

1. 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)		Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế - C18CB1(4/90) Thầy Lê Công Hùng Nhóm 1 - P. Bếp 3	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế - C18CB1(4/90) Thầy Lê Công Hùng Nhóm 2 - P. Bếp 3	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

2. 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
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Sinh hoạt chủ nhiệm- C18CB2 Cô Dương Thu Hiền	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế - C18CB1(4/90) Cô Phan Vũ Diệu Bình Nhóm 1 - P. Bếp 3	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế - C18CB1(4/90) Cô Phan Vũ Diệu Bình Nhóm 2 - P. Bếp 3		

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

Phòng QLĐT và HSSV

Huỳnh Khánh Hoàng

Nguyễn Thị Thúy Hiền

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.

