

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

14.09.2026-18.09.2026

დღეები	ლექს. და პრაქტიკ.	ლექს. და პრაქტიკ. მეცადინეობა-დასწავლა-დამოუკრება	ჯგ № 05-2025—კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მარიკა მურმანიშვილი	101
სამშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მარიკა მურმანიშვილი	101
ოთხშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მარიკა მურმანიშვილი	101
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵			101
ხუთშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მარიკა მურმანიშვილი	101
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰			101
პარასკევი	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	ახალკაცი გიული	403
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	უცხოური ენა- ინგლისური	ახალკაცი გიული	403
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	8	16 ³⁰ –17 ²⁰	ინტერპერსონალური კომუნიკაცია	თეა ფერაძე	302
	9	17 ³⁰ –18 ²⁰	ინტერპერსონალური კომუნიკაცია	თეა ფერაძე	302

შეადგინა: დ.უგულავა

