

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“  
ლექციებისა და პრაქტიკული შეცადინებების ცხრილი

01.06.2026-05.06.2026

ჯგ № 05-2025 — კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლ.ჯ. და პრაქტიკ.	ლ.ჯ. და პრაქტიკ. მეტიდან დაწყება-დასრულება	ჯგ № 05-2025 — კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	9 <sup>30</sup> -10 <sup>20</sup>			
	2	10 <sup>30</sup> -11 <sup>20</sup>	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	3	11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	4	12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	5	13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	6	14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	7	15 <sup>35</sup> -16 <sup>25</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მარიკა მურმანიშვილი	101
სამშაბათი	1	9 <sup>30</sup> -10 <sup>20</sup>	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	2	10 <sup>30</sup> -11 <sup>20</sup>	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	3	11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	4	12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	5	13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
6	14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მარიკა მურმანიშვილი	101	
ოთხშაბათი	1	9 <sup>30</sup> -10 <sup>20</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	2	10 <sup>30</sup> -11 <sup>20</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	3	11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	4	12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	5	13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	6	14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	7	15 <sup>35</sup> -16 <sup>25</sup>	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მარიკა მურმანიშვილი	101
ხუთშაბათი	1	15 <sup>30</sup> -16 <sup>20</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	2	16 <sup>30</sup> -17 <sup>20</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	3	17 <sup>30</sup> -18 <sup>20</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	4	18 <sup>30</sup> -19 <sup>20</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	5	19 <sup>30</sup> -20 <sup>20</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	6	20 <sup>30</sup> -21 <sup>20</sup>	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
ამჟამად	3	11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	უცხოური ენა- ინგლისური	ახალკაცი გიული	403
	4	12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	უცხოური ენა- ინგლისური	ახალკაცი გიული	403
	5	13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	6	14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	7	15 <sup>35</sup> -16 <sup>25</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	8	16 <sup>30</sup> -17 <sup>20</sup>	ინტერპერსონალური კომუნიკაცია	თეა ფერაძე	302
	9	17 <sup>30</sup> -18 <sup>20</sup>	ინტერპერსონალური კომუნიკაცია	თეა ფერაძე	302

შეადგინა: დ.უგულავა

