

Phòng học: 203 - Khối 5 tầng

1. Lớp T25D - Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

Buổi học	Thời gian	Thứ Hai 10/02/2025	Thứ Ba 11/02/2025	Thứ Tư 12/02/2025	Thứ Năm 13/02/2025	Thứ Sáu 14/02/2025
Chiều	Từ 1:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Áp dụng các phương pháp chế biến-T25D(4/30) Cô Văn Thị Thu Hằng	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á cơ bản-T25D(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng Bếp.03		Áp dụng các phương pháp chế biến-T25D(4/30) Cô Văn Thị Thu Hằng	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á cơ bản-T25D(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng Bếp.03
Buổi học	Thời gian	Thứ Hai 17/02/2025	Thứ Ba 18/02/2025	Thứ Tư 19/02/2025	Thứ Năm 20/02/2025	Thứ Sáu 21/02/2025
Chiều	Từ 1:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Áp dụng các phương pháp chế biến-T25D(4/30) Cô Văn Thị Thu Hằng	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á cơ bản-T25D(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng Bếp.03		Áp dụng các phương pháp chế biến-T25D(4/30) Cô Văn Thị Thu Hằng	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á cơ bản-T25D(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng Bếp.03
Buổi học	Thời gian	Thứ Hai 24/02/2025	Thứ Ba 25/02/2025	Thứ Tư 26/02/2025	Thứ Năm 27/02/2025	Thứ Sáu 28/02/2025
Chiều	Từ 1:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Áp dụng các phương pháp chế biến-T25D(4/30) Cô Văn Thị Thu Hằng	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á cơ bản-T25D(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng Bếp.03		Áp dụng các phương pháp chế biến-T25D(4/30) Cô Văn Thị Thu Hằng	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á cơ bản-T25D(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng Bếp.03
Buổi học	Thời gian	Thứ Hai 03/03/2025	Thứ Ba 04/03/2025	Thứ Tư 05/03/2025	Thứ Năm 06/03/2025	Thứ Sáu 07/03/2025
Chiều	Từ 1:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Áp dụng các phương pháp chế biến-T25D(4/30) Cô Văn Thị Thu Hằng	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á cơ bản-T25D(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng Bếp.03		Lập kế hoạch và xây dựng thực đơn-T25D(4/30) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á cơ bản-T25D(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng Bếp.03
Buổi học	Thời gian	Thứ Hai 10/03/2025	Thứ Ba 11/03/2025	Thứ Tư 12/03/2025	Thứ Năm 13/03/2025	Thứ Sáu 14/03/2025
Chiều	Từ 1:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Áp dụng các phương pháp chế biến-T25D(4/30) Cô Văn Thị Thu Hằng	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á cơ bản-T25D(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng Bếp.03		Lập kế hoạch và xây dựng thực đơn-T25D(4/30) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh	Lập kế hoạch và xây dựng thực đơn-T25D(4/30) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh

Buổi học	Thời gian	Thứ Hai 17/3/2025	Thứ Ba 18/3/2025	Thứ Tư 19/3/2025	Thứ Năm 20/3/2025	Thứ Sáu 21/3/2025
Chiều	Từ 1:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)		Kiểm tra kết thúc môn: Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Á cơ bản-T25D(2/90)		Lập kế hoạch và xây dựng thực đơn-T25D(4/30) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Á-T25D(4/45) Cô Phan Vũ Diệu Bình-Bếp.03

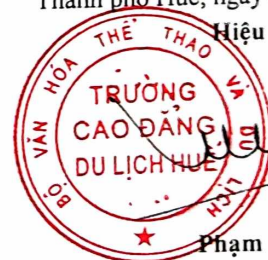
Buổi học	Thời gian	Thứ Hai 24/3/2025	Thứ Ba 25/3/2025	Thứ Tư 26/3/2025	Thứ Năm 27/3/2025	Thứ Sáu 28/3/2025
Chiều	Từ 1:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Á-T25D(4/45) Cô Phan Vũ Diệu Bình-Bếp.03	Lập kế hoạch và xây dựng thực đơn-T25D(4/30) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh		Lập kế hoạch và xây dựng thực đơn-T25D(4/30) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Á-T25D(4/45) Cô Phan Vũ Diệu Bình-Bếp.03

Buổi học	Thời gian	Thứ Hai 31/3/2025	Thứ Ba 01/4/2025	Thứ Tư 02/4/2025	Thứ Năm 03/4/2025	Thứ Sáu 04/4/2025
Chiều	Từ 1:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Á-T25D(4/45) Cô Phan Vũ Diệu Bình-Bếp.03	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn Âu-T25D(4/90) Cô Phạm Thị Nguyệt Ánh-Bếp.03		Kiểm tra kết thúc môn: Lập kế hoạch và xây dựng thực đơn-T25D(2/30)	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Á-T25D(4/45) Cô Phan Vũ Diệu Bình-Bếp.03

Thành phố Huế, ngày 21 tháng 01 năm 2025

Lập lịch

Phòng ĐT, QLKH và HTQT
Trưởng phòng



Hiệu trưởng

Phạm Bá Hùng

Nguyễn Trung Tiến

Trần Thị Bạch Mai

Nơi nhận:

- Ban Giám hiệu;
- Các Phòng, Khoa, Trung tâm;
- Các lớp Trung cấp Khóa 25;
- Trang thông tin của Trường;
- Lưu ĐT, QLKH&HTQT.