

Thời gian: Từ ngày 08/9/2025 đến

1. Lớp C17KS - Nghề Quản trị khách sạn

Buổi học	Thời gian	Thứ Hai	Thứ Ba	Thứ Tư	Thứ Năm	Thứ Sáu
Sáng	Từ 07:15 đến 11:30 (Tiết 1 đến Tiết 5)	Cung cấp dịch vụ Buồng phòng-C17KS(4/90) Cô La Nhật Anh- P. Buồng-Nhóm 1 Vệ sinh khu vực công cộng-C17KS(4/60) Cô Bùi Thị An Bình-P. Villa - Nhóm 2	Cung cấp dịch vụ Buồng phòng-C17KS(4/90) Cô Hoàng Thị Mai Phương-P. Buồng-Nhóm 2 Vệ sinh khu vực công cộng-C17KS(4/60) Cô Bùi Thị An Bình-Villa Huế - Nhóm 1	Cung cấp dịch vụ Buồng phòng-C17KS(4/90) Cô La Nhật Anh- P. Buồng-Nhóm 1 Pha chế và phục vụ đồ uống-C17KS(4/75) Thầy Trương Phước Tài-P. Nhà hàng- Nhóm 2	Phát triển chiến lược tiếp thị và phối hợp hoạt động bán hàng-C17KS(3/45) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 302 Tiếng pháp cơ bản-C17KS(2/30) Cô Lê Thị Hoài Hương P. 302	Cung cấp dịch vụ Buồng phòng-C17KS(4/90) Cô Hoàng Thị Mai Phương- P. Buồng-Nhóm 2 Pha chế và phục vụ đồ uống-C17KS(4/75) Cô Tống Diệp Thanh-P. Nhà hàng- Nhóm 1
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)		Tiếng anh chuyên ngành Khách sạn-C17KS(4/90) Cô Nguyễn Thị Minh Huệ P. 305			

2. Lớp C17CB1 - Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

Buổi học	Thời gian	Thứ Hai	Thứ Ba	Thứ Tư	Thứ Năm	Thứ Sáu
Sáng	Từ 07:15 đến 11:30 (Tiết 1 đến Tiết 5)	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế-C17CB1(4/90) Cô Phan Vũ Diệu Bình-Bếp.01 - Nhóm 1 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Âu-C17CB1(4/45) Cô Văn Thị Thu Hằng-Bếp.Bánh-Nhóm 2	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế-C17CB1(4/90) Cô Phan Vũ Diệu Bình-Bếp.01 - Nhóm 2 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Âu-C17CB1(4/45) Cô Văn Thị Thu Hằng-Bếp.Bánh-Nhóm 1	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế-C17CB1(4/90) Cô Phan Vũ Diệu Bình-Bếp.01 - Nhóm 1	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế-C17CB1(4/90) Cô Phan Vũ Diệu Bình-Bếp.01 - Nhóm 2	Giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm-C17CB1(4/30) Cô Dương Thu Hiền P. 204
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Tiếng anh chuyên ngành-C17CB1(4/75) Cô Dương Thị Hồng Phúc P. 204		Lập kế hoạch, xây dựng và phát triển thực đơn-C17CB1(4/45) Thầy Lê Công Hùng P. 204	Quản lý thực phẩm-C17CB1(4/30) Cô Trần Thị Ái Luyến P. 203	

3. Lớp C17CB2 - Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

Buổi học	Thời gian	Thứ Hai	Thứ Ba	Thứ Tư	Thứ Năm	Thứ Sáu
Sáng	Từ 07:15 đến 11:30 (Tiết 1 đến Tiết 5)		Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế-C17CB2(4/90) Thầy Lê Công Hùng-Bếp.02 - Nhóm 1	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế-C17CB2(4/90) Thầy Lê Công Hùng-Bếp.02 - Nhóm 2	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế-C17CB2(4/90) Thầy Lê Công Hùng-Bếp.02 - Nhóm 1 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Âu-C17CB2(4/45) Cô Hoàng Thị Thu-Bếp.Bánh-Nhóm 2	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế-C17CB2(4/90) Thầy Lê Công Hùng-Bếp.02 - Nhóm 2 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Âu-C17CB2(4/45) Cô Hoàng Thị Thu-Bếp.Bánh-Nhóm 1
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Tiếng anh chuyên ngành-C17CB2(4/75) Cô Thái Thị Hồng Lam P. 203	Quản lý thực phẩm-C17CB2(4/30) Cô Trần Thị Ái Luyến P. 203	Giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm-C17CB2(4/30) Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh P. 203		Lập kế hoạch, xây dựng và phát triển thực đơn-C17CB2(4/45) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh P. 203

4. Lớp C17NH - Nghề Quản trị nhà hàng

Buổi học	Thời gian	Thứ Hai	Thứ Ba	Thứ Tư	Thứ Năm	Thứ Sáu
Sáng	Từ 07:15 đến 11:30 (Tiết 1 đến Tiết 5)		Quản lý doanh thu- C17NH(4/45) Cô Nguyễn Thị Ánh Linh- P.303	Tiếng Anh chuyên ngành Bar- C17NH(4/45) Cô Thái Thị Hồng Lam P. 303		Quản lý doanh thu- C17NH(4/45) Cô Nguyễn Thị Ánh Linh- P.303
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)					
		Lên kế hoạch và bày biện tiệc-C17NH(4/60) Cô Võ Thục Oanh- P. Nhà hàng	Phát triển chiến lược tiếp thị và phối hợp hoạt động bán hàng-C17NH(4/45) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 301	Pha chế và phục vụ cocktail- C17NH(4/45) Cô Tống Diệp Thanh- P. Nhà hàng	Chỉ đạo và quản lý nhân sự- C17NH(4/30) Cô Nguyễn Thị Kim Anh- P. 303	

5. Lớp C17BP - Nghề Quản trị buồng phòng

Buổi học	Thời gian	Thứ Hai	Thứ Ba	Thứ Tư	Thứ Năm	Thứ Sáu
Sáng	Từ 07:15 đến 11:30 (Tiết 1 đến Tiết 5)	Cung cấp dịch vụ ăn uống- C17BP(4/45) Cô Võ Thục Oanh- P. Nhà hàng	Quản lý doanh thu- C17BP(4/45) Cô Nguyễn Thị Ánh Linh- P.303	Giám sát tiêu chuẩn và các quy trình vệ sinh- C17BP(4/45) Cô Hoàng Thị Mai Phương- P. Buồng		Quản lý doanh thu- C17BP(4/45) Cô Nguyễn Thị Ánh Linh- P.303
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)		Phát triển chiến lược tiếp thị và phối hợp hoạt động bán hàng-C17BP(4/45) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 301		Chỉ đạo và quản lý nhân sự- C17BP(4/30) Cô Nguyễn Thị Kim Anh- P. 303	Tiếng Anh chuyên ngành Buồng-C17BP(4/90) Cô Nguyễn Thị Huyền- P. 303

6. Lớp C17TE - Nghề Tiếng Anh du lịch

Buổi học	Thời gian	Thứ Hai	Thứ Ba	Thứ Tư	Thứ Năm	Thứ Sáu
Sáng	Từ 07:15 đến 11:30 (Tiết 1 đến Tiết 5)	Viết 2 - C17TE(3/45) Cô Nguyễn Thị Ngân Hà- P.301	Tiếng anh khách sạn - C17TE(3/90) Cô Phạm Thị Diễm Trang- P.301	Tiếng anh khách sạn - C17TE(3/90) Cô Phạm Thị Diễm Trang- P.301	Đọc 2 - C17TE(2/45) Cô Nguyễn Thị Minh Huệ- P.301	Nghe 2 - C17TE(4/45) Cô Nguyễn Thị Huyền-P.301
		Đọc 2 - C17TE(3/45) Cô Nguyễn Thị Minh Huệ- P.301	Viết 2 - C17TE(3/45) Cô Nguyễn Thị Ngân Hà- P.301		Tiếng anh khách sạn - C17TE(3/90) Cô Phạm Thị Diễm Trang- P.301	
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)			Cung cấp dịch vụ lễ hành - C17TE(4/45) Thầy Lê Bá Công-P.LH		Cung cấp dịch vụ lễ hành - C17TE(4/45) Thầy Lê Bá Công-P.LH

7. Lớp C17HD - Nghề Hướng dẫn du lịch

Buổi học	Thời gian	Thứ Hai	Thứ Ba	Thứ Tư	Thứ Năm	Thứ Sáu
Sáng	Từ 07:15 đến 11:30 (Tiết 1 đến Tiết 5)	Làm hướng dẫn viên- C17HD(4/105)-nhóm 1 Cô Nguyễn Thị Hoài Sơn P. HD	Phát triển chiến lược tiếp thị và phối hợp hoạt động bán hàng-C17HD(4/45) Cô Nguyễn Thị Kim Anh P. 205	Làm hướng dẫn viên- C17HD(4/105)-nhóm 1 Cô Nguyễn Thị Hoài Sơn P. HD		Tiếng Anh Hướng dẫn- C17HD(4/60) Cô Nguyễn Thị Ngân Hà P. 205
		Bán các sản phẩm và dịch vụ du lịch (4/45)- Nhóm 2 Thầy Lê Bá Công P.LH		Bán các sản phẩm và dịch vụ du lịch (4/45)- Nhóm 2 Thầy Lê Bá Công P.LH		

Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)		Làm hướng dẫn viên- C17HD(4/105)-nhóm 2 Cô Lê Hoàng Thùy Nhiên P. HD Bán các sản phẩm và dịch vụ du lịch (4/45)- Nhóm 1 Cô Hồ Thị Thanh Thủy P.LH	Tổ chức sự kiện- C17HD(4/45) Thầy Đặng Hùng Sơn P. 205	Làm hướng dẫn viên- C17HD(4/105)-nhóm 2 Cô Lê Hoàng Thùy Nhiên P. HD Bán các sản phẩm và dịch vụ du lịch (4/45)- Nhóm 1 Cô Hồ Thị Thanh Thủy P.LH	

7. Lớp C17LH - Nghề Quản trị lữ hành

Buổi học	Thời gian	Thứ Hai	Thứ Ba	Thứ Tư	Thứ Năm	Thứ Sáu
Sáng	Từ 07:15 đến 11:30 (Tiết 1 đến Tiết 5)		Phát triển chiến lược tiếp thị và phối hợp hoạt động bán hàng-C17LH(4/45) Cô Nguyễn Thị Kim Anh P. 205	Tiếng Anh lữ hành- C17LH(4/60) Cô Đậu Thị Khánh Toàn P. 303	Thiết kế sản phẩm, dịch vụ du lịch trọn gói- C17LH(4/60) Cô Hồ Thị Thanh Thủy P. LH	Thiết kế sản phẩm, dịch vụ du lịch trọn gói-C17LH(4/60) Cô Hồ Thị Thanh Thủy P. LH
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Chuẩn bị và diễn giải bài thuyết minh và các hoạt động du lịch-C17LH(4/75) Cô Lê Hoàng Thùy Nhiên P. HD		Tổ chức sự kiện- C17LH(4/45) Thầy Đặng Hùng Sơn P. 205		Chuẩn bị và diễn giải bài thuyết minh và các hoạt động du lịch- C17LH(4/75) Cô Lê Hoàng Thùy Nhiên P. HD

Ghi chú: - Sân thể dục: Khối nhà thể thao đa năng.
- Các phòng học thực hành thuộc khối nhà 9 tầng: Bếp tầng 1; Nhà hàng tầng 4; Lễ tân và Buồng tầng 5; P.HD và P.LH tầng 6; Phòng Tin: tầng 7.

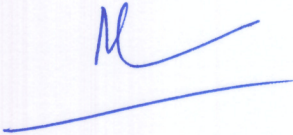
Lập lịch



Huỳnh Khánh Hoàng

- Nơi nhận:
- Ban Giám hiệu;
 - Các Phòng, Khoa, Trung tâm;
 - Các lớp Cao đẳng Khóa 17;
 - Trang thông tin của Trường;
 - Lưu ĐT, QLĐT&HSSV.

Phòng QLĐT và HSSV



Trần Thị Bạch Mai

Huế, ngày 19 tháng 8 năm 2025

Hiệu trưởng



Phạm Bá Hùng