

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

24.11.2025-08.12.2025

ჯგ№06-2024 კონდიტერია

დღეები	ლექც. და ლექც. და პრა. მეცადინეობა დაწყ. — დამთ.	კონდიტერია		აუდიტორია
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1 15 ³⁰ –16 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	2 16 ³⁰ –17 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	3 17 ³⁰ –18 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	4 18 ³⁰ –19 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	5 19 ³⁰ –20 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	6 20 ³⁰ –21 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
სამშაბათი	1 15 ³⁰ –16 ²⁰	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	2 16 ³⁰ –17 ²⁰	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	3 17 ³⁰ –18 ²⁰	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	4 18 ³⁰ –19 ²⁰	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	5 19 ³⁰ –20 ²⁰	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	6 20 ³⁰ –21 ²⁰	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
ოთხშაბათი	1 15 ³⁵ –16 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	209
	2 16 ³⁰ –17 ²⁰	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	209
	3 17 ³⁰ –18 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	4 18 ³⁰ –19 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	5 19 ³⁰ –20 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	6 20 ³⁰ –21 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	312
ხუთშაბათი	1 15 ³⁰ –16 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	2 16 ³⁰ –17 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	3 17 ³⁰ –18 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	4 18 ³⁰ –19 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	5 19 ³⁰ –20 ²⁰			
	6 20 ³⁰ –21 ²⁰			
პარასკევი	1 14 ³⁵ –15 ²⁵	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	2 15 ³⁵ –16 ²⁵	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	3 16 ³⁰ –17 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	4 17 ³⁰ –18 ²⁰	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	312
	5 18 ³⁰ –19 ²⁰	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	312
	6 19 ³⁰ –20 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	312

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

 ო. გიციშვილი

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

08.12.2025-15.12.2025

ჯგ.№06-2024 კონდიტერია

დღეები	ლექც. და ლექს. და პრა. მეცადინე. დაჯამ.	კონდიტერია			აუდიტორია
		მოდული		მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	15 ³⁰ -16 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	2	16 ³⁰ -17 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	3	17 ³⁰ -18 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	4	18 ³⁰ -19 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	5	19 ³⁰ -20 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	6	20 ³⁰ -21 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
სამშაბათი	1	15 ³⁰ -16 ²⁰	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	2	16 ³⁰ -17 ²⁰	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	3	17 ³⁰ -18 ²⁰	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	4	18 ³⁰ -19 ²⁰	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	5	19 ³⁰ -20 ²⁰	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	6	20 ³⁰ -21 ²⁰	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
ოთხშაბათი	1	14 ³⁵ -15 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	209
	2	15 ³⁵ -16 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	209
	3	16 ³⁰ -17 ²⁰	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	209
	4	17 ³⁰ -18 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	5	18 ³⁰ -19 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	6	19 ³⁰ -20 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
ხუთშაბათი	1	15 ³⁰ -16 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	2	16 ³⁰ -17 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	3	17 ³⁰ -18 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	4	18 ³⁰ -19 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	5	19 ³⁰ -20 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	6	20 ³⁰ -21 ²⁰			
პარასკევი	1	14 ³⁵ -15 ²⁵	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	2	15 ³⁵ -16 ²⁵	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	3	16 ³⁰ -17 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	4	17 ³⁰ -18 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	312
	5	18 ³⁰ -19 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	312
	6	19 ³⁰ -20 ²⁰			

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

 ო. გიციშვილი

შეთანხმებულია
დირექტორის მოადგილე
დავით უგულავა

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

15.12.2025-19.01.2026

ჯგ №06-2024 კონდიტერია

დღეები	ლექც. და პრა. მეცადინ. დაწყ. — დამთ.	ჯგ.№06—2024 კონდიტერია		აუდიტორია	
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი		
ორშაბათი	1	15 ³⁰ —16 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	2	16 ³⁰ —17 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	3	17 ³⁰ —18 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	4	18 ³⁰ —19 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	5	19 ³⁰ —20 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	6	20 ³⁰ —21 ²⁰	ბისკვიტის ცომით ნამცხვრებისა და სერიული წარმოების კრემიანი ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
სამშაბათი	1	15 ³⁰ —16 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	2	16 ³⁰ —17 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	3	17 ³⁰ —18 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	4	18 ³⁰ —19 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	5	19 ³⁰ —20 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	6	20 ³⁰ —21 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
ოთხშაბათი	1	14 ³⁵ —15 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	209
	2	15 ³⁵ —16 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	209
	3	16 ³⁰ —17 ²⁰	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	209
	4	17 ³⁰ —18 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	5	18 ³⁰ —19 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	6	19 ³⁰ —20 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
ხუთშაბათი	1	15 ³⁰ —16 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	2	16 ³⁰ —17 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	3	17 ³⁰ —18 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	4	18 ³⁰ —19 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	5	19 ³⁰ —20 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	312
	6	20 ³⁰ —21 ²⁰			
პარასკევი	1	14 ³⁵ —15 ²⁵	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	2	15 ³⁵ —16 ²⁵	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	3	16 ³⁰ —17 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	4	17 ³⁰ —18 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	5	18 ³⁰ —19 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312
	6	19 ³⁰ —20 ²⁰	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	312

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

ო. ციციშვილი