

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

15.01.2026-20.01.2026



ჯგ № 04-2025—კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლექს. და პრა. მეცადინ. დაწყ. დამთ.	ჯგ № 04-2025—კულინარიის ხელოვნება			აუდიტორია
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი		
ორშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰			
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰			
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰			
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵			
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵			
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵			
სამშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰			
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰			
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰			
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵			
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵			
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵			
ოთხშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰			
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰			
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰			
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵			
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵			
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵			
ხუთშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მაია კაციაშვილი	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მაია კაციაშვილი	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მაია კაციაშვილი	302
პარასკევი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

ო. ციციშვილი

შეთანხმებულია დირექტორის მოადგილე

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

20.01.2026-16.02.2026

ჯგ № 04-2025—კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლექც. და ლაშქ. და პრა. მეცადინ. დაწყ. დაბო.	ჯგ № 04-2025—კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია	
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი		
ორშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	ახალკაცი გიული	302
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	ახალკაცი გიული	302
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება I	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ინფორმაციული წიგნიერება I	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეშიშვილი ეთერი	402
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეშიშვილი ეთერი	402
სამშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის	მაია კაციაშვილი	302
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის	მაია კაციაშვილი	302
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	302
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	302
ოთხშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეშიშვილი ეთერი	402
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეშიშვილი ეთერი	402
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	გაცნობითი პრაქტიკა -სასტუმრ, რესტორანი, კვება	მაია კაციაშვილი	302
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	გაცნობითი პრაქტიკა -სასტუმრ, რესტორანი, კვება	მაია კაციაშვილი	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ზორის	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ზორის	302
ხუთშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის	მაია კაციაშვილი	302
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის	მაია კაციაშვილი	302
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის	მაია კაციაშვილი	302
პარასკევი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მაია კაციაშვილი	201

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:



ო. ციციშვილი