

Phụ lục VI
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT ĐÀO TẠO
NGHỀ KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG, ĐÀO TẠO DƯỚI 3 THÁNG
(Kèm theo Quyết định số #sovb/2025/QĐ-UBND ngày #nbh tháng 01 năm 2025
của Ủy ban nhân dân tỉnh Quảng Nam)

A. PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống, đào tạo dưới 3 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 của nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống theo chương trình đào tạo.

I. NỘI DUNG CÁC ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT THÀNH PHẦN

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 việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn của nghề sau khi hoàn thành chương trình đào tạo.

- 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 để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn của nghề sau khi hoàn thành chương trình đào tạo.

- Định mức thiết bị là căn cứ tính khấu hao thiết bị.

- Định mức này 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 của nghề sau khi hoàn thành chương trình đào tạo.

- 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;

+ 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 cho 01 người học hoặc 01 lớp học hoặc cả khóa học (phần vật tư không tiêu hao).

4. Định mức cơ sở vật chất

Định mức cơ sở vật chất là thời gian sử dụng và diện tích sử dụng của một người học đối với từng loại cơ sở vật chất gồm: Khu học lý thuyết, khu thực hành thực tập để hoàn thành đào tạo cho một người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn của nghề sau khi hoàn thành chương trình đào tạo.

II. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG, ĐÀO TẠO DƯỚI 3 THÁNG

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

- Xác định chi phí trong đào tạo nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống, đào tạo dưới 3 tháng;

- 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 từng nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống, đào tạo dưới 3 tháng được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 người, lớp học thực hành tối đa 18 người, thời gian đào tạo là 150 giờ (trong đó: thời gian học lý thuyết 30 giờ; thời gian học thực hành, kiểm tra: 120 giờ).

Thời gian đào tạo được phân bổ

Mã mô đun	Tên Mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ 01	Pha chế thức uống từ trà	28	6	21	2
MĐ 02	Pha chế thức uống từ cà phê, ca cao	30	6	23	3
MĐ 03	Pha chế nước ép	28	6	21	2
MĐ 04	Pha chế sinh tố, đá xay	28	6	20	2
MĐ 05	Pha chế thức uống từ Si rô, sữa chua	30	6	23	3
	Tổng Cộng	150	30	108	12

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

B. ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

Tên nghề đào tạo: Kỹ thuật pha chế đồ uống

Trình độ: Đào tạo dưới 3 tháng

Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống, đào tạo dưới 3 tháng được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 người học, lớp học thực hành tối đa 18 người học.

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Trình độ
1.	Định mức lao động trực tiếp	7,53	Nhà giáo, người dạy nghề đáp ứng đủ điều kiện tham gia giảng dạy theo quy định hiện hành.
	Định mức giờ dạy lý thuyết	0,86	
	Định mức giờ dạy thực hành	6,67	
2.	Định mức lao động gián tiếp (15% lao động trực tiếp)	1,13	Trình độ phù hợp với tiêu chuẩn vị trí việc làm

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: ≥ 2500ANSI lumens Kích thước phong chiếu: ≥ 1800mm x 1800mm	6,86
2	Máy vi tính	Loại có các thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm. Cài đặt được các phần mềm chuyên dụng	6,86
3	Bút trình chiếu	Loại thông dụng trên thị trường	6,86
4	Bảng Flipchart	Kích thước: 900x1200mm Mặt thép phủ sơn trắng, khung nhôm, có bánh xe.	6,00
5	Máy ép quả chậm	Loại thông dụng trên thị trường Công suất ≥ 240W Kích thước: 205x225x485mm	1,28
6	Máy bào đá	Loại thông dụng trên thị trường Công suất ≥ 300 W	2,39
7	Máy xay sinh tố	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm Công suất ≥ 1200W Kích thước: 20cm x 22cm x 52cm	2,39

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức
8	Tủ lạnh	Loại thông dụng trên thị trường Công suất: 0.12 kW	8,33
9	Rổ inox	Loại có đường kính $\geq 28.5\text{cm}$	8,33
10	Ấm siêu tốc	Loại thông dụng trên thị trường Công suất $\geq 2200\text{W}$	3,22
11	Ly Hi ball	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích: $\geq 320\text{ ml}$	1,17
12	Ly Hurricane	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích: 450 ml	2,50
13	Ly Poco	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích: 350ml	1,28
14	Bộ hâm nóng cà phê gốm sứ	Loại thông dụng trên thị trường Màu trắng sứ	0,67
15	Thìa cà phê	Loại thông dụng trên thị trường	0,67
16	Lọc đá	Loại thông dụng trên thị trường	1,28
17	Bình lắc	Loại thông dụng trên thị trường Ininox, dung tích: 500&800 ml	2,28
18	Chày dầm	Loại thông dụng trên thị trường	2,56
19	Zích đóng	Loại thông dụng trên thị trường Loại 2 đầu, dung tích: 30/45ml	1,28
20	Dụng cụ vắt chanh	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu inox	0,56
21	Dao nạo quả	Loại thông dụng trên thị trường	3,56
22	Dao tĩa	Loại thông dụng trên thị trường	1,28
23	Dụng cụ súc bọt cà phê Loại nhựa	Loại thông dụng trên thị trường	0,67
24	Bộ tách sứ trắng uống cà phê	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu sứ trắng, dung tích 250ml	1,17
25	Bộ tách sứ trắng uống trà nhúng	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu gốm sứ trắng, dung tích: 0.7L	6,00
26	Bình boston	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu ninox, thân dưới 850 ml	6,00
27	Dụng cụ mở hộp	Loại thông dụng trên thị trường	6,00
28	Xẻng xúc đá	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu inox	6,00
29	Chày đập đá	Loại thông dụng trên thị trường	6,00
30	Xô đựng đá	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu inox, kích thước cao: 22cm	4,89
31	Dao gọt hoa quả	Loại thông dụng trên thị trường	2,28
32	Thớt gỗ	Loại thông dụng trên thị trường Kích thước: 38.5 x 26.5 x 2 cm	4,83

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức
33	Gắp đá	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu inox hoặc nhựa cứng	6,00
34	Khay inox chữ nhật	Loại thông dụng trên thị trường Kích thước: 35x50x2 cm	1,17
35	Dụng cụ pha cà phê (Inox/ nhôm)	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu phủ nhôm, Dung tích: 75*90 mm	6,00
36	Kéo	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu thép ko gỉ	1,17
37	Lưới lọc nhỏ	Loại thông dụng trên thị trường	1,17
38	Lưới lọc to	Loại thông dụng trên thị trường	0,67
39	Phin pha cà phê 1 lít	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu nhôm, dung tích: 1 Lít	1,17
40	Dụng cụ vắt cam	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu inox	6,00
41	Thìa dài kim loại	Loại thông dụng trên thị trường	6,00
42	ống hút inox+ dụng cụ rửa	Loại thông dụng trên thị trường	3,56
43	Dụng cụ xúc quả	Loại thông dụng trên thị trường	3,56
44	Dao sắc quả	Loại thông dụng trên thị trường	6,00
45	Chậu inox	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích: 770 x 410 x 210 mm	6,00
46	Khay tròn chống trơn	Loại thông dụng trên thị trường Khay chống trượt nhựa cường lực, đường kính 28 cm	6,00
47	Cốc đóng vạch sẵn	Loại thông dụng trên thị trường	1,11
48	Dụng cụ bào vỏ cam, chanh	Loại thông dụng trên thị trường	0,61
49	Lọ rắc bột cacao	Loại thông dụng trên thị trường	6,00
50	Thảm lót sàn	Loại thông dụng trên thị trường Kích thước: 45 cm x 30cm	6,00
51	Cân điện tử	Cân bàn mini điện tử Loại 5kg	6,00
52	Cân tiểu ly	Cân tiểu ly điện tử Loại 3kg mini thông minh	6,00
53	Đồng hồ treo tường	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu PVC cao cấp	6,00
54	Thùng đựng đá	Thùng có nắp liền, vòi xả bên hông, tay cầm gắn liền với thùng, Dung tích: 25 lít	6,00

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức
55	Khăn vuông lau tay	Chất liệu Cotton, màu trắng dễ thấm hút nước Kích cỡ: 30*30cm	6,00
56	Đế lót ly	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu: giấy hoặc cao su	6,00
57	Chân đế xô đá	Chất liệu inox cao cấp Kích thước: 59.5 cm & 72.5cm	6,00
58	Rổ nhựa	Chất liệu nhựa PP Kích thước: 520 x 360 x 180 mm	6,00
59	Hộp nhựa	Chất liệu nhựa PP Kích thước: 41 x25.5 x16.5	6,00
60	Phích nước nóng	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích: 3.2 lít Vật liệu: thân nhựa, vai nhựa Nhiệt độ sau 6h: $\geq 80^{\circ}\text{C}$ Gioăng: Silicon	6,00

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
A.	Vật tư			
1	Găng tay nilon	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường	0,08
2	Khăn lau ly	Cái	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu vải thấm nước, không ra bông sợi	0,4
3	Túi đựng rác có quai	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,17
4	Màng bọc thực phẩm	Cuộn	Loại thông dụng trên thị trường	0,12
5	Nước dừa ép	Lít	Loại thông dụng trên thị trường	0,11
6	Nước cam ép	Lít	Loại thông dụng trên thị trường	0,5
7	Nước dừa tươi	Lít	Loại tươi ngon	0,5
8	Soda	Lon	Loại thông dụng trên thị trường Dạng lon: 330ml	0,17
9	Sữa tươi không đường	Lít	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích: 1 lít, tiệt trùng	2
10	Sữa chua	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường	0,45
11	Siro dâu	Chai	Loại 1L thông dụng trên thị trường	2
12	Rượu mùi Malibu	Chai	Loại 0.75l thông dụng trên thị trường	0,06
13	Siro khoai môn	Chai	Loại 1L thông dụng trên thị trường	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
14	Siro lựu	Chai	Loại 1L thông dụng trên thị trường	0,06
15	Siro blue curacao	Chai	Loại 1L thông dụng trên thị trường	0,09
16	Bột sắn	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,09
17	Mơ muối	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,06
18	Cà phê G7 Cappuccino	Gói	Loại thông dụng trên thị trường	0,83
19	Hồng trà	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,06
20	Trà Oolong	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,06
21	Sâm dứa	ml	Loại thông dụng trên thị trường	0,03
22	Trà lipton	Túi	Loại thông dụng trên thị trường	5,5
23	Siro Grenadine	Chai	Loại 1L thông dụng trên thị trường	0,1
24	Siro Mojito	Chai	Loại 1L thông dụng trên thị trường	0,1
25	Quả Anh đào ngâm	Lọ	Loại thông dụng trên thị trường	0,22
26	Chanh xanh	Kg	Loại tươi ngon và sạch	1,23
27	Cam	Kg	Loại tươi ngon và sạch	1,12
28	Dứa chín	Kg	Loại tươi ngon và sạch	2,5
29	Chanh leo	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,7
30	Dưa hấu	Kg	Loại tươi ngon và sạch	1,11
31	Xoài chín	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,28
32	Bơ sáp	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,28
33	Lê vàng	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,22
34	Cần tây Đà Lạt	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,28
35	Táo Mĩ	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,5
36	Cóc	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,28
37	Ổi	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,28
38	Cà rốt	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,5
39	Quất chín	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,17
40	Chuối tiêu chín	Quả	Loại tươi ngon và sạch	1,6
41	Quất chín	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,11
42	Cam vàng	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,22
43	Nho	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,11
44	Dâu tây	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,22
45	Oliu xanh Fragata tách hạt	Lọ	Loại thông dụng trên thị trường Loại tách hạt	0,12
46	Muối tinh Thái lan	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,12
47	Trứng gà ta	Quả	Loại tươi ngon và sạch	3
48	Kem tươi	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường Dung tích: 250 ml	0,5
49	Nước cốt dừa	Hộp	Loại thông dụng trên thị trường	0,56
50	Bạc hà	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,07
51	Mứt việt quất	Chai	Loại 1L thông dụng trên thị trường	0,15

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
52	Đường kính	Kg	Loại thông dụng trên thị trường Màu trắng	0,4
53	Đá viên	Kg	Loại thông dụng trên thị trường Kích thước: 25mm hoặc 36 mm	8
54	Bột kem béo Thực vật	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,11
55	Cà phê bột	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,30
56	Sữa đặc	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,4
57	Kem vani	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,17
58	Mật ong	Lít	Loại tươi ngon và sạch	0,06
59	Bột cacao	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,08
60	Viên khí nén ga	Viên	Loại thông dụng trên thị trường Dùng cho bình xịt kem, loại viên nén 10 viên/ hộp	0,5
61	Bột matcha	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,02
62	Siro matcha	Chai	Loại 1L thông dụng trên thị trường	0,06
63	Trân châu đường đen	Lít	Loại thông dụng trên thị trường	0,06
64	Trân châu trắng	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,06
65	Sả tươi	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,11
66	Đào ngâm	Lọ	Loại thông dụng trên thị trường	0,22
67	Seven up	Lon	Loại thông dụng trên thị trường	0,5
68	Vani ống	Vi	Loại thông dụng trên thị trường	0,2
69	Thạch đen	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,06
70	Đường đen hàn quốc	Lít	Loại 1L thông dụng trên thị trường	0,06
71	Chanh muối	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,06
72	Hoa đậu biếc khô	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,02
73	Hoa nhài sấy khô	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,01
74	Bột hạnh nhân	Kg	Loại thông dụng trên thị trường	0,03
75	Mứt dâu tây	Chai	Loại 1L thông dụng trên thị trường	0,03
76	Lá hương thảo	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,03
77	Dưa chuột	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,22
78	Tăm xiên trang trí cocktail	Cái	Loại thông dụng trên thị trường	9
79	Ống hút	Gói	Loại thông dụng trên thị trường Loại nhiều màu, ống hút giấy 100 ống/ gói. Kích thước: 6*197mm	1,5
80	Phong lan tím	Cành	Loại thông dụng trên thị trường	0,5

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
81	Ống hút nhựa tròn châu	Gói	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu: nhựa an toàn Kích cỡ: 12* 180mm	0,17
82	Pin dài	Vì	1.5V Kích thước viên Pin: đường kính 8.3 mm x dài 42.5 mm	0,29
83	Nước rửa chén	Chai	Loại thông dụng trên thị trường, loại 750g	0,17
B Sổ sách, biểu mẫu quản lý đào tạo; Văn phòng phẩm				
1	Giấy A0	Tờ	Giấy trắng, có độ dày trung bình	1
2	Giấy A4	Ram	Loại thông dụng trên thị trường	0,05
3	Bút lông xanh	Cây	Chiều rộng nét viết: 2,5mm, số đầu bút: 1	1
4	Bút lông đỏ	Cây	Chiều rộng nét viết: 2,5mm, số đầu bút: 1	0,8
5	Băng dính 2 mặt	Chiếc	Dải keo dán Acrylic dính 2 mặt, kích thước 2cm	1
6	Giấy kiểm tra kết thúc môn	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	8
7	Sổ theo dõi kết quả học tập	Quyển	Theo mẫu quy định	0,03
8	Chứng chỉ đào tạo	Cái	Theo mẫu quy định	1
9	Vở học sinh	Quyển	Loại thông dụng trên thị trường	1,00
10	Bút bi	Cây	Loại thông dụng trên thị trường	1,00
11	Tài liệu học tập/giáo trình	Tập	Đáp ứng quy định	5

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 ($m^2 \times \text{giờ}$)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)=(3)x(4)
1.	Khu học lý thuyết			
	Phòng học lý thuyết	1,5	30	45
2.	Khu học thực hành, thực tập, thí nghiệm			
	Phòng/xưởng thực hành, thí nghiệm	4,0	120	480