

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

26.10.2026-30.10.2026

დღეები	ლექც. და ლექც. და პრაქტიკ. და პრაქტიკ. და პრაქტიკ.	ჯგ. №25-2025 კონდიტერია		საუდიტორია
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	9 ³⁰ -10 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	403
	2	10 ³⁰ -11 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	403
	3	11 ³⁰ -12 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	214
	4	12 ³⁵ -13 ²⁵	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	214
	5	13 ³⁵ -14 ²⁵	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	214
	6	14 ³⁵ -15 ²⁵	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	214
სამშაბათი	1	9 ³⁰ -10 ²⁰	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	214
	2	10 ³⁰ -11 ²⁰	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	214
	3	11 ³⁰ -12 ²⁰	კალკულაცია სერვისის სფეროში	214
	4	12 ³⁵ -13 ²⁵	კალკულაცია სერვისის სფეროში	214
	5	13 ³⁵ -14 ²⁵	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	214
	6	14 ³⁵ -15 ²⁵	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	214
ოთხშაბათი	1	15 ³⁰ -16 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	202
	2	16 ³⁰ -17 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	202
	3	17 ³⁰ -18 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	202
	4	18 ³⁰ -19 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	202
	5	19 ³⁰ -20 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	202
	6	20 ³⁰ -21 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	202
ხუთშაბათი	1	9 ³⁰ -10 ²⁰	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	202
	2	10 ³⁰ -11 ²⁰	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	202
	3	11 ³⁰ -12 ²⁰	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	202
	4	12 ³⁵ -13 ²⁵	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	202
	5	13 ³⁵ -14 ²⁵	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	202
	6	14 ³⁵ -15 ²⁵	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	202
პარასკევი	1	9 ³⁰ -10 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	202
	2	10 ³⁰ -11 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	202
	3	11 ³⁰ -12 ²⁰	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიჭურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	202
	4	12 ³⁵ -13 ²⁵	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიჭურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	202
	5	13 ³⁵ -14 ²⁵	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიჭურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	202
	6	14 ³⁵ -15 ²⁵	ვაჭინების, საკონ. სოუს, ჭიჭურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	202

შეადგინა: დ.უგულავა

