



Phụ lục 14

**ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
NGHỀ: NỮ CÔNG GIA CHÁNH**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 06/2022/QĐ-UBND ngày 26/01/2022
của Ủy ban nhân dân tỉnh Cà Mau)*

Tên nghề: Nữ công gia chánh

Mã nghề: 2810102

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

MỤC LỤC

MỤC LỤC	2
PHẦN THUYẾT MINH	3
I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG.....	5
II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ	6
III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ	8
IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT.....	17



PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Nữ công gia chánh trình độ sơ cấp là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, vật tư, thiết bị và cơ sở vật chất để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn cho nghề Nữ công gia chánh do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. Nội dung định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Nữ công gia chánh trình độ sơ cấp

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 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 được tính tỷ lệ 15% của lao động trực tiếp.

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 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 nào đó 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 (khu học lý thuyết, khu thực hành thực tập và các khu chức năng khác) để hoàn thành việc đào tạo 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 Nữ công gia chánh trình độ sơ cấp

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

- Xác định chi phí trong đào tạo nghề Nữ công gia chánh 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 Nữ công gia chánh 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 Nữ công gia chánh trình độ Sơ cấp khác với các điều kiện quy định tại khoản 2 mục II, các cơ quan, đơn vị căn cứ vào định mức kinh tế - kỹ thuật này và điều kiện cụ thể để điều chỉnh đề xuất định mức kinh tế - kỹ thuật phù hợp.



BẢNG TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

Nghề: Nữ công gia chánh

Mã nghề: 2810102

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

Thời gian đào tạo: 03 tháng (300 giờ, 38 ngày thực học)

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Chứng chỉ sơ cấp

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 học viên, trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 học viên và thực hành 18 học viên.

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	14.4	
1	Trình độ chuyên môn: 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.	1,90	
2	Định mức giờ dạy thực hành Trình độ chuyên môn: 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.	12,5	
II	Định mức lao động gián tiếp Trình độ chuyên môn: có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên có ngành nghề đào tạo phù hợp với việc làm.	2.17	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy chiếu (Projector)	Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens Kích thước phong chiếu: $\geq 1800 \times 1800$	1.86
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	1.86
3	Bút trình chiếu	Loại thông dụng trên thị trường	1.76
4	Màn chiếu	Trắng	1.86
5	Bảng	Trắng	1.72
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Bàn sơ chế	Loại thông dụng trên thị trường	0.20
2	Bàn trung gian	Loại thông dụng trên thị trường	0.11
3	Tủ để dụng cụ	Loại thông dụng trên thị trường	0.02
4	Dụng cụ chế biến	Loại thông dụng trên thị trường	1.00
5	Dụng cụ trực quan	Loại thông dụng trên thị trường	1.00
6	Dĩa các loại	sứ	0.01
7	Dao các loại	Inox	0.01
8	Dụng cụ cắt trứng	Inox	0.01
9	Rổ các loại	Inox	0.01
10	Kéo	Inox	0.01
11	Đá mài dao	Đá	0.03
12	Kẹp gấp	Inox	0.01
13	Cây bào các loại	Inox	0.01
14	Bộ dao tĩa	Inox	0.01
15	Thùng rác	nhựa	0.01



STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
16	Thùng nhựa	nhựa	0.01
17	Chổi quét	nhựa	0.06
18	Bao tay nilong	nhựa	0.06
19	Bộ cúp và thìa đồng	Loại thông dụng trên thị trường	0.01
20	Cân điện tử	Loại thông dụng trên thị trường	0.01
21	Cây cán bột	Loại thông dụng trên thị trường	0.03
22	Chảo, sạn các loại	Loại thông dụng trên thị trường	0.03
23	Cọ quét các loại	Loại thông dụng trên thị trường	0.03
24	Dụng cụ khai đồ hộp	Loại thông dụng trên thị trường	0.02
25	Giấy pulppy	Loại thông dụng trên thị trường	0.22
26	Khuôn bánh các loại	Loại thông dụng trên thị trường	0.07
27	Lò nướng	Loại thông dụng trên thị trường	0.07
28	Rây bột các loại	Loại thông dụng trên thị trường	0.03
29	Thau các loại	Loại thông dụng trên thị trường	0.03
30	Thớt các loại	Loại thông dụng trên thị trường	0.03
31	Vỉ nướng	Loại thông dụng trên thị trường	0.03
32	Bộ cúp và thìa đồng	Inox	0.01
33	Bộ xúng hấp	Inox	0.01
34	Ca múc nước	nhựa	0.02
35	Cây bào các loại	Inox	0.03
36	Cây xiên thịt	Inox	0.03
37	Chén các loại	sứ	0.03
38	Cọ quét	Loại thông dụng trên thị trường	0.03
39	Đũa ăn	Loại thông dụng trên thị trường	0.03
40	Hộp đựng gia vị	Loại thông dụng trên thị trường	0.03
41	Muỗng các loại	inox	0.03
42	Nồi đất	Loại thông dụng trên thị trường	0.06

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
43	Nước rửa chén 800ml	Loại thông dụng trên thị trường	0.17
44	Tô các loại	sứ	0.03
45	Vá, vớt các loại	Loại thông dụng trên thị trường	0.03
46	Kính bảo hộ	Loại thông dụng trên thị trường	0.20
47	Băng keo y tế	Loại thông dụng trên thị trường	0.33
48	Băng thun	Loại thông dụng trên thị trường	0.33
49	Bông gòn	Loại thông dụng trên thị trường	0.33
50	Cồn y tế	Loại thông dụng trên thị trường	0.30
51	Bao tay da	Loại thông dụng trên thị trường	0.23
52	Đồ bảo hộ	Loại thông dụng trên thị trường	0.20
53	Tạp dề	Loại thông dụng trên thị trường	0.20

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ PHỤC VỤ CHO 01 HỌC VIÊN/LỚP 35 HỌC VIÊN (Văn phòng phẩm, tài liệu đào tạo, vật tư, dụng cụ)

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
1	Giấy A4	Gram	Loại thông dụng	0.06
2	Giấy A3	Gram	Loại thông dụng	0.06
3	Sổ tay giáo viên	Quyển	Loại thông dụng	0.01
4	Bút lông dầu	Cây	Loại thông dụng	0.28
5	Sổ lên lớp	Quyển	Loại thông dụng	0.06
6	Giấy thi, kiểm tra	Tờ	Loại thông dụng	7.78
7	Sổ giáo án	Quyển	Loại thông dụng	0.11
8	Phấn trắng	Hộp	Loại thông dụng	0.06
9	Kế hoạch đào tạo	Tờ	Loại thông dụng	0.11
10	Thời khóa biểu	Tờ	Loại thông dụng	0.11
11	Sách giáo trình	Quyển	Loại thông dụng	0.11



STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
12	Chương trình đào tạo	Quyển	Loại thông dụng	0.11
13	Bút	Cây	Loại thông dụng	1.00
14	Vở	Quyển	Loại thông dụng	1.00
15	Chứng chỉ nghề	Cái	Phôi theo mẫu quy định	1.00
16	Bắp cải tím	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
17	Bí đỏ	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
18	Bom (tía thiên nga)	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
19	Bún (trang trí con rùa)	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
20	Cà chua (giỏ hoa hồng ...)	kg	Rau sạch	0.11
21	Cam vàng (trang trí trái cây)	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
22	Cần tàu, cần tây	Kg	Rau sạch	0.33
23	Chanh	Kg	Rau sạch	0.06
24	Củ cải các loại: đỏ, trắng	kg	Rau sạch	0.17
25	Củ dền	kg	Rau sạch	0.06
26	Củ hành tây (tía hoa sen)	kg	Rau sạch	0.11
27	Dưa hấu (thuyền dưa, giỏ hoa .v.v..)	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
28	Dưa leo (tía hoa 5,7 cánh, bông lúa)	kg	Rau sạch	0.06
29	Hành lá, hẹ bông (tía hoa huệ)	kg	Rau sạch	0.17
30	Hành poro, ngò	Kg	Rau sạch	0.22
31	Khoai môn (giỏ hoa)	kg	Rau sạch	0.11
32	Khóm (trang trí)	trái	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
33	Lê	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
34	Mực (tía hoa cúc)	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
35	Nho các loại (trang trí trái cây)	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
36	Ôi (tía chiếc lá, trang trí)	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
	trái cây thiên nga)			
37	Ớt các loại (chuông đỏ, xanh...)	Kg	Rau sạch	0.28
38	Rau các loại: tần ô, bòn bòn, bông bí, thiên lý, cà bi (trang trí đĩa rau)	kg	Rau sạch	0.06
39	Rau húng lủi, Rau quế	Kg	Rau sạch	0.11
40	Sà lách các loại: lô lô, bèo, ca rôn	Kg	Rau sạch	0.17
41	Thanh long (tía con cá, trang trí trái cây ngũ sắc)	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.17
42	Trứng cút (trang trí đàn vịt con)	chục	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
43	Trứng vịt (trang trí đàn vịt)	Chục	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
44	Xoài chín	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
45	Trang trí bàn tiệc	bịch	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
46	Cánh quạt đèn cây	bịch	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
47	Hoa hồng, hoa sen	bịch	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
48	Vương miện, thuyền buồm, thiên nga	bịch	Thực phẩm tươi, sạch	0.17
49	Bí đỏ	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.01
50	Bơ Anchor	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.01
51	Bơ đậu phộng	Hũ	Thực phẩm tươi, sạch	0.01
52	Bơ Tường An (200g)	Hộp	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
53	Bột bắp	bịch	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
54	Bột mỳ	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.02
55	Bột năng	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
56	Bột nghệ	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
57	Đậu phụng	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
58	Đậu xanh	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06



STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
59	Dừa bào	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
60	Đường	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
61	Đường nâu	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.09
62	Kem sữa Anchor	lít	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
63	Khoai lang	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
64	Khoai mì	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
65	Khoai tím	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
66	Lá cẩm	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
67	Lá dứa	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
68	Mè trắng	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.17
69	Muối	Gói	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
70	Nếp	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
71	Nước cốt dừa	Lon/kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
72	Rau câu	Bịch	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
73	Sữa chua	Hũ	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
74	Sữa đặc	Lon	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
75	Sữa tươi 1lít	Lít	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
76	Tăm nhỏ	Hộp	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
77	Trứng cút	Trứng	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
78	Trứng gà	Trứng	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
79	Trứng vịt	Trứng	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
80	Vani	ống	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
81	Bơ đậu phộng	Hũ	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
82	Bơ Tường An	Hộp	Thực phẩm tươi, sạch	0.02
83	Bột nêm	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
84	Bột ngọt	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
85	Cà ri bột	Gói	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
86	Cà ri dầu	Hũ	Thực phẩm tươi, sạch	0.22

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
87	Chao đồ	Hủ	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
88	Dầu ăn	Lít	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
89	Dầu hào, dầu mè, dầu mè đen	Chai	Thực phẩm tươi, sạch	0.44
90	Đường các loại	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
91	Gia vị nấu lẩu	Gói	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
92	Hắc xì dầu	Chai	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
93	Hành các loại (tím, tây...)	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
94	Hạt điều	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
95	Màu đường	Chai	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
96	Muối các loại	Gói	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
97	Ngũ vị hương	Gói	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
98	Nước chấm các loại (mắm, tương)	Chai	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
99	Ớt bột, ớt xiêm	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
100	Rượu các loại (trắng, mai quế lộ)	Chai	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
101	Sa tế	Hủ	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
102	Sốt mayonaise	Tuýp	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
103	Tiêu Hột	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
104	Tỏi khô	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
105	Tương các loại (cà, đen)	Chai	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
106	Tương ớt, tương xí muội	Chai	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
	RAU CỦ CÁC LOẠI			
1	Bắp chuối	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
2	Bắp hạt	Lon	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
3	Bắp trái non	Lon/kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
4	Bí đỏ	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
5	Cà chua, cà rốt	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.22



STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
6	Cải thảo	Búp	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
7	Cam	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
8	Cần tàu, cần tây, chanh	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.33
9	Chuối chát, chuối xanh	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.33
10	Củ cải trắng, Củ sắn	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
11	Dấm (nuôi)	Chai	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
12	Đậu các loại (đen, đỏ)	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.33
13	Đậu Hà Lan	Lon	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
14	Đậu Hà Lan tươi	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
15	Đậu nành, đậu phụng, đậu xanh	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.44
16	Dưa leo	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
17	Gạo tẻ, nếp	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
18	Giá đỗ	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
19	Gừng	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
20	Hành các loại (lá, poro, tây)	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.33
21	Hạt sen tươi	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
22	Hệ bông	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
23	Hoa đậu biếc	Búp	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
24	Khế chua	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
25	Khoai các loại (lang, mì, môn, tím)	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.44
26	Kiệu chua	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
27	Lá cẩm, lá dứa, lá thì là	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.33
28	Măng tây	Lon	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
29	Me	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
30	Nấm các loại	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.44
31	Nghệ tươi	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
32	Ngò	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
33	Nho xanh tươi	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
34	Nước cốt dừa	Lon/kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
35	Nước dừa tươi	Lít	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
36	Ốt chuông, sùng	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
37	Rau cải các loại	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	1.11
38	Rong biển đen	Gói	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
39	Sà lách các loại	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.33
40	Su hào	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
41	Thơm	Trái	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
42	Tía tô	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
43	Xả cây có lá	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
44	Xoài	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
	PHỤ GIA			
1	Bánh hoành thánh	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
2	Bánh mì	ô	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
3	Bánh phồng tôm	Gói	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
4	Bánh tráng mỏng	Sấp	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
5	Bột bắp, bột chiên giòn	Bịch	Thực phẩm tươi, sạch	0.22
6	Bột các loại (khoai, mì, năng, nghệ, xù...)	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.50
7	Bún tàu khô	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
8	Bún tươi	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
9	Cà chua hộp	Hộp	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
10	Cốm xanh	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
11	Da bò bía	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
12	Dấm (nuôi)	Chai	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
13	Đậu tây	ô	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
14	Đinh hương	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06

STT	 Tên thiết bị	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
15	Hạt bo bo	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
16	Hạt sen khô	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
17	Hoa hời	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
18	Mắm nêm	Chai	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
19	Mắm tôm	Hũ	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
20	Măng tây	Lon	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
21	Nấm hương khô	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
22	Nho khô	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
23	Quế chi	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
24	Táo đen, táo đỏ	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.11
25	Thảo quả	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
26	Trái gấc	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
27	Trái vải	hộp	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
28	Trứng vịt muối	chục	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
NGUYÊN LIỆU CHÍNH				
1	Bò gân	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
2	Cá bóp phi lê	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
3	Cá chẽm	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
4	Cá diêu hồng	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
5	Cá lóc	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
6	Cá thu	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
7	Cánh gà	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
8	Chả bò	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
9	Chả lụa	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
10	Chả quế	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
11	Đậu hủ	kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
12	Đùi gà	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
13	Dụng heo	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
14	Gà	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
15	Gas	chai	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
16	Giò heo	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
17	Giò lụa	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
18	Giò sống	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
19	Jambon	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
20	Lạp xưởng	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
21	Mỡ chài	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
22	Mực	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
23	Mực khô	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
24	Nem	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
25	Nghêu	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
26	Ốc nhồi	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
27	Pate gan	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
28	Sò các loại	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
29	Sườn non	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
30	Thịt ba rọi	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
31	Thịt bò phi lê	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
32	Thịt cua	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
33	Thịt đùi heo	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
34	Thịt mỡ heo	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
35	Thịt nạc dăm	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
36	Tim, cật, gan heo	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
37	Tôm (40con/kg)	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
38	Tôm khô	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
39	Ức gà phi lê	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
40	Ức vịt phi lê	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
41	Vịt	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06



STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Yêu cầu kỹ thuật	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
42	Xúc xích	cây	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
43	Xương bò	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06
44	Xương ống	Kg	Thực phẩm tươi, sạch	0.06

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	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 của một người học ($m^2 \times$ giờ)
1	Phòng học lý thuyết	1.7	75	1.7 x 75
2	Phòng học thực hành	4	225	4 x 225



Phụ lục 15

ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ: THIẾT KẾ TẠO MẪU TÓC

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 06/2022/QĐ-UBND ngày 26/01/2022
của Ủy ban nhân dân tỉnh Cà Mau)*

Tên nghề: Thiết kế tạo mẫu tóc

Mã nghề: 2810103

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

MỤC LỤC

MỤC LỤC	2
PHẦN THUYẾT MINH	3
I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG.....	5
II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ	6
III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ	6
IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT.....	7



PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Thiết kế tạo mẫu tóc, trình độ sơ cấp là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, vật tư, thiết bị và cơ sở vật chất để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn cho nghề Thiết kế tạo mẫu tóc do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. Nội dung định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Thiết kế tạo mẫu tóc trình độ sơ cấp

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 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 được tính tỷ lệ 15% của lao động trực tiếp.

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 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.

tại cơ sở giáo dục nghề nghiệp không được tính trong định mức thiết bị.

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 nào đó 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 (khu học lý thuyết, khu thực hành thực tập và các khu chức năng khác) để hoàn thành việc đào tạo 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 Thiết kế tạo mẫu tóc trình độ sơ cấp

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

- Xác định chi phí trong đào tạo nghề Thiết kế tạo mẫu tóc 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 Thiết kế tạo mẫu tóc trình độ sơ cấp được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 sinh viên, lớp học thực hành 18 sinh viên, thời gian đào tạo là 300 giờ.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo nghề Thiết kế tạo mẫu tóc trình độ sơ cấp khác với các điều kiện quy định tại khoản 2 mục II, 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.

BẢNG TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

Nghề: **Thiết kế tạo mẫu tóc**

Mã nghề: **2810103**

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

Thời gian đào tạo: 03 tháng (300 giờ, 38 ngày thực 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	Định mức lao động trực tiếp	14,75	
1	Định mức giờ dạy lý thuyết Trình độ chuyên môn: 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.	2,03	
2	Định mức giờ dạy thực hành Trình độ chuyên môn: 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.	12,72	
II	Định mức lao động gián tiếp Trình độ chuyên môn: có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên có ngành nghề đào tạo phù hợp với việc làm.	2,21	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT (35 học viên)		
1	Máy chiếu (Projector)	Cường độ chiếu sáng: ≥ 2500 ANSI lumens Kích thước phong chiếu: $\geq 1800 \times 1800$	2,03
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	2,03
3	Bút trình chiếu	Loại thông dụng trên thị trường	2,03
4	Màn chiếu	Trắng	2,03
5	Bảng	Bảng trắng, khung inox	2,03
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH (18 học viên)		
1	Máy uốn tóc	Loại thông dụng trong nghề	1,89
2	Máy duỗi	Loại thông dụng trong nghề	1,89
3	Máy uốn lọn giả	Loại thông dụng trong nghề	1,89
4	Máy massage	Loại thông dụng trong nghề	6,72
5	Máy hấp tóc	Loại thông dụng trong nghề	1,89
6	Máy sấy tóc	Theo tiêu chuẩn trong nghề	15,11
7	Ghế gội	Loại thông dụng trong nghề	4,83
8	Ghế ngồi	Loại thông dụng trong nghề	12,56
9	Gương	Loại thông dụng trong nghề	12,56
10	Dụng cụ, thiết bị	An toàn lao động, định hướng nghề nghiệp	0,17

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ (18 học viên)

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Số lượng sử dụng	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao cho mỗi học viên
1	Dầu gội	Chai	4	Loại 500ml	0,22
2	Dầu xả	Chai	4	Loại 500ml	0,22
3	Cây xương lạnh	Bọc	20	Loại nhỏ, trung, lớn	1,11
4	Thuốc nhuộm	Chai	30	Loại thông dụng trên thị trường	1,67
5	Khăn nhỏ	Cái	10	Loại Cotton	0,56
6	Khăn lớn	Cái	10	Loại Cotton	0,56
7	Khăng choàng	Cái	10	Loại trơn không bám	0,56



				tóc	
8	Kéo cắt	Bộ	10	Thép không rỉ siêu bền 5-7 inch	0,56
9	Kéo tỉa	Bộ	10	Thép không rỉ siêu bền 5-7 inch	0,56
10	Thuốc uốn tóc	Chai	6	Làm xoăn tóc	0,33
11	Lược cắt	Bộ	10	Loại nhỏ, trung, lớn	0,56
12	Lược nhọn	Bộ	6	Nhuộm tóc, tạo kiểu	0,33
13	Lược tròn	Bộ	4	Dùng sấy tóc	0,22
14	Dao cạo	Bộ	10	Dao cạo râu	0,56
15	Dao cắt	Bộ	10	Dao cắt tóc	0,56
*	Văn phòng phẩm sử dụng, cấp cho 35 học viên				
16	Phấn viết bảng	Hộp	2	Loại thông dụng trên thị trường	0,06
17	Giấy A4 sử dụng cả khóa học	Gram	1	Loại thông dụng trên thị trường	0,03
18	Bút bi cấp cho học viên	Cây	35	Loại thông dụng trên thị trường	1,00
19	Tài liệu học tập cấp cho học viên	Quyển	35	Loại giấy khổ A4 (210mm x 297mm)	1,00
20	Vở cấp cho học viên	Quyển	35	Loại thông dụng trên thị trường	1,00
21	Sơ mi đựng tài liệu cấp cho học viên	Cái	35	Sơ mi kiềm, có nút	1,00
22	Tài liệu định hướng nghề nghiệp	Cuốn	35	Loại giấy khổ A4 (210mm x 297mm)	1,00
23	Chứng chỉ	Cái	35	Mẫu phối theo qui định	1,00

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	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 của một người học ($m^2 \times \text{giờ}$)
1	Phòng học lý thuyết	1,7	71	1,7 x 71
2	Phòng học thực hành	4	229	4 x 229



Phụ lục 16

ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGHỀ: LÁI XE Ô TÔ HẠNG B2

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 06/2022/QĐ-UBND ngày 26/01/2022
của Ủy ban nhân dân tỉnh Cà Mau)*

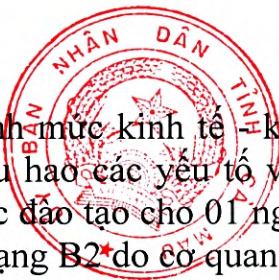
Tên nghề: Lái xe ô tô hạng B2

Mã nghề: 2840101

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

MỤC LỤC

MỤC LỤC	2
PHẦN THUYẾT MINH	3
I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG.....	5
II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ	6
III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ	7
IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT.....	8



PHẦN THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Lái xe ô tô hạng B2, trình độ sơ cấp là lượng tiêu hao các yếu tố về lao động, vật tư, thiết bị và cơ sở vật chất để hoàn thành việc đào tạo cho 01 người học đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn cho nghề Lái xe ô tô hạng B2 do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. Nội dung định mức kinh tế - kỹ thuật nghề Lái xe ô tô hạng B2 trình độ sơ cấp

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 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 được tính tỷ lệ 15% của lao động trực tiếp.

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 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 nào đó 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 (khu học lý thuyết, khu thực hành thực tập và các khu chức năng khác) để hoàn thành việc đào tạo 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 Lái xe ô tô hạng B2 trình độ sơ cấp

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

- Xác định chi phí trong đào tạo nghề Lái xe ô tô hạng B2 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 Lái xe ô tô hạng B2 trình độ sơ cấp được tính toán trong điều kiện lớp học lý thuyết 35 sinh viên, lớp học thực hành 05 học viên/1 nhóm/1xe, thời gian đào tạo là 588 giờ (168 giờ lý thuyết, 420 giờ thực hành).

3. Trường hợp tổ chức đào tạo nghề Lái xe ô tô hạng B2 trình độ sơ cấp khác với các điều kiện quy định tại khoản 2 mục II, 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.

BẢNG TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT

Nghề: **Lái xe ô tô hạng B2**

Mã nghề: 2840101

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

Thời gian đào tạo: 3,5 tháng (588 giờ, 73,5 ngày thực 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 05 học viên/1 nhóm/1 xe

I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG

STT	Định mức lao động	Định mức (giờ)	Ghi chú
I	Định mức lao động trực tiếp	88,80	
1	Định mức giờ dạy lý thuyết Trình độ chuyên môn: 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.	4,80	
2	Định mức giờ dạy thực hành Trình độ chuyên môn: 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.	84,00	
II	Định mức lao động gián tiếp Trình độ chuyên môn: có bằng tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp hoặc trung cấp nghề hoặc trung cấp trở lên có ngành nghề đào tạo phù hợp với việc làm.	13,32	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy chiếu (Projector)	Cường độ chiếu sáng: $\geq$ 2500ANSI lumens Kích thước phong chiếu: $\geq 1800 \times 1800$	4.80
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	4.80
3	Bảng viết	Loại thông dụng trên thị trường	4.80
4	Bút trình chiếu	Loại thông dụng trên thị trường	4.80
5	Tủ đựng dụng cụ y tế	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về thiết bị y tế	4.80
6	Bình cứu hỏa	Theo tiêu chuẩn Việt Nam về phòng cháy chữa cháy	4.80
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Mô hình xe ô tô tập lái nguội (sử dụng động cơ điện)	Theo tiêu chuẩn của Tổng cục	0.8
2	Xe ô tô tập lái số nóng (sử dụng động cơ điện)	Theo tiêu chuẩn của Tổng cục	0.8
3	Xe ô tô tập lái số nóng (sử dụng xe tập lái)	Theo tiêu chuẩn của Tổng cục	0.8
	Mô hình tập lái trên ca bin	Theo tiêu chuẩn của Tổng cục	3.0
4	Xe ô tô tập lái hạng B2	Theo tiêu chuẩn của Tổng cục	81.0
5	Mô hình xe ô tô hoạt động được	Theo tiêu chuẩn của Tổng cục	3.60
6	Mô hình hệ thống truyền lực	Mô hình được lắp trên khung có bánh xe hoạt động được	3.60
7	Mô hình hệ thống lái	Mô hình được lắp trên khung	3.60

STT	 Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức sử dụng thiết bị (giờ)
		có bánh xe hoạt động được	
8	Mô hình hệ thống phanh	Mô hình được lắp trên khung có bánh xe hoạt động được	3.60
9	Mô hình trang bị điện	Mô hình được lắp trên khung có bánh xe hoạt động được	3.60
10	Bộ đồ nghề sửa chữa điện	Loại thông dụng trên thị trường	7.20
11	Tủ đồ nghề sửa chữa	Loại thông dụng có bộ chìa khóa từ 6 đến 32mm	7.20
12	Tranh sa hình sân tập lái	In màu đóng khung 1.2m x 2.4m	4.80
13	Bảng vẽ cấu tạo và nguyên lý hoạt động của động cơ	In màu đóng khung 1.2m x 2.4m	3.60
14	Tranh tai nạn giao thông	In màu đóng khung 1.2m x 2.4m	2.57
15	Bảng hệ thống biển báo đường bộ	Đóng khung in màu 1.2m x 2.4m	2.57

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị tính	Yêu cầu kỹ thuật	Tiêu hao
1	Viết xóa	Cây	Loại thông dụng có trên thị trường	1,00
2	Bôi bảng	Cái	Loại thông dụng có trên thị trường	1,00
3	Bộ tranh các hệ thống xe ô tô	Bộ	Theo quy định (có đóng khung)	0,1
4	Dây điện 2x1,5	Mét	Loại thông dụng có trên thị trường	1,00
5	Xăng	Lít	A95(Loại thông dụng có trên thị trường)	1,00
6	Khăn lau	Cái	Loại 3M	1,00
7	Nước rửa tay	Lít	Loại thông dụng có trên thị trường	1,00
8	Dầu	Lít	DO (Loại thông dụng có trên thị trường)	0,8

9	Dây điện 2x2,5	Mét	Loại thông dụng có trên thị trường	0,8
10	Dầu máy	Lít	30W- 40	1,00
11	Ắc quy	Cái	12V- 90Ah	1,00
12	Lốp xe	Cái	Theo xe sử dụng	1,00
13	Xe tập lái	Chiếc	Theo quy định tổng cục	1,00
14	Giấy A4	Gram	Loại thông dụng khổ	1,00
15	Sổ tay giáo viên	Quyển	Theo quy định	1,00
16	Sổ lên lớp	Quyển	Theo quy định	1,00
17	Sổ giáo án	Quyển	Theo quy định	1,00
18	Lịch giảng dạy	Tờ	Theo quy định	1,00
19	Kế hoạch đào tạo	Tờ	Theo quy định	1,00
20	Thời khóa biểu	Tờ	Theo quy định	1,00
21	Giáo trình	Quyển	Theo quy định	1,00
22	Tài liệu cấp học viên	Quyển	Theo quy định	1,00
23	Bút bi	Cây	Loại thông dụng trên thị trường	1,00
24	Tập viết	Quyển	Loại thông dụng trên thị trường	1,00
25	Giấy thi, kiểm tra	Tờ	Loại thông dụng trên thị trường	1,00
26	Chứng chỉ nghề	Cái	Theo phôi mẫu quy định	1,00
27	Bảng cá nhân	Cái	Loại thông dụng trên thị trường	1,00

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	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 của một người học ($m^2 \times$ giờ)
1	Phòng học lý thuyết	2	168	2 x 168
2	Phòng học thực hành, sân tập lái, đường giao thông, ca bin	4	84	4 x 84