სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

16.11.2026-27.11.2026

დღეები	ლექც. და ლექც. და პრა. მეცადინ. დაწყე — დამთ.	ჯგ№07–2025 კონდიტერია		აუდიტორია
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1 9^{30}–10^{20}	ვაჟიწების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	ბაღდავაძე ეკა	202
	2 10^{30}–11^{20}	ვაჟიწების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	ბაღდავაძე ეკა	202
	3 11^{30}–12^{20}	ვაჟიწების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	ბაღდავაძე ეკა	202
	4 12^{35}–13^{25}	ვაჟიწების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	ბაღდავაძე ეკა	202
	5 13^{35}–14^{25}	ვაჟიწების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	ბაღდავაძე ეკა	202
	6 14^{35}–15^{25}			
სამშაბათი	1 9^{30}–10^{20}	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	ბელა დემეტრაშვილი	202
	2 10^{30}–11^{20}	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	ბელა დემეტრაშვილი	202
	3 11^{30}–12^{20}	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4 12^{35}–13^{25}	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	ბელა დემეტრაშვილი	202
	5 13^{35}–14^{25}	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	ბელა დემეტრაშვილი	202
	6 14^{35}–15^{25}	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	ბელა დემეტრაშვილი	202
ოთხშაბათი	1 9^{30}–10^{20}	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგავჯანიანი	202
	2 10^{30}–11^{20}	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგავჯანიანი	202
	3 11^{30}–12^{20}	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგავჯანიანი	202
	4 12^{35}–13^{25}	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგავჯანიანი	202
	5 13^{35}–14^{25}	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგავჯანიანი	202
	6 14^{35}–15^{25}	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგავჯანიანი	202
ხუთშაბათი	1 9^{30}–10^{20}	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	214
	2 10^{30}–11^{20}	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	214
	3 11^{30}–12^{20}	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	214
	4 12^{35}–13^{25}	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	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
პარასკევი	1 9^{30}–10^{20}	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	214
	2 10^{30}–11^{20}	კალკულაცია და აღრიცხვა კვების ობიექტებში	ლამარა მელიქაძე	214
	3 11^{30}–12^{20}	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	ალადაშვილი მანანა	214
	4 12^{35}–13^{25}	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	ალადაშვილი მანანა	214
	5 13^{35}–14^{25}	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერაძე	214
	6 14^{35}–15^{25}			214

შეადგინა: დ.უგულავა