

Phụ lục 01

**ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT
NGÀNH, NGHỀ CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHÈ**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 90/2026/QĐ-UBND ngày 10/7/2026
của Ủy ban nhân dân tỉnh Thái Nguyên)*

Tên ngành, nghề: Công nghệ chế biến chè

Mã ngành, nghề: 4540101

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

Năm 2026

MỤC LỤC

THUYẾT MINH.....	3
I. NỘI DUNG ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHÈ TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO SƠ CẤP BẬC 1.....	3
II. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHÈ TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO SƠ CẤP BẬC 1	4
BẢNG TỔNG HỢP ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT.....	5
I. ĐỊNH MỨC LAO ĐỘNG	5
II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ	5
III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ.....	7
IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT	8

THUYẾT MINH

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo ngành, nghề Công nghệ chế biến chè, trình độ đào tạo 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 học viên đạt được các tiêu chí, tiêu chuẩn cho Công nghệ chế biến chè do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

I. NỘI DUNG ĐỊNH MỨC KINH TẾ - KỸ THUẬT NGÀNH, NGHỀ CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHÈ, TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO SƠ CẤP BẬC 1

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 học viên 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. Định mức lao động gián tiếp được tính bằng 15% định mức lao động trực tiếp.

2. Định mức thiết bị

- Định mức thiết bị là thời gian sử dụng thiết bị cần thiết đối với từng loại thiết bị để hoàn thành đào tạo cho 01 học viên 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 học viên 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 học viên 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 01 học viên đối với từng loại cơ sở vật chất (khu lý thuyết, khu thực hành thực tập và các khu chức năng

khác) để hoàn thành việc đào tạo cho 01 học viên 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 CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHÈ TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO SƠ CẤP BẬC 1

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

- Xác định chi phí trong đào tạo ngành, nghề Công nghệ chế biến chè trình độ đào tạo 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 ngành, nghề Công nghệ chế biến chè trình độ đào tạo sơ cấp bậc 1 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 400 giờ.

3. Trường hợp tổ chức đào tạo ngành, nghề Công nghệ chế biến chè trình độ đào tạo sơ cấp bậc 1 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

Tên ngành, nghề: Công nghệ chế biến chè

Mã ngành, nghề: 4540101

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

Định mức kinh tế - kỹ thuật về đào tạo cho 01 học viên, 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	Định mức lao động trực tiếp	20,60	
1.1	Định mức giờ dạy lý thuyết		
	Trình độ: Trung cấp/Cao đẳng...	1,71	
1.2	Định mức giờ dạy thực hành		
	Trình độ: Trung cấp/Cao đẳng...	18,89	
2	Định mức lao động gián tiếp	3,09	

II. ĐỊNH MỨC THIẾT BỊ

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
A	THIẾT BỊ DẠY LÝ THUYẾT		
1	Máy chiếu Projector	Cường độ sáng: ≥ 3200 Ansi Lumens. Phong chiếu tự cuốn, kích thước tối thiểu 1800x1800mm	1,71
2	Máy vi tính	Cấu hình thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm	1,71
3	Bảng từ	Kích thước: 1,2 x 2,4 m. Sử dụng được với nam châm và phấn viết bảng tiện dụng	1,71
B	THIẾT BỊ DẠY THỰC HÀNH		
1	Máy hái chè	Năng suất: 100 ÷ 150kg/giờ Công suất: >1,1 kW	5,00
2	Máy vò	Năng suất: >30 kg/mẻ; Công suất: >1,1 kW	2,33
3	Máy sao	Năng suất: 50 ÷ 60 kg chè búp tươi/giờ Công suất: >1,1 kW	9,67
4	Máy sào	Năng suất: 150 ÷ 200 kg chè búp tươi/giờ Công suất: >0,75 kW	5,89

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
5	Máy sấy	Năng suất: >30 kg/h Công suất: > 4 kW	2,33
6	Máy hấp	Năng suất: 500 ÷ 700kg/giờ Công suất: 1,1 ÷ 1,5 kW	3,56
7	Máy ép thủy lực	Năng suất: ≥ 200 kg/h. Công suất: >1,1 kW	3,56
8	Máy đo tốc độ và lưu lượng gió	Rải đo: 0 ÷ 35m/s	6,44
9	Máy phun ẩm	Công suất: 0,75 ÷ 1,0 kW Tiêu hao lượng nước: 45÷55 lít/ giờ	3,56
10	Máy lên men	Năng suất: 600 ÷ 800 kg/ giờ Thời gian: 40 ÷ 120 phút. Công suất: >3 kW	3,56
11	Máy tạo hình đuôi chè	Năng suất: > 5 kg/mẻ Công suất: > 2 kW	3,78
12	Máy rung lắc làm khô chè	Năng suất: 1 ÷ 1,5 kg chè khô/mẻ Công suất: 5,5 ÷ 6,0 kW	3,78
13	Máy sàng tơi	Năng suất: >500 kg/ giờ Công suất: >1,1 kW	2,33
14	Giàn héo	Kích thước: Dx Rx C > 1.1 x 0.55 x 1.7m Các tầng cách nhau: >15 cm	5,78
15	Máng héo	- Kích thước: DxRx C= (15÷25) x (1,5÷1,8) x (0.9 ÷ 1,1) m - Lưu lượng gió: 34000÷42000 m ³ /giờ	5,78
16	Khay lên men	Kích thước: >1x2 m	3,56
17	Nồi hơi	Năng suất: ≥ 400 kg/h. Công suất >1,1kW	3,56
18	Thiết bị chần chè	Dung tích: 500 ÷ 600 lít	3,56
19	Lò cấp nhiệt	Lưu lượng gió: 5000 ÷ 8000m ³ / giờ Nhiệt lượng: 600 ÷ 1000 MJ	12,6
20	Bể làm nguội chè chần	Dung tích: 1,2 ÷ 1,5 m ³	3,56
21	Sàn rải chè	Kích thước: DxRx C = 2 x 1,5 x 0,7 m	6,44
22	Dụng cụ chứa mẫu chè tươi	Mức chứa: 2 ÷ 3 kg chè tươi	2,67

STT	Tên thiết bị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Định mức thiết bị (giờ)
23	Quạt thông gió	Công suất: > 0,55 kW	15,00
24	Quạt ly tâm	Công suất: > 0,3 kW	6,44
25	Cân bàn	Mức cân tối đa: 500 kg	14,20
26	Nhiệt kế	Thang nhiệt: 0 ÷ 150 ⁰ C	11,31
27	Điều hòa 2 chiều	Công suất: >12.000BTU Công suất: >1,1 kW	3,56
28	Đồng hồ	Loại thông dụng trên thị trường	10,22
29	Xe đẩy	Tải trọng: >50 kg	17,29
30	Xe vận chuyển	Tải trọng: >500 kg	9,33
31	Cào đảo chè	Chất liệu: Bằng sắt > 4 răng, cán gỗ dài > 2m	2,89

III. ĐỊNH MỨC VẬT TƯ

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
1	Tài liệu học tập	bộ	Khổ A4, độ sáng 90	1,00
2	Dụng cụ học tập (Bút, vở, cặp)	bộ	Loại thông dụng trên thị trường	1,00
3	Giấy A4 (in giáo án, sổ tay, sổ lên lớp...)	ram	Loại thông dụng trên thị trường	0,12
4	Phôi chứng chỉ	chiếc	Theo quy định hiện hành	1
5	Ảnh thẻ	chiếc	Theo quy định hiện hành	2
6	Mực in	hộp	Loại thông dụng trên thị trường	0,06
7	Tranh, Ảnh (khổ A2)	tờ	In màu khổ A2 kích thước 595*420mm	0,33
8	Bút bảng trắng	cái	Dầu, không phai	0,28
9	Chè búp tươi	kg	Búp chè tươi thu hái ở độ trưởng thành 1 tôm 2-3 lá non	30,00
10	Bao tải	cái	Chất liệu bao dứa, loại >25 kg	1,00
11	Dây buộc	cuộn	Dây nylon; 0,9-1kg/cuộn	0,12
12	Găng tay tiết trùng	đôi	Loại thông dụng trên thị trường	5,00
13	Túi ni lông đựng chè	cái	Loại thông dụng trên thị trường	1,00
14	Khẩu trang	cái	Loại thông dụng trên thị trường	5,00
15	Chổi chít	cái	Loại thông dụng trên thị trường	0,29
16	Chổi nhựa	cái	Loại thông dụng trên thị trường	0,29

STT	Tên vật tư	Đơn vị	Thông số kỹ thuật cơ bản	Tiêu hao
17	Sọt đựng chè tươi	cái	Loại thông dụng trên thị trường	0,33
18	Ủng	đôi	Loại thông dụng trên thị trường	0,33
19	Mẹt	cái	Loại thông dụng trên thị trường	0,18
20	Nia	cái	Loại thông dụng trên thị trường	0,18
21	Sàng	cái	Loại thông dụng trên thị trường	0,18
22	Xẻng	cái	Loại thông dụng trên thị trường	0,29

IV. ĐỊNH MỨC CƠ SỞ VẬT CHẤT

STT	Tên cơ sở vật chất	Diện tích chiếm chỗ tính cho 1 học viên (m^2 /học viên)	Thời gian học tính cho 1 học viên (giờ)	Định mức sử dụng tính cho 1 học viên ($m^2 \times$ giờ/học viên)
1	Khu học lý thuyết			
	Phòng lý thuyết	1,6	60	96
2	Khu học thực hành, thí nghiệm			
	Khu học thực hành, thực tập, thí nghiệm	3	340	1.020