

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

29.06.2026-10.07.2026

ჯგ.№07-2025 კონდიტერია

დღეობა	ლექს. და ლექს. და პრა. მეცადინ. დაწეს. - დამთ.	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
პარაკევი	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


