

შეთანხმებულია დირექტორის მოადგილე

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

26.05.2025–16.06.2025

დღეები	ლექც. და	ლექც. და პრა. მეცადინეობა	ჯგ № 09–2024—კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოღულო	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომს. უზრუნველყოფა	გიორგი ლობჯანიძე	412
	7	15 ³⁰ –16 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	8	16 ³⁰ –17 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	9	17 ³⁰ –18 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	403
	10	18 ³⁰ –19 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	403
	11	19 ³⁰ –20 ²⁰			
სამშაბათი	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომს. უზრუნველყოფა	გიორგი ლობჯანიძე	412
	7	15 ³⁰ –16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	8	16 ³⁰ –17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	9	17 ³⁰ –18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	10	18 ³⁰ –19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	11	19 ³⁰ –20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
ოთხშაბათი	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომს. უზრუნველყოფა	გიორგი ლობჯანიძე	412
	7	15 ³⁰ –16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	8	16 ³⁰ –17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	9	17 ³⁰ –18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	10	18 ³⁰ –19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	11	19 ³⁰ –20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
ხუთშაბათი	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	7	15 ³⁰ –16 ²⁰	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	8	16 ³⁰ –17 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	9	17 ³⁰ –18 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	10	18 ³⁰ –19 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	11	19 ³⁰ –20 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
პარაკევი	1	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	2	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	3	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	4	14 ³⁵ –15 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	5	15 ³⁰ –16 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	6	16 ³⁰ –17 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	7	17 ³⁰ –18 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

ო. ციციშვილი

შეთანხმებულია დირექტორის მოადგილე

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

16.06.2025–30.06.2025

დღეები	ლექც. და	პრა. მეცადინეობა	ჯგ № 09–2024—კულინარიის ხელოვნება		პუნტი
			მოძღვლი	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომს. უზრუნველყოფა	გიორგი ლობჯანიძე	412
	7	15 ³⁰ –16 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	8	16 ³⁰ –17 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	9	17 ³⁰ –18 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	403
	10	18 ³⁰ –19 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	ჟორჟოლიანი ქეთი	403
	11	19 ³⁰ –20 ²⁰			
სამშაბათი	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომს. უზრუნველყოფა	გიორგი ლობჯანიძე	412
	7	15 ³⁰ –16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	8	16 ³⁰ –17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	9	17 ³⁰ –18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	10	18 ³⁰ –19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	11	19 ³⁰ –20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
ოთხშაბათი	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომს. უზრუნველყოფა	გიორგი ლობჯანიძე	412
	7	15 ³⁰ –16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	8	16 ³⁰ –17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	9	17 ³⁰ –18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	10	18 ³⁰ –19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	11	19 ³⁰ –20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
ხუთშაბათი	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	7	15 ³⁰ –16 ²⁰	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	8	16 ³⁰ –17 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	9	17 ³⁰ –18 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	10	18 ³⁰ –19 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	11	19 ³⁰ –20 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
პარაკევი	1	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	2	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	3	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	4	14 ³⁵ –15 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	5	15 ³⁰ –16 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	6	16 ³⁰ –17 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	7	17 ³⁰ –18 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302

სასწავლო პროექტის მენეჯერი:



ო. კიკიშვილი

შეთანხმებულია ღირებულების მოადგილე

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

30.06.2025–07.07.2025

დღეები	ლექც. და	პრა. მეცადინეობა—	ჯგ № 09–2024—კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომს. უზრუნველყოფა	გიორგი ლობჯანიძე	412
	2	15 ³⁰ –16 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	3	16 ³⁰ –17 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	უორჟოლიანი ქეთი	403
	4	17 ³⁰ –18 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	უორჟოლიანი ქეთი	403
	5	18 ³⁰ –19 ²⁰			
	6	19 ³⁰ –20 ²⁰			
სამშაბათი	1	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომს. უზრუნველყოფა	გიორგი ლობჯანიძე	412
	2	15 ³⁰ –16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	3	16 ³⁰ –17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	4	17 ³⁰ –18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	5	18 ³⁰ –19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	6	19 ³⁰ –20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	7	20 ³⁰ –21 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
ოთხშაბათი	1	14 ³⁵ –15 ²⁵	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომს. უზრუნველყოფა	გიორგი ლობჯანიძე	412
	2	15 ³⁰ –16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	3	16 ³⁰ –17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	4	17 ³⁰ –18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	5	18 ³⁰ –19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	6	19 ³⁰ –20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	7	20 ³⁰ –21 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
ხუთშაბათი	1	14 ³⁵ –15 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	2	15 ³⁰ –16 ²⁰	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	3	16 ³⁰ –17 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	4	17 ³⁰ –18 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	5	18 ³⁰ –19 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	6	19 ³⁰ –20 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	7	20 ³⁰ –21 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
პარასკევი	1	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	2	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	3	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	4	14 ³⁵ –15 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჯანიძე	101
	5	15 ³⁰ –16 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	6	16 ³⁰ –17 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	7	17 ³⁰ –18 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302

სასწავლო პროექტის მენეჯერი:



ო. კიკიშვილი

შეთანხმებულია დირექტორის მოადგილე

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

07.07.2025–01.09.2025

დღეები	ლექც. და ლექსი: და პრა. მეცადინეობა—დამთ.	ჯგ.№ 09–2024—კულინარიის ხელოვნება			აუდიტორია
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი		
ორშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	უორუოლიანი ქეთი	403
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	უორუოლიანი ქეთი	403
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომს. უზრუნველყოფა	გიორგი ლობჟანიძე	412
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომს. უზრუნველყოფა	გიორგი ლობჟანიძე	412
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	სასტუმროსა და რესტორნის - სამზარეულოს დასუფთავების მომს. უზრუნველყოფა	გიორგი ლობჟანიძე	412
სამშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
ოთხშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
ხუთშაბათი	1	14 ³⁵ –15 ²⁵	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	2	15 ³⁰ –16 ²⁰	კომუნიკაცია სერვისის სფეროსთვის	თეა ფერძე	302
	3	16 ³⁰ –17 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	4	17 ³⁰ –18 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	5	18 ³⁰ –19 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	6	19 ³⁰ –20 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	7	20 ³⁰ –21 ²⁰	კულინარული მინინაწარმის მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
პარაკევი	1	11 ³⁰ –12 ²⁰	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	2	12 ³⁵ –13 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	3	13 ³⁵ –14 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	4	14 ³⁵ –15 ²⁵	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	გიორგი ლობჟანიძე	101
	5	15 ³⁰ –16 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	6	16 ³⁰ –17 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302
	7	17 ³⁰ –18 ²⁰	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	მანანა ალადაშვილი	302

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:



ო. ციციშვილი