

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“  
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

15.06.2026-26.06.2026

დღეები	ლექს. და ლექს. და პრა. მეცადინ. დაწეს. - დამთ.	ჯგ.№25-2025 კონდიტერია		საუნივერსიტეტო
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1 9 <sup>30</sup> -10 <sup>20</sup>	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	2 10 <sup>30</sup> -11 <sup>20</sup>	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	3 11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	სასტ. და რესტ. - სამზ. დასუფ. მომსახურების უზრუნველ.	ლამარა მელიქაძე	209
	4 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	სასტ. და რესტ. - სამზ. დასუფ. მომსახურების უზრუნველ.	ლამარა მელიქაძე	209
	5 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>	სასტ. და რესტ. - სამზ. დასუფ. მომსახურების უზრუნველ.	ლამარა მელიქაძე	209
	6 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>	სასტ. და რესტ. - სამზ. დასუფ. მომსახურების უზრუნველ.	ლამარა მელიქაძე	209
სამშაბათი	1 9 <sup>30</sup> -10 <sup>20</sup>	სასტ. და რესტ. - სამზ. დასუფ. მომსახურების უზრუნველ.	ლამარა მელიქაძე	209
	2 10 <sup>30</sup> -11 <sup>20</sup>	სასტ. და რესტ. - სამზ. დასუფ. მომსახურების უზრუნველ.	ლამარა მელიქაძე	209
	3 11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	209
	4 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	209
	5 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	209
	6 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	209
ოთხშაბათი	1 15 <sup>30</sup> -16 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	2 16 <sup>30</sup> -17 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	3 17 <sup>30</sup> -18 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	4 18 <sup>30</sup> -19 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	5 19 <sup>30</sup> -20 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	6 20 <sup>30</sup> -21 <sup>20</sup>	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
ხუთშაბათი	1 9 <sup>30</sup> -10 <sup>20</sup>	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ყელესა და მარმელადის მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	2 10 <sup>30</sup> -11 <sup>20</sup>	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ყელესა და მარმელადის მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	3 11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ყელესა და მარმელადის მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	4 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ყელესა და მარმელადის მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	5 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ყელესა და მარმელადის მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	6 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>	ვაფინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ყელესა და მარმელადის მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
პარაკევი	1 9 <sup>30</sup> -10 <sup>20</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	ალადაშვილი მანანა	202
	2 10 <sup>30</sup> -11 <sup>20</sup>	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	ალადაშვილი მანანა	202
	3 11 <sup>30</sup> -12 <sup>20</sup>	კარამელის სამუშაოები	მარიკა არსენიძე	202
	4 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup>	კარამელის სამუშაოები	მარიკა არსენიძე	202
	5 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup>	კარამელის სამუშაოები	მარიკა არსენიძე	202
	6 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup>	კარამელის სამუშაოები	მარიკა არსენიძე	202

შეადგინა: დ.უგულავა


