

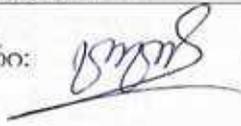
სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

16.03.2026–23.03.2026

ჯგ № 22–2025—კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლექს. და	ლექს. და პრა. მეცადინ. დაწეს. დაბთ.	ჯგ № 22–2025—კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჯანიძე	302
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჯანიძე	302
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჯანიძე	302
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	გიორგი ლობჯანიძე	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	გიორგი ლობჯანიძე	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	გიორგი ლობჯანიძე	302
სამშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
ოთხშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება I	თამარ ბერძენიშვილი	304
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება I	თამარ ბერძენიშვილი	304
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ბორის	302
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ბორის	302
ხუთშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	გაცნობითი პრაქტიკა	ხატია ნადარეიშვილი	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	გაცნობითი პრაქტიკა	ხატია ნადარეიშვილი	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵			
პარასკევი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	გიული ახალკაცი	403
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	გიული ახალკაცი	403
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჯანიძე	302
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	გიორგი ლობჯანიძე	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	გიორგი ლობჯანიძე	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
			გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:



ო. ციციშვილი



შეთანხმებულია დირექტორის/მ
დავით უგულავა

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

23.03.2026–20.04.2026

ჯგ.№ 22–2025—კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლექც. და	ლექც. და პრა. მეცადინ. დაწყ— დამთ.	ჯგ.№ 22–2025—კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჯანიძე	302
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჯანიძე	302
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჯანიძე	302
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	გიორგი ლობჯანიძე	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	გიორგი ლობჯანიძე	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	გიორგი ლობჯანიძე	302
სამშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
ოთხშაბათი	1	13 ³⁵ –14 ²⁵	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	2	14 ³⁵ –15 ²⁵	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	3	15 ³⁰ –16 ²⁰	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ზორის	302
	4	16 ³⁰ –17 ²⁰	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ზორის	302
	5	17 ³⁰ –18 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	თამარ ბერძენიშვილი	304
	6	18 ³⁰ –19 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	თამარ ბერძენიშვილი	304
ხუთშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	ხატია ნადარეიშვილი	201
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	გაცნობითი პრაქტიკა	ხატია ნადარეიშვილი	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	გაცნობითი პრაქტიკა	ხატია ნადარეიშვილი	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵			
პარასკევი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	გიული ახალკაცი	403
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	გიული ახალკაცი	403
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	გიორგი ლობჯანიძე	302
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	გიორგი ლობჯანიძე	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	გიორგი ლობჯანიძე	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

ო. ციციშვილი