

Thời gian: Từ ngày 03/8/2026

1. Lớp C18KS - 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)		Tiếng anh chuyên ngành khách sạn-C18KS(4/90) Cô Nguyễn Thị Minh Huệ P. 204		Tiếng Pháp-C18KS(3/30) Cô Nguyễn Thị Phương Trinh P. 204	Giao tiếp tại nơi làm việc- C18KS(4/45) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 204
					Giao tiếp tại nơi làm việc- C18KS(2/45) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 204	Sinh hoạt chủ nhiệm- C18KS Cô Bùi Thị An Bình
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Vệ sinh khu vực công cộng - C18KS(4/60) Cô Bùi Thị An Bình- Nhóm 1 P. Buồng(tầng 5) Cung cấp dịch vụ trà buổi- C18KS(4/60) Cô Lê Thị Ái Nhi -Nhóm 2 Phòng Lễ tân (tầng 5)	Vệ sinh khu vực công cộng - C18KS(4/60) Cô Bùi Thị An Bình- Nhóm 2 P. Buồng(tầng 5) Cung cấp dịch vụ trà buổi- C18KS(4/60) Cô Lê Thị Ái Nhi -Nhóm 3 Phòng Lễ tân (tầng 5)	Vệ sinh khu vực công cộng - C18KS(4/60) Cô Hoàng Thị Mai Phương- Nhóm 3 P. Buồng(tầng 5) Cung cấp dịch vụ trà buổi- C18KS(4/60) Cô Nguyễn Thị Phương Trinh - Nhóm 1 Phòng Lễ tân (tầng 5)	Phát triển bền vững trong ngành du lịch-C18KS(4/30) Cô Nguyễn Thị Ánh Linh P. 204	

2. Lớp C18CB1 - 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)				Tiếng Pháp-C18CB2(3/30) Cô Võ Thục Oanh P. 301	
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Văn hóa ẩm thực-C18CB1(4/30) Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh P. 301	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Âu cơ bản - C18CB1(4/90) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh Nhóm 2 - P. Bếp 1 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Á- C18CB1(4/45) Cô Văn Thị Thu Hằng Nhóm 1 - P.Bếp 2	Giao tiếp nơi làm việc- C18CB1(4/45) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 301	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Âu cơ bản - C18CB1(4/90) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh Nhóm 1 - P. Bếp 1 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Á- C18CB1(4/45) Cô Văn Thị Thu Hằng Nhóm 2 - P.Bếp 2	Lập kế hoạch, xây dựng và phát triển thực đơn-C18CB1(4/45) Thầy Lê Công Hùng P. 301
						Sinh hoạt chủ nhiệm- C18CB1 Cô Phan Vũ Diệu Bình

3. Lớp C18CB2 - 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)	Văn hóa ẩm thực-C18CB2(4/30) Cô Dương Thu Hiền P. 301	Tiếng Pháp-C18CB2(3/30) Cô Võ Thục Oanh P. 301	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Âu cơ bản - C18CB2(4/90) Cô Dương Thu Hiền Nhóm 1 - P. Bếp 1 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Á- C18CB2(4/45) Cô Văn Thị Thu Hằng Nhóm 2 - P.Bếp 2	Lập kế hoạch, xây dựng và phát triển thực đơn-C18CB2(4/45) Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh P. 303	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Âu cơ bản - C18CB2(4/90) Cô Dương Thu Hiền Nhóm 2 - P. Bếp 1 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Á- C18CB2(4/45) Cô Văn Thị Thu Hằng Nhóm 1 - P.Bếp 2
			Sinh hoạt chủ nhiệm- C18CB2 Cô Dương Thu Hiền			
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)					

4. Lớp C18TE - 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)	Đọc 2 -C18TE(3/45) Cô Nguyễn Thị Minh Huệ P. 303	Nghe 2 -C18TE(3/45) Cô Nguyễn Thị Huyền P. 303	Viết 1 -C18TE(3/45) Cô Nguyễn Thị Ngân Hà P. 303	Tiếng Pháp-C18TE(3/30) Cô Lê Thị Tuyết P. 304	Nói 2 -C18TE(3/45) Cô Dương Thị Hồng Phúc P. 303
		Viết 2 -C18TE(2/45) Cô Nguyễn Thị Ngân Hà P. 303	Nói 2 -C18TE(2/45) Cô Dương Thị Hồng Phúc P. 303	Nghe 2 -C18TE(3/45) Cô Nguyễn Thị Huyền P. 303	Sinh hoạt chủ nhiệm- C18TE Cô Nguyễn Thị Ngân Hà	Đọc 2 -C18TE(2/45) Cô Nguyễn Thị Minh Huệ P. 303
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)					

5. Lớp C18NH: 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)	Lên kế hoạch và bày biện tiệc- C18NH(4/60) Cô Võ Thục Oanh P. Nhà hàng	Tiếng anh chuyên ngành Bar- C18NH(4/45) Cô Thái Thị Hồng Lam P. 305		Tiếng Pháp-C18NH(3/30) Cô Lê Thị Tuyết P. 304	Phục vụ tại phòng và phục vụ xe đẩy-C18NH(4/30) Cô Lê Thị Hoài Hương P. Nhà hàng
					Sinh hoạt chủ nhiệm- C18NH Cô Tổng Diệp Thanh	
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- C18NH(4/45) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 305		Phát triển và quản lý chất lượng dịch vụ khách hàng- C18NH(4/45) Cô Nguyễn Thị Kim Anh P. 305	Pha chế và phục vụ cocktail- C18NH(4/45) Cô Tổng Diệp Thanh P. Nhà hàng	Thiết lập và duy trì các mối quan hệ kinh doanh-C18NH(4/30) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 305

6. Lớp C18BP- Nghề Quản trị Buồng.

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)		Vận hành bộ phận giặt là và cung cấp dịch vụ đồ vải- C18BP(4/45) Cô La Nhật Anh P. Buồng		Tiếng Pháp-C18BP(3/30) Cô Lê Thị Tuyết P. 304	
				Sinh hoạt chủ nhiệm- C18BP Cô Bùi Thị An Bình		
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- C18BP(4/45) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 307		Phát triển và quản lý chất lượng dịch vụ khách hàng-C18BP(4/45) Cô Nguyễn Thị Kim Anh P. 307	Tiếng anh chuyên ngành Buồng- C18BP(4/90) Cô Hoàng Thị Mai Phương P. 307	Giám sát tiêu chuẩn và các quy trình vệ sinh-C18BP(4/45) Cô Hoàng Thị Mai Phương P. Buồng

7. Lớp C18HD1 - 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)	Phát triển chiến lược tiếp thị và phối hợp hoạt động bán hàng- C18HD1(4/45) Cô Nguyễn Thị Kim Anh P. 401	Làm hướng dẫn viên- C18HD1-N1(4/105) Cô Lê Hoàng Thùy Nhiên P. Hướng dẫn Xây dựng một trình cơ bản- C18HD1-N2(4/60) Cô Hồ Thị Thanh Thủy P. Lữ hành	Tiếng Pháp-C18HD1(3/30) Cô Lê Thị Hoài Hương P. 401	Làm hướng dẫn viên- C18HD1-N1(4/105) Cô Lê Hoàng Thủy Nhiên P. Hướng dẫn	Làm hướng dẫn viên- C18HD1-N2(4/105) Cô Lê Hoàng Thủy Nhiên P. Hướng dẫn Xây dựng một trình cơ bản- C18HD1-N1(4/60) Cô Hồ Thị Thanh Thủy P. Lữ hành
			Sinh hoạt chủ nhiệm- C18HD1 Cô Lê Hoàng Thủy Nhiên			
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)			Làm hướng dẫn viên- C18HD1-N2(4/105) Cô Lê Hoàng Thủy Nhiên P. Hướng dẫn		
					Tiếng anh chuyên ngành Hướng dẫn 1-C18HD2(4/60) Cô Đậu Thị Khánh Toàn P. 401	

8. Lớp C18HD2 - 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)	Xây dựng một trình cơ bản- C18HD2-N2 (4/60) Thầy Lê Bá Công P. Lữ hành	Tiếng Pháp-C18HD2(3/30) Cô Lê Thị Hoài Hương P. 402	Xây dựng một trình cơ bản- C18HD2-N1(4/60) Thầy Lê Bá Công P. Lữ hành		Tiếng anh chuyên ngành Hướng dẫn 1-C18HD2(4/60) Cô Nguyễn Thị Ngân Hà P. 402
			Sinh hoạt chủ nhiệm- Thầy Lê Bá Công			
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- C18HD2(4/45) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 402	

9. Lớp C18LH - 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)		Tiếng Pháp-C18LH(3/30) Cô Lê Thị Hoài Hương P. 402			
			Sinh hoạt chủ nhiệm- Thầy Lê Bá Công			
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Thiết kế sản phẩm, dịch vụ trọn gói-C18LH(4/60) Cô Hồ Thị Thanh Thủy P. Lữ hành			Phát triển chiến lược tiếp thị và phối hợp hoạt động bán hàng- C18LH(4/45) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 402	Tiếng anh chuyên ngành Lữ hành 1-C18LH(4/60) Cô Đậu Thị Khánh Toàn P. 402

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 18;
- Trang thông tin của Trường;
- Lưu ĐT, QLĐT&HSSV.

Phòng QLĐT và HSSV



Nguyễn Thị Thúy Hiền

Huế, ngày tháng 7 năm 2026

Hiệu trưởng



Phạm Bá Hùng



Thời gian: Từ ngày 03/8/2026

1. Lớp Trung cấp khóa 26 - T26D1-VHPT

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 Âu - T26D1-VHPT(4/90) Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh P. Bếp 1 - Nhóm 1	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á - T26D1-VHPT(4/90) Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh P. Bếp 2 - Nhóm 2	Tổ chức mặt bằng và quản lý trang thiết bị, dụng cụ trong nhà Bếp-T26D1-VHPT(4/30) Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh P. 302	Tiếng anh chuyên ngành CBMA-T26D1-VHPT(4/60) Cô Tống Diệp Thanh P. 302	Giáo dục thể chất -T26D1-VHPT(2/30) Thầy Trần Hiếu Nghị Sân TD
		Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Huế-T26D1-VHPT(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng Nhóm 2 - P.Bếp 2	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Huế-T26D1-VHPT(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng Nhóm 1 - P.Bếp 2		Sinh hoạt chủ nhiệm-T26D1-VHPT	Chính trị -T26D1-VHPT(3/30) Cô Bùi Thị Lê P. 302

2. Lớp Trung cấp khóa - T26D

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)	Tiếng anh chuyên ngành CBMA-T26D1(4/60) Cô Thái Thị Hồng Lam P. 304	Tổ chức mặt bằng và quản lý trang thiết bị, dụng cụ trong nhà Bếp-T26D1(4/30) Cô Dương Thu Hiền P. 304	Giáo dục thể chất -T26D1-(2/30)-Thầy Trần Hiếu Nghị Sân TD	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Huế-T26D-(4/90) Cô Phan Vũ Diệu Bình P.Bếp 3	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Huế-T26D-(4/90) Cô Phan Vũ Diệu Bình P.Bếp 3
			Sinh hoạt chủ nhiệm- T26D Thầy Nguyễn Quyết Thắng	Chính trị -T26D1 (3/30) Cô Bùi Thị Lê P. 304		

3. Lớp Trung cấp khóa - T26A-VHPT

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)	Trà bùồng và thanh toán-T26A-VHPT(4/60) Cô Nguyễn Thị Phương Trinh P. Lễ tân	Cung cấp dịch vụ Bùồng phòng-T26A-VHPT(4/60) Cô Hoàng Thị Mai Phương P. Bùồng	Thiết lập và duy trì các mối quan hệ kinh doanh-T26A-VHPT(4/30) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 305	Giáo dục thể chất -T26A-VHPT-(2/30) - Thầy Trần Hiếu Nghị Sân TD	Nghề vụ thanh toán-T26A-VHPT(4/30) Cô Nguyễn Thị Ánh Linh P. 305
					Chính trị -T26A-VHPT (3/30) Cô Bùi Thị Lê P. 305	Sinh hoạt chủ nhiệm-T26A Cô Lê Thị Ái Nhi

3. Lớp Trung cấp khóa - T26B và 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)	Lên kế hoạch và bày biện tiệc-T26B-VHPT(4/60) Cô Võ Thục Oanh P. Nhà hàng	Tiếng anh chuyên ngành Bar-T26B-VHPT(4/45) Cô Thái Thị Hồng Lam P. 305	Thiết lập và duy trì các mối quan hệ kinh doanh-T26B-VHPT(4/30) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 305	Giáo dục thể chất -T26B-VHPT-(2/30) - Thầy Trần Hiếu Nghị Sân TD	Phục vụ tại phòng và phục vụ xe đẩy-T26B-VHPT(4/30) Cô Lê Thị Hoài Hương P. Nhà hàng
			Sinh hoạt chủ nhiệm- T26B		Chính trị -T26B-VHPT (3/30) Cô Bùi Thị Lê P. 305	

Lập lịch

Huỳnh Khánh Hoàng

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.

Phòng QLĐT và HSSV

Nguyễn Thị Thúy Hiền

Huế, ngày tháng 7 năm 2026

Hiệu trưởng

Phạm Bá Hùng