

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“  
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

28.09.2026-09.10.2026

| დღეები    | ლოქც. და ლექც. და პრაქტიკ. მეცადინეობა — დამთ. | ჯგ. №07-2025 კონდიტერია            |                                                            | აუდიტორია |
|-----------|------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------|
|           |                                                | მოდული                             | მასწავლებლის გვარი, სახელი                                 |           |
| ორშაბათი  | 1                                              | 9 <sup>30</sup> -10 <sup>30</sup>  | ვაჟინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება | 202       |
|           | 2                                              | 10 <sup>30</sup> -11 <sup>30</sup> | ვაჟინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება | 202       |
|           | 3                                              | 11 <sup>30</sup> -12 <sup>30</sup> | ვაჟინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება | 202       |
|           | 4                                              | 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup> | ვაჟინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება | 202       |
|           | 5                                              | 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup> | უცხოური ენა- ინგლისური                                     | 202       |
|           | 6                                              | 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup> | უცხოური ენა- ინგლისური                                     | 202       |
| სამშაბათი | 1                                              | 9 <sup>30</sup> -10 <sup>30</sup>  | ვაჟინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება | 202       |
|           | 2                                              | 10 <sup>30</sup> -11 <sup>30</sup> | ვაჟინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება | 202       |
|           | 3                                              | 11 <sup>30</sup> -12 <sup>30</sup> | კარამელის სამუშაოები                                       | 202       |
|           | 4                                              | 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup> | კარამელის სამუშაოები                                       | 202       |
|           | 5                                              | 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup> | კარამელის სამუშაოები                                       | 202       |
|           | 6                                              | 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup> | კარამელის სამუშაოები                                       | 202       |
| ოთხშაბათი | 1                                              | 9 <sup>30</sup> -10 <sup>30</sup>  | პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება        | 202       |
|           | 2                                              | 10 <sup>30</sup> -11 <sup>30</sup> | პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება        | 202       |
|           | 3                                              | 11 <sup>30</sup> -12 <sup>30</sup> | პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება        | 202       |
|           | 4                                              | 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup> | პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება        | 202       |
|           | 5                                              | 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup> | პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება        | 202       |
|           | 6                                              | 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup> | პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება        | 202       |
| ხუთშაბათი | 1                                              | 9 <sup>30</sup> -10 <sup>30</sup>  | საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია                          | 214       |
|           | 2                                              | 10 <sup>30</sup> -11 <sup>30</sup> | საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია                          | 214       |
|           | 3                                              | 11 <sup>30</sup> -12 <sup>30</sup> | საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია                          | 214       |
|           | 4                                              | 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup> | საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი            | 214       |
|           | 5                                              | 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup> | საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი            | 214       |
|           | 6                                              | 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup> | საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი            | 214       |
| პარასკევი | 1                                              | 9 <sup>30</sup> -10 <sup>30</sup>  | საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი            | 312       |
|           | 2                                              | 10 <sup>30</sup> -11 <sup>30</sup> | საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი            | 312       |
|           | 3                                              | 11 <sup>30</sup> -12 <sup>30</sup> | ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი                  | 312       |
|           | 4                                              | 12 <sup>35</sup> -13 <sup>25</sup> | ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი                  | 312       |
|           | 5                                              | 13 <sup>35</sup> -14 <sup>25</sup> | საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია                          | 312       |
|           | 6                                              | 14 <sup>35</sup> -15 <sup>25</sup> | საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია                          | 312       |

შეადგინა: დ.უგულავა

