

PHỤ LỤC SỐ 06

ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

(Ban hành kèm theo Quyết định số 30 /2023/QĐ-UBND ngày 29 tháng 5 năm 2023 của Ủy ban nhân dân tỉnh Ninh Thuận)

Tên nghề : Nghiệp vụ bếp

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

A. Phần thuyết minh

I. Nội dung định mức kinh tế-kỹ thuật:

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo nghề Chế biến thủy sản trình độ Sơ cấp 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 (một) người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành. Định mức kinh tế - kỹ thuật bao gồm 04 định mức thành phần cơ bản: định mức lao động, định mức thiết bị, định mức vật tư và định mức cơ sở vật chất.

1. 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 (một) người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

2. Định mức thiết bị:

Là thời gian sử dụng thiết bị cần thiết đối với từng loại thiết bị để hoàn thành việc đào tạo cho 01 (một) người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

3. Định mức vật tư:

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

4. 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 (khu học lý thuyết, khu thực hành thực tập và các khu chức năng khác) để hoàn thành việc đào tạo cho 01 (một) 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 Chế biến thủy sản trình độ Sơ cấp

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

- Xác định chi phí trong đào tạo nghề Chế biến thủy sản trình độ Sơ cấp;
- 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 Chế biến thủy sản nghệ trình độ Sơ cấp được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 học viên, lớp học thực hành 18 học viên, thời gian đào tạo là 300 giờ.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo nghề Chế biến thủy sản trình độ Sơ cấp (khoản 1) khác với các điều kiện quy định tại khoản 2 mục II của Phụ lục này, các cơ quan, đơn vị căn cứ vào 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.

B. BẢNG TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

Tên nghề: NGHỀ NGHIỆP VỤ BẾP

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

Đối tượng tuyển sinh: là người từ đủ 15 tuổi trở lên, có trình độ học vấn và sức khỏe phù hợp với nghề cần học.

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Chứng chỉ sơ cấp

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
(1)	(2)	(3)	(4)
I	Định mức lao động trực tiếp	14,75	Căn cứ thông tư số 08/2017/TTBLĐTBXH và thông tư sửa đổi, bổ sung Số:21/2020/TTBLĐTBXH về trình độ chuyên môn nghiệp vụ của nhà giáo GDNN
1	Định mức giờ dạy lý thuyết	2,03	
2	Định mức giờ dạy thực hành	12,72	
II	Định mức lao động gián tiếp	2,21	
III	Tổng định mức lao động I +II	16,96	

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	Bảng di động	- Kích thước 1200 mm x 1800 mm. - Chân bảng sơn tĩnh điện sắt vuông 30 mm, có khóa bánh xe. - Mặt bảng từ, có dòng kẻ mờ KT: 50 x 50 mm.	1,4
2	Bảng Flipchart	- Bảng khung nhôm chân gấp có bánh xe, bảng có từ tính	1,4

		- Kích thước : 900 x 1200 mm	
3	Bếp điện từ	- Điện áp: 220 V/ 50 Hz - KT bếp: 735 x 425 mm - Số vùng nấu: 02 - Công suất: 2000W	8,0
4	Bếp gas	- Loại sản phẩm : Bếp gas âm kính - Số bếp : 02 - Tính năng: Bếp 02 lò - Pép chia lửa kiểu Sabaf - Cảm ứng ngắt gas tự động, an toàn - Hệ thống đánh lửa pin (IC) - Mặt kính chịu lực, chịu nhiệt dày 8 mm - Lượng gas tiêu thụ: 0.30 kg gas/h/lò - KT mặt kính: 730 × 430 mm - KT lắp đặt: 680 × 370 mm	8,0
5	Bình chữa cháy	- Trọng lượng chất : 3 kg. - Trọng lượng tổng : ~11.6 kg. - Chất chữa cháy: Khí CO2.	20,96
6	Bộ chén ăn	- Vật liệu: Sứ tráng men - Số lượng: 10 cái - Đường kính: 115 mm	19,0
7	Bộ chén ăn	- Vật liệu: Sứ tráng men - Số lượng: 10 cái - Đường kính: 115 mm	
8	Bộ dao	- Chất liệu Inox - Bộ gồm : - Dao chặt - Dao thái - Dao tỉa (dao nhỏ)	4,0
9	Bộ dao sủi, tỉa rau củ	- Vật liệu: Inox cao cấp - Số lượng: 8 món/bộ	4,0
10	Bộ đĩa tròn	- Vật liệu: Sứ tráng men - Số lượng: 5 cái - Đường kính: Từ 160 đến 240 mm	19,0
11	Bộ khuôn giò chả	- Số lượng: 5 cái - Vật liệu: inox - Loại khuôn: 0,5kg	2,0
12	Bộ lọ thủy tinh	- Số lượng: 5 cái - Vật liệu: inox - Loại đựng: 1kg	10,0

13	Bộ rổ	<ul style="list-style-type: none"> - Số lượng: 3 rổ - Vật liệu: inox - Đường kính các rổ từ 230 đến 320 mm 	10,0
14	Bộ thau	<ul style="list-style-type: none"> - Số lượng: 3 cái - Vật liệu: inox - Đường kính các thau từ 230 - 320 mm 	10,0
15	Bộ thớt	<ul style="list-style-type: none"> - Chất liệu gỗ nghiến - Bộ gồm : - Thớt đường kính 25cm, dày 2,5cm - Thớt đường kính 38cm, dày 6cm 	4,0
16	Bộ thớt thái kháng khuẩn	<ul style="list-style-type: none"> - Số lượng: 3 thớt - Công dụng: Chế biến thực phẩm. - Chất liệu nhựa an toàn - Đường kính các thớt từ 230 - 320 mm 	6,0
17	Bộ xoong nồi	<ul style="list-style-type: none"> - Số lượng: 5 cái - Vật liệu Inox 304, dày 0,8 mm - Nắp nồi có kính trong 	4,0
18	Cân điện tử	<ul style="list-style-type: none"> - Phạm vi cân: 0 – 1000 gr 	2,0
19	Cân đồng hồ	<ul style="list-style-type: none"> - Phạm vi cân : 200 gr – 5000 gr - Sai số: ± 30 g - Khối lượng đóng gói (G.W): 1420 gr - KT đóng gói: 210 x 180 x 210 mm - Vỏ sắt sơn tĩnh điện, màu xanh - Dĩa Inox tròn 208 mm. 	2,0
20	Chảo lòng bằng	<ul style="list-style-type: none"> - Chảo từ chống dính - Đường kính chảo: 260 mm, có nắp 	4,0
21	Chảo sâu lòng	<ul style="list-style-type: none"> - Chảo từ chống dính - Đường kính chảo: 260 mm, có nắp 	4,0
22	Dao bào	<ul style="list-style-type: none"> - Vật liệu Inox - Lưỡi bào có dạng răng cưa - Cán nhựa/gỗ - Trọng lượng 36 – 40 gr 	4,0
23	Dao chặt thịt	<ul style="list-style-type: none"> - Kích thước: Lưỡi: 250 mm, cán: 120 mm, rộng: 75 mm, dày: 4 mm. - Khối lượng: 1kg 	4,0

24	Dao tĩa rau củ quả	<ul style="list-style-type: none"> - Trọng lượng: 16 gr - Chiều dài cán: 70 mm 	4,0
25	Kéo tĩa rau củ quả	<ul style="list-style-type: none"> - Kéo cắt tĩa cành hoa lá 185 mm - Lưỡi kéo nhiệt luyện, có độ sắc bén - Kéo được tích hợp 1 lò xo. - Lưỡi có dạng cong, dễ dàng luồn vào cắt cuống quả. - Tay cầm được bọc nhựa chắc chắn 	4,0
26	Lò nướng	<ul style="list-style-type: none"> - Điện áp: 380V/ 60Hz - Công suất: 13Kw - Nhiệt độ: 0-300 0C - Trọng lượng: 200 kg - Kích thước: 1225 x 865 x 1238 mm - Loại :2 tầng và 4 khay nướng 	4,0
27	Lò vi sóng	<ul style="list-style-type: none"> - Công suất: 800 – 1000 W - Kích thước: 488 x 292 x 405 mm - Chức năng: Rã đông, hâm, nấu, nướng - Tiện ích: Hẹn giờ nấu, chuông báo khi nấu xong, khoang lò có đèn 	4,0
28	Loa kéo di động	<ul style="list-style-type: none"> - Công suất : 300W, bình sạc - Kết nối bluetooth 5.0 - Kết nối khác : jack 3.5mm - 2 micro kèm theo, remote điều khiển - Điện áp : 220V / 50Hz 	1,4
29	Máy hút bụi	<ul style="list-style-type: none"> - Điện áp 220VAC - Công suất \geq 1600W 	1,0
30	Máy thái lát rau củ quả	<ul style="list-style-type: none"> - Công dụng: Thái rau, củ, quả - Vật liệu chế tạo: Inox; Chân đế: Gỗ - Kiểu máy: Quay bằng tay - Lưỡi dao: Thép chống gỉ, hình bán nguyệt. - Năng suất thái: 20 kg/h - Kích thước đóng gói (dài x rộng x cao) - 340 x 330 x 340 mm - Trọng lượng máy: 5 kg 	2,0

31	Máy tính laptop	- Có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm, phù hợp với yêu cầu giảng dạy.	1,4
32	Máy trợ giảng không dây	- Công suất loa: 20W - Kết nối micro không dây UHF, khoảng cách xa 80 m - Tần số đáp ứng 150Hz-18KHz - Cổng kết nối: USB/SD, hỗ trợ thẻ nhớ 32GB - Pin sạc: 2,200 mAh, sử dụng 15 - 20h	1,4
33	Máy xay sinh tố	- Điện áp 220V/50Hz - Công suất 1800W - Dung tích 1,5 lít	2,0
34	Máy xay thịt	- Kích thước: 500 x 250 x 300 mm - Điện áp: 220v/50HZ - Công suất tiêu thụ: 700w - Công suất xay thịt: 90kg/h - Cấu tạo nguyên khối bằng inox, có chế độ xay đảo chiều chống nghẽn máy	2,0
35	Nồi cơm điện	- Điện áp: 220 V/ 50 Hz - Công suất: 500 W - Dung tích: 1,5 lít	4,0
36	Nồi hấp 2 tầng	- Cấu tạo: 2 tầng - Đường kính nội: 280 mm - Vật liệu: inox 304	2,0
37	Thớt chặt	- Vật liệu: gỗ nghiến; - Đường kính 340 mm, dày 50 mm;	2,0
38	Máy chiếu	- Độ phân giải: XGA (1024×768) - Độ sáng: 3300 ANSI lm - Độ tương phản: 15000: 1 - Tỷ lệ Zoom: 1 – 1.35 - Tuổi thọ bóng đèn : 12.000h	1,4
39	Màn chiếu di động	- Kích thước : 1m25x1m25 - 3 chân di động	1,4
40	Tủ cấp đông	- Kích thước: 2013 x 796 x 895 mm - Nguồn điện : 220V/50Hz - Công suất: 180W - Khí gas : R134a - Nhiệt độ : ≤-18°C - Trọng lượng : 85/113 Kg	19,0
41	Tủ lạnh	- Tổng dung tích: 626 Lít	19,0

		<ul style="list-style-type: none"> - Dung tích ngăn đông + ngăn đá: 211 lít - Dung tích ngăn lạnh: 345 lít - Kiểu tủ lạnh: Ngăn đá dưới - Tủ lạnh Inverter – tiết kiệm điện - Có công nghệ khử mùi, kháng khuẩn Nano Ag+ - Tính năng: Chông đóng tuyết 	
42	Xe đẩy thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Vật liệu: Inox 304, cao 4 tầng - KT: 900 x 600 x 1170 mm 	2,0

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Bánh mì	cái	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	4
2	Bánh phồng tôm	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	50
3	Bắp bò	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	500
4	Bắp chuối	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	200
5	Bí đỏ hồ lô	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1000
6	Bò câu thịt	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	500
7	Bơ lạt	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	50
8	Bông atiso	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	500
9	Bông cải	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	400
10	Bột cà ri	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	15
11	Bột chiên giòn	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	50
12	Bột năng	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	150
13	Bột nêm	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	800
14	Bột ngọt	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	490
15	Bún	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1500
16	Bưởi	quả	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1
17	Bút lông viết bảng xóa được màu đỏ	Cây	<ul style="list-style-type: none"> - TL : 18g - Dài : 150mm - Bề rộng nét viết 2.5mm. - Bơm được mực 	1
18	Bút lông viết bảng xóa được màu xanh	Cây	<ul style="list-style-type: none"> - TL : 18g - Dài : 150mm - Bề rộng nét viết 2.5mm. - Bơm được mực 	1
19	Cà chua	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1000
20	Cà rốt	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1800

21	Cải thìa	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	500
22	Cam quả	Quả	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	2
23	Chanh	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1300
24	Chao	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	100
25	Chổi quét nhà	Cây	- Vật liệu : bông cỏ - Trọng lượng : 500g	0,2
26	Chuối xanh	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	500
27	Củ cải trắng	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	700
28	Củ nghệ tươi	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	100
29	Cua biển thịt	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	500
30	Cua đồng	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	500
31	Dầu ăn	ml	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1800
32	Dầu điều	ml	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	15
33	Dầu hào	ml	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	55
34	Đậu hũ chiên	bìa	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	3
35	Dầu màu điều	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	10
36	Đậu phộng	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	220
37	Đậu phụ	bìa	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	4
38	Đậu xanh	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	150
39	Đu đủ xanh	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	3000
40	Dừa	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	500
41	Dừa hấu	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	4000
42	Dừa leo	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1000
43	Đường	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1620
44	Gà ta làm sạch	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1000
45	Gân bò	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	300
46	Găng tay cao su	Đôi	- Chất liệu: cao su - Kích thước: 150x200x300 mm	4
47	Gas nấu ăn	Bình	- Loại bình 12kg	0,6
48	Giá đỡ	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	200
49	Giấy A0	Tờ	- Định lượng : 70gsm	1
50	Giấy A4	Gram	- Định lượng : 70gsm	0,08
51	Giấy thủ công A4	Xấp	- 7 tờ /1 xấp, gồm 7 màu - Trọng lượng : 200g	4
52	Giò heo	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1800
53	Giò sống	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	400
54	Gừng	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	150
55	Hành lá	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	250

56	Hành phi	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	10
57	Hành tằm	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	100
58	Hành tây	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	800
59	Hành tím	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1910
60	Hạt đậu Hà Lan	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	100
61	Hạt sen	cái	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	100
62	Hoa chuối	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	500
63	Kẹp tóc	cái	- Dùng để kẹp gọn tóc	2
64	Khăn giấy ăn	Gói	- Loại vuông 24x24cm - Gói 100 tờ	0,2
65	Khẩu trang	Cái	- Chất liệu: vải - Lọc không khí ô nhiễm - Lọc được bụi - Sử dụng được nhiều lần	2
66	Khoai lang	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	200
67	Khoai môn	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	300
68	Ky hốt rác cán nhựa	Cái	- Kích thước: 620x260x260mm - Trọng lượng : 300g.	0,2
69	Lá cà ri	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	100
70	Lá chanh	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	10
71	Lá é	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	100
72	Lá gừng	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	100
73	Lươn	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	500
74	Mắm ruốc Huế	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	10
75	Măng chua	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	300
76	Mẻ	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	200
77	Mì trứng	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	300
78	Mía nhỏ	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	200
79	Mỡ heo	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	50
80	Mộc nhĩ	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	50
81	Muối	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	810
82	Mút lau bưng	Cái	- Kích thước :100x180x50mm	0,2
83	Nạm bò	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	500
84	Nam châm dính bưng	Vị	- Đường kính : 30mm - 10 viên / 1 vị	0,8
85	Nấm đông cô	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	300
86	Nấm hương	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	160
87	Nghệ	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	200

88	Ngò	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	150
89	Ngò gai	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	20
90	Ngò rí	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	50
91	Ngũ vị hương	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	5
92	Nón đầu bếp		- Chất liệu: vải kaki, dày dặn, bền đẹp - Không ra màu khi giặt, ít bị nhăn - Không xù lông, - Có chun phía sau để thoải mái cho người đội.	2
93	Nước cam tươi	ml	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	300
94	Nước dừa	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	400
95	Nước mắm	ml	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	840
96	Nước rửa chén	Chai	- Loại chai 1,5kg	0,2
97	Ốc nhồi	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	2000
98	Ớt	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	800
99	Ớt sừng	quả	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	73
100	Rau thơm	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	350
101	Sả cây	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	600
102	Tắc	quả	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	6
103	Tai heo	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	300
104	Tài liệu học tập	Cuốn	- Tài liệu nhà trường ban hành: Tổ chức lao động trong nhà bếp & vệ sinh an toàn thực phẩm - Cuốn A4 : 150 trang	4
105	Tạp dề	cái	- Hình dạng: yếm, chất liệu làm từ vải kaki - Có khả năng chống bám, chống dính - Chịu nhiệt tốt thích hợp trong môi trường bụi bẩn, nhiệt độ cao như nhà bếp ...	2
106	Thịt bò	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	200
107	Thịt dê	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1500
108	Thịt heo	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	850
109	Thịt heo nạc	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	100
110	Thịt heo xay	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	100
111	Thịt vịt	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	600
112	Thùng rác nhựa	Cái	- Kích thước: 300,5x260x360mm - Dung tích : 15L	0,2

113	Tiêu	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	810
114	Tỏi	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1660
115	Tôm	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	500
116	Tôm khô	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	100
117	Tôm tươi sống	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	300
118	Trứng cút	Quả	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	20
119	Trứng gà	quả	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	11
120	Túi sơ cấp cứu	Túi	- Theo tiêu chuẩn Bộ Y tế (túi loại A)	0,08
121	Ức gà	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1500
122	Xương heo	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	800
123	Xương ống	gr	- Đạt tiêu chuẩn VSAT thực phẩm	1000

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	1,7	71	604,5
II	Khu học thực hành			
1	Phòng thực hành nghiệp vụ bếp	5,5	261	1435,5