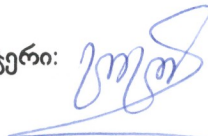


სსიპ კოლექტი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

26.05.2025-16.06.2025

დღეები	ლექც. და პრაქტიკ.	ლექც. და პრაქტიკ. მეცადინ.	ჯგ № 08-2024 — კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
სამშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ხატია ნადარეიშვილი	101
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ხატია ნადარეიშვილი	201
ოთხშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ხატია ნადარეიშვილი	101
ხუთშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	უცხოური ენა –ინგლისური	ქ. ჟორჟოლიანი	403
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	უცხოური ენა –ინგლისური	ქ. ჟორჟოლიანი	403
პარასკევი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵			

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:  ო. კიციშვილი

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

16.06.2025–30.06.2025

დღეები	ლექც. და პრაქტიკ.	ლექც. და პრაქტიკ. მეცადინეობა	ჯგ № 08-2024 — კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეშიშვილი	101
სამშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵			
ოთხშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	101
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ხატია ნადარეშიშვილი	101
ხუთშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	უცხოური ენა –ინგლისური	ქ. ჟორჟოლიანი	403
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	უცხოური ენა –ინგლისური	ქ. ჟორჟოლიანი	403
პარასკევი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	201
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	201
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	201
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	201
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეშიშვილი	201
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ხატია ნადარეშიშვილი	201

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:  ო. ციციშვილი

სსიპ კოლექტი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

30.06.2025–07.07.2025

დღეები	ლექც. და პრაქტიკ.	ლექც. და პრაქტიკ. მეცადინეობა	ჯგ № 08-2024 — კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰			
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
სამშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ხატია ნადარეიშვილი	101
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵			
ოთხშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ხატია ნადარეიშვილი	101
ხუთშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	უცხოური ენა –ინგლისური	ქ. ჟორჟოლიანი	403
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	უცხოური ენა –ინგლისური	ქ. ჟორჟოლიანი	403
პარაკევი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ხატია ნადარეიშვილი	201

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:  ო. ციციშვილი

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

07.07.2025–01.09.2025

ჯგ№ 08-2024—კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლექც. და პრაქტიკ.	ლექც. და პრაქტიკ. მეცადინ.	ჯგ№ 08-2024—კულინარიის ხელოვნება		ბუდიშტეტი
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კულინარიული მინი ნაწარმი	ხატია ნადარეიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ხატია ნადარეიშვილი	101
სამშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ხატია ნადარეიშვილი	101
ოთხშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	101
ხუთშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	უცხოური ენა –ინგლისური	ქ. ჟორჟოლიანი	403
	7	15 ³⁵ –16 ²⁵	უცხოური ენა –ინგლისური	ქ. ჟორჟოლიანი	403
პარასკევი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	ხატია ნადარეიშვილი	201
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომსახურების უზრუნველყოფა	ხატია ნადარეიშვილი	201

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:  ო. ციციშვილი