

PHỤ LỤC SỐ 07

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 nhà hàng

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 NHÀ HÀNG

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
<i>(1)</i>	<i>(2)</i>	<i>(3)</i>	<i>(4)</i>
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)
<i>(1)</i>	<i>(2)</i>	<i>(3)</i>	<i>(4)</i>
1	Bàn tròn	- 1m, chân gỗ xếp, mặt gỗ	6,29
2	Bàn tròn tiệc lớn	- Mặt bàn bằng gỗ/inox, KT 1,8 x 1,8 m	12,58
3	Bàn vuông	- 1m x 1m, chân gỗ xếp, mặt gỗ	6,29
4	Bảng di động	- Kích thước 1200mm x	1,92

		1800mm. - Chân bảng sơn tĩnh điện sắt vuông 30mm, có khóa bánh xe. - Mặt bảng từ, có dòng kẻ mờ 50x50mm.	
5	Bảng Flipchart	- Bảng khung nhôm chân gấp có bánh xe, bảng có từ tính - Kích thước : 900x1200mm	1,49
6	Bình chữa cháy	- Trọng lượng chất : 3kg. - Trọng lượng tổng : ~11.6 kg. - Chất chữa cháy: Khí CO2.	10,02
7	Bộ ấm, tách trà	Bảng sứ	3,9
8	Bộ âu thố com tráng men	Đường kính: 160; 200; 280 mm	10.92
9	Bộ dao inox	- Dao thái món chính (20,5cm): Dùng cho món chính hoặc món thịt. - Dao ăn thịt (22,5 cm): Một con dao sắc có răng cưa dùng để cắt thịt. - Dao cắt bánh (25cm): Dùng cho các loại bánh lớn và dày, bánh kem. - Dao thái cá (20,8cm): Dùng cho các món cá. - Dao phết bơ (13,8cm): Dùng để phết bơ, phô mai lên bánh mì hoặc sandwich.	5,46
10	Bộ đĩa sứ tráng men	Đường kính: 140; 170; 230; 280; 305 mm	5,46
11	Bộ dụng cụ buffet	- Dụng cụ gấp thức ăn (25 – 30cm) - Dụng cụ kẹp xà lách (20.3cm) - Dụng cụ kẹp bánh (28cm) - Dụng cụ quét vụn thức ăn (15cm) - Bộ dụng cụ ăn trứng cá - Dụng cụ kẹp cua, ghẹ (15cm) - Dụng cụ kẹp hạt (15cm) - Muỗng súp lớn (28cm) - Múc súp nhỏ (19,3cm) - Đèn hâm nóng thức ăn	5,46
12	Bộ dụng cụ khai rượu bia đa năng	- Núm chặn rượu - Dụng cụ mở rượu vang - Dao cắt capsule	3,9

		<ul style="list-style-type: none"> - Nút chặn và rót rượu - Vòng đeo cổ chai rượu để tránh rượu tràn ra ngoài khi rót - Dụng cụ đo nồng độ rượu - Mũi khoan dự phòng 	
13	Bộ dụng cụ pha chế	<ul style="list-style-type: none"> - Phin cà phê nhôm nhỏ - Phin cà phê 200 gram - Máy tạo bọt cà phê - Bình lắc pha chế - Dụng cụ mở hộp sữa - Khay đựng hoa quả - Dụng cụ vắt chanh - Chày dầm pha chế - Bình đựng siro và vòi bơm - Vòi bơm sốt sô cô la - Muôi múc kem gang - Cân điện tử - Nhiệt kế - Các loại thìa định lượng cà phê - Đồng hồ bấm giờ khi pha chế - Bình xịt kem tươi - Lọ rắc bột ca cao và khuôn tạo hình - Thảm bar - Khay úp cốc - Zíc đong định lượng 	5,46
14	Bộ dụng gia vị sứ trắng men	Tròn; vuông, ovan...	5,46
15	Bộ kê đĩa muông	Bằng sứ	3,9
16	Bộ khay	<ul style="list-style-type: none"> - Tròn (400 mm) - Chữ nhật: (400 x 600 mm) 	5,46
17	Bộ nĩa ăn	<ul style="list-style-type: none"> - Nĩa ăn chính (20.5cm): Dùng cho các món chính, thịt và các món mì. - Nĩa cá (19.1cm): Dùng để ăn các món cá. - Nĩa ăn tráng miệng (18cm): Dùng để ăn tráng miệng và ăn kèm. 	5,46
18	Bộ tách cà phê	Bằng sứ	3,9
19	Bộ thìa (muông) ăn	<ul style="list-style-type: none"> Thìa ăn chính (20.5cm): Dùng cho món chính hoặc các món mì. Thìa súp (18cm): Thìa dùng để 	5,46

		<p>ăn súp consommé kiểu Âu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muỗng ăn tráng miệng (18cm): Dùng để ăn các món tráng miệng có kích thước lớn. - Muỗng tráng miệng nhỏ (15,5cm): Dùng để ăn bánh ngọt. - Muỗng cà phê (14cm): Dành cho khách muốn uống cà phê. - Cà phê nhỏ (12cm): Dùng khi khách uống cà phê espresso. - Muỗng dài (18,5cm): Dùng khi đựng đồ uống trong ly cao và cần khuấy. - Muỗng chấm mắt (17.3cm): đặt cạnh chén mắt dùng để múc nước chấm. 	
20	Bộ tô sứ tráng men	Đường kính: 160; 200; 250 mm	5,46
21	Các loại ly	<ul style="list-style-type: none"> - Red wine: ly uống vang đỏ - White Wine: ly uống vang trắng - Snifter: ly uống rượu cognac - Rocks: ly uống rượu mạnh - Flute: ly uống các loại rượu sủi bọt - Collins: ly uống những loại cocktail ít mùi - Coupe: ly uống rượu champagne - Martini: ly uống các loại cocktail mạnh - Cordial: ly uống các loại vang mạnh hay cocktail mạnh 	5,46
22	Cái gạt tàn thuốc	Vuông 120 mm	3,9
23	Gắp đá	Vật liệu: inox	5,46
24	Ghế quầy bar	Phù hợp với kích thước của quầy bar	1,26
25	Khăn ăn	KT: 450 x 450 mm	5,46
26	Khăn bàn	KT: 1600 x 1400 mm	5,46
27	Khăn lau	KT: 250 x 250 mm	5,46
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 	1,92

		- Điện áp : 220V/50Hz	
29	Máy hâm nóng thức ăn	Nguồn điện 220 V	3,9
30	Máy chiếu	- Độ phân giải: XGA (1024 x 768) - Độ sáng: 3300 ANSI lm - Độ tương phản: 15000: 1 - Tỷ lệ Zoom: 1 – 1,35 - Tuổi thọ bóng đèn: 12.000 giờ	1,92
31	Máy trợ giảng không dây	- Công suất loa: 20W - Kết nối micro không dây UHF, khoảng cách xa 80m - Tần số đáp ứng 150Hz-18KHz - Cổng kết nối: USB/SD, hỗ trợ thẻ nhớ 32GB - Pin sạc: 2,200 mAh, sử dụng 15 đến 20h	1,92
32	Quầy bar	Phù hợp với điều kiện và kích thước xưởng thực hành	1,26
33	Màn chiếu di động	- Kích thước: 1,25 m x 1,25 m - 3 chân di động	1,92
34	Tủ đựng rượu	Phù hợp với điều kiện và kích thước xưởng thực hành	1,26
35	Xe đẩy	- Kích thước: 350 x 500 x 800 mm - Inox, 3 tầng, 4 bánh.	6,29
36	Xô đá	- VL: inox - Dung tích: 5 lít	5,46
37	Máy tính laptop	Có thông số kỹ thuật thông dụng tại thời điểm mua sắm, phù hợp với yêu cầu giảng dạy.	1,92

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	7 up	ml	330ml/ 1 lon	330
2	Bia chai	ml	330/1 chai	330
3	Bia lon	ml	330ml/1 lon	330
4	Bơ	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	1000
5	Bơ Pháp	gr	Tươi ngon	200
6	Bưởi	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	500

7	Bút lông viết bảng xóa được màu đỏ	Cây	- TL : 18g - Dài : 150mm - Bề rộng nét viết 2.5mm. - Bơm được mực	1,25
8	Bút lông viết bảng xóa được màu xanh	Cây	- TL : 18g - Dài : 150mm - Bề rộng nét viết 2.5mm. - Bơm được mực	1,25
9	Cà chua	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	500
10	Cà phê	gr	Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Còn hạn sử dụng	200
11	Cà rốt	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	500
12	Chanh dây	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	500
13	Chổi quét nhà	Cây	- Vật liệu : bông cỏ - Trọng lượng : 500g	0,25
14	Dâu tây	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	200
15	Dù trang trí	cái	Đẹp, thẩm mỹ & vệ sinh	20
16	Dưa hấu	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	2000
17	Đường cát trắng	gr	Còn hạn sử dụng	500
18	Găng tay cao su	Đôi	- Chất liệu: cao su - Kích thước: 150x200x300 mm	6
19	Gas nấu ăn	Bình	- Loại bình 12kg	0,3
20	Giấy A0	Tờ	- Định lượng : 70gsm	4,75
21	Giấy A4	Gram	- Định lượng : 70gsm	0,1
22	Giấy thủ công A4	Xấp	- 7 tờ /1 xấp, gồm 7 màu - Trọng lượng : 200g	4
23	Khăn giấy ăn	Gói	- Loại vuông 24x24cm - Gói 100 tờ	0,3
24	Khẩu trang	Cái	- Chất liệu nhựa dẻo - Sử dụng được nhiều lần	3
25	Kiwi	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	200
26	Ky hốt rác cán nhựa	Cái	- Kích thước: 620x260x260mm - Trọng lượng : 300g.	0,25
27	Lê	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị	200

			dập nát	
28	Mút lau bằng	Cái	- Kích thước :100x180x50mm	0,25
29	Nam châm dính bằng	Vì	- Đường kính : 30mm - 10 viên / 1 vì	0,8
30	Nho đỏ	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	200
31	Nho xanh	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	200
32	Nước cốt dừa	ml	Tươi ngon	400
33	Nước rửa chén	Chai	- Loại chai 1,5kg	0,3
34	Ổi	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	200
35	Ống hút	cái	Đảm bảo chất lượng và an toàn	20
36	Orange juice	ml	330ml/ 1 lon	330
37	Quả Cherry	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	200
38	Que khuấy	cái	Đảm bảo chất lượng và an toàn	20
39	Rượu Apricot Brandy	ml	Chai có dung tích 700ml	50
40	Rượu Baileys	ml	Chai có dung tích 750ml	50
41	Rượu Blue Curacao	ml	Chai có dung tích 700ml	50
42	Rượu Brandy	ml	Chai có dung tích 750ml	50
43	Rượu Champagnes	ml	Chai có dung tích 750ml	250
44	Rượu Cognac	ml	Chai có dung tích 750ml	50
45	Rượu Conitreau	ml	Chai có dung tích 750ml	50
46	Rượu Dry vermouth	ml	Chai có dung tích 1000ml	50
47	Rượu Gin	ml	Chai có dung tích 700ml	50
48	Rượu Green crème de men the	ml	Chai có dung tích 750ml	50
49	Rượu Grenadine syrup	ml	Chai có dung tích 750ml	50
50	Rượu Johnie Walker	ml	Chai có dung tích 750ml	50
51	Rượu Kahlua	ml	Chai có dung tích 750ml	50
52	Rượu mùi Rum	ml	Chai có dung tích 750ml	50
53	Rượu Tequila	ml	Chai có dung tích 750ml	50
54	Rượu vang đỏ	ml	Chai có dung tích 750ml	250
55	Rượu vang trắng	ml	Chai có dung tích 750ml	250
56	Rượu Vodka	ml	Chai có dung tích 500ml	50
57	Rượu Whisky	ml	Chai có dung tích 700ml	50

58	Rượu White crème de cacao	ml	Chai có dung tích 750ml	50
59	Sô cô la	gr	Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng	200
60	Sữa đặc	Hộp	380g	0,5
61	Sữa tươi	Gói	250ml	1
62	Tắc	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	200
63	Tài liệu học tập	Cuốn	- Tài liệu nhà trường ban hành: Tổng quan về dịch vụ du lịch trong nhà hàng - Cuốn A4 : 150 trang	5
64	Táo	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	200
65	Thanh long	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	1000
66	Thơm	gr	Đảm bảo tươi ngon, không bị dập nát	500
67	Thùng rác nhựa	Cái	- Kích thước:300,5x260x360mm - Dung tích : 15L	0,25
68	Trứng gà	Quả	Nguyên quả không bị dập, vỡ	5
69	Túi sơ cấp cứu	Túi	- Theo tiêu chuẩn Bộ Y tế (túi loại A)	0,1
70	Yaourt	Hộp	Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, Còn hạn sử dụng	1

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	75	127,5
II	Khu học thực hành			
1	Phòng thực hành nghiệp vụ nhà hàng	5,5	225	1237,5