

1. 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				
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)			Sinh hoạt chủ nhiệm- C18NH Cô Tổng Diệp Thanh	Pha chế và phục vụ cocktail- C18NH(4/45) Cô Tổng Diệp Thanh P. Nhà hàng	Cắm hoa và trang điểm- C18NH(4/45) Cô Hoàng Thị Mai Phương: dạy Cắm hoa (4/15) - P. TH Buồng Cô Nguyễn Thị Ánh Linh: dạy trang điểm (4/30)- p. Spa
				Phát triển và quản lý chất lượng dịch vụ khách hàng- C18NH(4/45) Cô Nguyễn Thị Kim Anh P. 305		

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 10 tháng 10 năm 2026
Hiệu trưởng

Phạm Bá Hùng