

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“  
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

11.09.2023 – 18.09.2023

დღეები	ლექც. და ლექც. და პრა. მეცადინ. დაწყ. – დამთ.	ჯგ № 29 - 2022 კონდიტერია		აუდიტორია	
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი		
ორშაბათი	1	9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	კარამელის სამუშაოები	მელიქაძე ლამარა	202
	2	10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	კარამელის სამუშაოები	მელიქაძე ლამარა	202
	3	11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	კარამელის სამუშაოები	მელიქაძე ლამარა	202
	4	12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	კარამელის სამუშაოები	მელიქაძე ლამარა	202
	5	13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მელიქაძე ლამარა	202
	6	14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მელიქაძე ლამარა	202
სამშაბათი	1	9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	ალადაშვილი მანანა	302
	2	10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	ალადაშვილი მანანა	302
	3	11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონირება/მარაგების კონტრ.	მელიქაძე ლამარა	302
	4	12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონირება/მარაგების კონტრ.	მელიქაძე ლამარა	302
	5	13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჯოლიანი ქეთი	302
	6	14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჯოლიანი ქეთი	302
ოთხშაბათი	1	9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	მელიქაძე ლამარა	202
	2	10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	მელიქაძე ლამარა	202
	3	11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	მელიქაძე ლამარა	202
	4	12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	მელიქაძე ლამარა	202
	5	13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	მელიქაძე ლამარა	202
	6	14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	მელიქაძე ლამარა	202
ხუთშაბათი	1	9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონირება/მარაგების კონტრ.	მელიქაძე ლამარა	202
	2	10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონირება/მარაგების კონტრ.	მელიქაძე ლამარა	202
	3	11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მელიქაძე ლამარა	202
	4	12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მელიქაძე ლამარა	202
	5	13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	მელიქაძე ლამარა	202
	6	14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	მელიქაძე ლამარა	202
პარასკევი	1	9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	მელიქაძე ლამარა	202
	2	10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	მელიქაძე ლამარა	202
	3	11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მელიქაძე ლამარა	202
	4	12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მელიქაძე ლამარა	202
	5	13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	ინფორმაციული წიგნიერება 1	ქეთევან უზუნაშვილი	307
	6	14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	ინფორმაციული წიგნიერება 1	ქეთევან უზუნაშვილი	307