

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

22.06.2026-26.06.2026

დღეები	ლექს. და ლექს. და პრა. მეცადინ. დაწყ. - დამთ.	ჯგ№07-2025 კონდიტერია		
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	აუდიტორია
ორშაბათი	1 9 ³⁰ -10 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ბაღდავაძე ეკა	202
	2 10 ³⁰ -11 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ბაღდავაძე ეკა	202
	3 11 ³⁰ -12 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ბაღდავაძე ეკა	202
	4 12 ³⁵ -13 ²⁵	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ბაღდავაძე ეკა	202
	5 13 ³⁵ -14 ²⁵	ინფორმაციული წიგნიერება 1	ქეთევან უზუნაშვილი	202
	6 14 ³⁵ -15 ²⁵	ინფორმაციული წიგნიერება 1	ქეთევან უზუნაშვილი	202
სამშაბათი	1 9 ³⁰ -10 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ბაღდავაძე ეკა	307
	2 10 ³⁰ -11 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ბაღდავაძე ეკა	307
	3 11 ³⁰ -12 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4 12 ³⁵ -13 ²⁵	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	5 13 ³⁵ -14 ²⁵	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	6 14 ³⁵ -15 ²⁵	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
ოთხშაბათი	1 9 ³⁰ -10 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	2 10 ³⁰ -11 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	3 11 ³⁰ -12 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	4 12 ³⁵ -13 ²⁵	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	5 13 ³⁵ -14 ²⁵	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	6 14 ³⁵ -15 ²⁵	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
ხუთშაბათი	1 9 ³⁰ -10 ²⁰	სასტ. და რესტ. - სამზ. დასუფ. მომსახურების უზრუნველ.	ლამარა მელიქაძე	209
	2 10 ³⁰ -11 ²⁰	სასტ. და რესტ. - სამზ. დასუფ. მომსახურების უზრუნველ.	ლამარა მელიქაძე	209
	3 11 ³⁰ -12 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	209
	4 12 ³⁵ -13 ²⁵	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	209
	5 13 ³⁵ -14 ²⁵	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	209
	6 14 ³⁵ -15 ²⁵	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	209
პარასკევი	1 9 ³⁰ -10 ²⁰	სასტ. და რესტ. - სამზ. დასუფ. მომსახურების უზრუნველ.	ლამარა მელიქაძე	209
	2 10 ³⁰ -11 ²⁰	სასტ. და რესტ. - სამზ. დასუფ. მომსახურების უზრუნველ.	ლამარა მელიქაძე	209
	3 11 ³⁰ -12 ²⁰	სასტ. და რესტ. - სამზ. დასუფ. მომსახურების უზრუნველ.	ლამარა მელიქაძე	209
	4 12 ³⁵ -13 ²⁵	სასტ. და რესტ. - სამზ. დასუფ. მომსახურების უზრუნველ.	ლამარა მელიქაძე	209
	5 13 ³⁵ -14 ²⁵	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	6 14 ³⁵ -15 ²⁵	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403

შეადგინა: დ.უგულავა

