

Phụ lục IV
ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT ĐÀO TẠO
NGHỀ KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG, TRÌNH ĐỘ: SƠ CẤP BẬC 1
(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, trình độ sơ cấp bậc 1 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 TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP BẬC 1

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 trình độ Sơ cấp bậc 1;
- 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, trình độ Sơ cấp bậc 1 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 300 giờ (trong đó: thời gian học lý thuyết 70 giờ; thời gian học thực hành, kiểm tra: 230 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
MĐ01	Tổng quan về pha chế - An toàn trong lao động	45	15	28	2
MĐ02	Giao tiếp trong du lịch	45	15	28	2
MĐ03	Kỹ thuật pha chế cơ bản	30	3	25	2
MĐ04	Pha chế đồ uống không cồn	135	28	105	2
MĐ05	Pha chế đồ uống có cồn	45	9	34	2
	Tổng cộng	300	70	220	10

3. Trường hợp tổ chức đào tạo nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống, trình độ sơ cấp bậc 1 khác với điều kiện quy định tại khoản 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: Sơ cấp bậc 1

Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống, trình độ sơ cấp bậc 1 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	14,78	Đạt chuẩn chuyên môn, nghiệp vụ của nhà giáo dạy trình độ sơ cấp theo quy định hiện hành.
	Định mức giờ dạy lý thuyết	2	
	Định mức giờ dạy thực hành	12,78	
2.	Định mức lao động gián tiếp (15% lao động trực tiếp)	2,22	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 vi tính	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	3,4
2	Laptop	i7 5500U/ RAM 8GB/ SSD 256GB/ HD Graphics 5500/ 13.3 INCH FHD	7,3
3	Máy chiếu + màn chiếu	Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilumment. Màn chiếu có kích thước phòng chiếu $\geq 1800\text{mm} \times 1800\text{mm}$	10,7
4	Hệ thống âm thanh: âm ly + micro + loa	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua Công suất loa $\geq 20\text{W}$ Phù hợp với công suất loa	3,4
5	Bảng trắng đa năng	Bảng di động 2 mặt: 1 mặt từ trắng + 1 mặt từ xanh (D2-T1X1-17N)	7,3
6	Bút trình chiếu	Thông số kỹ thuật thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	10,7
7	Loa	Loa vệ tinh VE-28	7,3
8	Đèn pin sạc điện	Điện áp: 220V; Pin 2000mAh	0,05
9	Dụng cụ phòng cháy, chữa cháy	Theo quy định Việt Nam về phòng cháy, chữa cháy	0,05

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức
10	Bộ trang bị cứu thương	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế	0,1
11	Máy bộ đàm	Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm	0,1
12	Điện thoại bàn	Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm	0,1
13	Mô hình người	Chất liệu: cao su tổng hợp, bền đẹp, dẻo dai. Kích cỡ: cao 48 cm.	0,8
14	Hệ thống an ninh	Thông dụng trên thị trường	0,8
15	Máy ép quả chậm	Công suất $\geq 240W$ Kích thước: 205x225x485mm	1
16	Máy đánh trứng cầm tay	Công suất $\geq 300 W$	0,29
17	Máy bào đá	Công suất $\geq 300 W$	2,29
18	Bình xịt kem	Loại có trọng lượng: $\geq 1000g$	1
19	Máy xay sinh tố	Công suất $\geq 1200W$ Kích thước: 20cm x 22cm x 52cm	0,29
20	Tủ lạnh	Công suất: 0.12 kW	2,57
21	Bếp từ đơn	Công suất: 2000W	1,49
22	Nồi bếp từ	Loại có dung tích $\geq 280ml$	1,49
23	Rổ inox	Loại có đường kính $\geq 28.5cm$	2,28
24	Ấm siêu tốc	Công suất $\geq 2200W$	2,28
25	Quầy bar	Chiều dài: 1,2 -1,5 m. Chiều cao: 0.8 -0,85 m	5,14
26	Bộ hâm nóng cà phê gồm sứ	Xuất xứ: Bát Tràng * Chất liệu: Sứ trắng men màu * Dung tích: 110ml Một bộ bếp đun cafe bao gồm chân bếp và tách cafe sứ.	0,71
27	Thìa cà phê	Chất liệu: Thép không gỉ, 16cm x 2,5 cm	0,71
28	Thảm bar	Kích thước: 30 cm x 15cm	5,14
29	Bình lắc	Chất liệu inox, dung tích: 500&800 ml	1,49
30	Cây dầm	Chất liệu : Thân chày: thép không gỉ, đầu chày : nhựa; Kích thước : 23cm - 20 cm	0,86
31	Dụng cụ đóng rượu	Loại inox Loại 2 đầu, dung tích: 30/45ml	4,86
32	Dụng cụ vắt chanh	Chất liệu inox Kích thước: 20,5cm x 6,5cm	0,72

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức
33	Dao tỉa	Chất liệu: nhựa + thép không gỉ Kích thước: 3 x 17,5cm	2,28
34	Ca đong	Loại nhựa, dung tích: 100ml	4,58
35	Dụng cụ súc bột cà phê	Loại nhựa Kích thước: 250 mm	0,57
36	Bộ tách sứ trắng uống cà phê	Chất liệu sứ trắng, dung tích 250ml	0,43
37	Bộ tách sứ trắng uống trà nhúng	Chất liệu gốm sứ trắng, dung tích: 0.7 lít	0,43
38	Xúc đá	Chất liệu inox	5,14
39	Chày đập đá	Kích thước Nhỏ: cao 17.5cm, Lớn: cao 21cm	5,14
40	Xô đựng đá	Chất liệu inox, kích thước cao: 22cm	5,14
41	Dao gọt hoa quả	Xuất xứ: Nhật Bản - Kích thước: 12cm	5,14
42	Thớt gỗ	Kích thước: 38.5cm x 26.5cm x 2cm	5,14
43	Gắp đá	Chất liệu inox hoặc nhựa cứng	5,14
44	Khay inox chữ nhật	Kích thước: 35cm x 50cm x 2cm	5,14
45	Dụng cụ pha cà phê (Inox/ nhôm)	Chất liệu phủ nhôm, Dung tích: 75x90 mm	0,71
46	Lưới lọc nhỏ	Kích cỡ: 14.6cm x 10.4cm	0,29
47	Lưới lọc to	Kích cỡ: 18,6 cm x 12.4cm	0,29
48	Phin pha cà phê 1 lít	Chất liệu nhôm, dung tích: 1 Lít	0,71
49	Dụng cụ vắt cam	Chất liệu inox, kích thước 23x8.5cm	0,29
50	Thìa bar	Chất liệu inox, Size 32 cm	0,29
51	Dụng cụ xúc tạo hình trái cây	Chất liệu inox	0,29
52	Chậu inox	Dung tích: 770 x 410 x 210 mm	2,57
53	Khay tròn chống trơn	Khay chống trượt nhựa cường lực, đường kính 28 cm	2,57
54	Dụng cụ bào vỏ cam, chanh	Chất liệu inox	0,66
55	Dụng cụ xúc kem	Chất liệu inox	0,43
56	Lọ rắc bột cacao	Chất liệu inox Kích thước 6cm x 5,7cm x 7,7cm	0,43
57	Thảm lót sàn	Kích thước: 45 cm x 30cm	2,57
58	Cân điện tử	Cân bàn mini điện tử, Loại 5kg	2,57
59	Cân tiểu ly	Cân tiểu ly điện tử, Loại 3kg mini thông minh	2,57

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức
60	Thùng đựng đá	Thùng có nắp liền, vòi xả bên hông, tay cầm gắn liền với thùng. Dung tích: 25 lít	5,14
61	Hộp đựng dao quây Bar	Chất liệu thép không gỉ Kích cỡ: 272x90x208mm	5,14
62	Hộp đựng đồ trang trí quây Bar	Hộp 6 ngăn, chất liệu nhựa Kích thước: 15cm x 47cm x 9cm	5,14
63	Đế lót ly	Chất liệu: cao su	2,57
64	Chân đế xô đá	Chất liệu inox cao cấp Kích Thước: 59.5 cm & 72.5cm	2,57
65	Rổ nhựa	Chất liệu nhựa PP Kích thước: 520 x 360 x 180 mm	2,57
66	Hộp nhựa	Chất liệu nhựa PP Kích thước: 41cm x 25.5cm x 16.5cm	2,57
67	Phích nước nóng	Dung tích: 3.2 lít Vật liệu: thân nhựa, vai nhựa Nhiệt độ sau 6h: $\geq 80^{\circ}\text{C}$	0,57
68	Máy cà phê	Chất liệu: Thép không gỉ Kích thước 550 x 545 x 530	0,71
69	Chai tập biểu diễn	Chất liệu nhựa cứng cao cấp, dung tích: 750 ml	0,23
70	Dụng cụ khai rượu	Loại thông dụng trên thị trường	0.29
71	Ly Red wine	Thủy Tinh. Dung tích 420 ml Chiều cao: 22,5 cm. Đường kính miệng: 7,7 cm	0,29
72	Ly White wine	Thủy Tinh. Dung tích 350 ml Chiều cao: 21 cm. Đường kính miệng: 6 cm	0,29
73	Ly Brandy	Thủy Tinh. Dung tích 340 ml Chiều cao: 12,4 cm. Đường kính miệng: 6,2 cm	0,29
74	Ly Juice	Thủy Tinh. Dung tích 310 ml Chiều cao: 163 mm. Đường kính miệng: 53,5 mm	0,29
75	Ly Saucer champagne	Thủy Tinh. Dung tích 135 ml Chiều cao: 108 mm. Đường kính miệng: 85,5 mm	0,29
76	Ly Liqueur	Thủy Tinh. Dung tích 30 ml Chiều cao: 100 mm. Đường kính miệng: 36 mm	0,29

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức
77	Ly Sherry	Thủy Tinh. Dung tích 140 ml Chiều cao: 129 mm. Đường kính miệng: 92 mm	0,29
78	Ly Martini	Thủy Tinh. Dung tích 135 ml Chiều cao: 108 mm. Đường kính miệng: 85,5 mm	0,29
79	Ly Cocktail	Thủy Tinh. Dung tích 285 ml Chiều cao: 192 mm. Đường kính miệng: 120 mm	0,29
80	Ly Margarita	Thủy Tinh. Dung tích 200 ml Chiều cao: 130,5 mm. Đường kính miệng: 105 mm	0,29
81	Ly Cognac	Thủy Tinh. Dung tích 650 ml	0,29
82	Ly Flute champagne	Thủy Tinh. Dung tích 163 ml Chiều cao: 190 mm. Đường kính miệng: 46,5 mm	0,29
83	Ly Centro rock	Thủy Tinh. Dung tích 300 ml	0,29
84	Ly Centro hiball	Thủy Tinh. Dung tích 420 ml	0,29
85	Ly Tiara rock	Thủy Tinh. Dung tích 270 ml	0,29
86	Ly Tiara footed	Thủy Tinh. Dung tích 395 ml	0,29
87	Ly Charisma rock	Thủy Tinh. Dung tích 340 ml	0,29
88	Ly Viva footed	Thủy Tinh. Dung tích 420 ml	0,29
89	Ly Poco	Thủy Tinh. Dung tích 350 ml	0,29
90	Ly Hurricane	Thủy Tinh. Dung tích 450 ml	0,29
91	Ly Shot	Thủy Tinh. Dung tích 34 ml	0,29
92	Shaker boston + ly mix	Gồm 2 mảnh dung tích 650/800 ml Chất liệu: inox cao cấp	2,57
93	Strainer (dụng cụ lược đá)	Loại thông dụng trên thị trường Chất liệu: inox cao cấp	2,57
	Bar spoon (Thìa pha chế)	Chiều dài: 30 cm Chất liệu: inox	2,57
94	Kệ inox để ly 3 tầng	Chất liệu: inox cao cấp	2,57
95	Dụng cụ để gấp đồ trang trí loại nhỏ	Chất liệu: inox cao cấp	2,57
96	Dụng cụ tách lòng đỏ trứng gà	Chất liệu: nhựa	0,17

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
A.	Vật tư			
1	Khay phục vụ	Cái	Khay hình chữ nhật	0,56

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
			Giả gỗ 27 cm x 35 cm	
2	Băng cá nhân	Cái	Thông dụng trên thị trường	1
3	Băng thun y tế	Cuộn	Có kích thước (0,75 x 3m)	1
4	Khăn mềm	Cái	Sạch	1
5	Băng gạc khô	Miếng	Thông dụng trên thị trường	1
6	Bình chữa cháy bột	Bình	MFZ (ABC)	0,01
7	Găng tay nilon	Hộp	Loại nhựa	0,28
8	Khăn lau ly	Cái	Chất liệu vải thấm nước, không ra bông sợi Kích thước: 30 cm x 50 cm	4,3
9	Túi đựng rác có quai	Kg	Chất liệu: nhựa; Size lớn: 90x120cm	0,25
10	Màng bọc thực phẩm	Cuộn	Kích thước 45 cm	0,3
11	Nước dừa ép	Hộp	Loại 1 Lít	0,5
12	Nước cam ép	Hộp	Loại 1 Lít	0,5
13	Soda	Lon	Dạng lon: 330ml	3
14	Sữa tươi không đường	Lít	Dung tích: 1 lít Loại tiệt trùng	0,34
15	Siro blue curacao	Chai	Loại 1 lít thông dụng trên thị trường	0,18
16	Siro Grenadine	Chai	Loại 1 lít thông dụng trên thị trường	0,18
17	Siro Mojito	Chai	Loại 1 lít thông dụng trên thị trường	0,09
18	Chanh xanh	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,8
19	Cam vàng	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,7
20	Dứa chín	Kg	Loại tươi ngon và sạch	1
21	Muối tinh Thái lan	Kg	Quy cách Muối Thái NaCl Xuất xứ hóa chất: Thái Lan	0,15
22	Trứng gà ta	Quả	Loại tươi ngon và sạch	5
23	Kem tươi	Hộp	Dung tích: 250 ml	1

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
24	Nước cốt dừa	Hộp	Nước cốt dừa Wonderfarm - 400ml	0,4
25	Bạc hà	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,06
26	Đường	Kg	Khối lượng tịnh/thể tích thực: 1Kg Màu sắc: Trắng Xuất xứ: Việt Nam	0,9
27	Đá viên	Kg	Kích thước: 25mm hoặc 36 mm	8
28	Bột kem béo Thực vật	Hộp	Thành phần: Nguyên liệu thực phẩm Non dairy creamer, dầu cọ tinh luyện, dầu dừa tinh luyện... Xuất xứ: Indonexia	0,5
29	Sữa đặc	Hộp	Loại 1 lít	0,6
30	Kem vani	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,3
31	Mật ong	Lít	Loại tươi ngon và sạch	0,12
32	Seven up	Lon	Vị chanh 320 ml	6
33	Lá hương thảo	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,04
34	Tăm xiên trang trí cocktail	Hộp	Kích thước: 12cm Kiểu dáng: tròn xoắn, trái tim Màu sắc: đỏ - đen - vàng	0,18
35	Ống hút	Gói	Loại nhiều màu Kích thước: 6*197mm	0,5
36	Rượu mùi Malibu	Chai	Khối lượng: 750 ml Chuyên dùng trong pha chế Cocktail	0,09
37	Rượu Gin Gordon's	Chai	Khối lượng: 750 ml Chuyên dùng trong pha chế Cocktail	0,09
38	Rượu Tequila Jose Cuervo Gold	Chai	Khối lượng: 750 ml Khối lượng: 750 ml Chuyên dùng trong pha chế Cocktail	0,09
39	Rượu Rum Bacardi White	Chai	Đặc điểm: White Rum chuyên dùng trong pha chế Cocktail Dung tích: 750ml	0,09
40	Rượu mùi Midori Melon	Chai	Khối lượng: 750 ml Chuyên dùng trong pha chế Cocktail	0,06

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
41	Rượu Vodka Smirnoff Red	Chai	Khối lượng: 750 ml Chuyên dùng trong pha chế Cocktail	0,09
42	Vang đỏ	Chai	Khối lượng: 750 ml Xuất xứ: Pháp	0,06
43	Rượu Champagne	Chai	Khối lượng: 750 ml Xuất xứ: Pháp	0,06
44	Bia lon	Lon	Dung tích: 330 ml	1
45	Bia chai	Chai	Dung tích: 450 ml	1
46	Cherry ngâm	Chai	Khối lượng 700gr	0,12
47	Oliu xanh Fragata tách hạt	Chai	Loại tách hạt	0,09
48	Nước dừa tươi	Lít	Loại tươi ngon	0,1
49	Sữa chua	Hộp	Khối lượng 100 g/hộp	3
50	Siro dâu	Chai	Loại 1 Lít	0,06
51	Siro khoai môn	Chai	Loại 1 Lít	0,06
52	Siro lựu	Chai	Loại 1 Lít	0,06
53	Cà phê G7	Hộp	Hộp 18 gói của Trung Nguyên	0,06
54	Hồng trà	Kg	Trọng lượng: 1Kg; Thành phần: Hồng trà	0,06
55	Trà Olong	Kg	Thành phần: Trà olong Khối lượng tịnh: 1 kg.	0,06
56	Sâm dứa	Chai	Loại 650 ml	0,03
57	Trà lipton	Hộp	Trà túi lọc Lipton, hộp 100 gói x 2 gam	0,15
58	Cam xanh	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,5
59	Chanh leo	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,05
60	Dưa hấu	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,5
61	Xoài chín	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,3
62	Bơ sáp	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,28
63	Cóc	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,06
64	Ổi	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,17

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
65	Cà rốt	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,17
66	Tắc	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,17
67	Chuối chín	Quả	Loại tươi ngon và sạch	1
68	Nho	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,25
69	Dâu tây	Kg	Loại tươi ngon và sạch	0,25
70	Mứt việt quất	Chai	Loại 1 Lít; Xuất xứ: Indonexia	0,09
71	Cà phê bột	Gói	Khối lượng: 340g; Thành phần: 100% hạt cà phê	0,54
72	Bột cacao	Gói	Loại 0,5 kg	0,45
73	Bột matcha	Kg	Bột Trà xanh Matcha nguyên chất 100%; Xuất xứ: Nhật Bản	0,54
74	Siro matcha	Chai	Loại 1 Lít	0,03
75	Trân châu đường đen	Kg	Xuất xứ: Đài loan	0,06
76	Trân châu trắng	Kg	Xuất xứ: Đài loan	0,06
77	Đào ngâm	Lọ	Đào cắt nửa ngâm đường Pavlides hộp 820g	0,03
78	Thạch đen	Kg	Xuất xứ: Đài loan	0,03
79	Đường đen hàn quốc	Kg	Xuất xứ: Hàn quốc Khối lượng: 1 kg	0,06
80	Hoa đậu biếc khô	Kg	Loại 1 kg	0,02
81	Mứt dâu tây	Chai	Loại 1 Lít	0,06
82	Ống hút nhựa trân châu	Gói	Chất liệu: nhựa an toàn Kích cỡ: 12mm x 180mm	0,17
83	Sả tươi	Kg	Thân củ to tròn, cứng; ruột bên trong không bị đốm, không bị dập; lá sả xanh mướt không bị khô, héo	0,03
84	Nước rửa chén	Chai	Loại thông dụng trên thị trường, loại 750g	0,28
B Sổ sách, biểu mẫu quản lý đào tạo; Văn phòng phẩm				
1	Giấy A4	Ram	Loại thông dụng trên thị trường	0,06
2	Bút lông xanh	Cây	Loại thông dụng trên thị trường	1

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
3	Bút lông đỏ	Cây	Loại thông dụng trên thị trường	1
4	Giấy kiểm tra kết thúc môn	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	8
5	Sổ tay giáo viên	Quyển	Theo mẫu quy định	0,11
6	Sổ lên lớp	Quyển	Theo mẫu quy định	0,03
7	Sổ quản lý học sinh, người học	Quyển	Theo mẫu quy định	0,03
8	Sổ cấp phát chứng chỉ	Quyển	Theo mẫu quy định	0,003
9	Sổ cấp phát bản sao chứng chỉ	Quyển	Theo mẫu quy định	0,003
10	Chứng chỉ sơ cấp	Cái	Theo mẫu quy định	1
11	Vở học sinh	Quyển	Loại thông dụng trên thị trường	1
12	Bút bi	Cây	Loại thông dụng trên thị trường	1
13	Tài liệu học tập/giáo trình	Quyển	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	70	105
2.	Khu học thực hành, thực tập, thí nghiệm			
	Phòng/xưởng thực hành, thí nghiệm	4,0	230	920