



სსიპ კოლეჯი „მერმისი“  
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

02-12.2024-09.12.2024

ჯგ№19-2023 კონდიტერია

დღეები	ლექს. და ლექს. და პრა. მეცადინ. დანაწი. დამი.	მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	აუდიტორია
ორშაბათი	1 9 <sup>30</sup> -10 <sup>20</sup>	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჟანიძე	202
	2 10 <sup>30</sup> -11 <sup>20</sup>	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჟანიძე	202
	3 11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	403
	4 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	403
	5 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	გიორგი ლობჟანიძე	202
	6 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	გიორგი ლობჟანიძე	202
სამშაბათი	7 15 <sup>35</sup> -16 <sup>25</sup>	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	გიორგი ლობჟანიძე	202
	1 9 <sup>30</sup> -10 <sup>20</sup>	ვაუჩინების, საკონ სოუსების, ჭიქურ, უელესა და მარმ მომზ	ეკა ბაღდავაძე	202
	2 10 <sup>30</sup> -11 <sup>20</sup>	ვაუჩინების, საკონ სოუსების, ჭიქურ, უელესა და მარმ მომზ	ეკა ბაღდავაძე	202
	3 11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	ვაუჩინების, საკონ სოუსების, ჭიქურ, უელესა და მარმ მომზ	ეკა ბაღდავაძე	202
	4 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	ვაუჩინების, საკონ სოუსების, ჭიქურ, უელესა და მარმ მომზ	ეკა ბაღდავაძე	202
	5 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	გიორგი ლობჟანიძე	202
ოთხშაბათი	6 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	გიორგი ლობჟანიძე	202
	1 9 <sup>30</sup> -10 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ბელა დემეტრაშვილი	202
	2 10 <sup>30</sup> -11 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ბელა დემეტრაშვილი	202
	3 11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	202
	5 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>			
ხუთშაბათი	6 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>			
	1 9 <sup>30</sup> -10 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ბელა დემეტრაშვილი	202
	2 10 <sup>30</sup> -11 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ბელა დემეტრაშვილი	202
	3 11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	202
	5 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	202
	6 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	403
პარასკევი	7 15 <sup>35</sup> -16 <sup>25</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	403
	1 9 <sup>30</sup> -10 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	2 10 <sup>30</sup> -11 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	3 11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	5 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
6 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202	

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

 ო. ციციშვილი





სსიპ კოლეჯი „მერმისი“  
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

09.12.2024–16.12.2024

ჯგ№19–2023 კონდიტერია

დღეები	ლექც. და ლექს. და პრა. მეცადინ. დაწყ. – დამთ.	ჯგ№19–2023 კონდიტერია		
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	აუდიტორია
ორშაბათი	1 9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჯანიძე	202
	2 10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჯანიძე	202
	3 11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	403
	4 12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	403
	5 13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	გიორგი ლობჯანიძე	202
	6 14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	გიორგი ლობჯანიძე	202
	7 15 <sup>35</sup> –16 <sup>25</sup>	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	გიორგი ლობჯანიძე	202
სამშაბათი	1 9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	ვაჟინების, საკონ სოუსების, ჭიქურ, ყელესა და მარმ მომზ	ეკა ბაღდავაძე	202
	2 10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	ვაჟინების, საკონ სოუსების, ჭიქურ, ყელესა და მარმ მომზ	ეკა ბაღდავაძე	202
	3 11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	ვაჟინების, საკონ სოუსების, ჭიქურ, ყელესა და მარმ მომზ	ეკა ბაღდავაძე	202
	4 12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	ვაჟინების, საკონ სოუსების, ჭიქურ, ყელესა და მარმ მომზ	ეკა ბაღდავაძე	202
	5 13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ./მარაგების კონტროლი	გიორგი ლობჯანიძე	202
	6 14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ./მარაგების კონტროლი	გიორგი ლობჯანიძე	202
ოთხშაბათი	1 9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ბელა დემეტრაშვილი	202
	2 10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ბელა დემეტრაშვილი	202
	3 11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4 12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	202
	5 13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	
	6 14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	
ხუთშაბათი	1 9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	2 10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	3 11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	4 12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	5 13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	6 14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	403
	7 15 <sup>35</sup> –16 <sup>25</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	403
პარაკევი	1 9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	2 10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	3 11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4 12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	5 13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	6 14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

ო. ციციშვილი





სსიპ კოლეჯი „მერმისი“  
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

16.12.2024–3.02.2025

ჯგ№19–2023 კონდიტერია

დღეები	ლექს. და ლექს. და პრა. მეცადინ.	დანიე – დამთ.	კონდიტერია		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჯანიძე	202
	2	10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჯანიძე	202
	3	11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	403
	4	12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	403
	5	13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	გიორგი ლობჯანიძე	202
	6	14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	გიორგი ლობჯანიძე	202
	7	15 <sup>35</sup> –16 <sup>25</sup>	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	გიორგი ლობჯანიძე	202
სამშაბათი	1	9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	ვაჟინების, საკონ სოუსების, ჭიქურ, უელესა და მარმ მომზ	ეკა ბაღდავაძე	202
	2	10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	ვაჟინების, საკონ სოუსების, ჭიქურ, უელესა და მარმ მომზ	ეკა ბაღდავაძე	202
	3	11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	ვაჟინების, საკონ სოუსების, ჭიქურ, უელესა და მარმ მომზ	ეკა ბაღდავაძე	202
	4	12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	ვაჟინების, საკონ სოუსების, ჭიქურ, უელესა და მარმ მომზ	ეკა ბაღდავაძე	202
	5	13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ./მარაგების კონტროლი	გიორგი ლობჯანიძე	202
	6	14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ./მარაგების კონტროლი	გიორგი ლობჯანიძე	202
ოთხშაბათი	1	9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ბელა დემეტრაშვილი	202
	2	10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ბელა დემეტრაშვილი	202
	3	11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4	12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	202
	5	13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	202
	6	14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	202
ხუთშაბათი	1	9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	2	10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	3	11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	4	12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	5	13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	6	14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	403
	7	15 <sup>35</sup> –16 <sup>25</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	403
პარაკვეცი	1	9 <sup>30</sup> –10 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	2	10 <sup>30</sup> –11 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	3	11 <sup>30</sup> –12 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4	12 <sup>35</sup> –13 <sup>25</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	5	13 <sup>35</sup> –14 <sup>25</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202
	6	14 <sup>35</sup> –15 <sup>25</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზად.	ბელა დემეტრაშვილი	202

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

*[Signature]* ო. ციციშვილი