

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

15.01.2025-20.01.2026

ჯგ.№ 06-2025— კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლექც. და ლაბ.	პრა. მეცადინ. დაწყ. დამთ.	კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ³⁰			
	2	16 ³⁰ –17 ³⁰			
	3	17 ³⁰ –18 ³⁰			
	4	18 ³⁰ –19 ³⁰			
	5	19 ³⁰ –20 ³⁰			
	6	20 ³⁰ –21 ³⁰			
სამშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ³⁰			
	2	16 ³⁰ –17 ³⁰			
	3	17 ³⁰ –18 ³⁰			
	4	18 ³⁰ –19 ³⁰			
	5	19 ³⁰ –20 ³⁰			
	6	20 ³⁰ –21 ³⁰			
ოთხშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ³⁰			
	2	16 ³⁰ –17 ³⁰			
	3	17 ³⁰ –18 ³⁰			
	4	18 ³⁰ –19 ³⁰			
	5	19 ³⁰ –20 ³⁰			
	6	20 ³⁰ –21 ³⁰			
ხუთშაბათი	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	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის	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

შეთანხმებულია დირექტორის მოადგილე

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
 ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

20.01.2026-26.01.2026

ჯგ № 06-2025— კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლექც. და ლაბ.	ლაბ. და პრა. მეცადინ. დაწყ. დაბო.	კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	ინფორმაციული წიგნიერება 1	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	გაცნობითი პრაქტიკა -სასტუმრ, რესტორანი, კვება	მანანა წერეთელი	302
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	გაცნობითი პრაქტიკა -სასტუმრ, რესტორანი, კვება	მანანა წერეთელი	302
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
სამშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მანანა წერეთელი	302
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მანანა წერეთელი	302
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
ოთხშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ზორის	302
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	ოსეპიანი ზორის	302
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
ხუთშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მანანა წერეთელი	302
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მანანა წერეთელი	302
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	მანანა წერეთელი	302
პარაკევი	1	15 ³⁰ –16 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	2	16 ³⁰ –17 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	3	17 ³⁰ –18 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	4	18 ³⁰ –19 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	5	19 ³⁰ –20 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201
	6	20 ³⁰ –21 ²⁰	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	201

სასწავლო პროცესის მენეჯერი:

ო. ციციშვილი

შეთანხმებულია დირექტორის მოადგილე

სსიპ კოლეჯი „მერმისი“
ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების

26.01.2026-16.02.2026

ჯგ.№ 06-2025—კულინარიის ხელოვნება

დღეები	ლექც. და ლექც. და პრა. მეცადინ.	დაწყ. დაბთ.	კულინარიის ხელოვნება		აუდიტორია
			მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ³⁰	ინფორმაციული წიგნიერება I	უზუნაშვილი ქეთევან	307
	2	16 ³⁰ –17 ³⁰	ინფორმაციული წიგნიერება I	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	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
	6	20 ³⁰ –21 ³⁰	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	მანანა წერეთელი	302
სამშაბათი	1	15 ³⁰ –16 ³⁰	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	2	16 ³⁰ –17 ³⁰	ჰიგიენა და სანიტარული ნორმები	ნადარეიშვილი ეთერი	402
	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
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	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	6	20 ³⁰ –21 ³⁰	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
ხუთშაბათი	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	სამზარეულოს ფუნქციონირება/ სამზარეულოს ტექნოლოგიები (კულინარიის ხელოვნებისათვის)	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