

**THỜI KHÓA BIỂU HỌC TẬP**  
( Tháng 03/2018)

Lớp: TCN Kỹ thuật chế biến món ăn K19(CBMA19A)

Tuần	Thứ	Ngày tháng	Môn học	Giờ TH	Tiết học	Giáo viên	Phòng học
1	5	01/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn Thị Ngọc	B201
	6	02/3	Quản trị tác nghiệp	5	Sáng	Bùi Bích Phương	B201
2	2	05/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn Thị Ngọc	B201
	3	06/3	Quản trị tác nghiệp	5	Sáng	Bùi Bích Phương	B201
	4	07/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn Thị Ngọc	B201
	5	08/3	Quản trị tác nghiệp	5	Sáng	Bùi Bích Phương	B201
	6	09/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn Thị Ngọc	B201
3	2	12/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn Thị Ngọc	B201
	3	13/3	Kỹ năng sống	5	Sáng	Lê Thị Quyên	B201
	4	14/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn Thị Ngọc	B201
	5	15/3	Kỹ năng sống	5	Sáng	Lê Thị Quyên	B201
	6	16/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn Thị Ngọc	B201
4	2	19/3	Nhận dụng cụ, vệ sinh			Dương Thị Thắm	C202
	3	20/3	KT Pha chế đồ uống	4	Sáng	Dương Thị Thắm	C202
	4	21/3	KT Pha chế đồ uống	4	Sáng	Dương Thị Thắm	C202
	5	22/3	KT Pha chế đồ uống	4	Sáng	Dương Thị Thắm	C202
	6	23/3	KT Pha chế đồ uống	4	Sáng	Dương Thị Thắm	C202
5	2	26/3	KT Pha chế đồ uống	4	Sáng	Dương Thị Thắm	C202
	3	27/3	KT Pha chế đồ uống	4	Sáng	Dương Thị Thắm	C202
	4	28/3	KT Pha chế đồ uống	4	Sáng	Dương Thị Thắm	C202
	5	29/3	KT Pha chế đồ uống	4	Sáng	Dương Thị Thắm	C202
	6	30/3	KTHM Kỹ thuật PCĐU		Sáng	Phòng ĐT, Khoa DL	C202

Ghi chú: Môn KT pha chế đồ uống buổi chiều học sinh thực hành tại cơ sở

Ngày 27 tháng 02 năm 2018

**P.HIỆU TRƯỞNG**

**PT PHÒNG ĐÀO TẠO**

**NGƯỜI LẬP**

(Đã ký)

(Đã ký)

(Đã ký)

**Nguyễn Xuân Hạ**

**Phạm Thị Huệ**

**Trần Thị Chiên**

**THỜI KHÓA BIỂU HỌC TẬP**  
( Tháng 03/2018)

Lớp: TCN Kỹ thuật chế biến món ăn K19(CBMA19B)

Tuần	Thứ	Ngày tháng	Môn học	Giờ TH	Tiết học	Giáo viên	Phòng học
1	5	01/3	Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	6	02/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
2	2	05/3	Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	3	06/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	4	07/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	5	08/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	6	09/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
3	2	12/3	Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	3	13/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	4	14/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	5	15/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	6	16/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
4	2	19/3	Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	3	20/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	4	21/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	5	22/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	6	23/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
5	2	26/3	Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	3	27/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	4	28/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	5	29/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103
	6	30/3		8	C.ngày	Nguyễn Huy Tuyền	C103

Ngày 27 tháng 02 năm 2018

**P.HIỆU TRƯỞNG**

**PT PHÒNG ĐÀO TẠO**

**NGƯỜI LẬP**

(Đã ký)

(Đã ký)

(Đã ký)

**Nguyễn Xuân Hạ**

**Phạm Thị Huệ**

**Trần Thị Chiên**

**THỜI KHÓA BIỂU HỌC TẬP**  
**( Tháng 03/2018)**

**Lớp: TCN Kỹ thuật chế biến món ăn K19(CBMA19C)**

<b>Tuần</b>	<b>Thứ</b>	<b>Ngày tháng</b>	<b>Môn học</b>	<b>Giờ TH</b>	<b>Tiết học</b>	<b>Giáo viên</b>	<b>Phòng học</b>
1	5	01/3	Nhận dụng cụ, vệ sinh			Lê Đình Hiệp	C102
	6	02/3	Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
2	2	05/3	Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	3	06/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	4	07/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	5	08/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	6	09/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
3	2	12/3	Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	3	13/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	4	14/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	5	15/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	6	16/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
4	2	19/3	Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	3	20/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	4	21/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	5	22/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	6	23/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
5	2	26/3	Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	3	27/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	4	28/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	5	29/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102
	6	30/3		4	Sáng	Lê Đình Hiệp	C102

*Ghi chú: Buổi chiều học sinh thực hành tại cơ sở*

Ngày 27 tháng 02 năm 2018

**P.HIỆU TRƯỞNG**

**PT PHÒNG ĐÀO TẠO**

**NGƯỜI LẬP**

**(Đã ký)**

**(Đã ký)**

**(Đã ký)**

**Nguyễn Xuân Hạ**

**Phạm Thị Huệ**

**Trần Thị Chiên**

**THỜI KHÓA BIỂU HỌC TẬP**  
( Tháng 03/2018)

Lớp: TCN Kỹ thuật chế biến món ăn K19(CBMA19H)

Tuần	Thứ	Ngày tháng	Môn học	Giờ TH	Tiết học	Giáo viên	Phòng học
1	5	01/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn T Lan Anh	B202
	6	02/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn T Lan Anh	B202
2	2	05/3	Giáo dục QP-AN	4	Sáng	Mai Trung Thành	Sân TT,B202
	3	06/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn T Lan Anh	B202
	4	07/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn T Lan Anh	B202
	5	08/3	Ôn KT kết thúc học kì 3			Tự ôn	B202
	6	09/3	Ôn KT kết thúc học kì 3			Tự ôn	B202
	3	2	12/3	KTHM môn Quản trị TN		Chiều	Phòng ĐT, Khoa KT
3		13/3	KTHM TL &KNGTU'XVKDL		Chiều	Phòng ĐT, Khoa KT	B202
4		14/3	KTHM môn Văn hóa ẩm thực		Chiều	Phòng ĐT, Khoa KT	B202
5		15/3	KTHM môn XDTĐ		Chiều	Phòng ĐT, Khoa KT	B202
6		16/3	KTHM môn Hạch toán định mức		Chiều	Phòng ĐT, Khoa KT	B202
4	2	19/3	KTHM môn Tổng quan DL&KS		Chiều	Phòng ĐT, Khoa KT	B202
	3	20/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn T Lan Anh	B202
	4	21/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn T Lan Anh	B202
	5	22/3	Giáo dục QP-AN	4	Sáng	Mai Trung Thành	Sân TT, B202
	6	23/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn T Lan Anh	B202
5	2	26/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn T Lan Anh	B202
	3	27/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn T Lan Anh	B202
	4	28/3	Giáo dục QP- AN	4	Sáng	Mai Trung Thành	Sân TT,B202
	5	29/3	KTHM môn GDQP-AN		Sáng	Khoa KHCB	Sân TT,B202
	6	30/3	Tiếng anh chuyên ngành	5	Sáng	Nguyễn T Lan Anh	B202

Ngày 27 tháng 02 năm 2018

**P.HIỆU TRƯỞNG**

**PT PHÒNG ĐÀO TẠO**

**NGƯỜI LẬP**

(Đã ký)

(Đã ký)

(Đã ký)

**Nguyễn Xuân Hạ**

**Phạm Thị Huệ**

**Trần Thị Chiên**

**THỜI KHÓA BIỂU HỌC TẬP**  
( Tháng 03/2018)

Lớp: TCN Kỹ thuật chế biến món ăn K19(CBMA19M)

Tuần	Thứ	Ngày tháng	Môn học	Giờ TH	Tiết học	Giáo viên	Phòng học
1	5	01/3	Nghiệp vụ nhà hàng	9	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo	C404
	6	02/3	Nghiệp vụ nhà hàng	8	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo	C404
2	2	05/3	Nghiệp vụ nhà hàng	8	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo	C404
	3	06/3	Nghiệp vụ nhà hàng	8	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo	C404
	4	07/3	Nghiệp vụ nhà hàng	8	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo	C404
	5	08/3	Nghiệp vụ nhà hàng	8	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo	C404
	6	09/3	Nghiệp vụ nhà hàng	8	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo	C404
	3	2	12/3	Nghiệp vụ nhà hàng	8	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo
3		13/3	Nghiệp vụ nhà hàng	8	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo	C404
4		14/3	Nghiệp vụ nhà hàng	8	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo	C404
5		15/3	Nghiệp vụ nhà hàng	8	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo	C404
6		16/3	Nghiệp vụ nhà hàng	8	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo	C404
4	2	19/3	Nghiệp vụ nhà hàng	8	C.ngày	Lê Thị Thanh Thảo	C404
	3	20/3	KTHM NV nhà hàng		Sáng	P.Đào, Khoa DL	C404
	4	21/3	Quản trị tác nghiệp	5	Sáng	Bùi Bích Phương	B301
	5	22/3	Kỹ năng sống	5	Sáng	Lê Thị Quyên	B301
	6	23/3	Quản trị tác nghiệp	5	Sáng	Bùi Bích Phương	B301
5	2	26/3	Quản trị tác nghiệp	5	Sáng	Bùi Bích Phương	B301
	3	27/3	Kỹ năng sống	5	Sáng	Lê Thị Quyên	B301
	4	28/3	Quản trị tác nghiệp	5	Sáng	Bùi Bích Phương	B301
	5	29/3	Kỹ năng sống	5	Sáng	Lê Thị Quyên	B301
	6	30/3	Quản trị tác nghiệp	5	Sáng	Bùi Bích Phương	B301

Ngày 27 tháng 02 năm 2018

**P.HIỆU TRƯỞNG**

**PT PHÒNG ĐÀO TẠO**

**NGƯỜI LẬP**

(Đã ký)

(Đã ký)

(Đã ký)

**Nguyễn Xuân Hạ**

**Phạm Thị Huệ**

**Trần Thị Chiên**

**THỜI KHÓA BIỂU HỌC TẬP**  
( Tháng 03/2018)

Lớp: TCN Kỹ thuật chế biến món ăn K20(CBMA20A)

Tuần	Thứ	Ngày tháng	Môn học	Giờ TH	Tiết học	Giáo viên	Phòng học
1	5	01/3	Nghiệp vụ lưu trú	8	C.ngày	Lê Thị Thúy	Xưởng TH mới
	6	02/3	Nghiệp vụ lưu trú	8	C.ngày	Lê Thị Thúy	Xưởng TH mới
2	2	05/3	Nghiệp vụ lưu trú	8	C.ngày	Lê Thị Thúy	Xưởng TH mới
	3	06/3	Nghiệp vụ lưu trú	8	C.ngày	Lê Thị Thúy	Xưởng TH mới
	4	07/3	Nghiệp vụ lưu trú	8	C.ngày	Lê Thị Thúy	Xưởng TH mới
	5	08/3	Nghiệp vụ lưu trú	5	C.ngày	Lê Thị Thúy	Xưởng TH mới
	6	09/3	KTHM môn NV lưu trú			Phòng ĐT, Khoa DL	Xưởng TH mới
3	2	12/3	Nhận dụng cụ, vệ sinh			Phạm Thị Mai	C101
	3	13/3	Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	8	C.ngày	Phạm Thị Mai	C101
	4	14/3		8	C.ngày	Phạm Thị Mai	C101
	5	15/3		8	C.ngày	Phạm Thị Mai	C101
	6	16/3		8	C.ngày	Phạm Thị Mai	C101
4	2	19/3		Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	8	C.ngày	Phạm Thị Mai
	3	20/3	8		C.ngày	Phạm Thị Mai	C101
	4	21/3	8		C.ngày	Phạm Thị Mai	C101
	5	22/3	8		C.ngày	Phạm Thị Mai	C101
	6	23/3	8		C.ngày	Phạm Thị Mai	C101
5	2	26/3	Chế biến món ăn (Phần thực hành chế biến món ăn)	8	C.ngày	Phạm Thị Mai	C101
	3	27/3		8	C.ngày	Phạm Thị Mai	C101
	4	28/3		8	C.ngày	Phạm Thị Mai	C101
	5	29/3		8	C.ngày	Phạm Thị Mai	C101
	6	30/3		8	C.ngày	Phạm Thị Mai	C101

Ngày 27 tháng 02 năm 2018

**P.HIỆU TRƯỞNG**

**PT PHÒNG ĐÀO TẠO**

**NGƯỜI LẬP**

(Đã ký)

(Đã ký)

(Đã ký)

**Nguyễn Xuân Hạ**

**Phạm Thị Huệ**

**Trần Thị Chiên**

**THỜI KHÓA BIỂU HỌC TẬP**  
( Tháng 03/2018)

Lớp: TCN Kỹ thuật chế biến món ăn K20(CBMA20B)

Tuần	Thứ	Ngày tháng	Môn học	Giờ TH	Tiết học	Giáo viên	Phòng học
1	5	01/3	Hạch toán định mức	5	Sáng	Bùi Thị Thu Hiền	B302
	6	02/3	Văn hóa ẩm thực	5	Sáng	Phạm Thị Thu Hiền	B302
2	2	05/3	Văn hóa ẩm thực	5	Sáng	Phạm Thị Thu Hiền	B302
	3	06/3	Hạch toán định mức	5	Sáng	Bùi Thị Thu Hiền	B302
	4	07/3	Văn hóa ẩm thực	5	Sáng	Phạm Thị Thu Hiền	B302
	5	08/3	Tiếng anh cơ bản	5	Sáng	Nguyễn Thị Lan Anh	B302
	6	09/3	Văn hóa ẩm thực	5	Sáng	Phạm Thị Thu Hiền	B302
3	2	12/3	Tiếng anh cơ bản	5	Sáng	Nguyễn Thị Lan Anh	B302
	3	13/3	Hạch toán định mức	5	Sáng	Bùi Thị Thu Hiền	B302
	4	14/3	Tiếng anh cơ bản	5	Sáng	Nguyễn Thị Lan Anh	B302
	5	15/3	Văn hóa ẩm thực	5	Sáng	Phạm Thị Thu Hiền	B302
	6	16/3	Tiếng anh cơ bản	5	Sáng	Nguyễn Thị Lan Anh	B302
4	2	19/3	Tiếng anh cơ bản	5	Sáng	Nguyễn Thị Lan Anh	B302
	3	20/3	Văn hóa ẩm thực	5	Sáng	Phạm Thị Thu Hiền	B302
	4	21/3	Hạch toán định mức	5	Sáng	Bùi Thị Thu Hiền	B302
	5	22/3	Tiếng anh cơ bản	5	Sáng	Nguyễn Thị Lan Anh	B302
	6	23/3	Văn hóa ẩm thực	5	Sáng	Phạm Thị Thu Hiền	B302
5	2	26/3	Hạch toán định mức	5	Sáng	Bùi Thị Thu Hiền	B302
	3	27/3	Văn hóa ẩm thực	5	Sáng	Phạm Thị Thu Hiền	B302
	4	28/3	Tiếng anh cơ bản	5	Sáng	Nguyễn Thị Lan Anh	B302
	5	29/3	Hạch toán định mức	5	Sáng	Bùi Thị Thu Hiền	B302
	6	30/3	Văn hóa ẩm thực	5	Sáng	Phạm Thị Thu Hiền	B302

Ngày 27 tháng 02 năm 2018

**P.HIỆU TRƯỞNG**

**PT PHÒNG ĐÀO TẠO**

**NGƯỜI LẬP**

(Đã ký)

(Đã ký)

(Đã ký)

**Nguyễn Xuân Hạ**

**Phạm Thị Huệ**

**Trần Thị Chiên**

**THỜI KHÓA BIỂU HỌC TẬP**  
( Tháng 03/2018)

Lớp: TCN Kỹ thuật chế biến món ăn K20(CBMA20C)

Tuần	Thứ	Ngày tháng	Môn học	Giờ TH	Tiết học	Giáo viên	Phòng học
1	5	01/3	Chế biến món ăn (LT)	5	Sáng	Dương Thị Thắm	B303
	6	02/3	Chế biến món ăn (LT)	5	Sáng	Dương Thị Thắm	B303
2	2	05/3	Hạch toán định mức	5	Sáng	Bùi Thị Thu Hiền	B303
	3	06/3	Chế biến món ăn (LT)	5	Sáng	Dương Thị Thắm	B303
	4	07/3	Chế biến món ăn (LT)	5	Sáng	Dương Thị Thắm	B303
	5	08/3	Hạch toán định mức	5	Sáng	Bùi Thị Thu Hiền	B303
	6	09/3	Chế biến món ăn (LT)	5	Sáng	Dương Thị Thắm	B303
3	2	12/3	Hạch toán định mức	5	Sáng	Bùi Thị Thu Hiền	B303
	3	13/3	Chế biến món ăn (LT)	5	Sáng	Dương Thị Thắm	B303
	4	14/3	Chế biến món ăn (LT)	5	Sáng	Dương Thị Thắm	B303
	5	15/3	Hạch toán định mức	5	Sáng	Bùi Thị Thu Hiền	B303
	6	16/3	Chế biến món ăn (LT)	5	Sáng	Dương Thị Thắm	B303
4	2	19/3	Hạch toán định mức	5	Sáng	Bùi Thị Thu Hiền	B303
	3	20/3	Hạch toán định mức	5	Sáng	Bùi Thị Thu Hiền	B303
			Học nội quy xưởng xưởng, Nhận dụng cụ		Chiều	Vũ Ngọc Tính Vũ Thị Nga	D, T2
	4	21/3	Chế biến món ăn (Phân cắt thái tạo hình và tía hoa trang trí)	8	C. ngày	Vũ Thị Nga	D, T2
	5	22/3		8	C. ngày	Vũ Thị Nga	D, T2
	6	23/3		8	C. ngày	Vũ Thị Nga	D, T2
5	2	26/3		Chế biến món ăn (Phân cắt thái tạo hình và tía hoa trang trí)	8	C. ngày	Vũ Thị Nga
	3	27/3	8		C. ngày	Vũ Thị Nga	D, T2
	4	28/3	8		C. ngày	Vũ Thị Nga	D, T2
	5	29/3	8		C. ngày	Vũ Thị Nga	D, T2
	6	30/3	8		C. ngày	Vũ Thị Nga	D, T2

Ngày 27 tháng 02 năm 2018

**P.HIỆU TRƯỞNG**

**PT PHÒNG ĐÀO TẠO**

**NGƯỜI LẬP**

(Đã ký)

(Đã ký)

(Đã ký)

**Nguyễn Xuân Hạ**

**Phạm Thị Huệ**

**Trần Thị Chiên**