

სსიპ კოლექტი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

02.06.2025– 09.06.2025

დღეები	ლექც. და პრა. მეცადინეობა — დამთ.	ჯგ№06–2024 კონდიტერია		აუდიტორია	
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი		
	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	202
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	
სამშაბათი	1	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	2	15 ³⁰ –16 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	3	16 ³⁰ –17 ²⁰	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	302
	4	17 ³⁰ –18 ²⁰	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	202
	5	18 ³⁰ –19 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება I	ქეთევან უზუნაშვილი	307
	6	19 ³⁰ –20 ²⁰			
ოთხშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	302
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	302
ხუთშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	
პარასკევი	1	14 ³⁵ –15 ²⁵	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	404
	2	15 ³⁰ –16 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	404
	3	16 ³⁰ –17 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4	17 ³⁰ –18 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	5	18 ³⁰ –19 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	6	19 ³⁰ –20 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:



ო. ციციშვილი

სსიპ კოლექტი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

09.06.2025–16.06.2025

დღეები	ლექს. და პრა. მეცადინ. დაზღვევა — დამთ.	ჯგ№06–2024 კონდიტერია		პუნქტი	
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი		
1	15 ³⁰ –16 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202	
2	16 ³⁰ –17 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202	
3	17 ³⁰ –18 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202	
4	18 ³⁰ –19 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202	
5	19 ³⁰ –20 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	202	
6	20 ³⁰ –21 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე		
სამშაბათი	1	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	2	15 ³⁰ –16 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	3	16 ³⁰ –17 ²⁰	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	302
	4	17 ³⁰ –18 ²⁰	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	202
	5	18 ³⁰ –19 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	6	19 ³⁰ –20 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
ოთხშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	302
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	302
ხუთშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	
პარასკევი	1	14 ³⁵ –15 ²⁵	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	404
	2	15 ³⁰ –16 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	404
	3	16 ³⁰ –17 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4	17 ³⁰ –18 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	5	18 ³⁰ –19 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	6	19 ³⁰ –20 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

ო. ციციშვილი

სსიპ კოლექტი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

16.06.2025–23.06.2025

დღეები	ლექც. და პრა. მეცადინეობები — დამთ.	ჯგ №06—2024 კონდიტერია		აუდიტორია	
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი		
	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	202
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	
სამშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
ოთხშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
ხუთშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	მოხარშული ცომით ნამცხვრის მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	302
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	202
პარაკევი	1	14 ³⁵ –15 ²⁵	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	403
	2	15 ³⁰ –16 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	403
	3	16 ³⁰ –17 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4	17 ³⁰ –18 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	5	18 ³⁰ –19 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	6	19 ³⁰ –20 ²⁰	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202

სასწავლო პროგრამის მენეჯერი:



ო. კიკიშვილი

სსიპ კოლექტი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

23.06.2025–04.09.2025

დღეები	ლექც. და პრა. მეცადინეობა	ჯგ №06–2024 კონდიტერია		პუნქტუალობა
		მოღვაწე	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
1	15 ³⁰ –16 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზ. დასუფთ. მომს. უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
2	16 ³⁰ –17 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზ. დასუფთ. მომს. უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
3	17 ³⁰ –18 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზ. დასუფთ. მომს. უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
4	18 ³⁰ –19 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზ. დასუფთ. მომს. უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
5	19 ³⁰ –20 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	202
6	20 ³⁰ –21 ²⁰	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	
სამუშაო	1	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	2	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	3	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	4	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზ. დასუფთ. მომს. უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	5	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზ. დასუფთ. მომს. უზრუნველყოფა	ლამარა მელიქაძე	202
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵		
ოთხშაბათი	1	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	2	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	3	ვაჟინების, საკონდიტრო სოუსების, ჭიქურების, ჟელესა და მარმელადის მომზადება	ეკა ბაღდავაძე	202
	4	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	302
	5	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	202
	6	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	7	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
ხუთშაბათი	1	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	2	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	3	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	4	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	5	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
	6	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	ლამარა მელიქაძე	202
პარასკევი	1	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	403
	2	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	403
	3	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	4	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	5	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202
	6	კარამელის სამუშაოები	ბელა დემეტრაშვილი	202

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

ო. ციციშვილი