

**KẾ HOẠCH HỌC TẬP HỌC KỲ I - NĂM HỌC 2020 - 2021**  
**LỚP Quản lý và kinh doanh nhà hàng & dịch vụ ăn uống khóa 2019-2021 (QLNH 19)**  
**Từ 7/9/2020 → 9/1/2021 (18 tuần)**

Thời gian	Buổi	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7	Ghi chú
TUẦN 01 → 04 4 Tuần (7/9 → 3/10/2020)	Sáng (07h30 → 11h00)	SHCN (0,5g)	SHCN (0,5g)	Nhóm 1: Nghiệp vụ chế biến món ăn Âu	Tổ chức kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Nhóm 2: Nghiệp vụ chế biến món ăn Âu	Tổ chức kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống	
		Nhóm 1: Nghiệp vụ chế biến bánh Á	Nhóm 2: Nghiệp vụ chế biến bánh Á					
	Chiều (13h00 → 17h00)	VHPT	VHPT	VHPT	VHPT	VHPT-GDTEX	Anh văn (3t)-Cô Nhi (VHGDTX)	
TUẦN 05 → 11 7 Tuần (5/10 → 21/11/2020)	Sáng (07h30 → 11h00)	SHCN (0,5g)	SHCN (0,5g)	Nhóm 1: Nghiệp vụ chế biến món ăn Âu	Nhóm 1: Nghiệp vụ chế biến bánh Á	Nhóm 2: Nghiệp vụ chế biến bánh Á	Tổ chức kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống	
		Nhóm 1: Nghiệp vụ chế biến bánh Á	Nhóm 2: Nghiệp vụ chế biến bánh Á					
	Chiều (13h00 → 17h00)	VHPT	VHPT	VHPT	VHPT	VHPT-GDTEX	Anh văn (3t)-Cô Nhi (VHGDTX)	
TUẦN 12 → 15 4 Tuần (23/11 → 19/12/2020)	Sáng (07h30 → 11h00)	SHCN (0,5g)	SHCN (0,5g)	Nhóm 2: Nghiệp vụ chế biến món ăn Âu	Nhóm 1: Nghiệp vụ chế biến bánh Á	Nhóm 2: Nghiệp vụ chế biến bánh Á		
		Nhóm 1: Nghiệp vụ chế biến bánh Á	Nhóm 2: Nghiệp vụ chế biến bánh Á					
	Chiều (13h00 → 17h00)	VHPT	VHPT	VHPT	VHPT	VHPT-GDTEX	Anh văn (3t)-Cô Nhi (VHGDTX)	
TUẦN 16 → 18 3 Tuần (21/12 → 09/01/2021)	Sáng (07h30 → 11h00)	SHCN (0,5g)	SHCN (0,5g)	Nhóm 2: Nghiệp vụ chế biến món ăn Âu	Nhóm 1: Nghiệp vụ chế biến bánh Á	Nhóm 2: Nghiệp vụ chế biến bánh Á		
		Nhóm 1: Nghiệp vụ chế biến bánh Á	Nhóm 2: Nghiệp vụ chế biến bánh Á					
	Chiều (13h00 → 17h00)	VHPT-GDTEX	VHPT-GDTEX	VHPT-GDTEX	VHPT-GDTEX	VHPT-GDTEX	Anh văn (3t)-Cô Nhi (VHGDTX)	

Ghi chú: - VH 4 môn học từ thứ 2 đến 5

VHGDTX học từ thứ 7 đến thứ 7



Tạ Thị Thu Hồng

Ngày 4 tháng 9 năm 2020

TRƯỜNG KHOA

Lưu Ngọc Thanh