

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

12.10.2026-16.10.2026

დღეები	ლექც. და ლექს. და პრა. მეცადინ. და მთ.	ჯგ №25-2025 კონდიტერია		აუდიტორია
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1 9 ³⁰ -10 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	2 10 ³⁰ -11 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	3 11 ³⁰ -12 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	214
	4 12 ³⁵ -13 ²⁵	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	214
	5 13 ³⁵ -14 ²⁵	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	214
	6 14 ³⁵ -15 ²⁵	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	214
სამშაბათი	1 9 ³⁰ -10 ²⁰	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	214
	2 10 ³⁰ -11 ²⁰	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	214
	3 11 ³⁰ -12 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	214
	4 12 ³⁵ -13 ²⁵	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	214
	5 13 ³⁵ -14 ²⁵	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	214
	6 14 ³⁵ -15 ²⁵	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	214
ოთხშაბათი	1 15 ³⁰ -16 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	2 16 ³⁰ -17 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	3 17 ³⁰ -18 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	4 18 ³⁰ -19 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	5 19 ³⁰ -20 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	6 20 ³⁰ -21 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
ხუთშაბათი	1 9 ³⁰ -10 ²⁰	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	2 10 ³⁰ -11 ²⁰	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	3 11 ³⁰ -12 ²⁰	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	4 12 ³⁵ -13 ²⁵	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	5 13 ³⁵ -14 ²⁵	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	6 14 ³⁵ -15 ²⁵	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
პარასკევი	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	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	4 12 ³⁵ -13 ²⁵	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	5 13 ³⁵ -14 ²⁵	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	6 14 ³⁵ -15 ²⁵	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202

შეადგინა: დ.უგულავა