

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



08.07.2024-09.09.2024

ჯგ № 17-2023—კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლექც. და ლექც. და პრა. მუშაობის დაწყ. დამთ.	მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	აუდიტორია
ორშაბათი	5 13 ³⁵ -14 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	101
	6 14 ³⁵ -15 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	101
	7 15 ³⁰ -16 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	უორაუოლიანი ქეთი	101
	8 16 ³⁰ -17 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	უორაუოლიანი ქეთი	101
	9 17 ³⁰ -18 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	10 18 ³⁰ -19 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
სამშაბაძ	7 15 ³⁰ -16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	8 16 ³⁰ -17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	9 17 ³⁰ -18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	10 18 ³⁰ -19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	11 19 ³⁰ -20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	12 20 ³⁰ -21 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მანანა წერეთელი	101
ოთხშაბათი	7 15 ³⁰ -16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	8 16 ³⁰ -17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	9 17 ³⁰ -18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	10 18 ³⁰ -19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	11 19 ³⁰ -20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	12 20 ³⁰ -21 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	101
ხუთშ	6 14 ³⁵ -15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მანანა წერეთელი	302
	7 15 ³⁰ -16 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	8 16 ³⁰ -17 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	9 17 ³⁰ -18 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	10 18 ³⁰ -19 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მანანა წერეთელი	101
	11 19 ³⁰ -20 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მანანა წერეთელი	101
12 20 ³⁰ -21 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მანანა წერეთელი	101	
	7 15 ³⁰ -16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	302
	8 16 ³⁰ -17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	302
	9 17 ³⁰ -18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	302
	10 18 ³⁰ -19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	302
	11 19 ³⁰ -20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძ. მომზადება	მანანა წერეთელი	302
	12 20 ³⁰ -21 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მანანა წერეთელი	

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

ო. ციციშვილი