

Thời gian: Từ ngày 06/10/2025 đến

1. Lớp Trung cấp khóa 25 - T25D1-VHPT: 11D1 (Kỹ thuật chế biến món ăn): GVCN: Hồ Thị Thanh Thủy

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)					
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế- T25D1(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng- Bếp.01 - Nhóm 1 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn cơ bản Âu- T25D1(4/90) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh- Bếp.01-Nhóm 2	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế- T25D1(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng- Bếp.01 - Nhóm 2 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn cơ bản Âu- T25D1(4/90) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh- Bếp.01-Nhóm 1	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế- T25D1(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng- Bếp.01 - Nhóm 1 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn cơ bản Âu- T25D1(4/90) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh- Bếp.01-Nhóm 2	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế- T25D1(4/90) Thầy Nguyễn Quyết Thắng- Bếp.01 - Nhóm 2 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn cơ bản Âu- T25D1(4/90) Cô Cao Hoàng Nguyệt Thanh- Bếp.01-Nhóm 1	Sinh hoạt chủ nhiệm- T25D1 Hồ Thị Thanh Thủy Giáo dục Chính trị- T25D1(3/30) Cô Bùi Thị Lê P. 301

2. Lớp Trung cấp khóa 25 - T25D2-VHPT: 11-4 (Kỹ thuật chế biến món ăn): GVCN: Trần Hiếu Nghị

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)					
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế- T25D2(4/90) Thầy Lê Hồng Sơn-Bếp.03 - Nhóm 1 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn cơ bản Âu- T25D2(4/90) Cô Dương Thu Hiền- Bếp.02-Nhóm 2	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế- T25D2(4/90) Thầy Lê Hồng Sơn-Bếp.03 - Nhóm 2 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn cơ bản Âu- T25D2(4/90) Cô Dương Thu Hiền- Bếp.02-Nhóm 1	Sinh hoạt chủ nhiệm- T25D2 Trần Hiếu Nghị Giáo dục Chính trị- T25D2(3/30) Cô Bùi Thị Lê P. 307	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế- T25D2(4/90) Thầy Lê Hồng Sơn-Bếp.03 - Nhóm 1 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn cơ bản Âu- T25D2(4/90) Cô Dương Thu Hiền- Bếp.02-Nhóm 2	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế- T25D2(4/90) Thầy Lê Hồng Sơn-Bếp.01 - Nhóm 2 Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện món ăn cơ bản Âu- T25D2(4/90) Cô Dương Thu Hiền- Bếp.02-Nhóm 1

3. Lớp Trung cấp khóa 25 - T25D: (Kỹ thuật chế biến món ăn): GVCN: Nguyễn Văn Cơ

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)					
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện bánh và tráng miệng Âu- T25D(4/45) Cô Hoàng Thị THU- Bếp.Bánh	Tiếng Anh chuyên ngành CBMA-T25D(3/60) Cô Dương Thị Hồng Phúc P. 204 Sinh hoạt chủ nhiệm- T25D Nguyễn Văn Cơ	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế- T25D(4/90) Cô Văn Thị Thu Hằng- Bếp.03	Hướng nghiệp-T25D(3/30) Cô Bùi Thị Lê P. 204	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện món ăn Huế- T25D(4/90) Cô Văn Thị Thu Hằng- Bếp.03

4. Lớp Trung cấp khóa 25 - T25B VHPT: 11-5 (Nghệp vụ nhà hàng): GVCN Hoàng Thị Mai Phương

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)					
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Lên kế hoạch và bày biện tiệc- T25B(4/60) Cô Võ Thục Oanh- P. Nhà hàng	Tiếng Anh chuyên ngành Bar -T25B(4/45) Cô Tống Diệp Thanh P. 304	Làm bánh và món tráng miệng-T25B(4/60) Cô Phan Vũ Diệu Bình- Bếp.Bánh	Sinh hoạt chủ nhiệm- T25B Hoàng Thị Mai Phương Hướng nghiệp-T25B(3/30) Cô Bùi Thị Lê P. 204	Làm bánh và món tráng miệng-T25B(4/60) Cô Phan Vũ Diệu Bình- Bếp.Bánh

5. Lớp Trung cấp khóa 25 - T25A VHPT: 11-5 (Nghệp vụ lễ tân): GVCN: Hoàng Thị Mai Phương

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)					
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Trà buồng và thanh toán- T25A(4/60) Cô Lê Thị Ái Nhi- P. Lễ tân	Cung cấp dịch vụ trả Buồng- T25A(4/60) Cô Hoàng Thị Mai Phương P. Buồng	Tiếng Anh chuyên ngành - T25A(4/60) Cô Nguyễn Thị Minh Huệ P. 304	Sinh hoạt chủ nhiệm- T25A Hoàng Thị Mai Phương Hướng nghiệp-T25A(3/30) Cô Bùi Thị Lê P. 204	Trà buồng và thanh toán- T25A(4/60) Cô Lê Thị Ái Nhi- P. Lễ tân

6. Lớp Trung cấp khóa 25 - T25TE VHPT:(Tiếng Anh du lịch): GVCN: Hoàng Thị Mai Phương

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 Khách sạn - T25TE(4/75) Cô Phạm Thị Diễm Trang- P. 206	
Chiều	Từ 13:00 đến 17:10 (Tiết 6 đến Tiết 10)	Tiếng Anh Lữ hành - T25TE(4/90) Cô Đậu Thị Khánh Toàn P. 304		Tiếng anh Khách sạn - T25TE(4/75) Cô Phạm Thị Diễm Trang- P. 206	Sinh hoạt chủ nhiệm- T25TE Hoàng Thị Mai Phương Hướng nghiệp-T25TE(3/30) Cô Bùi Thị Lê P. 204	Tiếng Anh Lữ hành - T25TE(4/90) Cô Đậu Thị Khánh Toàn P. 304

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 Trung cấp khóa 25-9+;
- Trang thông tin của Trường;
- Lưu ĐT, QLKH&HTQT.

Phòng QLĐT và HSSV

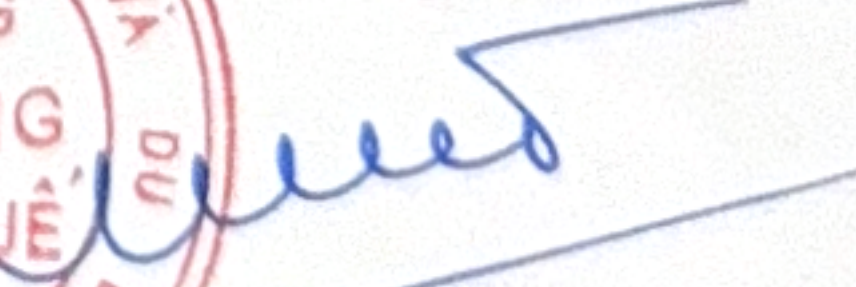


Trần Thị Bạch Mai



Huế, ngày 01 tháng 10 năm 2025

Trưởng



Phạm Bá Hùng