BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HUẾ

THỜI KHÓA BIỂU
CÁC LỚP TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP KHÓA 26
HỌC KỲ: 2 - NĂM HỌC: 2025-2026

Thời gian: Từ ngày 26/01/2026 đến …………

1. Lớp Trung cấp khóa 26 - T26D1-VHPT (Lớp 10, 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 Á - T26D1-VHPT(4/45) Cô Văn Thị Thu Hằng P. Bếp 1 Nhóm 1 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Âu - T26D1-VHPT Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh P. Bếp 2 - Nhóm 2	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á - T26D1-VHPT(4/45) Cô Văn Thị Thu Hằng P. Bếp 1 - Nhóm 2 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á - T26D1-VHPT Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh P. Bếp 2 - Nhóm 1		Văn hóa ẩm thực-T26D1-VH (4/30) Cô Phan Vũ Diệu Bình P. 305 (bắt đầu từ 05/02/2026) Sinh hoạt chủ nhiệm- T26D1 Cô Hoàng Thị Nhâm	Lập kế hoạch, xây dựng và phát triển thực đơn-T26D1-VH (4/30) Cô Hoàng Thị Thu P. 305

2. Lớp Trung cấp khóa - T26A-VHPT (Lớp 10, nghề Nghiệp vụ Lễ tân)

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)	Sử dụng công nghệ và các công cụ kinh doanh phổ biến-T26A(4/45) Thầy Châu Phủ Bảo Minh P. Tin học 1	Phục vụ khách lưu trú-T26A(4/90) Cô Lê Thị Ái Nhi P. Lễ tân (tầng 5) Sinh hoạt chủ nhiệm- T26A Cô Lê Thị Ái Nhi		Đặt giữ Buồng khách sạn-T26A(4/90) Cô Nguyễn Thị Phương Trinh P. Lễ tân (tầng 5)	Đặt giữ Buồng khách sạn-T26A(4/90) Cô Nguyễn Thị Phương Trinh P. Lễ tân (tầng 5)

3. Lớp Trung cấp khóa - T26B-VHPT(lớp 10, nghề Nghiệp vụ 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)	Sử dụng công nghệ và các công cụ kinh doanh phổ biến-T26B(4/45) Thầy Châu Phủ Bảo Minh P. Tin học 1	Thiết lập hệ thống mua và giám sát nguyên vật liệu trữ kho-T26B(4/15) Cô Võ Thục Oanh P. Nhà hàng (tầng 4) Sinh hoạt chủ nhiệm- T26B Cô Hoàng Thị Nhâm	Pha chế đồ uống không cồn-T26B(4/75) Thầy Trương Phước Tài P. Nhà hàng (tầng 4) (Bắt đầu từ 04/02/2026)	Cung cấp dịch vụ ăn uống-T26B(4/90) Cô Võ Thục Oanh P. Nhà hàng (tầng 4)	Cung cấp dịch vụ ăn uống-T26B(4/90) Cô Võ Thục Oanh P. Nhà hàng (tầng 4)

4. Lớp Trung cấp khóa - T26D-VHPT (Lớp 11, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn) và T26D (không học VHPT, nghề Kỹ thuật CBMA)

Buổi học	Thời gian	Thứ Hai	Thứ Ba	Thứ Tư	Thứ Năm	Thứ Sáu
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Giao tiếp nơi làm việc -T26D(4/45) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 302	Giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm -T26D Cô Dương Thu Hiền P. 302 (bắt đầu từ 03/02/2026)	Văn hóa ẩm thực -T26D Cô Phan Vũ Diệu Bình P. 302	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Âu -T26D Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh P. Bếp 3	Sinh hoạt chủ nhiệm- T26D Thầy Nguyễn Quyết Thắng Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á (4/45) Thầy Nguyễn Quyết Thắng P. Bếp 3 (bắt đầu từ 06/02/2026)

Huế, ngày 19 tháng 01 năm 2026

Lập lịch

Huỳnh Khánh Hoàng

Phòng QLĐT và HSSV

Nguyễn Thị Thúy Hiền

Hiệu trưởng

BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HUẾ

Phạm Bá Hùng

Nơi nhận:
- Ban Giám hiệu;
- Các Phòng, Khoa, Trung tâm;
- Các lớp Trung cấp khóa 26;
- Trang thông tin của Trường;
- Lưu ĐT, QLĐT&HSSV.