

Số: 12/2024/QĐ-UBND

Bạc Liêu, ngày 26 tháng 5 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

**Ban hành định mức kinh tế - kỹ thuật
về đào tạo dưới 03 tháng đối với 04 nghề áp dụng trong lĩnh vực
giáo dục nghề nghiệp trên địa bàn tỉnh Bạc Liêu**

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH BẠC LIÊU

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

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

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

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

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

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Lao động - Thương binh và Xã hội tại Tờ trình số 45/TTr-SLĐTBXH ngày 05 tháng 02 năm 2024.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh, đối tượng áp dụng

1. Phạm vi điều chỉnh: Quyết định này ban hành định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo dưới 03 tháng đối với 04 nghề áp dụng trong lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp trên địa bàn tỉnh Bạc Liêu.

2. Đối tượng áp dụng: Quyết định này áp dụng đối với các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp trên địa bàn tỉnh Bạc Liêu.

Điều 2. Định mức kinh tế - kỹ thuật

1. Nghề Kỹ thuật công nghệ nuôi tôm thẻ chân trắng (chi tiết tại Phụ lục I đính kèm).

2. Nghề Kỹ thuật nuôi tôm sú (chi tiết tại Phụ lục II đính kèm).

3. Nghề Chế biến lạnh thủy sản (chi tiết tại Phụ lục III đính kèm).

4. Nghề Chế biến món ăn (chi tiết tại Phụ lục IV đính kèm).

Điều 3. Tổ chức thực hiện

1. Giao Sở Lao động - Thương binh và Xã hội chủ trì, phối hợp với các Sở, Ban, Ngành cấp tỉnh; Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố và các tổ chức, cá nhân có liên quan tổ chức triển khai thực hiện Quyết định này.

2. Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh; Giám đốc các Sở: Lao động - Thương binh và Xã hội, Tài chính, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Thủ trưởng các Sở, Ban, Ngành cấp tỉnh, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Điều 4. Hiệu lực thi hành

Quyết định có hiệu lực kể từ ngày 05. tháng 04. năm 2024. /.

Nơi nhận: ✓

- Như Điều 3;
- Bộ LĐTBXH;
- Vụ pháp chế - Bộ LĐTBXH;
- Cục Kiểm tra văn bản QPPL - Bộ Tư pháp;
- TT. Tỉnh ủy;
- TT. HĐND;
- Đoàn ĐBQH tỉnh;
- UB MTTQVN tỉnh;
- CT, các PCT UBND tỉnh;
- CVP, các PCVP UBND tỉnh;
- Công TTĐT tỉnh;
- Lưu: VT, (H-QĐ14) ✓

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN ^{BT}
CHỦ TỊCH



Phạm Văn Thiệu

Phụ lục I
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
NGHỀ KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ NUÔI TÔM THẺ CHÂN TRẮNG
(Ban hành kèm theo Quyết định số: 12./2024/QĐ-UBND
ngày 26 tháng 3 năm 2024 của Ủy ban nhân dân tỉnh Bạc Liêu)

PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật công nghệ nuôi tôm thẻ chân trắng trình độ dưới 03 tháng là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, thiết bị, vật tư và cơ sở vật chất để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. NỘI DUNG ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ NUÔI TÔM THẺ CHÂN TRẮNG

Định mức kinh tế - kỹ thuật bao gồm 04 định mức thành phần cơ bản: Định mức lao động, định mức vật tư, định mức thiết bị và định mức cơ sở vật chất, cụ thể như:

1. Định mức lao động:

- Định mức lao động là mức tiêu hao lao động sống cần thiết của người lao động theo chuyên môn, nghiệp vụ để hoàn thành đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức lao động bao gồm định mức lao động trực tiếp và định mức lao động gián tiếp.

+ Định mức lao động trực tiếp là thời gian giảng dạy lý thuyết và thực hành.

+ Định mức lao động gián tiếp là thời gian lao động cho hoạt động quản lý, phục vụ.

2. Định mức thiết bị:

- Định mức thiết bị là thời gian sử dụng từng loại thiết bị cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức thiết bị là căn cứ để tính nhiên liệu động lực và tính khấu hao thiết bị.

- Định mức thiết bị chưa bao gồm thời gian sử dụng các thiết bị cho công tác quản lý, phục vụ của lao động gián tiếp.

3. Định mức vật tư:

- Định mức vật tư là mức tiêu hao từng loại nguyên, vật liệu cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức này chưa bao gồm:
- + Định mức về điện chiếu sáng, nước sinh hoạt phục vụ cho quá trình đào tạo.
- + Định mức nguyên, nhiên vật liệu cho bảo trì, bảo dưỡng định kỳ thiết bị.
- + Khối lượng (*số lượng*) vật tư cần thiết, phải có ban đầu để phục vụ cho đào tạo đáp ứng yêu cầu của một kỹ năng.

4. Định mức cơ sở vật chất:

- Định mức cơ sở vật chất (*Phòng học lý thuyết, khu hoặc phòng thực hành, thực tập và các khu chức năng khác...*): Là thời gian sử dụng và diện tích sử dụng của 01 người học đối với từng loại cơ sở vật chất (*Phòng học lý thuyết, khu hoặc phòng thực hành, thực tập và các khu chức năng khác...*) để hoàn thành đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

II. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ NUÔI TÔM THẺ CHÂN TRẮNG

1. Định mức kinh tế - kỹ thuật này được sử dụng để:

- Xác định chi phí trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp nhằm nâng cao hiệu lực và tiết kiệm hiệu quả.

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch, quản lý kinh tế, tài chính và quản lý chất lượng trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

2. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật công nghệ nuôi tôm thẻ chân trắng trình độ dưới 03 tháng được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 người học, lớp học thực hành 18 người học, thời gian đào tạo là 112 giờ.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo nghề Kỹ thuật công nghệ nuôi tôm thẻ chân trắng trình độ đào tạo dưới 03 tháng khác với các điều kiện quy định tại khoản 2 mục II, các cơ quan, đơn vị căn cứ định mức kinh tế - kỹ thuật này và điều kiện cụ thể để điều chỉnh và đề xuất định mức kinh tế - kỹ thuật phù hợp.

4. Thời gian đào tạo được phân bổ:

Mã MH/MD	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ01	Thiết kế và chuẩn bị ao nuôi	2	45	13	30	2
MĐ02	Quản lý, chăm sóc tôm nuôi theo quy trình kỹ thuật công nghệ	3	67	15	50	3
Tổng cộng		5	112	28	80	5

PHẦN TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

- Tên ngành/ngành đào tạo: **Kỹ thuật công nghệ nuôi tôm thẻ chân trắng**
- Trình độ đào tạo: Dưới 03 tháng
- Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết không quá 35 học viên và lớp học thực hành 18 học viên.

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

TT	Định mức lao động	Định mức giờ	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)
I	Định mức lao động trực tiếp		
1	Định mức dạy lý thuyết <i>Trình độ chuyên môn:</i> Có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên, có chuyên ngành đào tạo phù hợp với nghề giảng dạy hoặc có một trong các chứng chỉ kỹ năng nghề phù hợp với nghề giảng dạy: Chứng chỉ kỹ năng nghề quốc gia bậc 1 hoặc chứng nhận nghề nhân cấp tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương hoặc tương đương trở lên.	0,80	
2	Định mức dạy thực hành <i>Trình độ chuyên môn:</i> Có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên, có chuyên ngành đào tạo phù hợp với nghề giảng dạy hoặc có một trong các chứng chỉ kỹ năng nghề phù hợp với nghề giảng dạy: Chứng chỉ kỹ năng nghề quốc gia bậc 1 hoặc chứng nhận nghề nhân cấp tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương hoặc tương đương trở lên.	4,44	
II	Định mức lao động gián tiếp		
	<i>Trình độ chuyên môn:</i> Có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên, có chuyên ngành đào tạo phù hợp với vị trí công việc.	0,79	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Bộ máy vi tính	Thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm.	0,80

2	Máy chiếu hoặc tivi	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansi Lumens. Kích thước phòng chiếu tối thiểu 1,8m x 1,8m.	0,80
4	Hệ thống âm thanh	Hệ thống âm thanh đảm bảo tín hiệu rõ ràng, phù hợp với kích thước phòng học. Bao gồm âm ly, loa, micro.	0,80
5	Bảng viết	Bảng từ hoặc bảng trắng, kích thước 1,2 x 2,4 m.	0,80
6	Bảo hộ lao động	Loại thông dụng trên thị trường. Đảm bảo theo tiêu chuẩn an toàn lao động.	155,56
7	Bình xịt cồn	Thể tích 1 lít. Loại thông dụng trên thị trường.	26,67
8	Ca nhựa cầm tay	Thể tích 2 lít. Loại thông dụng trên thị trường.	12,00
9	Cân đĩa 20 kg	Loại thông dụng trên thị trường.	1,56
10	Cân đĩa loại 1 kg	Loại thông dụng trên thị trường.	1,56
11	Chai nhựa	Loại thông dụng sử dụng cho phòng thí nghiệm. Thể tích 100 ml. Chất liệu nhựa trong suốt, có nắp đậy.	37,78
12	Bộ cốc Becher	Loại thông dụng sử dụng cho phòng thí nghiệm. Thể tích 50, 100, 200 và 250 ml. Chất liệu thủy tinh trong suốt, có vạch mức đo thể tích.	6,67
13	Đèn pin cầm tay	Loại thông dụng trên thị trường. Công suất 3-6 W.	13,33
14	Bộ Đèn UV	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản. Công suất tối thiểu 100 m ³ /h. Kèm theo hệ thống máy bơm tương ứng.	0,89

15	Đĩa petri	Loại thông dụng sử dụng cho phòng thí nghiệm. Kích thước 100 x 10 mm. Chất liệu thủy tinh trong suốt và chịu nhiệt tốt.	21,11
16	Hệ thống đèn chiếu sáng	Loại chiếu sáng thông dụng trên thị trường. Công suất tối thiểu cho khu ương, nuôi là 6,7 W/m ² . Các khu vực khác công suất tối thiểu 3W/m ²	3,33
17	Hệ thống bể	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản. Thể tích 0,25; 0,5 và 1 m ³ . Chất liệu nhựa hoặc composite.	6,94
18	Hệ thống sục khí ao ương	Động cơ $\geq 1,5$ HP, 01 máy thổi, ống dẫn nhựa PVC, ống nhựa dẻo, ống Erotyp hoặc đá bọt và phụ kiện đính kèm.	3,06
19	Hệ thống sục khí ao nuôi	Động cơ $\geq 2,5$ HP, 01 máy thổi, ống dẫn nhựa PVC, ống nhựa dẻo, ống Erotyp hoặc đá bọt và phụ kiện đính kèm.	3,06
20	Hệ thống quạt nước ao ương	Động cơ 02 HP, 10 cánh quạt, 01 thiết bị giảm tốc và phụ kiện đính kèm.	2,22
21	Hệ thống quạt nước ao nuôi	Động cơ ≥ 03 HP, 20 cánh quạt, 01 thiết bị giảm tốc và phụ kiện đính kèm.	3,06
22	Hệ thống quạt nước ao xử lý	Động cơ ≥ 03 HP, 20 cánh quạt, 01 thiết bị giảm tốc và phụ kiện đính kèm.	3,06
23	Khay nhựa	Kích thức 30 x 40 cm	20,00
24	Khúc xạ kế	Loại thông dụng trên thị trường. Thang đo độ mặn từ 0 ≥ 160 ‰.	2,67
25	Máy cho tôm ăn	Loại thông dụng trên thị trường. Bán kính phun ≥ 5 m, công suất ≥ 100 g/giây. Bộ điều khiển, bồn chứa và cá phụ kiện khác.	2,22

26	Máy bơm nước	Công suất 2-5 HP; kèm dây dẫn điện và ống dẫn nước.	3,06
27	Máy Ozone	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản. Công suất tối thiểu 10g/h.	0,89
28	Máy trộn thức ăn	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản. Dung tích từ 50 lít, công suất từ 1.100W, tốc độ quay 420 vòng/phút.	1,11
29	Nhiệt kế thủy ngân	Loại thông dụng sử dụng cho phòng thí nghiệm. Thang đo: từ 0°C đến 100°C.	4,44
30	Phễu Imhoff	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản. Chất liệu nhựa trong suốt, thể tích 1 lít.	1,78
31	Thước dây	Chiều dài thước $\geq 5m$	8,33
32	Thước đo kỹ thuật (thước kẹp)	Vật liệu không gỉ. Độ chính xác $\leq (\pm) 0,001 mm$.	8,33
33	Túi lọc nước	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản. Chất liệu PE, cấp độ lọc 5 - 10 μm .	5,33
34	Xô	Loại thông dụng trên thị trường, thể tích 5-20 lít.	8,89
35	Chén đếm mẫu	Thể tích 250 ml, chất liệu sứ trắng.	3,33
36	Cân điện tử 2 số lẻ	Phạm vi đo: đến 100 g; Độ chính xác: $\leq (\pm) 0,01g$; Chức năng trừ bì, tự động tắt khi không sử dụng.	1,11
37	Chài tôm	Diện tích 3m ² , kích thước mắt lưới 2a = 2cm.	2,22
38	Sàng cho ăn	Diện tích 0,64 - 1 m ² ; Vật liệu khung thép và lưới.	2,22
39	Thau nhựa	Thể tích 20 và 50 lít, bằng thông dụng	10,00

40	Vợt thu tôm post	Kích thước mắt lưới 120 mắt/1 cm ²	13,00
----	------------------	---	-------

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
1	Bộ test đo NO ₂	Bộ	Nhập khẩu từ nước Đức	0,06
2	Bộ test kiềm	Bộ	Nhập khẩu từ nước Đức	0,09
3	Bộ test NH ₃	Bộ	Nhập khẩu từ nước Đức	0,06
4	Bộ test oxy hòa tan	Bộ	Nhập khẩu từ nước Đức	0,06
5	Bộ test pH	Bộ	Nhập khẩu từ nước Đức	0,09
6	Bộ test Chlorine	Bộ	Nhập khẩu từ nước Đức	0,06
7	Chlorine	Kg	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản. Tỷ lệ nguyên chất tối thiểu 70%.	2,45
8	Cồn	Lít	Loại thông dụng sử dụng cho phòng thí nghiệm. Nồng độ 70%.	0,86
9	Dolomite	Kg	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	5,71
10	Đồng sulfate	Kg	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	0,06
11	EDTA	Kg	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	0,14

12	Formol	Lít	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản. Nồng độ 37%.	0,57
13	Iodine	Lít	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	0,14
14	KCl	Kg	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản. Hàm lượng 61%	0,20
15	MgCl ₂ ·6H ₂ O	Kg	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	0,40
16	Mật ri đường	Lít	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	2,29
17	Natrithiosunfat	Kg	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	1,22
18	Thuốc tím	Cái	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	0,14
19	Vôi CaCO ₃	Kg	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	7,14
20	Men vi sinh trộn thức ăn	Kg	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	0,10
21	Men vi sinh xử lý nước	Kg	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	0,25

22	Premix khoáng	Kg	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	0,15
23	Premix Vitanim	Kg	Loại thông dụng trên thị trường sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.	0,25
24	Thức ăn công nghiệp	Kg	Đảm bảo tiêu chuẩn thức ăn dùng cho vật nuôi thủy sản	5,00
25	Tôm giống	Con	Đạt tiêu chuẩn con giống	3.571
26	Bộ dụng cụ học tập	Bộ	Bao gồm tài liệu kỹ thuật, tập, viết, somi nút.	1,00

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

TT	Tên cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của một người học (m ²)	Tổng thời gian sử dụng của một người học (giờ)	Định mức sử dụng tính cho một người học (m ² x giờ)/người
1	Khu học lý thuyết	1,30	28,00	(1,3 m ² x 28 giờ)/người
2	Khu học thực hành, thực tập	57	84,00	(57 m ² x 84 giờ)/người

Diện tích tối thiểu 2.000 m², bao gồm các hạng mục công trình đảm bảo yêu cầu kỹ thuật của một khu nuôi tôm thẻ chân trắng theo quy trình kỹ thuật công nghệ.

TT	Tên loại	Thông số kỹ thuật
2.1	Ao nuôi	Thể tích 500 m ³ ; Hình thức: Ao nổi bằng khung thép hoặc dưới đất, được lót bạt HDPE đáy và thành ao, có hố siphon nối liền với hệ thống thoát nước.
2.2	Ao ương	Thể tích 80 m ³ ; Hình thức: Ao nổi bằng khung thép hoặc ao chìm, được lót bạt HDPE đáy và thành ao, có hố siphon nối liền với hệ thống thoát nước.

2.3	Ao lắng, xử lý nước cấp	Thể tích 1000 m ³ ; Hình thức: Ao chìm, được lót bạt HDPE đáy và thành ao, có hố siphon nối liên với hệ thống thoát nước.
2.4	Ao chứa nước thải	Thể tích tối thiểu 500 m ³ ; Hình thức: Ao chìm, có hệ thống ống cấp, thoát nước.
2.5	Hệ thống nhà màng	Chiều cao tối thiểu 2 m; Trụ bằng thép hoặc bê tông, khung thép hoặc vật liệu tương tự; Được phủ bằng lưới chuyên dụng; Được lắp đặt cho khu ương và khu nuôi.
2.6	Hệ thống cấp nước	Chất liệu nhựa PVC, đường kính từ 114 mm; Nối liền từ hệ thống ao xử lý đến ao ương, nuôi.
2.7	Hệ thống thoát nước	Bằng bê tông, chiều rộng 0,5 - 1m, sâu 0,5m; Nối liền từ ao ương, nuôi đến khu xử lý chất thải.
2.8	Hệ thống xử lý chất thải	Diện tích 500 - 1000 m ² ; Bao gồm khu tách lọc chất thải rắn và hầm biogas.
2.9	Nhà kho, nhà điều hành	Diện tích 100 - 200 m ² ; Bao gồm khu nhà kho chứa vật tư, thiết bị và nhà điều hành hoạt động của khu nuôi.
2.10	Máy phát điện	Thiết bị kèm theo cơ sở vật chất của khu nuôi; Công suất tối thiểu đảm bảo các thiết bị tiêu thụ điện vận hành cùng lúc.

Phụ lục II

ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT NUÔI TÔM SÚ

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 12../2024/QĐ-UBND
ngày 26 tháng 3 năm 2024 của Ủy ban nhân dân tỉnh Bạc Liêu)

PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật công nghệ nuôi tôm thẻ chân trắng trình độ dưới 03 tháng là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, thiết bị, vật tư và cơ sở vật chất để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. NỘI DUNG ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ NUÔI TÔM SÚ

Định mức kinh tế - kỹ thuật bao gồm 04 định mức thành phần cơ bản: Định mức lao động, định mức vật tư, định mức thiết bị và định mức cơ sở vật chất, cụ thể như:

1. Định mức lao động:

- Định mức lao động là mức tiêu hao lao động sống cần thiết của người lao động theo chuyên môn, nghiệp vụ để hoàn thành đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức lao động bao gồm định mức lao động trực tiếp và định mức lao động gián tiếp.

+ Định mức lao động trực tiếp là thời gian giảng dạy lý thuyết và thực hành.

+ Định mức lao động gián tiếp là thời gian lao động cho hoạt động quản lý, phục vụ.

2. Định mức thiết bị:

- Định mức thiết bị là thời gian sử dụng từng loại thiết bị cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức thiết bị là căn cứ để tính nhiên liệu động lực và tính khấu hao thiết bị.

- Định mức thiết bị chưa bao gồm thời gian sử dụng các thiết bị cho công tác quản lý, phục vụ của lao động gián tiếp.

3. Định mức vật tư:

- Định mức vật tư là mức tiêu hao từng loại nguyên, vật liệu cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức này chưa bao gồm:

+ Định mức về điện chiếu sáng, nước sinh hoạt phục vụ cho quá trình đào tạo.

+ Định mức nguyên, nhiên vật liệu cho bảo trì, bảo dưỡng định kỳ thiết bị.

+ Khối lượng (*số lượng*) vật tư cần thiết, phải có ban đầu để phục vụ cho đào tạo đáp ứng yêu cầu của một kỹ năng.

4. Định mức cơ sở vật chất:

Định mức cơ sở vật chất (*Phòng học lý thuyết, khu hoặc phòng thực hành, thực tập và các khu chức năng khác...*): Là thời gian sử dụng và diện tích sử dụng của 01 người học đối với từng loại cơ sở vật chất (*Phòng học lý thuyết, khu hoặc phòng thực hành, thực tập và các khu chức năng khác...*) để hoàn thành đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

II. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ NUÔI TÔM SÚ

1. Định mức kinh tế - kỹ thuật này được sử dụng để:

- Xác định chi phí trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp nhằm nâng cao hiệu lực và tiết kiệm hiệu quả.

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch, quản lý kinh tế, tài chính và quản lý chất lượng trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

2. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật công nghệ nuôi tôm thẻ chân trắng trình độ dưới 03 tháng được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết không quá 35 người học, lớp học thực hành 18 người học, thời gian đào tạo là 112 giờ.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo nghề Kỹ thuật công nghệ nuôi tôm thẻ chân trắng trình độ đào tạo dưới 03 tháng khác với các điều kiện quy định tại khoản 2 mục II, các cơ quan, đơn vị căn cứ định mức kinh tế - kỹ thuật này và điều kiện cụ thể để điều chỉnh và đề xuất định mức kinh tế - kỹ thuật phù hợp.

4. Thời gian đào tạo được phân bổ:

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian học tập (giờ)				
		Tín chỉ	Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập, thảo luận	Thi/ kiểm tra
MĐ01	Thiết kế và chuẩn bị khu nuôi tôm sú	2	45	11	32	02
MĐ02	Quản lý, chăm sóc tôm sú nuôi	3	67	10	55	02
Tổng số		5	112	21	87	04

PHẦN TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

- Tên ngành/nghề đào tạo: **Kỹ thuật nuôi tôm sú**
- Trình độ đào tạo: Dưới 03 tháng
- Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết không quá 35 học viên và lớp học thực hành 18 học viên.

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

TT	Định mức lao động	Định mức giờ	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)
I	Định mức lao động trực tiếp	6.15	
1	Định mức dạy lý thuyết <i>Trình độ chuyên môn:</i> Có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên, có chuyên ngành đào tạo phù hợp với nghề giảng dạy hoặc có một trong các chứng chỉ kỹ năng nghề phù hợp với nghề giảng dạy: Chứng chỉ kỹ năng nghề quốc gia bậc 1 hoặc chứng nhận nghề nhân cấp tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương hoặc tương đương trở lên.	3.09	
2	Định mức dạy thực hành <i>Trình độ chuyên môn:</i> Có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên, có chuyên ngành đào tạo phù hợp với nghề giảng dạy hoặc có một trong các chứng chỉ kỹ năng nghề phù hợp với nghề giảng dạy: Chứng chỉ kỹ năng nghề quốc gia bậc 1 hoặc chứng nhận nghề nhân cấp tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương hoặc tương đương trở lên.	3.06	
II	Định mức lao động gián tiếp		
	<i>Trình độ chuyên môn:</i> Có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên, có chuyên ngành đào tạo phù hợp với vị trí công việc.	0,92	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Thời gian sử dụng		Định mức thiết bị (giờ)
			Thời gian không tải (giờ)	Thời gian có tải (giờ)	
1	Máy chiếu (Projector)	Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens Kích thước phong chiếu: $\geq 1800 \times 1800$			0.34
2	Máy vi tính	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm và cài đặt được các phần mềm chuyên dụng			0.60
3	Bút chỉ laser	Khoảng cách điều khiển: ≥ 30 m, laser chiếu xa ≥ 200 m Tính năng lật trang, lên xuống, chỉ laser...			0.60
4	Bảng Phấn	Loại treo tường; Kích thước 123cm x 3600cm			0.60
5	Hệ thống âm thanh	Công suất: ≥ 50 W			0.60
6	Máy bơm nước	Công suất 0,75 ÷ 2,2 kW	40	15	3.06
7	Máy quạt nước	Giàn quạt 5 ÷ 7 cánh, cánh nhựa hoặc inox, Công suất 1,5 ÷ 2,2kW	0	55	3.06
8	Máy đo pH	Thang đo pH: từ 0 ÷ 14; Độ chính xác: $\leq (\pm)0,1$; Chiều dài dây nối điện cực: ≥ 1 m	0	55	3.06
9	Máy đo oxy cầm tay	Thang đo: từ 0,0mg/l ÷ 20mg/l; Độ chính xác: $\leq (\pm)0,2$ mg/l; Chiều dài dây nối điện cực: ≥ 1 m	0	55	3.06

10	Đĩa Secchi	Vật liệu đĩa: Không thấm nước; Màu sắc: 2 màu trắng – đen. Đường kính đĩa: 20÷25cm; Độ chính xác: ≤1cm;	0	55	3.06
11	Máy đo H ₂ S và NH ₃ cầm tay	Điện cực đo NH ₄ ⁺ : Thang đo ≤0,05mg/l ÷ ≥10mg/l;	35	20	3.06
12	Nhiệt kế	Điện cực đo S ²⁻ : Thang đo ≤0,005mg/l ÷ ≥10mg/l;	0	55	3.06
13	Khúc xạ kế	Thang đo: từ 0 ⁰ C ÷ 100 ⁰ C.	0	55	3.06
14	Máy trộn thức ăn	Dung tích 50 - 100kg	26	29	3.06
15	Cân kỹ thuật	Khối lượng: 0-30KG	32	23	3.17
16	Cân đĩa	Sai số ± 0,01g;	40	15	3.17

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức vật tư		
				Sử dụng	Tỷ lệ % thu hồi	Tiêu hao
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Tập viết	Bộ	Loại thông dụng trên thị trường	35	0%	1.94
2	Viết lông	Cây	Loại thông dụng trên thị trường	34	0%	1.89
4	Tài liệu kỹ thuật	Cuốn	Loại sách chuyên môn	35	0%	1.94
5	Giấy A4	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	490	0%	27.22
6	Giấy A0	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	6	0%	0.33

7	Dụng cụ vệ sinh ao	Bộ	Loại thông dụng	6	90%	0.02
8	Đồ bảo hộ lao động (khẩu trang/bao tay/quần áo/ủng,..)	Bộ	Loại thông dụng	35	50%	0.97
9	Thuốc dây	Cuộn	Loại thông dụng	6	90%	0.03
10	Vôi cải tạo	Kg	Loại thông dụng	75	0%	4.17
11	Phân gây màu (vô cơ, hữu cơ)	Kg	Loại thông dụng	35	0%	1.94
12	Chế phẩm vi sinh xử lý nước	Gói/lít	Loại thông dụng	12	0%	0.67
13	Saponine	Bao	Loại thông dụng, bao 25kg	35	0%	1.94
15	Chlorine	Kg	Loại thông dụng, thùng 45 kg	45	0%	2.50
16	EDTA xử lý nước	Kg	Loại thông dụng	35	0%	1.94
17	Iodine	Lít	Loại thông dụng	35	0%	1.94
18	Thùng nhựa	Cái	Loại thông dụng	6	90%	0.03
19	Ca nhựa	Cái	Loại thông dụng	6	90%	0.03
20	Tôm sú giống	Con	Đạt tiêu chuẩn con giống	18000	0%	1000.00
21	Bộ test đo NO2	Bộ	Loại thông dụng	1	50%	0.03
22	Bộ test kiềm	Bộ	Loại thông dụng	1	50%	0.03
23	Bộ test NH3	Bộ	Loại thông dụng	1	50%	0.03
24	Bộ test oxy hòa tan	Bộ	Loại thông dụng	1	50%	0.03
25	Bộ test pH	Bộ	Loại thông dụng	1	50%	0.03
26	Bộ test thử Chlorine	Bộ	Loại thông dụng	1	50%	0.03

27	Thức ăn công nghiệp dành cho tôm sú	Kg	Loại thông dụng	90	0%	5.00
28	Sàng cho tôm ăn	Cái	Loại thông dụng	4	90%	0.02
29	Premix Khoáng	Kg	Loại thông dụng	18	0%	1.00
30	Premix Vitamin	Hộp	Loại thông dụng	18	0%	1.00
31	Men tiêu hóa	Gói	Loại thông dụng	6	0%	0.33
32	Bao tay cao su	Hộp	Loại thông dụng	1	50%	0.03
33	Chài	Cái	Kích thước: 16m ² ; mắt lưới: 2a= 2mm	6	90%	0.03
34	Chậu nhựa	Cái	Loại thông dụng	6	80%	0.07
35	Dầu gan mực cá	Lít	Dầu gan mực cá Lit Dầu đậm đặc, chai/1lit	2	0%	0.11
36	Đồng sunfat	Kg	Loại thông dụng	6	0%	0.33
37	Vôi Dolomite	Kg	Loại thông dụng	25	0%	1.39
38	Vôi CaCO ₃	Kg	Loại thông dụng	25	0%	1.39
39	EM gốc	Gói/lít	Loại thông dụng	6	0%	0.33
40	Rỉ đường	Lít/kg	Loại thông dụng	105	0%	5.83
41	Thùng nhựa	Lít/kg	Loại thông dụng, V=10 -50 lít	6	0%	0.33
42	Bộ dụng cụ thu mẫu nước	Bộ	Loại thông dụng, V=500 - 1000 mL	35	0%	1.94
43	Dụng cụ chứa tôm	Bộ	Loại thông dụng	6	90%	0.03
44	Nước đá	Cây	Loại thông dụng	6	90%	0.03
45	Thùng bảo quản tôm	Cái	Loại thông dụng	6	90%	0.03

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của 01 (một) người học (m ²)	Tổng thời gian sử dụng của 01 (một) người học (giờ)	Định mức sử dụng của 01 (một) người học (m ² x giờ)
I	Khu học lý thuyết			
1	Phòng học lý thuyết	1.3	21	27.3
II	Khu học thực hành, thực tập, thí nghiệm			
1	Ao lắng	6	87	522
2	Ao nuôi tôm	6	87	522
3	Ao chứa chất thải	6	87	522
3.1	Ao chứa chất thải rắn	3	43.5	261
3.2	Ao chứa nước thải	3	43.5	261

Phụ lục III
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN LẠNH THỦY SẢN
(Ban hành kèm theo Quyết định số: 12../2024/QĐ-UBND
ngày 26 tháng 2 năm 2024 của Ủy ban nhân dân tỉnh Bạc Liêu)

PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật chế biến lạnh thủy sản trình độ dưới 03 tháng là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, thiết bị, vật tư và cơ sở vật chất để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. NỘI DUNG ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN LẠNH THỦY SẢN

Định mức kinh tế - kỹ thuật bao gồm 04 định mức thành phần cơ bản: Định mức lao động, định mức vật tư, định mức thiết bị và định mức cơ sở vật chất, cụ thể như:

1. Định mức lao động:

- Định mức lao động là mức tiêu hao lao động sống cần thiết của người lao động theo chuyên môn, nghiệp vụ để hoàn thành đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức lao động bao gồm định mức lao động trực tiếp và định mức lao động gián tiếp.

+ Định mức lao động trực tiếp là thời gian giảng dạy lý thuyết và thực hành.

+ Định mức lao động gián tiếp là thời gian lao động cho hoạt động quản lý, phục vụ.

2. Định mức thiết bị:

- Định mức thiết bị là thời gian sử dụng từng loại thiết bị cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức thiết bị là căn cứ để tính nhiên liệu động lực và tính khấu hao thiết bị.

- Định mức thiết bị chưa bao gồm thời gian sử dụng các thiết bị cho công tác quản lý, phục vụ của lao động gián tiếp.

3. Định mức vật tư:

Định mức vật tư là mức tiêu hao từng loại nguyên, vật liệu cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức này chưa bao gồm:

- + Định mức về điện chiếu sáng, nước sinh hoạt phục vụ cho quá trình đào tạo.
- + Định mức nguyên, nhiên vật liệu cho bảo trì, bảo dưỡng định kỳ thiết bị.
- + Khối lượng (*số lượng*) vật tư cần thiết, phải có ban đầu để phục vụ cho đào tạo đáp ứng yêu cầu của một kỹ năng.

4. Định mức cơ sở vật chất:

- Định mức cơ sở vật chất (*Phòng học lý thuyết, khu hoặc phòng thực hành, thực tập và các khu chức năng khác...*): Là thời gian sử dụng và diện tích sử dụng của 01 người học đối với từng loại cơ sở vật chất (*Phòng học lý thuyết, khu hoặc phòng thực hành, thực tập và các khu chức năng khác...*) để hoàn thành đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

II. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN LẠNH THỦY SẢN

1. Định mức kinh tế - kỹ thuật này được sử dụng để:

- Xác định chi phí trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp nhằm nâng cao hiệu lực và tiết kiệm hiệu quả.

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch, quản lý kinh tế, tài chính và quản lý chất lượng trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

2. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật công nghệ nuôi tôm thẻ chân trắng trình độ dưới 03 tháng được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 người học, lớp học thực hành 18 người học, thời gian đào tạo là 112 giờ.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến lạnh thủy sản trình độ đào tạo dưới 03 tháng khác với các điều kiện quy định tại khoản 2 mục II, các cơ quan, đơn vị căn cứ định mức kinh tế - kỹ thuật này và điều kiện cụ thể để điều chỉnh và đề xuất định mức kinh tế - kỹ thuật phù hợp.

4. Thời gian đào tạo được phân bổ:

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/mô đun	Thời gian học tập (<i>giờ</i>)		
		Tổng số	Trong đó	
			Lý thuyết	Thực hành
MĐ01	Sơ chế - Phân cỡ	22	10	12
MĐ02	Xếp khuôn - Cấp đông - Bao gói - Bảo quản	90	15	75
Tổng cộng		112	25	87

PHẦN TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

- Tên ngành/ngành đào tạo: **Kỹ thuật chế biến lạnh thủy sản**
- Trình độ đào tạo: Dưới 03 tháng
- Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết không quá 35 học viên và lớp học thực hành 18 học viên.

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

TT	Định mức lao động	Định mức giờ	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)
I	Định mức lao động trực tiếp	5.54	
1	Định mức dạy lý thuyết <i>Trình độ chuyên môn:</i> Có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên, có chuyên ngành đào tạo phù hợp với nghề giảng dạy hoặc có một trong các chứng chỉ kỹ năng nghề phù hợp với nghề giảng dạy: Chứng chỉ kỹ năng nghề quốc gia bậc 1 hoặc chứng nhận nghề nhân cấp tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương hoặc tương đương trở lên.	0.71	
2	Định mức dạy thực hành <i>Trình độ chuyên môn:</i> Có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên, có chuyên ngành đào tạo phù hợp với nghề giảng dạy hoặc có một trong các chứng chỉ kỹ năng nghề phù hợp với nghề giảng dạy: Chứng chỉ kỹ năng nghề quốc gia bậc 1 hoặc chứng nhận nghề nhân cấp tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương hoặc tương đương trở lên.	4.83	
II	Định mức lao động gián tiếp <i>Trình độ chuyên môn:</i> Có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên, có chuyên ngành đào tạo phù hợp với vị trí công việc.	0.83	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

TT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Máy chiếu (Projector)	Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens Kích thước phòng chiếu: $\geq 1800 \times 1800$	0.71
2	Máy vi tính	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm và cài đặt được các phần mềm chuyên dụng	0.71
3	Tivi	50 inch-65 inches	0.71
4	Bút chỉ laser	Khoảng cách điều khiển: ≥ 30 m, laser chiếu xa ≥ 200 m Tính năng lật trang, lên xuống, chỉ laser...	0.71
5	Bảng viết	Loại meca hay bảng từ; Kích thước 123cm x 3600cm	0.71
6	Tủ đông	Kích thước: 800 x 1000 mm, trọng lượng 110 kg, thể tích: 180 L, Phương thức làm lạnh: lạnh gió. Đường kính khay: 40 x 60. nhiệt độ làm lạnh: -45 độ C, Thời gian làm lạnh 30 phút	9.67
7	Tủ bảo quản lạnh	Kích thước: 913 x 1790 x 735 mm, trọng lượng 130 kg thể tích 674 L, Phương thức làm lạnh: lạnh gió. Đường kính khay: 40 x 60. nhiệt độ làm lạnh: 0-4 độ C, Thời gian làm lạnh 30 phút	9.67
8	Máy bao gói - hút chân không	Kích thước máy 470x1000x580mm, đường hàn ép 400x10mm, tốc độ hút 1,5m ³ /h, công suất tiêu thụ 1200w, điện áp 220V/50hz. . Xuất xứ Việt Nam	0.78
9	Cân đồng hồ 30kg	Cân đồng hồ lò xo Nhơn Hòa 30Kg CĐH-30. Xuất xứ Việt Nam Kích thước 295 x 235 x 280 mm. Sai số tối thiểu : ± 50 g - tối đa : ± 150 g	0.01
10	Cân điện tử tiểu ly 3kg	Cân loại 3 kg, Chống nước theo tiêu chuẩn IP65. Xuất xứ Đức, Màn hình led. Kích thước 135 x 165mm. Đơn vị cân g, lb. Độ chính xác 0,01g	0.05
11	Máy làm đá vảy (Thực tập tại doanh nghiệp)	Năng suất < 500 kg/mẻ. Bề mặt của máy đá vảy được làm bằng thép không gỉ	9.67

TT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
12	Máy rửa nguyên liệu (Thực tập tại doanh nghiệp)	Năng suất < 1000 kg/giờ, Vật liệu làm bằng thép không gỉ	0.67
13	Máy phân cỡ tôm nguyên liệu (Thực tập tại doanh nghiệp)	Năng suất >50 kg/giờ, Vật liệu bằng thép không gỉ	0.67
14	Máy ngâm quay tôm (Thực tập tại doanh nghiệp)	Năng suất < 400 kg/mẻ, trọng lượng 600kg; tốc độ quay 1 -12 vòng/phút; vật liệu inox, có cánh khuấy, dung tích > 80 lít. . Xuất xứ Việt Nam	0.67
15	Máy fillet cá (Thực tập tại doanh nghiệp)	Năng suất > 100kg/giờ, Vật liệu bằng thép không gỉ. Xuất xứ Việt Nam	0.67
16	Máy lạng da cá (Thực tập tại doanh nghiệp)	Chiều rộng cắt (L x W): <488 mm, Vật liệu bằng thép không gỉ. Xuất xứ Việt Nam	0.67
17	Máy cắt đầu cá (Thực tập tại doanh nghiệp)	Năng suất < 40 đầu/phút, Vật liệu bằng thép không gỉ. Xuất xứ Việt Nam	0.67
18	Máy đánh vảy cá (Thực tập tại doanh nghiệp)	Năng suất <10 kg/phút, Vật liệu bằng thép không gỉ. Xuất xứ Việt Nam	0.67
19	Máy mạ băng (Thực tập tại doanh nghiệp)	Thời gian mạ băng từ 0,5 - 5 phút; nhiệt độ từ 0,5 - 2°C; Công suất < 900 kg/h; loại băng tải lưới inox. Xuất xứ Việt Nam	0.78
20	Máy rà kim loại (Thực tập tại doanh nghiệp)	Công suất 140 w, Fe ≤ 1.2mm ; Sus ≤ 2mm; Non Fe ≤ 2mm. Xuất xứ Việt Nam	0.78
21	Máy đóng đai thùng carton (Thực tập tại doanh nghiệp)	Công suất: 250W, Điện áp: 220W/50Hz, Tốc độ: 1.5m/s Đai nhựa PP: Rộng 6-15mm/Dày 0.5-0.8mm. . Xuất xứ Việt Nam Trọng lượng: 65Kg Kích thước: 1320*570*450mm	0.78

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

TT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Bàn chế biến	Cái	Vật liệu inox hoặc thép không gỉ. Cao 0.8 m; 1m x2,5m	0.01
2	Thùng giữ lạnh	Cái	Dung tích 200 lít, vật liệu HDPE, kích thước 96x57x60cm Xuất xứ Việt Nam	0.01
3	Rỗ nhựa 2 tác	Cái	Vật liệu nhựa PP, đường kính 20x 7cm. Xuất xứ Việt Nam	0.10
4	Rỗ nhựa 3 tác	Cái	Vật liệu nhựa PP, đường kính 30x 9cm . Xuất xứ Việt Nam	0.10
5	Rỗ nhựa 4 tác	Cái	Vật liệu nhựa PP, đường kính 40x 13cm . Xuất xứ Việt Nam	0.10
6	Rỗ nhựa 5 tác	Cái	Vật liệu nhựa PP, đường kính 56x 17cm . Xuất xứ Việt Nam	0.10
7	Thùng nhựa vuông có nắp	Cái	Dung tích 220 lít, vật liệu HDPE, kích thước 102x60,5x46cm . Xuất xứ Việt Nam	0.05
8	Sọt nhựa vuông	Cái	Vật liệu nhựa HDPE, sóng 1T9, kích thước 610 x 420 x 190mm, màu sắc: xanh hoặc vàng. Xuất xứ Việt Nam	0.10
9	Thau nhựa 2T2 lật tôm	Cái	Vật liệu nhựa, Đường kính 22 x 8cm Nguyên liệu PP. Màu Xanh , hay hồng, đỏ. Xuất xứ Việt Nam	0.10
10	Thau nhựa 8T2 rửa NL (loại lớn)	Cái	Vật liệu nhựa PP, Đường kính 82 x 8cm Nguyên liệu PP. Màu Xanh , hay hồng, đỏ. Xuất xứ Việt Nam	0.10
11	Dao xẻ lưng, rút tim	Cây	Vật liệu Inox 304, bén nhọn, vật liệu không gỉ . Xuất xứ Việt Nam	0.05
12	Móng tay lật tôm	Cái	Vật liệu Inox 304, bén nhọn, vật liệu không gỉ . Xuất xứ Việt Nam	0.05
13	Dao phile	Cái	Lưỡi dao làm từ chất liệu thép không gỉ, chiều dài 30cm, lưỡi dao 20cm . Xuất xứ Việt Nam	0.05

14	Dao lạng da cá	Cái	Lưỡi dao làm từ chất liệu thép không gỉ, chiều dài 30cm, lưỡi dao 20cm.	0.05
15	Thớt nhựa	Chiếc	Vật liệu nhựa PP kháng khuẩn, cứng chắc, kích thước 60 x 40 x 2cm. Màu trắng. Xuất xứ Việt Nam	0.05
16	Tôm thẻ nguyên liệu	Kg	Tôm tươi, Size 30 con/kg.	1.00
17	Tôm sú nguyên liệu	Kg	Tôm tươi, Size 30-35 con/kg	1.00
18	Cá basa nguyên liệu	Kg	Cá sống, có nguồn gốc rõ ràng, khối lượng từ 1- 2 kg/con	2.00
19	Cá ngừ nguyên liệu	Kg	Cá tươi, có nguồn gốc rõ ràng, khối lượng từ 1- 2 kg/con	2.00
20	Mực nguyên liệu	Kg	Mực ống, mực nang theo mùa vụ. Mực tươi sáng bóng, có nguồn gốc rõ ràng, khối lượng từ 10 - 20con/kg	2.00
21	Nước đá viên tinh khiết	Kg	Nước đá phải đảm bảo chất lượng tiêu chuẩn nước uống theo quy định của Bộ y tế	2.00
22	Khuôn xếp tôm	Cái	Vật liệu: INOX SUS 304. Khả năng xếp dưới 2 kg - Làm bằng thép không gỉ. Xuất xứ Việt Nam	0.02
23	Khuôn xếp cá	Cái	Vật liệu: INOX SUS 304. Khả năng xếp dưới 5 kg - Làm bằng thép không gỉ. Xuất xứ Việt Nam	0.02
24	Khuôn xếp mực	Cái	Vật liệu: INOX SUS 304. Khả năng xếp dưới 5 kg - Làm bằng thép không gỉ. Xuất xứ Việt Nam	0.02
25	Khay xếp	thùng	Chất liệu nhựa PS cao cấp an toàn. Màu sắc: trắng và đen. Qui cách đóng gói: 1000 cái/ Thùng, khay là 750 cái/Thùng. Kích thước khay 24.5 x 17.5 x 2 cm. Xuất xứ Việt Nam	0.06
26	Túi PE	Cuộn	Xuất xứ Việt Nam. Loại 4L-kích thước 20 x 40cm- 51 Túi/ cuộn	0.11

			Chịu được nhiệt độ từ -30°C to 70°C. Chất liệu: Polyetylen (HDPE)	
27	Thùng carton	Cái	Chất liệu: Carton 3 lớp sóng B chống thấm. Cán phủ: Màng OPP bóng. Xuất xứ Việt Nam	2.78
28	Áo blouse	Cái	Size từ M - XL, Vải 100% polyester, sợi cacbon 5mm hoặc caro 5mm	1.00
29	Mũ trùm có khẩu trang, lưới trùm tóc	Cái	Vải kate, màu trắng, freesize, nón lưới ngăn trùm tóc, có bo thun co giãn.	1.00
30	Yếm	Cái	Nhựa dẻo, bền, vật liệu HDPE, dài 1,1m, ngang 68cm	1.00
31	Bao tay	Đôi	Cao su thiên nhiên, màu xanh, các size từ M (29cm) - L(32cm).	2.00
32	Ủng	Đôi	Màu trắng, nhựa EVA, size 5,6,7,8,9,10	1.00
33	Nhiệt kế	Cây	Hiệu Hanna HI98501, xuất xứ Romani, Độ phân giải 0,1°C; kích thước 50 x 185 x 21 mm chỉ thân. Khoảng đo (-50 - 150oC).	0.04
34	Chất phụ gia thực phẩm	kg	Sodium tripolyphosphat tồn tại ở dạng chất rắn màu trắng, CTHH: Na ₅ P ₃ O ₁₀ , quy cách: 25 kg/bao, xuất xứ: Trung Quốc.	1,00
35	Bàn chải	Cái	Loại chuyên dụng trong vệ sinh công nghiệp	2.00
36	Cước chùi	Cái	Loại chuyên dụng trong vệ sinh công nghiệp	2.00
37	Chổi, hốc rác	Cái	Loại chuyên dụng trong vệ sinh công nghiệp	2.00
38	Cồn 70°	Lít	Cồn ethanol, dạng dung dịch đóng chai 30ml, 50ml, 60ml, 100ml, xuất xứ Việt Nam	2.00
39	Chlorine khử trùng nước	Kg	Hạt màu trắng đục, xuất xứ Nhật, Hoạt tính 70% trở lên. Quy cách 25kg/thùng	1.00
40	Giấy test nồng độ	Hộp	Hiệu Chlorin Advantec 25 - 200ppm,	1.00

	chlorine		Hộp 300 tờ, xuất xứ Nhật.	
41	Viết xanh	Cây	Loại thông dụng trên thị trường	1.00
42	Giấy A4 in giáo trình	gram	Loại thông dụng trên thị trường	0.22
43	Tập học	Cuốn	Loại thông dụng trên thị trường	1.03
44	Điện	KW	Ổn định, đảm bảo an toàn điện	0,10
45	Nước sạch	m ³	Thủy cục, sạch theo tiêu chuẩn BHYT	0,06

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

TT	Tên cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của 01 người học (m ² /người)	Tổng thời gian sử dụng của 01 người học (giờ/người)	Định mức sử dụng của 01 người học (m ² x giờ/người)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5) = (3) x (4)
I	Khu học lý thuyết			
	Phòng học (có bàn ghế)	1.3	25	1,3 x 25
II	Khu học thực hành, thực tập, thí nghiệm			
	Phòng học thực hành	6.0	87	6,0 x 87

Phụ lục IV
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
(Ban hành kèm theo Quyết định số: 12../2024/QĐ-UBND
ngày 26 tháng 7 năm 2024 của Ủy ban nhân dân tỉnh Bạc Liêu)

PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ dưới 03 tháng là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, thiết bị, vật tư và cơ sở vật chất để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. NỘI DUNG ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Định mức kinh tế - kỹ thuật bao gồm 04 định mức thành phần cơ bản: Định mức lao động, định mức vật tư, định mức thiết bị và định mức cơ sở vật chất, cụ thể như:

1. Định mức lao động:

- Định mức lao động là mức tiêu hao lao động sống cần thiết của người lao động theo chuyên môn, nghiệp vụ để hoàn thành đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức lao động bao gồm định mức lao động trực tiếp và định mức lao động gián tiếp.

+ Định mức lao động trực tiếp là thời gian giảng dạy lý thuyết và thực hành.

+ Định mức lao động gián tiếp là thời gian lao động cho hoạt động quản lý, phục vụ.

2. Định mức thiết bị:

- Định mức thiết bị là thời gian sử dụng từng loại thiết bị cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức thiết bị là căn cứ để tính nhiên liệu động lực và tính khấu hao thiết bị.

- Định mức thiết bị chưa bao gồm thời gian sử dụng các thiết bị cho công tác quản lý, phục vụ của lao động gián tiếp.

3. Định mức vật tư:

- Định mức vật tư là mức tiêu hao từng loại nguyên, vật liệu cần thiết để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

- Định mức này chưa bao gồm:

- + Định mức về điện chiếu sáng, nước sinh hoạt phục vụ cho quá trình đào tạo.
- + Định mức nguyên, nhiên vật liệu cho bảo trì, bảo dưỡng định kỳ thiết bị.
- + Khối lượng (*số lượng*) vật tư cần thiết, phải có ban đầu để phục vụ cho đào tạo đáp ứng yêu cầu của một kỹ năng.

4. Định mức cơ sở vật chất:

- Định mức cơ sở vật chất (*Phòng học lý thuyết, khu hoặc phòng thực hành, thực tập và các khu chức năng khác...*): Là thời gian sử dụng và diện tích sử dụng của 01 người học đối với từng loại cơ sở vật chất (*Phòng học lý thuyết, khu hoặc phòng thực hành, thực tập và các khu chức năng khác...*) để hoàn thành đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

II. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

1. Định mức kinh tế - kỹ thuật này được sử dụng để:

- Xác định chi phí trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp nhằm nâng cao hiệu lực và tiết kiệm hiệu quả.
- Xây dựng và thực hiện kế hoạch, quản lý kinh tế, tài chính và quản lý chất lượng trong hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

2. Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật công nghệ nuôi tôm thẻ chân trắng trình độ dưới 03 tháng được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết không quá 35 người học, lớp học thực hành 18 người học, thời gian đào tạo là 120 giờ.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ đào tạo dưới 03 tháng khác với các điều kiện quy định tại khoản 2 mục II, các cơ quan, đơn vị căn cứ định mức kinh tế - kỹ thuật này và điều kiện cụ thể để điều chỉnh và đề xuất định mức kinh tế - kỹ thuật phù hợp.

4. Thời gian đào tạo được phân bổ:

Mã MH/MD	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MD01	Nghiệp vụ chế biến món ăn Âu	2	45	10	33	2
MD02	Nghiệp vụ chế biến món ăn Á	3	75	15	57	3
Tổng cộng		5	120	25	90	5

PHẦN TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

- Tên ngành/ngành đào tạo: **Kỹ thuật chế biến món ăn**
- Trình độ đào tạo: Dưới 03 tháng
- Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 người học, trong điều kiện lớp học lý thuyết không quá 35 học viên và lớp học thực hành 18 học viên.

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

TT	Định mức lao động	Định mức giờ	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	5,99	
1	Định mức dạy lý thuyết <i>Trình độ chuyên môn:</i> Có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên, có chuyên ngành đào tạo phù hợp với nghề giảng dạy hoặc có một trong các chứng chỉ kỹ năng nghề phù hợp với nghề giảng dạy: Chứng chỉ kỹ năng nghề quốc gia bậc 1 hoặc chứng nhận nghề nhân cấp tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương hoặc tương đương trở lên.	0,71	25 giờ/35 học viên
2	Định mức dạy thực hành <i>Trình độ chuyên môn:</i> Có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên, có chuyên ngành đào tạo phù hợp với nghề giảng dạy hoặc có một trong các chứng chỉ kỹ năng nghề phù hợp với nghề giảng dạy: Chứng chỉ kỹ năng nghề quốc gia bậc 1 hoặc chứng nhận nghề nhân cấp tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương hoặc tương đương trở lên.	5,28	95 giờ/18 học viên
II	Định mức lao động gián tiếp <i>Trình độ chuyên môn:</i> Có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên, có chuyên ngành đào tạo phù hợp với vị trí công việc.	0,90	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

TT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Máy chiếu (Projector)	Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens	0,71

TT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
		Kích thước phòng chiếu: $\geq 1800 \times 1800$	
2	Máy vi tính	Loại có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm và cài đặt được các phần mềm chuyên dụng	0,71
3	Bút trình chiếu	Loại thông dụng trên thị trường	0,71
4	Bếp gas công nghiệp	Loại trung áp thông dụng tại thời điểm mua sắm	5,28
5	Bếp nướng than hoa	Chất liệu: thép không gỉ, đường kính $\phi \geq 50$ cm	5,28
6	Bếp từ	Công suất: ≥ 2000 W	5,28
7	Chậu rửa có thành sau	Chất liệu Inox	5,28
8	Bàn sơ chế	- Chất liệu: Inox - Kích thước $\geq (150 \times 75 \times 80)$ cm, có giá ở dưới	5,28
9	Nồi áp suất	Điện áp 220V/50Hz; Công suất 900W; Dung tích 5 lít	5,28
10	Nồi cơm điện	Điện áp 220V/50Hz; Công suất 900W; Dung tích 5 lít	5,28
11	Nồi các kích cỡ	Chất liệu inox 304 hoặc nhôm Gồm nhiều loại có kích cỡ khác nhau	5,28
12	Lò nướng hấp đa năng	Công suất ≥ 3500 W	5,28
13	Nồi hầm đa năng	- Công suất: ≥ 1000 W - Dung tích: ≥ 5 lít	5,28
14	Bộ chảo	Chất liệu: Chồng dính, nhôm	5,28
15	Bộ xoong	- Chất liệu: inox, có cán cách nhiệt có nắp đậy - Loại từ (2 ÷ 10)lít	5,28
16	Tủ lạnh	Loại thông dụng trên thị trường, Công suất: 0.12 kW	5,28
17	Máy xay sinh tố	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm; Công suất ≥ 1200 W; Kích thước: 20cm x 22cm x 52cm	5,28
18	Máy xay đa năng	Công suất ≥ 600 W	5,28
19	Máy cán bột	Công suất ≥ 2200 W	5,28
20	Máy đánh trứng cầm tay	Công suất ≥ 300 W	5,28
21	Chậu, rổ các cỡ	Chất liệu nhôm, Inox 304 hoặc nhựa Gồm	5,28

TT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản nhiều loại có hình dáng và kích thước khác nhau	Định mức thiết bị (giờ)
22	Bộ dao	Chất liệu: Inox	5,28
23	Giá đựng đồ	Chất liệu Inox 304	5,28
24	Thớt các cỡ	Gồm nhiều loại có kích cỡ khác nhau	5,28
25	Kéo	Chất liệu Inox 304	5,28
26	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm (Bát, đĩa, đĩa, khay, mâm, ...)	Chất liệu: Inox và sứ trắng	5,28
27	Bộ khay	Chất liệu Inox 304 hoặc nhựa và các kích cỡ khác nhau	5,28
28	Bộ khuôn	Chất liệu: Inox chống dính (đế rời)	5,28
29	Bộ dụng cụ cầm tay	Chất liệu Inox 304	5,28
30	Chày, cối	Chất liệu Inox 304 hoặc gỗ	5,28
31	Thùng đựng rác, chổi, hốt rác	Loại phổ thông	5,28
32	Lọ đựng gia vị	Gồm nhiều loại có hình dáng và kích thước khác nhau	5,28

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

TT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Giấy A4	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	3,11
2	Bút dạ	Cây	Chiều rộng nét viết: 2,5mm, số đầu bút: 1	1,60
3	Bút bi	Cây	Loại đầu bi 0.5cm	1,60
4	Tài liệu học tập	Quyển	Khổ giấy A4, in 2 mặt	1,60
5	Găng tay nilon	Đôi	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	2,00
6	Nước rửa chén	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,56
7	Nhóm gia vị nêm khô (bột canh, bột	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất	0,28

TT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
	<i>nêm, hạt tiêu, đường, muối, ớt, ...)</i>		lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	
8	Nhóm gia vị nêm ướt (<i>nước mắm, nước tương, tương ớt, dầu hào, tương cà, cốt dừa, dầu mè, ...)</i>	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,33
9	Nhóm gia tạo mùi (<i>tỏi, hành, gừng, giềng, ...)</i>	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,28
10	Bột chiên giòn	Gói	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
11	Bột chiên xù	Gói	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
12	Bột gạo tẻ	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
13	Bột gạo nếp	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
14	Bột lọc	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
15	Bột mì	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
16	Bột năng	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
17	Bột nếp rang	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
18	Bột nở	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
19	Gạo nếp	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
20	Gạo tẻ	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08

TT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
21	Mì ý	Gói	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,17
22	Bánh phở	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
23	Bánh mì	Ô	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,83
24	Miến	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
25	Bông cải	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,11
26	Bắp cải	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,17
27	Bì lợn	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
28	Bún	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,22
29	Cà chua	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,17
30	Cà hộp	Hộp	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
31	Cà rốt	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,17
32	Cải thảo	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,17
33	Cần tây	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,11
34	Chuối	Quả	Theo chuẩn VietGAP	0,17
35	Dăm bông	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
36	Đậu Hà Lan	Hộp	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,11
37	Đậu phụ	Miếng	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
38	Đậu xanh	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,08
39	Đu đủ xanh	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,08

TT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
40	Dưa chuột	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,11
41	Dừa xiêm	Trái	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,33
42	Giá đỗ	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,06
43	Hạt sen	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,03
44	Khoai lang	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,16
45	Khoai tây	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,10
46	Lạc (<i>đậu phộng</i>)	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
47	Mãng chua	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
48	Mía	Cây	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,22
49	Mỡ chà, lợn	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
50	Mộc nhĩ	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,04
51	Mướp đắng	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,07
52	Nấm hương	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,04
53	Nấm kim châm	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,04
54	Bắp nếp	Hộp	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
55	Ngó sen	Hộp	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,04
56	Phồng tôm	Gói	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
57	Rau cải (<i>Salat, các loại rau thơm</i>)	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,17

TT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
58	Rau mồng tơi	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,09
59	Rau muống	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,09
60	Rau ngót	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,04
61	Thìa là	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,08
62	Rượu trắng	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
63	Rượu vang	Lít	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,08
64	Su hào	Kg	Theo chuẩn VietGAP	0,08
65	Mứt bí	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
66	Mứt sen	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
67	Trứng gà	Quả	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,22
68	Trứng vịt	Quả	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	1,22
69	Trứng vịt muối	Quả	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,56
70	Lạp xưởng	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,06
71	Giò lụa	Kg	Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm	0,06
72	Giò sống	Kg	Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm	0,06
73	Chân giò	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
74	Cánh gà	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,09
75	Các loại Cá	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,09

TT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
76	Các loại Ốc	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,19
77	Sườn non	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
78	Tai lợn	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,17
79	Thịt lợn	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,26
80	Thịt bò	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,20
81	Thịt chân giò lợn	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
82	Thịt gà	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,25
83	Thịt vịt	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
84	Tôm	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm(loại 40 con/Kg)	0,12
85	Mực	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,12
86	Lươn	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,16
87	Cua	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,15
88	Ếch	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
89	Thịt Chim câu	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14
90	Thịt Chim cút	Kg	Rõ nguồn gốc xuất xứ, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm	0,14

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

TT	Tên cơ sở vật chất	Diện tích sử dụng trung bình của 01 người học (m)	Tổng thời gian sử dụng của 01 người học (giờ)	Định mức sử dụng của 01 người học (m x giờ)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5) = (3) x (4)
I	Khu học lý thuyết			
	Khu có bàn viết	1.3m ²	25	32,5
II	Khu học thực hành thực nghiệm			
	Khu vực thực hành	4.0m ²	95	380