

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

15.01.2025-20.01.2026

ჯგ № 05-2025 — კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლექც. და პრაქტიკ.	ლექც. და პრაქტიკ. მეცადინ. დაწყება	ჯგ № 05-2025 — კულინარიის ხელოვნება		
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	პუდიტი
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			
საშაბათი	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			
402ოთხშაბათი	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	14 ³⁰ -15 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	302
	2	15 ³⁰ -16 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	302
	3	16 ³⁰ -17 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	302
	4	17 ³⁰ -18 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	302
	5	18 ³⁰ -19 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	201
	6	19 ³⁰ -20 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	201
	7	20 ³⁰ -21 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	201
პარასკევი	1	15 ³⁰ -16 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	101
	2	16 ³⁰ -17 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	101
	3	17 ³⁰ -18 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	101
	4	18 ³⁰ -19 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	101
	5	19 ³⁰ -20 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	101
	6	20 ³⁰ -21 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	101

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:  ო. ციციშვილი

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“

ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

20.01.2026-16.02.2026

ჯგ № 05-2025 — კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლექც. და პრაქტიკ.	ლექც. და პრაქტიკ. მეცადინეობა — დაწყება	ჯგ № 05-2025 — 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	უცხოური ენა- ინგლისური	ახალკაცი გიული	403
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	უცხოური ენა- ინგლისური	ახალკაცი გიული	403
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	გაცნობითი პრაქტიკა -სასტუმრ, რესტორანი, კვება	გიორგი ლობჯანიძე	410
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	გაცნობითი პრაქტიკა -სასტუმრ, რესტორანი, კვება	გიორგი ლობჯანიძე	410
სამშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	იულია გომურიშვილი	312
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	იულია გომურიშვილი	312
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	იულია გომურიშვილი	312
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵			
402ოთხშაბათი	1	9 ³⁰ –10 ²⁰	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსიპიანი ბორის	312
	2	10 ³⁰ –11 ²⁰	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსიპიანი ბორის	312
	3	11 ³⁰ –12 ²⁰	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	4	12 ³⁵ –13 ²⁵	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	5	13 ³⁵ –14 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	იულია გომურიშვილი	312
	6	14 ³⁵ –15 ²⁵	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	იულია გომურიშვილი	312
ხუთშაბათი	1	14 ³⁰ –15 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	302
	2	15 ³⁰ –16 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	302
	3	16 ³⁰ –17 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	302
	4	17 ³⁰ –18 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	302
	5	18 ³⁰ –19 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	201
	6	19 ³⁰ –20 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	201
პარასკევი	7	20 ³⁰ –21 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	201
	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	101
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	101
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	101
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	101
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	101
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მარიკა მურმანიშვილი	101

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

ო. ციციშვილი