, cán dài 160cm	0,2
9	Caddy	Cái	Nhựa tổng hợp, 2 ngăn	0,2
10	Cây cọ bồn cầu	Cây	Cán dài, lông bàn chải 1 mặt	0,2
11	Bàn chải chà sàn lớn	Cái	Nhựa, một đầu nhọn	0,2
12	Bàn chải nhỏ	Cái	Bàn chải đánh răng	0,2
13	Khăn lau lớn	Cái	Chất liệu thun cotton, 2 lớp, có đính màu theo quy định từng khách sạn	0,2
14	Khăn lau nhỏ	Cái	Chất liệu thun cotton, 2 lớp, có đính màu theo quy định từng khách sạn	0,2
15	Khăn vuông lớn, nhỏ	Cái	Chất liệu thun cotton	0,2
16	Găng tay	Đôi	Cao su, size XL	0,2
17	Bao rác	Cuộn	Cuộn, màu trắng	0,2
18	Bình xịt hóa chất	Bình	Chuyên dụng (Protex-Singapore)	0,2
19	Cước, mút vệ sinh	Miếng	3 màu, chuyên dụng	0,2
20	Hóa chất tẩy rửa bồn cầu	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
21	Nước rửa chén	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
22	Hóa chất lau kính	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
23	Hóa chất lau sàn nhà	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
24	Hóa chất khử mùi	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
25	Hóa chất lau bóng gỗ	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
26	Hóa chất lau bóng kim loại	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
27	Giấy vệ sinh	Lốc	Puppy	0,2
28	Hóa chất khử trùng	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
29	Xô nước	Cái	Dung tích: ≥ 10 lít	0,2
30	Xô lau kính	Cái	Loại 1 hoặc 2 ngăn Dung tích: ≥ 10 lít	0,2
31	Cây gạt nước lau kính	Cái	Kích thước: ≥ 25 cm	0,2
32	Đầu lông thỏ lau kính	Cái	Kích thước: ≥ 35 cm	0,2
33	Bàn chải đánh răng	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
34	Kem đánh răng	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
35	Dao cạo râu	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
36	Lược chải	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
37	Chụp tóc	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có	0,2

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
			logo của khách sạn	
38	Tăm bông	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
39	Dầu gội	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
40	Sữa tắm	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
41	Bông tắm	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
42	Xà bông cục	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
43	Túi vệ sinh phụ nữ	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
44	Túi giặt là	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
45	Tập gấp (Folder compendium)	Cái	Loại da có in logo khách sạn	0,2
46	Giấy viết thư (Letter head)	Tờ	Loại giấy A4 có in logo khách sạn	0,2
47	Bao thư (Envelope)	Cái	Có in logo khách sạn	0,2
48	Tập quảng cáo (Brochure)	Tờ	Có in logo khách sạn	0,2
49	Bưu thiếp (Postcard)	Tờ	Có in logo khách sạn	0,2
50	Phiếu nhận xét, góp ý của khách (Guest comment card)	Tờ	Có in logo khách sạn	0,2

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
51	Thư chào mừng khách (Welcome letter)	Cái	Có in logo khách sạn và chữ ký của Giám đốc	0,2
52	Bản đồ (Map)	Cái	Có in logo khách sạn	0,2
53	Bút bi (Ball point pen)	Chiếc	Có in logo khách sạn	0,2
54	Bút chì (Pencil)	Chiếc	Có in logo khách sạn	0,2
55	Nháp ghi chú khi nghe điện thoại (Telephone pad)	Tờ	Có in logo khách sạn	0,2
56	Hướng dẫn điện thoại (Telephone guide)	Tờ	Ghi rõ các số điện thoại nội bộ cách gọi và có in logo khách sạn	0,2
57	Danh mục đồ uống trong tủ lạnh (Mini-bar list)	Cái	Liệt kê rõ các loại đồ uống của tủ mini bar và có in logo khách sạn	0,2
58	Biển báo Không được làm phiền (Do not disturb sign)	Cái	Loại nhựa hoặc giấy có in logo khách sạn	0,2
59	Phiếu phân công công việc (task sheet)	Cái	Ghi rõ thông tin người được phân công số phòng cần làm và tình trạng phòng cần dọn	0,2

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	0,42	0,71
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	3,33	13,32

Bảng 2: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: CÁC PHƯƠNG PHÁP VÀ KỸ THUẬT LÀM VỆ SINH

Tên nghề: **Nghiệp vụ buồng khách sạn**

Tên mô đun: **Các phương pháp và kỹ thuật làm vệ sinh**

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	3,36	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,86	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	2,5	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,17	

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 chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phong chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,86
2	Máy vi tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,86
3	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây ≥ 15 m - Kết nối USB/Wifi	0,86
4	Bảng di động	- Kích thước $\geq (60 \times 100)$ cm	0,86

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
5	Màn chiếu	Trắng	0,86
6	Bảng	Bảng trắng, khung inox	0,86
7	Bảng kẹp giấy (flipchart)	Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm	0,86
8	Giấy A0	841x1189 mm	0,86
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Máy vi tính	Cấu hình phù hợp với thông số kỹ thuật phổ biến trên thị trường tính đến thời điểm mua sắm	2,5
2	Bảng di động	- Loại thông dụng trên thị trường - Có khả năng ghim và kẹp giấy	2,5
3	Giấy A0	841x1189 mm	2,5
4	Loa	Công suất: $\geq 10W$	2,5
5	Tivi	Màn hình: ≥ 32 inches	2,5
6	Bóng đèn trần	Đèn ốp trần	2,5
7	Bóng đèn tuýp	1,2m, bóng đôi	2,5
8	Máy lạnh	S18MKH (2HP), có chế độ lọc khí, tiết kiệm điện, loại treo tường có 02 cục nóng lạnh (INVERTER)	2,5
9	Khóa cửa	Khóa cửa dùng thẻ từ A7MG (ADEL-30DC)	2,5
10	Mắt thần	Mắt thần	2,5
11	Chốt an toàn	Chốt an toàn bằng đồng	2,5
12	Tủ quần áo	Bao gồm tủ tường 3 ngăn và kệ minibar	2,5
13	Đèn tủ quần áo	Đèn gắn trong tủ quần áo	2,5
14	Két sắt	Golden-safe GD110	2,5
15	Tủ lạnh	Tủ lạnh Sanyo 60l	2,5

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
16	Ấm nấu nước	Ấm nấu nước siêu tốc bằng sứ tiross TR-491	2,5
17	Bộ tách trà (4 tách trà có đĩa lót , 4 muỗng, 1 ấm trà)	Loại sứ trắng có logo khách sạn	2,5
18	Ly cao uống nước (highball)	Thủy tinh trong loại 240ml	2,5
19	Ly súc miệng (tumbler)	Thủy tinh trong loại	2,5
20	Kệ để hành lý Bàn dài	- Kệ để hành lý lót đệm - Bao gồm bàn dài làm việc, bàn trang điểm	2,5
21	Ghế tựa	Ghế bọc nệm	2,5
22	Gương	Gương 600 x 750mm	2,5
23	Đèn bàn làm việc	Đèn bàn có chụp bọc nỉ	2,5
24	Ti vi	Ti vi sony bavaria KLV-40BX400	2,5
25	Bàn trà	Bàn tròn nhỏ	2,5
26	Ghế bành	Ghế bành bọc nệm	2,5
27	Rèm cửa chắn sáng, chống nắng	Vải chắn sáng, chống nắng	2,5
28	Rèm cửa voan	Voan trắng	2,5
29	Giường đơn	DUNLOPILLO 140x200x23cm (hoặc tương đương)	2,5
30	Rèm giường đơn	Loại rèm giường cho kích thước 140x200x23cm	2,5
31	Giường đôi	DUNLOPILLO 180x200x23cm (hoặc tương đương)	2,5
32	Nệm đơn	DUNLOPILLO 140x200x23cm (hoặc tương đương)	2,5
33	Rèm giường đôi	Loại rèm giường cho kích thước 180x200x23cm	2,5
34	Nệm đôi	DUNLOPILLO 180x200x23cm	2,5

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		(hoặc tương đương)	
35	Ruột gối	50 x 70cm	2,5
36	Vải trải giường đơn	220 x 270cm	2,5
37	Vải trải giường đôi	260 x 280cm	2,5
38	Ruột chăn đơn	230 x 235cm	2,5
39	Ruột chăn đôi	260 x 235cm	2,5
40	Vỏ chăn đơn	230 x 235cm	2,5
41	Vỏ chăn đôi	260 x 235cm	2,5
42	Lót đệm đơn	140 x 200cm	2,5
43	Lót đệm đôi	180 x 200cm	2,5
44	Vỏ gối	50 x 70cm	2,5
45	Ruột gối trang trí	45 x 45cm	2,5
46	Vỏ gối trang trí	45 x 45cm	2,5
47	Tấm trang trí giường đơn	60 x 180cm	2,5
48	Tấm trang trí giường đôi	60 x 240cm	2,5
49	Đèn ngủ	Đèn ngủ có bọc nỉ	2,5
50	Tủ đầu giường	Tủ gỗ đầu giường	2,5
51	Điện thoại	Điện thoại bàn	2,5
52	Cây treo áo vét	Băng gỗ	2,5
53	Tranh phòng ngủ	Tranh sơn dầu hoặc tranh thêu	2,5
54	Đèn tranh treo tường	Đèn led	2,5
55	Thảm phòng ngủ	CPS	2,5
56	Bồn tắm nằm TOTO	Bồn tắm nhựa (1700x800x580mm), xả nhấn, tay vịn, vòi sen nóng lạnh	2,5
57	Bồn rửa mặt TOTO	Chậu đặt âm bàn (600x515mm). Bao gồm giá đỡ, vòi chậu gậ gù, nóng lạnh FIORE, ống thải chữ P	2,5

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
58	Bồn cầu TOTO	Bồn cầu 2 khối, xả nhấn 2 chế độ nắp đóng êm, thân dài, thân kín. Tâm xả 305mm	2,5
59	Dây xịt nước	dây xịt nước bồn cầu màu kem	2,5
60	Thoát sàn	115x115mm	2,5
61	Máy sấy tóc	Philip, gắn tường	2,5
62	Hộp giấy vệ sinh	TS116R	2,5
63	Bình nước nóng	Bình nước nóng Ariston 30lít	2,5
64	Kệ treo khăn	Thanh vắt khăn 2 tầng (660mm)	2,5
65	Móc áo đôi	DSH01	2,5
66	Rèm bồn tắm	Thanh treo + rèm	2,5
67	Khăn tắm	70x140cm; 550g/chiếc (100% cotton, dệt logo)	2,5
68	Khăn mặt	34x34cm; 60g/chiếc(100% cotton, dệt logo)	2,5
69	Khăn tay	34x70cm; 130g/chiếc 100% cotton, dệt logo	2,5
70	Khăn chân	45x80cm; 360g/chiếc(100% cotton, dệt logo)	2,5
71	Áo choàng tắm	XL (áo tắm xén lông)100% cotton waffle	2,5
72	Gương phòng tắm	Gương phòng tắm chống mốc (608x912mm)	2,5
73	Xe đẩy dọn phòng	Inox, 153 x 56 x 172cm	2,5
74	Chuông gọi cửa	Chuông điện không dây Panasonic	2,5
75	Cân sức khỏe	Loại 150kg	2,5
76	Máy hút bụi	Công suất: $\geq 1000W$, dung tích: ≥ 10 lít	2,5
77	Máy hút nước	Công suất: $\geq 1000W$, dung tích: ≥ 10 lít, có chức năng hút khô	2,5
78	Máy bộ đàm	UHF 400-470 MHz, 16 kênh nhớ, 1500mAH	2,5

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
79	Đồ bảo hộ lao động	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động	2,5
80	Máy chà sàn đơn	Công suất: $\geq 1000W$, tốc độ: ≥ 150 vòng/phút	2,5
81	Máy thổi	Công suất: $\geq 700W$, tốc độ quạt thổi: 3 tốc độ	2,5
82	Xe đẩy phục vụ công cộng	Nhựa ABS, có 2-3 ngăn, 1 túi đựng rác	2,5
83	Xe vắt nước lau nhà	Loại 1 hoặc 2 ngăn Dung tích: ≥ 15 lít	2,5
84	Biển báo chú ý sàn ướt	Nhựa ABS, kích thước: 30 x 62 cm	2,5
85	Chổi	Loại nhựa ABS	2,5
86	Ki hốt rác	Loại nhựa hoặc inox	2,5

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Giáo trình và tài liệu học tập	Bộ	Trường kiểm duyệt và ban hành	1,00
2	Sổ ghi chép	Quyển	Giấy trắng 100 trang	1
3	Móc quần áo	Cái	Móc gỗ	0,2
4	Thùng rác	Cái	Thùng rác đập TR4011	0,2
5	Thùng rác	Cái	Thùng rác inox có nắp đập Atmor H-112	0,2
6	Điện thoại treo tường	Cái	Loại treo tường	0,2
7	Bộ cây lau nhà	Bộ	Khô và ướt, cán dài 160cm	0,2
8	Caddy	Cái	Nhựa tổng hợp, 2 ngăn	0,2

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
9	Cây cọ bồn cầu	Cây	Cán dài, lông bàn chải 1 mặt	0,2
10	Bàn chải chà sàn lớn	Cái	Nhựa, một đầu nhọn	0,2
11	Bàn chải nhỏ	Cái	Bàn chải đánh răng	0,2
12	Khăn lau lớn	Cái	Chất liệu thun cotton, 2 lớp	0,2
13	Khăn lau nhỏ	Cái	Chất liệu thun cotton, 2 lớp	0,2
14	Khăn vuông lớn, nhỏ	Cái	Chất liệu thun cotton	0,2
15	Găng tay	Đôi	Cao su, size XL	0,2
16	Bao rác	Cuộn	Cuộn, màu trắng	0,2
17	Bình xịt hóa chất	Bình	Chuyên dụng (Protex-Singapore)	0,2
18	Cước, mút vệ sinh	Miếng	3 màu, chuyên dụng	0,2
19	Hóa chất tẩy rửa bồn cầu	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
20	Nước rửa chén	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
21	Hóa chất lau kính	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
22	Hóa chất lau sàn nhà	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
23	Hóa chất khử mùi	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
24	Hóa chất lau bóng gỗ	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
25	Hóa chất lau bóng kim loại	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
26	Giấy vệ sinh	Lốc	Puppy	0,2
27	Hóa chất khử trùng	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
28	Xô nước	Cái	Dung tích: ≥ 10 lít	0,2
29	Xô lau kính	Cái	- Loại 1 hoặc 2 ngăn	0,2

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
			- Dung tích: ≥ 10 lít	
30	Cây gạt nước lau kính	Cái	Kích thước: ≥ 25 cm	0,2
31	Đầu lông thò lau kính	Cái	Kích thước: ≥ 35 cm	0,2

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	2,5	10,0

Bảng 3: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: CÁC QUY TRÌNH HOẠT ĐỘNG CHUẨN

Tên nghề: **Nghiệp vụ buồng khách sạn**

Tên mô đun: **Các quy trình hoạt động chuẩn**

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	7,52	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,86	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	6,66	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,37	

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 chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phong chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,86
2	Máy vi tính	- Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,86
3	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây ≥ 15 m - Kết nối USB/Wifi	0,86
4	Bảng di động	Kích thước: $\geq (60 \times 100)$ cm	0,86

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
5	Màn chiếu	Trắng	0,86
6	Bảng	Bảng trắng, khung inox	0,86
7	Bảng kẹp giấy (flipchart)	- Loại có chân giá đỡ, kích thước tối thiểu: 60cm x 90cm, chiều cao khoảng 200cm.	0,86
8	Giấy A0	841x1189 mm	0,86
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Máy vi tính	Cấu hình phù hợp với thông số kỹ thuật phổ biến trên thị trường tính đến thời điểm mua sắm	6,66
2	Bảng di động	Loại thông dụng trên thị trường Có khả năng ghim và kẹp giấy	6,66
3	Giấy A0	841x1189 mm	6,66
4	Loa	Công suất: $\geq 10W$	6,66
5	Tivi	Màn hình: ≥ 32 inches.	6,66
6	Bóng đèn trần	Đèn ốp trần	6,66
7	Bóng đèn tuýp	1,2m, bóng đôi	6,66
8	Máy lạnh	S18MKH (2HP), có chế độ lọc khí, tiết kiệm điện, loại treo tường có 02 cục nóng lạnh (INVERTER)	6,66
9	Khóa cửa	Khóa cửa dùng thẻ từ A7MG (ADEL-30DC)	6,66
10	Mắt thần	Mắt thần	6,66
11	Chốt an toàn	Chốt an toàn bằng đồng	6,66
12	Tủ quần áo	Bao gồm tủ tường 3 ngăn và kệ minibar	6,66
13	Đèn tủ quần áo	Đèn gắn trong tủ quần áo	6,66
14	Két sắt	Golden-safe GD110	6,66
15	Tủ lạnh	Tủ lạnh Sanyo 60l	6,66

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
16	Ấm nấu nước	Ấm nấu nước siêu tốc bằng sứ tiross TR-491	6,66
17	Bộ tách trà (4 tách trà có đĩa lót , 4 muỗng, 1 ấm trà)	Loại sứ trắng có logo khách sạn	6,66
18	Ly cao uống nước (highball)	Thủy tinh trong loại 240ml	6,66
19	Ly súc miệng (tumbler)	Thủy tinh trong loại	6,66
20	Kệ để hành lý, bàn dài	- Kệ để hành lý lót đệm - Bao gồm: bàn dài làm việc, bàn trang điểm	6,66
21	Ghế tựa	Ghế bọc nệm	6,66
22	Gương	Gương 600 x 750mm	6,66
23	Đèn bàn làm việc	Đèn bàn có chụp bọc nỉ	6,66
24	Ti vi	Ti vi sony bavaria KLV-40BX400	6,66
25	Bàn trà	Bàn tròn nhỏ	6,66
26	Ghế bành	Ghế bành bọc nệm	6,66
27	Rèm cửa chắn sáng, chống nắng	Vải chắn sáng, chống nắng	6,66
28	Rèm cửa voan	Voan trắng	6,66
29	Giường đơn	DUNLOPILLO 140x200x23cm (hoặc tương đương)	6,66
30	Rèm giường đơn	Loại rèm giường cho kích thước 140x200x23cm	6,66
31	Giường đôi	DUNLOPILLO 180x200x23cm (hoặc tương đương)	6,66
32	Rèm giường đôi	Loại rèm giường cho kích thước 180x200x23cm	6,66
33	Nệm đơn	DUNLOPILLO 140x200x23cm	6,66

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		(hoặc tương đương)	
34	Nệm đôi	DUNLOPILLO 180x200x23cm (hoặc tương đương)	6,66
35	Ruột gối	50 x 70cm	6,66
36	Vải trải giường đơn	220 x 270cm	6,66
37	Vải trải giường đôi	260 x 280cm	6,66
38	Ruột chăn đơn	230 x 235cm	6,66
39	Ruột chăn đôi	260 x 235cm	6,66
40	Vỏ chăn đơn	230 x 235cm	6,66
41	Vỏ chăn đôi	260 x 235cm	6,66
42	Lót đệm đơn	140 x 200cm	6,66
43	Lót đệm đôi	180 x 200cm	6,66
44	Vỏ gối	50 x 70cm	6,66
45	Ruột gối trang trí	45 x 45cm	6,66
46	Vỏ gối trang trí	45 x 45cm	6,66
47	Tấm trang trí giường đơn	60 x 180cm	6,66
48	Tấm trang trí giường đôi	60 x 240cm	6,66
49	Đèn ngủ	Đèn ngủ có bọc ni	6,66
50	Tủ đầu giường	Tủ gỗ đầu giường	6,66
51	Điện thoại	Điện thoại bàn	6,66
52	Cây treo áo vét	Bảng gỗ	6,66
53	Tranh phòng ngủ	Tranh sơn dầu hoặc tranh thêu	6,66
54	Đèn tranh treo tường	Đèn led	6,66
55	Thảm phòng ngủ	CPS	6,66

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
56	Bồn tắm nằm TOTO	Bồn tắm nhựa (1700x800x580mm), xả nhấn, tay vịn, vòi sen nóng lạnh	6,66
57	Bồn rửa mặt TOTO	Chậu đặt âm bàn (600x515mm). Bao gồm giá đỡ, vòi chậu gạt gù, nóng lạnh FIORE, ống thải chữ P	6,66
58	Bồn cầu TOTO	Bồn cầu 2 khối, xả nhấn 2 chế độ nắp đóng êm, thân dài, thân kín. Tâm xả 305mm	6,66
59	Dây xịt nước	Dây xịt nước bồn cầu màu kem	6,66
60	Thoát sàn	115x115mm	6,66
61	Máy sấy tóc	Philip, gắn tường	6,66
62	Hộp giấy vệ sinh	TS116R	6,66
63	Bình nước nóng	Bình nước nóng Ariston 30lít	6,66
64	Kệ treo khăn	Thanh vắt khăn 2 tầng (660mm)	6,66
65	Móc áo đôi	DSH01	6,66
66	Rèm bồn tắm	Thanh treo + rèm	6,66
67	Khăn tắm	70x140cm; 550g/chiếc (100% cotton, dệt logo)	6,66
68	Khăn mặt	34x34cm; 60g/chiếc(100% cotton, dệt logo)	6,66
69	Khăn tay	34x70cm; 130g/chiếc 100% cotton, dệt logo	6,66
70	Khăn chân	45x80cm; 360g/chiếc(100% cotton, dệt logo)	6,66
71	Áo choàng tắm	XL (áo tắm xén lông)100% cotton waffle	6,66
72	Gương phòng tắm	Gương phòng tắm chống mốc (608x912mm)	6,66
73	Xe đẩy dọn phòng	Inox, 153 x 56 x 172cm	6,66
74	Chuông gọi cửa	Chuông điện không dây Panasonic	6,66

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
75	Cân sức khỏe	Loại 150kg	6,66
76	Máy hút bụi	Máy hút bụi Wet & dry	6,66
77	Máy bộ đàm	UHF 400-470 MHz, 16 kênh nhớ, 1500mAH	6,66
78	Đồ bảo hộ lao động	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về an toàn lao động	6,66
79	Máy chà sàn đơn	Công suất: $\geq 1000W$, tốc độ: ≥ 150 vòng/phút	6,66
80	Máy thổi	Công suất: $\geq 700W$, tốc độ quạt thổi: 3 tốc độ	6,66
81	Xe đẩy phục vụ công cộng	Nhựa ABS, có 2-3 ngăn, 1 túi đựng rác	6,66
82	Xe vắt nước lau nhà	Loại 1 hoặc 2 ngăn Dung tích: ≥ 15 lít	6,66
83	Biển báo chú ý sàn ướt	Nhựa ABS, kích thước: 30 x 62 cm	6,66
84	Chổi	Loại nhựa ABS	6,66
85	Ki hốt rác	Loại nhựa hoặc inox	6,66

II. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Giáo trình và tài liệu học tập	Bộ	Trường kiểm duyệt và ban hành	1
2	Sổ ghi chép	Quyển	Giấy trắng 100 trang	1
3	Móc quần áo	Cái	Móc gỗ	0,2
4	Thùng rác	Cái	Thùng rác đạp TR4011	0,2
5	Thùng rác	Cái	Thùng rác inox có nắp đậy Atmor H-112	0,2
6	Điện thoại treo tường	Cái	Loại treo tường	0,2
7	Bộ cây lau nhà	Bộ	loại 2 vách ngăn	0,2
8	Caddy	Cái	Nhựa tổng hợp, 2 ngăn	0,2
9	Cây cọ bồn cầu	Cây	Cán dài, lông bàn chải 1 mặt	0,2
10	Bàn chải chà sàn lớn	Cái	Nhựa, một đầu nhọn	0,2
11	Bàn chải nhỏ	Cái	Bàn chải đánh răng	0,2
12	Khăn lau lớn	Cái	Chất liệu thun cotton, 2 lớp, có đính màu theo quy định từng khách sạn	0,2
13	Khăn lau nhỏ	Cái	Chất liệu thun cotton, 2 lớp, có đính màu theo quy định từng khách sạn	0,2
14	Khăn vuông lớn, nhỏ	Cái	Chất liệu thun cotton	0,2
15	Găng tay	Đôi	Cao su, size XL	0,2
16	Bao rác	Cuộn	Cuộn, màu trắng	0,2
17	Bình xịt hóa chất	Bình	Chuyên dụng (Protex-Singapore)	0,2

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
18	Cước, mút vệ sinh	Miếng	3 màu, chuyên dụng	0,2
19	Hóa chất tẩy rửa bồn cầu	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
20	Nước rửa chén	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
21	Hóa chất lau kính	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
22	Hóa chất lau sàn nhà	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
23	Hóa chất khử mùi	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
24	Hóa chất lau bóng gỗ	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
25	Hóa chất lau bóng kim loại	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
26	Dép đi trong nhà	Đôi	Dép tông màu xanh/trắng	0,2
27	Giấy vệ sinh	Lốc	Puppy	0,2
28	Hóa chất khử trùng	Lít	Hóa chất công nghiệp	0,2
29	Xô nước	Cái	Dung tích: ≥ 10 lít	0,2
30	Xô lau kính	Cái	- Loại 1 hoặc 2 ngăn - Dung tích: ≥ 10 lít	0,2
31	Cây gạt nước lau kính	Cái	Kích thước: ≥ 25 cm	0,2
32	Đầu lông thò lau kính	Cái	Kích thước: ≥ 35 cm	0,2
33	Bàn chải đánh răng	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
34	Kem đánh răng	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
35	Dao cạo râu	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo	0,2

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
			của khách sạn	
36	Lược chải	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
37	Chụp tóc	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
38	Tăm bông	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
39	Dầu gội	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
40	Sữa tắm	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
41	Bông tắm	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
42	Xà bông cục	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
43	Túi vệ sinh phụ nữ	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
44	Túi giặt là	Cái	Được đóng gói bằng túi nhựa hoặc hộp giấy có logo của khách sạn	0,2
45	Tập gấp (Folder compendium)	Cái	Loại da có in logo khách sạn	0,2
46	Giấy viết thư (Letter head)	Tờ	Loại giấy A4 có in logo khách sạn	0,2
47	Bao thư (Envelope)	Cái	Có in logo khách sạn	0,2

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
48	Tập quảng cáo (Brochure)	Tờ	Có in logo khách sạn	0,2
49	Bưu thiếp (Postcard)	Tờ	Có in logo khách sạn	0,2
50	Phiếu nhận xét, góp ý của khách (Guest comment card)	Tờ	Có in logo khách sạn	0,2
51	Thư chào mừng khách (Welcome letter)	Cái	Có in logo khách sạn và chữ ký của Giám đốc	0,2
52	Bản đồ (Map)	Cái	Có in logo khách sạn	0,2
53	Bút bi (Ball point pen)	Chiếc	Có in logo khách sạn	0,2
54	Bút chì (Pencil)	Chiếc	Có in logo khách sạn	0,2
55	Nháp ghi chú khi nghe điện thoại (Telephone pad)	Tờ	Có in logo khách sạn	0,2
56	Hướng dẫn điện thoại (Telephone guide)	Tờ	Ghi rõ các số điện thoại nội bộ cách gọi và có in logo khách sạn	0,2
57	Danh mục đồ uống trong tủ lạnh (Mini-bar list)	Cái	Liệt kê rõ các loại đồ uống của tủ mini bar và có in logo khách sạn	0,2
58	Biển báo Không được làm phiền (Do not disturb sign)	Cái	Loại nhựa hoặc giấy có in logo khách sạn	0,2
59	Phiếu phân công công việc (task sheet)	Cái	Ghi rõ thông tin người được phân công số phòng cần làm và tình trạng phòng cần dọn	0,2

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	6,66	26,64

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

- ❖ **Tên nghề:** **Nghệ thuật ẩm thực**
- ❖ **Trình độ đào tạo:** **Sơ cấp I**
- ❖ **Thời gian đào tạo:** *305 giờ (Lý thuyết: 58 giờ; thực hành: 247 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 những kiến thức cơ bản về tổng quan về ngành ẩm thực khách sạn, kỹ năng giao tiếp, nghiệp vụ thanh toán.
- Mô tả được hệ thống các sản phẩm, dịch vụ tại nơi làm việc.
- Phân tích được các quy trình nghiệp vụ ẩm thực và mô tả được mối quan hệ các bộ phận trong khách sạn.

2. Về kỹ năng

- Thực hiện được quy trình nghiệp vụ tại bộ phận ẩm thực.
- Xử lý được các tình huống cơ bản trong thực hiện nghiệp vụ ẩm thực.
- Giao tiếp được bằng ngoại ngữ trong phạm vi giao tiếp thông thường và theo yêu cầu của vị trí công việc.
- Thực hiện đúng các quy định về an toàn vệ sinh 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	Tổng quan lễ tân khách sạn	75	18	57
MĐ02	Kỹ năng nhận đặt phòng	45	13	32
MĐ03	Nghiep vụ phục vụ khách tại quầy lễ tân	95	13	82
MĐ04	Kỹ năng giao tiếp và chăm sóc khách hàng	30	14	16
MĐ05	Thực hành thường xuyên	60	0	60
TỔNG CỘNG		305	58	247

B. ĐỊNH MỨC KINH TẾ KỸ THUẬT NGHỀ NGHIỆP VỤ LỄ TÂN

Bảng 1: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: TỔNG QUAN LỄ TÂN KHÁCH SẠN

Tên nghề: **Nghiep vụ lễ tân**

Tên mô đun: **Tổng quan lễ tân khách sạn**

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	3,66	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,5	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	3,16	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,18	

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 chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phòng chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,5
2	Máy vi tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,5
3	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây ≥ 15 m - Kết nối USB/Wifi	0,5
4	Bảng di động	Kích thước: $\geq (60 \times 100)$ cm	0,5
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Tổng đài điện thoại	- Có: ≥ 10 đầu ra kết nối các máy điện thoại liên lạc nội bộ - Có phần mềm kết nối	2,9
2	Điện thoại để bàn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	2,9
3	Quầy lễ tân	Kích thước phù hợp với phòng thực hành lễ tân	2,9
4	Các bảng chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Phù hợp với quầy lễ tân	2,9
5	Giá để tờ rơi, tập gấp, danh thiếp	Loại thông dụng trên thị trường	2,9

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
6	Dụng cụ dập thời gian	Có các chữ số từ 0 đến 9	2,9
7	Máy in đa năng	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	2,9
8	Đồng hồ treo tường	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại	2,9
9	Bộ văn phòng phẩm	Viết mực, viết chì, viết dạ, tẩy, thước, kim bấm, kẹp bướm	2,9
10	Sổ nhật ký	Đúng mẫu quy định	2,9
11	Sổ giao ca	Đúng mẫu quy định	2,9
12	Máy tính cầm tay	Đúng mẫu quy định	1,5

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Phiếu ghi nhận tin nhắn	Tờ	Đúng mẫu quy định	2
2	Phiếu ghi nhận báo thức	Tờ	Đúng mẫu quy định	1
3	Giáo trình Tổng quan lễ tân khách sạn	Cuốn	Do trường ban hành	1
4	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng trên thị trường	0,03
5	Dụng cụ lau bảng	Cái	Loại thông dụng trên thị trường	0,03

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên sơ 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	0,5	0,9
2	Định mức phòng/xưởng thực hành	4	3,16	12,64

Bảng 2: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KỸ NĂNG NHẬN ĐẶT PHÒNG

Tên nghề: **Nghiep vụ lễ tân**

Tên mô đun: **Kỹ năng nhận đặt phòng**

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	2,17	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,4	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	1,77	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,11	

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 chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phong chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,4
2	Máy vi tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,4
3	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi	0,4
4	Bảng di động	Kích thước: (60 x 100) cm	0,4
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Tổng đài điện thoại	- Có: ≥ 10 đầu ra kết nối các máy điện thoại liên lạc nội bộ - Có phần mềm kết nối	1,77
2	Điện thoại để bàn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1,77
3	Quầy lễ tân	Kích thước phù hợp với phòng thực hành lễ tân	1,77
4	Các bảng chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Phù hợp với quầy lễ tân	1,77
5	Giá để tờ rơi, tập gấp, danh thiếp	Loại thông dụng trên thị trường	1,77
6	Dụng cụ đập thời gian	Có các chữ số từ 0 đến 9	1,77
7	Đồng hồ treo tường	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại	1,77
8	Dụng cụ bấm lỗ	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại	1,77
9	Bộ văn phòng phẩm	Viết mực, viết chì, viết dạ, tẩy, thước, kim bấm, kẹp bướm	1,77
10	Sổ nhật ký	Đúng mẫu quy định	1,77
11	Sổ giao ca	Đúng mẫu quy định	1,77
12	Máy tính cầm tay	Đúng mẫu quy định	1,77

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Sơ đồ mặt độ phòng trống	Tờ	Đúng mẫu quy định	1
2	Phiếu tiếp nhận đặt phòng	Tờ	Đúng mẫu quy định	12

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
3	Giáo trình Kỹ năng nhận đặt phòng	Cuốn	Do trường ban hành	1
4	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng trên thị trường	0,03
5	Dụng cụ lau bảng	Cái	Loại thông dụng trên thị trường	0,03

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	0,4	0,7
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	1,77	7,08

Bảng 3: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: NGHIỆP VỤ PHỤC VỤ KHÁCH TẠI QUẦY LỄ TÂN

Tên nghề: **Nghiệp vụ lễ tân**

Tên mô đun: **Nghiệp vụ phục vụ khách tại quầy lễ tân**

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	4,95	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,4	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	4,55	
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)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phòng chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,4
2	Máy vi tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,4
3	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi	0,4
4	Bảng di động	Kích thước: (60 x 100) cm	0,4

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Tổng đài điện thoại	- Có: ≥ 10 đầu ra kết nối các máy điện thoại liên lạc nội bộ - Có phần mềm kết nối	4,55
2	Điện thoại để bàn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	4,55
3	Quầy lễ tân	Kích thước phù hợp với phòng thực hành lễ tân	4,55
4	Các bảng chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Phù hợp với quầy lễ tân	4,55
5	Giá để tờ rơi, tập gấp, danh thiếp	Loại thông dụng trên thị trường	4,55
6	Dụng cụ đập thời gian	Có các chữ số từ 0 đến 9	4,55
7	Đồng hồ treo tường	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại	4,55
8	Dụng cụ bấm lỗ	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại	4,55
9	Bảng tình trạng phòng	Phù hợp với quầy lễ tân	4,55
10	Máy in đa năng	Loại thông dụng trên thị trường	4,55
11	Phần mềm quản lý khách sạn	Có các phân hệ sau: hệ thống, lễ tân, buồng phòng, nhà hàng, kho	4,55
12	Két an toàn cá nhân	Kích thước: $\geq (23 \times 40 \times 34)$ mm	4,55
13	Xe đẩy hành lý	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	4,55
14	Máy cà thẻ thanh toán	Loại thông dụng trên thị trường	4,55
15	Bảng tỷ giá ngoại tệ	Kích thước: $\geq$ (dài 60cm; rộng 40cm)	4,55
16	Bộ con dấu	Đúng mẫu quy định	4,55

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
17	Bộ mẫu các loại thẻ thanh toán	Đúng mẫu quy định	4,55
18	Bộ văn phòng phẩm	Viết mực, viết chì, viết dạ, tẩy, thước, kim bấm, kẹp bướm	4,55
19	Sổ nhật ký	Đúng mẫu quy định	4,55
20	Sổ giao ca	Đúng mẫu quy định	4,55
21	Bộ giấy tờ cá nhân của khách	Đúng mẫu quy định	4,55
22	Máy tính cầm tay	Đúng mẫu quy định	4,55

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Phiếu đăng ký lưu trú	Tờ	Đúng mẫu quy định	15
2	Biên nhận đặt cọc	Tờ	Đúng mẫu quy định	7
3	Hóa đơn thẻ tín dụng	Liên	Đúng mẫu quy định	7
4	Bìa đựng chìa khóa	Cái	Đúng mẫu quy định	5
5	Phiếu theo dõi chi tiêu	Tờ	Đúng mẫu quy định	15
6	Phiếu khảo sát ý kiến	Tờ	Đúng mẫu quy định	4
7	Hóa đơn thanh toán	Liên	Đúng mẫu quy định	12
8	Bao thư	Cái	Đúng mẫu quy định	9
9	Chìa khoá phòng	Cái	Đúng mẫu quy định	5
10	Tiền mặt	Tờ	Đúng mẫu quy định	9

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
11	Thẻ ngân hàng	Cái	Đúng mẫu quy định	7
12	Phiếu khai báo lưu trú	Tờ	Đúng mẫu quy định	15
13	Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ khách tại quầy lễ tân	Cuốn	Do trường ban hành	1
14	Bút lông viết bảng	Cây	Loại thông dụng trên thị trường	0,03
15	Dụng cụ lau bảng	Cái	Loại thông dụng trên thị trường	0,03

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	0,4	0,7
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	4,55	18,2

Bảng 4: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: KỸ NĂNG GIAO TIẾP VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Tên nghề: **Nghiep vụ lễ tân**

Tên mô đun: **Kỹ năng giao tiếp và chăm sóc khách hàng**

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	1,28	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0,4	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	0,9	
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)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy chiếu (Projector)	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens - Kích thước phòng chiếu: $\geq (1800 \times 1800)$ mm	0,4
2	Máy vi tính	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,4
3	Bút trình chiếu	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi	0,4
4	Bảng di động	Kích thước: (60 x 100) cm	0,4

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Tổng đài điện thoại	- Có: ≥ 10 đầu ra kết nối các máy điện thoại liên lạc nội bộ - Có phần mềm kết nối	0,9
2	Điện thoại để bàn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	0,9
3	Quầy lễ tân	Kích thước phù hợp với phòng thực hành lễ tân	0,9

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Giấy thảo luận	Tờ	Khổ A3 thông dụng	0,6
2	Giấy vẽ tranh	Tờ	Khổ A4 thông dụng	0,2
3	Màu sáp	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường có sẵn	0,2
4	Phiếu cam kết	Tờ	Đúng quy định	1
5	Giáo trình Kỹ năng giao tiếp	Cuốn	Do 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 ($m^2/người học \times số giờ$)
1	Định mức phòng học lý thuyết	1,7	0,4	0,7
2	Định mức phòng/Xưởng thực hành	4	0,9	3,6

Bảng 5: ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
MÔ ĐUN: THỰC HÀNH THƯỜNG XUYÊN

Tên nghề: **Nghiệp vụ lễ tân**

Tên mô đun: **Thực hành thường xuyên**

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	3,33	
1	<i>Định mức giờ dạy lý thuyết</i>	0	
2	<i>Định mức giờ dạy thực hành</i>	3,33	
II	Định mức lao động gián tiếp	0,16	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
1	Tổng đài điện thoại	- Có: ≥ 10 đầu ra kết nối các máy điện thoại liên lạc nội bộ - Có phần mềm kết nối	3,33
2	Điện thoại để bàn	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	3,33
3	Quầy lễ tân	Kích thước phù hợp với phòng thực hành lễ tân	3,33
4	Các bảng chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Phù hợp với quầy lễ tân	3,33
5	Giá để tờ rơi, tập gấp, danh thiếp	Loại thông dụng trên thị trường	3,33
6	Dụng cụ đập thời gian	Có các chữ số từ 0 đến 9	3,33

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
7	Đồng hồ treo tường	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại	3,33
8	Dụng cụ bấm lỗ	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại	3,33
9	Bảng tình trạng phòng	Phù hợp với quầy lễ tân	3,33
10	Máy in đa năng	Loại thông dụng trên thị trường	3,33
11	Phần mềm quản lý khách sạn	Có các phân hệ sau: hệ thống, lễ tân, buồng phòng, nhà hàng, kho	3,33
12	Két an toàn cá nhân	Kích thước: $\geq (23 \times 40 \times 34) \text{ mm}$	3,33
13	Xe đẩy hành lý	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm	3,33
14	Máy cà thẻ thanh toán	Loại thông dụng trên thị trường	3,33
15	Bảng tỷ giá ngoại tệ	Kích thước: $\geq$ (dài 60cm; rộng 40cm)	3,33
16	Bộ con dấu	Đúng mẫu quy định	3,33
17	Bộ mẫu các loại thẻ thanh toán	Đúng mẫu quy định	3,33
18	Bộ văn phòng phẩm	Viết mực, viết chì, viết dạ, tẩy, thước, kim bấm, kẹp bướm	3,33
19	Sổ nhật ký	Đúng mẫu quy định	3,33
20	Sổ giao ca	Đúng mẫu quy định	3,33
21	Bộ giấy tờ cá nhân của khách	Đúng mẫu quy định	3,33
22	Máy tính cầm tay	Đúng mẫu quy định	3,33

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư
1	Phiếu ghi nhận tin nhắn	Tờ	Đúng mẫu quy định	2
2	Phiếu ghi nhận báo thức	Tờ	Đúng mẫu quy định	1
3	Sơ đồ mặt độ phòng trống	Tờ	Đúng mẫu quy định	1
4	Phiếu tiếp nhận đặt phòng	Tờ	Đúng mẫu quy định	12
5	Phiếu đăng ký lưu trú	Tờ	Đúng mẫu quy định	15
6	Biên nhận đặt cọc	Tờ	Đúng mẫu quy định	7
7	Hóa đơn thẻ tín dụng	Liên	Đúng mẫu quy định	7
8	Bìa đựng chìa khóa	Cái	Đúng mẫu quy định	5
9	Phiếu theo dõi chi tiêu	Tờ	Đúng mẫu quy định	15
10	Phiếu khảo sát ý kiến	Tờ	Đúng mẫu quy định	4
11	Hóa đơn thanh toán	Liên	Đúng mẫu quy định	12
12	Bao thư	Cái	Đúng mẫu quy định	9
13	Chìa khoá phòng	Cái	Đúng mẫu quy định	5
14	Tiền mặt	Tờ	Đúng mẫu quy định	9
15	Thẻ ngân hàng	Cái	Đúng mẫu quy định	7
16	Phiếu khai báo lưu trú	Tờ	Đúng mẫu quy định	15

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	2,77	11,08

(Xem tiếp Công báo điện tử số 287 + 288)