

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

14.09.2026-25.09.2026

დღეები	ლექც. და	ლექც. და პრა. მეცადინ. დაწყ. — დამთ.	ჯგ № 06-2025—კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მანანა წერეთელი	201
სამშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მანანა წერეთელი	201
ოთხშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	მანანა წერეთელი	201
ხუთშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	მანანა წერეთელი	201
პარაკევი	1	14 ³⁵ –15 ²⁵	ინტერპერსონალური კომუნიკაცია	თეა ფერაძე	302
	2	15 ³⁰ –16 ²⁰	ინტერპერსონალური კომუნიკაცია	თეა ფერაძე	302
	3	16 ³⁰ –17 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	4	17 ³⁰ –18 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	5	18 ³⁰ –19 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	6	19 ³⁰ –20 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	7	20 ³⁰ –21 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403

შეადგინა: დ.უგულავა

