

1. Lớp C17KS - Nghề Quản trị khách sạn: GVCN: Nguyễn Thị Phương Trinh

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 và thực hiện kế hoạch kinh doanh-C17KS(4/30) Cô Nguyễn Thị Kim Anh P. 206			
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Quản lý hữu hình-C17KS(4/45) Cô Nguyễn Thị Ánh Linh P. 206		Quản lý doanh thu-C17KS(4/30) Cô Nguyễn Thị Ánh Linh P. 206	Phát triển quản lý chất lượng dịch vụ khách hàng-C17KS(4/45) Cô Huỳnh Thị Anh Đào P. 206	
				Sinh hoạt chủ nhiệm- C17KS Cô Nguyễn Thị Phương Trinh		

2. Lớp C17CB1 - Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn: GVCN Nguyễn Quyết Thắng

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)	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Á nâng cao- C17CB1(4/90) Cô Văn Thị Thu Hằng-Bếp 01 - Nhóm 1 Cung cấp dịch vụ ăn uống- C17CB1(4/45) Cô Võ Thục Oanh- Nhóm 2 P. Nhà hàng		Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Á nâng cao- C17CB1(4/90) Cô Văn Thị Thu Hằng-Bếp 01 - Nhóm 2 Cung cấp dịch vụ ăn uống- C17CB1(4/45) Cô Võ Thục Oanh- Nhóm 2 P. Nhà hàng	Tổ chức mặt bằng và quản lý trang thiết bị, dụng cụ-C17CB1(4/30) Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh P. 304	Lập kế hoạch tổ chức tiệc và sự kiện trong bộ phận CBMA- C17CB1(4/30) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh P. 304
				Sinh hoạt chủ nhiệm- C17CB1- Thầy Nguyễn Quyết Thắng		

3. Lớp C17CB2 - Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn: GVCN: Nguyễn Văn Cơ

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)	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Á nâng cao- C17CB2(4/90) Phan Vũ Diệu Bình-Bếp.02 - Nhóm 1 Cung cấp dịch vụ ăn uống- C17CB2(4/45) Cô Tống Diệp Thanh- Nhóm 2 P. Nhà hàng	Cung cấp dịch vụ ăn uống- C17CB2(4/45) Cô Tống Diệp Thanh- Nhóm 1 P. Nhà hàng	Tổ chức mặt bằng và quản lý trang thiết bị, dụng cụ- C17CB2(4/30) Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh P. 304	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Á nâng cao- C17CB2(4/90) Phan Vũ Diệu Bình-Bếp.03 - Nhóm 2	Lập kế hoạch tổ chức tiệc và sự kiện trong bộ phận CBMA- C17CB1(4/30) Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh P. 303
					Sinh hoạt chủ nhiệm- C17CB2- Thầy Nguyễn Văn Cơ	

4. Lớp C17NH - Nghề Quản trị nhà hàng: GVCN: Tống Diệp Thanh

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)	Quản lý hữu hình-C17NH(4/45) Cô Nguyễn Thị Ánh Linh P. 206	Phát triển và thực hiện kế hoạch kinh doanh-C17NH(4/45) Cô Nguyễn Thị Kim Anh P. 206			Cắm hoa và trang điểm- C17NH(4/45) Cô Hoàng Thị Mai Phương: dạy Cắm hoa (4/15) - P. tầng 5 Cô Nguyễn Thị Ánh Linh: dạy trang điểm (4/30)- P. Spa
			Sinh hoạt chủ nhiệm- C17NH-Cô Tống Diệp Thanh			

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.

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

Nguyễn Thị Thúy Hiền



Huế, ngày 10 tháng 10 năm 2026
Hiệu trưởng

Phạm Bá Hùng