

**THỜI KHÓA BIỂU HỌC TẬP**

Địa điểm: TTHT Cộng đồng Bản Ngâm xã Sơn Điện, Quan Sơn, Thanh Hóa

**Lớp: Sơ cấp nghề Nghiệp vụ Du lịch tại gia đình K6**

<b>STT</b>	<b>Tên Môn học</b>	<b>Họ và tên cán bộ, giáo viên giảng dạy</b>	<b>Thời gian</b>	<b>Tiết sáng/ tiết chiều</b>
1	Kỹ thuật pha chế đồ uống	Trần Hạnh Hoa	Từ ngày 01/11/2017 đến ngày 04/11/2017	Cả ngày
2	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp	Lê Thị Quyên	Từ ngày 6/11/2017 đến ngày 9/11/2017	Cả ngày
3	Nghiệp vụ bán hàng	Khoa Quản trị	Từ ngày 10/11/2017 đến ngày 12/11/2017	Cả ngày
4	Hướng dẫn du lịch	Lê Thị Tuyết	Từ ngày 21/11/2017 đến ngày 26/11/2017	Cả ngày
5	Văn hóa du lịch	Lê Thị Tuyết	Từ ngày 27/11/2017 đến ngày 29/11/2017	Cả ngày
6	Thực tập tại cơ sở	Nguyễn Văn Cường	Từ ngày 03/11/2017 đến sáng 08/12/2017	Cả ngày
7	Thi tốt nghiệp Môn Lý thuyết nghề	Phòng Đào tạo	Ngày 09/12/2017	Buổi sáng
8	Thi tốt nghiệp Môn Thực hành nghề	Phòng Đào tạo	Ngày 10/12/2017	Buổi chiều
9	Bế giảng và phát chứng chỉ nghề	Phòng Đào tạo	10 giờ ngày 18/12/2017	

**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

**(Đã ký)**

**Nguyễn Xuân Hạ**

Ngày 27 tháng 10 năm 2017

**NGƯỜI LẬP**

**(Đã ký)**

**Phạm Thị Huệ**

**THỜI KHÓA BIỂU HỌC TẬP**

Địa điểm: TTHT Cộng đồng Bản Ngâm xã Sơn Điện, Quan Sơn, Thanh Hóa

**Lớp: Sơ cấp nghề Nghiệp vụ Du lịch tại gia đình K7**

STT	Tên Môn học	Họ và tên cán bộ, giáo viên giảng dạy	Thời gian	Tiết sáng tiết chiều
1	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp	Lê Thị Quyên	Từ ngày 01/11/2017 đến ngày 04/11/2017	Cả ngày
2	Kỹ thuật pha chế đồ uống	Trần Hạnh Hoa	Từ ngày 05/11/2017 đến ngày 08/11/2017	Cả ngày
3	Nghiệp vụ bán hàng	Khoa Quản trị	Từ ngày 13/11/2017 đến ngày 15/11/2017	Cả ngày
4	Văn hóa du lịch	Lê Thị Hương	Từ ngày 21/11/2017 đến ngày 23/11/2017	Cả ngày
5	Hướng dẫn du lịch	Lê Thị Hương	Từ ngày 24/11/2017 đến ngày 29/11/2017	Cả ngày
6	Thực tập tại cơ sở	Lê Thị Vân Anh	Từ ngày 03/11/2017 đến sáng 08/12/2017	Cả ngày
7	Thi tốt nghiệp Môn Lý thuyết nghề	Phòng Đào tạo	Ngày 09/12/2017	Buổi sáng
8	Thi tốt nghiệp Môn Thực hành nghề	Phòng Đào tạo	Ngày 10/12/2017	Buổi chiều
9	Bế giảng và phát chứng chỉ nghề	Phòng Đào tạo	10 giờ ngày 18/12/2017	

**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

**(Đã ký)**

**Nguyễn Xuân Hạ**

Ngày 27 tháng 10 năm 2017

**NGƯỜI LẬP**

**(Đã ký)**

**Phạm Thị Huệ**

**LỊCH ĐÀO TẠO**  
**LỚP SƠ CẤP NGHỀ NGHIỆP VỤ DU LỊCH GIA ĐÌNH K6**  
**THEO MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM NĂM 2017**

Thời gian đào tạo: 3,0 tháng (Từ ngày 10/9/2017 đến 10/12/2017)

Địa điểm: Trung tâm học tập Cộng đồng xã Sơn Điện, Quan Sơn, Thanh Hóa

STT	Ngày, tháng năm	Nội dung	Thời gian (giờ)			Họ và tên cán bộ, giáo viên giảng dạy	
			Tổng số	LT	TH		KT
1	10/09/2017	Khai giảng				Phòng Đào tạo Ban giám hiệu	
		<b>Modul 5: Kỹ thuật pha chế đồ uống</b>	<b>80</b>	<b>10</b>	<b>64</b>	<b>6</b>	<b>Trần Hạnh Hoa</b>
2	10/09/2017	Bài 1: Giới thiệu về bar	6,5	6,5			Trần Hạnh Hoa
3	11/09/2017	Bài 1: Giới thiệu về bar	3,5	3,5			Trần Hạnh Hoa
4	12/09/2017	Bài 2: Thực hành pha chế trà, ca cao, cafe ba màu, nước chanh nóng – đá, sinh tố dâu.	6		6		Trần Hạnh Hoa
5	13/09/2017	Bài 3: Thực hành pha capuchino, cà phê nâu đá – đen đá, bạc sữa.	6		6		Trần Hạnh Hoa
6	14/09/2017	Bài 4: Sinh tố thanh long, sinh tố dứa, chanh leo đá, chanh leo nóng, chanh tuyết.	6		6		Trần Hạnh Hoa
7	15/09/2017	Bài 5: Thực hành pha sinh tố đu đủ cốt dứa, mocktai cam- dứa – chanh, mocktai pinacolada.	6		6		Trần Hạnh Hoa
8	16/09/2017	Bài 6: Thực hành sinh tố chuối – chanh – bơ – xoài - cam, sữa chua	6		6		Trần Hạnh Hoa
9	19/09/2017	Bài 7: Sữa chua cam, các loại nước ép, cocktail wishkysoul – B52 – và một số loại cocktail thông dụng Kiểm tra	5		2	3	Trần Hạnh Ho
10	20/09/2017	Bài 2: Thực hành pha chế trà, ca cao, cafe ba màu, nước chanh nóng – đá, sinh tố dâu.	6		6		Trần Hạnh Ho
11	21/09/2017	Bài 3: Thực hành pha capuchino, cà phê nâu đá – đen đá, bạc sữa.	6		6		Trần Hạnh Ho
12	22/09/2017	Bài 4: Sinh tố thanh long, sinh tố dứa, chanh leo đá, chanh leo nóng, chanh tuyết.	6		6		Trần Hạnh Ho
13	23/09/2017	Bài 5: Thực hành pha sinh tố đu đủ cốt dứa, mocktai cam- dứa – chanh, mocktai pinacolada.	6		6		Trần Hạnh Ho
14	27/09/2017	Bài 6: Thực hành sinh tố chuối – chanh – bơ – xoài - cam, sữa chua	6		6		Trần Hạnh Ho

15	28/09/2017	Bài 7: Sữa chua cam, các loại nước ép, cocktail wishkysoul – B52 – và một số loại cocktail thông dụng, Kiểm tra	5		2	3	Trần Hạnh Ho
		<b>Modul 1: Tâm lý và kỹ năng giao tiếp</b>	<b>45</b>	<b>21,5</b>	<b>20,5</b>	<b>3</b>	Lê Thị Quyên
16	01, 2/10/2017	Bài 1: Những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch	10	5	5		Lê Thị Quyên
17	03,4//10/2017	Bài 2: Tâm lý khách du lịch	10	5	4	1	Lê Thị Quyên
18	05,6/10/2017	Bài 3: Kỹ năng giao tiếp ứng xử	13	6.5	6.5		Lê Thị Quyên
19	09, 10/10/2017	Bài 4: Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch Kiểm tra	12	5	5	2	Lê Thị Quyên
		<b>Modul 2: Văn hóa du lịch</b>	<b>30</b>			<b>2</b>	
20	11/10/2017	Bài 1: Những vấn đề chung về văn hóa du lịch	6,5	6,5			Lê Thị Tuyết
21	12/10/2017	Bài 2: Các thành tố của văn hóa Việt Nam	6,5	6,5			Lê Thị Tuyết
22	13/10/2017	Bài 2: Các thành tố của văn hóa Việt Nam (tiếp)	6,5	5,5		1	Lê Thị Tuyết
23	16/10/2017	Kiểm tra modul Tâm lý và kỹ năng giao tiếp	6,5	6,5			Lê Thị Tuyết
24	17/10/2017	Bài 2: Các thành tố của văn hóa Việt Nam (tiếp)	6,5	6,5			Lê Thị Tuyết
25	18/10/2017	Bài 3: Nhận diện và khai thác các giá trị văn hóa trong kinh doanh du lịch Kiểm tra	4	3		1	Lê Thị Tuyết
		<b>Modul 3: Hướng dẫn du lịch</b>	<b>60</b>	<b>57</b>		<b>3</b>	
26	19/10/2017	Bài 1: Các vấn đề lý thuyết về nghiệp vụ hướng dẫn và thuyết minh du lịch	6,5	6,5			Lê Thị Tuyết
27	20/10/2017	Bài 2: Quy trình tổ chức hoạt động thuyết minh du lịch	6,5	6,5			Lê Thị Tuyết
28	23/10/2017	Bài 2: Quy trình tổ chức hoạt động thuyết minh du lịch ( tiếp)	6,5	5,5		1	Lê Thị Tuyết
29	24/10/2017	Kiểm tra modul Văn hóa du lịch	6,5	6,5			Lê Thị Tuyết
30	25/10/2017	Bài thực hành số 1: Tạo ấn tượng ban đầu	6,5		6,5		Lê Thị Tuyết
31	26/10/2017	Bài thực hành số 2: Giao tiếp trong hướng dẫn du lịch	6,5		6,5		Lê Thị Tuyết
32	27/10/2017	Bài thực hành số 3: Xây dựng bài thuyết minh	6,5		6,5		Lê Thị Tuyết
33	30/10/2017	Bài thực hành số 4: Thuyết minh tại điểm	6,5		6,5		Lê Thị Tuyết
34	31/10/2017	Bài thực hành số 5: Quản lý đoàn và trả lời câu hỏi	6,5		6,5		Lê Thị Tuyết
35	01/11/2017	Bài thực hành số 6: Tạo ấn tượng khi kết thúc chương trình	6		6		Lê Thị Tuyết
36	02/11/2017	Kiểm tra	2			2	Lê Thị Tuyết

		<b>Modul 4: Nghiệp vụ bán hàng</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	
38	03/11/2017	Bài 1: Khái niệm về nghề bán hàng	3	3			Khoa kinh tế
		Bài 2: Vai trò của nghề bán hàng	3		3		Khoa kinh tế
39	06/11/2017	Bài 3: Người bán hàng chuyên nghiệp	3	3			Khoa kinh tế
		Bài 4: Người bán hàng chuyên nghiệp (tiếp)	3		2	1	Khoa kinh tế
40	07/11/2017	Bài 5: Nghiệp vụ bán hàng cho khách du lịch	3	2	1		Khoa kinh tế
		Bài 6: Nghiệp vụ bán hàng cho khách du lịch (tiếp)	3		3		Khoa kinh tế
41	08/11/2017	Bài 7: Nghiệp vụ bán hàng cho khách du lịch (tiếp)	3		3		Khoa kinh tế
		Bài 8: Kỹ năng bán hàng cho khách du lịch	3	2	1		Khoa kinh tế
42	09/11/2017	Bài 9: Kỹ năng bán hàng cho khách du lịch (tiếp)	3		3		Khoa kinh tế
		Bài 10: Kỹ năng bán hàng cho khách du lịch + ôn tập + kiểm tra	3		2	1	Khoa kinh tế
43	Từ ngày 10/11/2017 đến ngày 26/11/2017	Thực tập tại cơ sở					Nguyễn Văn Cường
		Kiểm tra					
44	Từ 27/11/2017 đến 01/12/2017	Ôn thi tốt nghiệp					Tự ôn
45	02/12/2017	Thi tốt nghiệp Môn Lý thuyết nghề					Phòng Đào tạo
46	02/12/2017	Thi tốt nghiệp Môn Thực hành nghề					Phòng Đào tạo
47	10/12/2017	Bế giảng và phát chứng chỉ nghề					Phòng Đào tạo

Ngày 29 tháng 8 năm 2017  
**NGƯỜI LẬP**

**HIỆU TRƯỞNG**

**(Đã ký)**

**Lương Văn Sinh**

**(Đã ký)**

**Phạm Thị Huệ**

**LỊCH ĐÀO TẠO**  
**LỚP SƠ CẤP NGHỀ NGHIỆP VỤ DU LỊCH GIA ĐÌNH K7**  
**THEO MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM NĂM 2017**

Thời gian đào tạo: 3,0 tháng (Từ ngày 10/10/2017 đến 10/12/2017)

Địa điểm: Trung tâm học tập Cộng đồng xã Na Mèo, Quan Sơn, Thanh Hóa

STT	Ngày tháng	Nội dung	Thời gian (giờ)			Họ và tên cán bộ, giáo viên giảng dạy	
			Tổng số	LT	TH		KT
1	10/9/2017	Khai giảng				Phòng Đào tạo Ban giám hiệu	
		<b>Modul 1: Tâm lý và kỹ năng giao tiếp</b>	<b>45</b>	<b>21,5</b>	<b>20,5</b>	<b>3</b>	Lê Thị Quyên
2	11, 12/9/2017	Bài 1: Những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch	10	5	5		Lê Thị Quyên
3	13, 14/9/2017	Bài 2: Tâm lý khách du lịch	10	5	4	1	Lê Thị Quyên
4	15, 18/9/2017	Bài 3: Kỹ năng giao tiếp ứng xử	13	6.5	6.5		Lê Thị Quyên
5	19, 20/9/2017	Bài 4: Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch	12	5	5	2	Lê Thị Quyên
6	21/9/2017	Kiểm tra					
		<b>Modul 4: Nghiệp vụ bán hàng</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	
7	22/9/2017	Bài 1: Khái niệm về nghề bán hàng	3	3			Khoa Kinh tế
		Bài 2: Vai trò của nghề bán hàng	3		3		Khoa Kinh tế
8	25/9/2017	Bài 3: Người bán hàng chuyên nghiệp	3	3			Khoa Kinh tế
		Bài 4: Người bán hàng chuyên nghiệp (tiếp)	3		2	1	Khoa Kinh tế
9	26/9/2017	Bài 5: Nghiệp vụ bán hàng cho khách du lịch	3	2	1		Khoa Kinh tế
		Bài 6: Nghiệp vụ bán hàng cho khách du lịch (tiếp)	3		3		Khoa Kinh tế
10	27/9/2017	Bài 7: Nghiệp vụ bán hàng cho khách du lịch (tiếp)	3		3		Khoa Kinh tế
		Bài 8: Kỹ năng bán hàng cho khách du lịch	3	2	1		Khoa Kinh tế
11	28/9/2017	Bài 9: Kỹ năng bán hàng cho khách du lịch (tiếp)	3		3		Khoa Kinh tế
		Bài 10: Kỹ năng bán hàng cho khách du lịch + ôn tập + kiểm tra	3		2	1	Khoa Kinh tế
		<b>Modul 2: Văn hóa du lịch</b>	<b>30</b>			<b>2</b>	
12	29/9/2017	Bài 1: Những vấn đề chung về văn hóa du lịch	6,5	6,5			Lê Thị Hương

13	02/10/2017	Bài 2: Các thành tố của văn hóa Việt Nam	6,5	6,5			Lê Thị Hương
14	03/10/2017	Bài 2: Các thành tố của văn hóa Việt Nam (tiếp)	6,5	5,5		1	Lê Thị Hương
15	04/10/2017	Bài 2: Các thành tố của văn hóa Việt Nam (tiếp)	6,5	6,5			Lê Thị Hương
16	05/10/2017	Bài 3: Nhận diện và khai thác các giá trị văn hóa trong kinh doanh du lịch	4	3		1	Lê Thị Hương
17	06/10/2017	Kiểm tra					Lê Thị Hương
		<b>Modul 3: Hướng dẫn du lịch</b>	<b>60</b>	<b>57</b>		<b>3</b>	
18	09/10/2017	Bài 1: Các vấn đề lý thuyết về nghiệp vụ hướng dẫn và thuyết minh du lịch	6,5	6,5			Lê Thị Hương
19	10/10/2017	Bài 2: Quy trình tổ chức hoạt động thuyết minh du lịch	6,5	6,5			Lê Thị Hương
20	11/10/2017	Bài 2: Quy trình tổ chức hoạt động thuyết minh du lịch ( tiếp)	6,5	5,5		1	Lê Thị Hương
21	12/10/2017	Bài thực hành số 1: Tạo ấn tượng ban đầu	6,5		6,5		Lê Thị Hương
22	13/10/2017	Bài thực hành số 2: Giao tiếp trong hướng dẫn du lịch	6,5		6,5		Lê Thị Hương
23	16/10/2017	Bài thực hành số 3: Xây dựng bài thuyết minh	6,5		6,5		Lê Thị Hương
24	17/10/2017	Bài thực hành số 4: Thuyết minh tại điểm	6,5		6,5		Lê Thị Hương
25	18/10/2017	Bài thực hành số 5: Quản lý đoàn và trả lời câu hỏi	6,5		6,5		Lê Thị Hương
26	19/10/2017	Bài thực hành số 6: Tạo ấn tượng khi kết thúc chương trình	6		6		Lê Thị Hương
27	20/10/2017	Kiểm tra	2			2	
		<b>Modul 5: Kỹ thuật pha chế đồ uống</b>	<b>80</b>	<b>10</b>	<b>64</b>	<b>6</b>	
28	23/10/2017	Bài 1: Giới thiệu về bar	6,5	6,5			Trần Hạnh Hoa
29	24/10/2017	Bài 1: Giới thiệu về bar	3,5	3,5			Trần Hạnh Hoa
30	25/10/2017	Bài 2: Thực hành pha chế trà, ca cao, cafe ba màu, nước chanh nóng – đá, sinh tố dâu.	6		6		Trần Hạnh Hoa
31	26/10/2017	Bài 3: Thực hành pha capuchino, cà phê nâu đá – đen đá, bạc sữa.	6		6		Trần Hạnh Hoa
33	27/10/2017	Bài 4: Sinh tố thanh long, sinh tố dứa, chanh leo đá, chanh leo nóng, chanh tuyết.	6		6		Trần Hạnh Hoa
34	28/10/2017	Bài 5: Thực hành pha sinh tố đu đủ cốt dứa, mocktai cam- dứa – chanh, mocktai pinacolada.	6		6		Trần Hạnh Hoa
35	30/10/2017	Bài 6: Thực hành sinh tố chuối – chanh – bơ – xoài - cam, sữa chua	6		6		Trần Hạnh Hoa
36	31/10/2017	Bài 7: Sữa chua cam, các loại nước ép, cocktail wishkysoul – B52 – và một số loại cocktail thông dụng Kiểm tra	5		2	3	Trần Hạnh Hoa

37	01/11/2017	Bài 2: Thực hành pha chế trà, ca cao, cafe ba màu, nước chanh nóng – đá, sinh tố dâu.	6		6		Trần Hạnh Hoa
38	02/11/2017	Bài 3: Thực hành pha capuchino, cà phê nâu đá – đen đá, bạc sữa.	6		6		Trần Hạnh Hoa
39	03/11/2017	Bài 4: Sinh tố thanh long, sinh tố dứa, chanh leo đá, chanh leo nóng, chanh tuyết.	6		6		Trần Hạnh Hoa
40	04/11/2017	Bài 5: Thực hành pha sinh tố đu đủ cốt dứa, mocktai cam- dứa – chanh, mocktai pinacolada.	6		6		Trần Hạnh Hoa
41	05/11/2017	Bài 6: Thực hành sinh tố chuối – chanh – bơ – xoài - cam, sữa chua	6		6		Trần Hạnh Hoa
42	06/11/2017	Bài 7: Sữa chua cam, các loại nước ép, cocktail wishkysoul – B52 – và một số loại cocktail thông dụng, Kiểm tra	5		2	3	Trần Hạnh Hoa
43	Từ ngày 10/11/2017 đến ngày 26/11/2017	Thực tập tại cơ sở Kiểm tra					Lê Thị Vân Anh
44	Từ 27/11/2017 đến 01/12/2017	Ôn thi tốt nghiệp					
45	02/12/2017	Thi tốt nghiệp Môn Lý thuyết nghề					Phòng Đào tạo
46	02/12/2017	Thi tốt nghiệp Môn Thực hành nghề					Phòng Đào tạo
47	10/12/2017	Bế giảng và phát chứng chỉ nghề					Phòng Đào tạo

Ngày 29 tháng 8 năm 2017  
NGƯỜI LẬP

**HIỆU TRƯỞNG**

**(Đã ký)**

**Lương Văn Sinh**

**(Đã ký)**

**Phạm Thị Huệ**