

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

29.06.2026-24.07.2026

ჯგ №25-2025 კონდიტერია

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

შეადგინა: დ.უგულავა

