

შეთანხმებულია დირექტორის მოადგილე
სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

15.09.2024-10.02.2025



დღეები	ლექც. და ლექს. და პრა. მეცადინ. დაწყ. - დამთ.	ჯგ № 06-2025 — კულინარიის ხელოვნება		
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	აუდიტორია
ორშაბათი	1 15 ³⁰ –16 ³⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	2 16 ³⁰ –17 ³⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	3 17 ³⁰ –18 ³⁰	გაცნობითი პრაქტიკა -სასტუმრ, რესტორანი, კვება	მანანა წერეთელი	302
	4 18 ³⁰ –19 ³⁰	გაცნობითი პრაქტიკა -სასტუმრ, რესტორანი, კვება	მანანა წერეთელი	302
	5 19 ³⁰ –20 ³⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	6 20 ³⁰ –21 ³⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
სამშაბათი	1 15 ³⁰ –16 ³⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მანანა წერეთელი	302
	2 16 ³⁰ –17 ³⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მანანა წერეთელი	302
	3 17 ³⁰ –18 ³⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მანანა წერეთელი	302
	4 18 ³⁰ –19 ³⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	5 19 ³⁰ –20 ³⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	6 20 ³⁰ –21 ³⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
ოთხშაბათი	1 15 ³⁰ –16 ³⁰	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ზორის	302
	2 16 ³⁰ –17 ³⁰	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ზორის	302
	3 17 ³⁰ –18 ³⁰	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	4 18 ³⁰ –19 ³⁰	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	5 19 ³⁰ –20 ³⁰	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	6 20 ³⁰ –21 ³⁰	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
ხუთშაბათი	1 15 ³⁰ –16 ³⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
	2 16 ³⁰ –17 ³⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
	3 17 ³⁰ –18 ³⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
	4 18 ³⁰ –19 ³⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
	5 19 ³⁰ –20 ³⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მანანა წერეთელი	302
	6 20 ³⁰ –21 ³⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მანანა წერეთელი	302
პარასკევი	1 15 ³⁰ –16 ³⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	2 16 ³⁰ –17 ³⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	3 17 ³⁰ –18 ³⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	4 18 ³⁰ –19 ³⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	5 19 ³⁰ –20 ³⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	6 20 ³⁰ –21 ³⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

ო. ციციშვილი