

შეთანხმებულია დირექტორის მოადგილე

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

24.11.2025-10.02.2026

დღეები	ლექს. და ლექს. და პრა. მეცადინ. დაწყ. დაბო.	ჯგ№ 06-2025—კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია	
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი		
ორშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	გაცნობითი პრაქტიკა -სასტუმრ, რესტორანი, კვება	მანანა წერეთელი	302
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	გაცნობითი პრაქტიკა -სასტუმრ, რესტორანი, კვება	მანანა წერეთელი	302
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
სამშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის	მანანა წერეთელი	302
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის	მანანა წერეთელი	302
ოთხშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ზორის	302
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ზორის	302
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
ხუთშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის	მანანა წერეთელი	302
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის	მანანა წერეთელი	302
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის	მანანა წერეთელი	302
პარასკევი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:



ო. გიციშვილი