

შეთანხმებულია დირექტორის მოადგილე
სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების



1.07.2024–09.09.2024

ჯგ№ 16–2023— კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლექც. და ლემს. და პრა. მეცადინ. დანაყოფი — დამთ.	ჯგ№ 16–2023— კულინარიის ხელოვნება		
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	საბუღალტრო
ორშაბათი	1 9 ³⁰ –10 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	2 10 ³⁰ –11 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	3 11 ³⁰ –12 ²⁰	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	302
	4 12 ³⁵ –13 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	302
	5 13 ³⁵ –14 ²⁵	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	101
	6 14 ³⁵ –15 ²⁵	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	101
7 15 ³⁵ –16 ²⁵	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302	
8 16 ³⁵ –17 ²⁵	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302	
სამშაბათი	1 9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	2 10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	3 11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	4 12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	5 13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	6 14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
ოთხშაბათი	1 9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	2 10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	3 11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	4 12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	5 13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	6 14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
ხუთშაბათი	1 9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	2 10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	3 11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	4 12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	5 13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	6 14 ³⁵ –15 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
პარაკევი	1 9 ³⁰ –10 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	2 10 ³⁰ –11 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	3 11 ³⁰ –12 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	4 12 ³⁵ –13 ²⁵	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	5 13 ³⁵ –14 ²⁵	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გოგი ბაზანდარაშვილი	101
	6 14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	გოგი ბაზანდარაშვილი	101

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:  ო. ციციშვილი