

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

23.09.2024-10.02.2025



დღეები	ლექც. და პრაქტიკ.	ლექც. და პრაქტიკ. მეცადინეობების დანახვა	ჯგ № 08-2024 — კულინარიის ხელოვნება		
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	აუდიტორია
ორშაბათი	3	11 ³⁰ -12 ²⁰	შიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	4	12 ³⁵ -13 ²⁵	შიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	5	13 ³⁵ -14 ²⁵	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	6	14 ³⁵ -15 ²⁵	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	7	15 ³⁰ -16 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	404
	8	16 ³⁰ -17 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	404
სამშაბათი	7	15 ³⁰ -16 ²⁰	გაცნობითი პრაქტიკა -სასტუმრ, რესტორანი, კვება	ნადარეიშვილი ხატია	302
	8	16 ³⁰ -17 ²⁰	გაცნობითი პრაქტიკა -სასტუმრ, რესტორანი, კვება	ნადარეიშვილი ხატია	302
	9	17 ³⁰ -18 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	ნადარეიშვილი ხატია	302
	10	18 ³⁰ -19 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	ნადარეიშვილი ხატია	302
	11	19 ³⁰ -20 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	ნადარეიშვილი ხატია	302
	12	20 ³⁰ -21 ²⁰			
ოთხშაბათი	3	11 ³⁰ -12 ²⁰	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	4	12 ³⁵ -13 ²⁵	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	5	13 ³⁵ -14 ²⁵	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ბორის	312
	6	14 ³⁵ -15 ²⁵	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ბორის	312
	7	15 ³⁰ -16 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ბაზანდარაშვილი გოგი	101
	8	16 ³⁰ -17 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ბაზანდარაშვილი გოგი	101
ხუთშაბათი	7	15 ³⁰ -16 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	ნადარეიშვილი ხატია	302
	8	16 ³⁰ -17 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	ნადარეიშვილი ხატია	302
	9	17 ³⁰ -18 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	ნადარეიშვილი ხატია	302
	10	18 ³⁰ -19 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	ნადარეიშვილი ხატია	302
	11	19 ³⁰ -20 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	ნადარეიშვილი ხატია	302
	12	20 ³⁰ -21 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	ნადარეიშვილი ხატია	302
პარასკევი	7	15 ³⁰ -16 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ბაზანდარაშვილი გოგი	101
	8	16 ³⁰ -17 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ბაზანდარაშვილი გოგი	101
	9	17 ³⁰ -18 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ბაზანდარაშვილი გოგი	101
	10	18 ³⁰ -19 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ბაზანდარაშვილი გოგი	101
	11	19 ³⁰ -20 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ბაზანდარაშვილი გოგი	101
	12	20 ³⁰ -21 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ბაზანდარაშვილი გოგი	101

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

ო. ციციშვილი