სსიპ კოლეჯი „მერმისი“

ლექციებისა და პრაქტიკული მეცადინეობების ცხრილი

02.11.2026-06.11.2026

დღეები	ლექც. და პრა. მეცად. დაწყ.–დამთ.	ჯგ№25–2025 კონდიტერია		აუდიტორია
		მოდული	მასწავლებლის გვარი, სახელი	
ორშაბათი	1 9^{30}–10^{20}	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	2 10^{30}–11^{20}	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
	3 11^{30}–12^{20}	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	214
	4 12^{35}–13^{25}	საკონდიტრო პროდუქტების ტექნოლოგია	ლამარა მელიქაძე	214
	5 13^{35}–14^{25}	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	214
	6 14^{35}–15^{25}	უცხოური ენა- ინგლისური	სალომე ჩოხელი	403
სამშაბათი	1 9^{30}–10^{20}	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	214
	2 10^{30}–11^{20}	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	214
	3 11^{30}–12^{20}	კალკულაცია სერვისის სფეროში	ლამარა მელიქაძე	214
	4 12^{35}–13^{25}	კალკულაცია სერვისის სფეროში	ლამარა მელიქაძე	214
	5 13^{35}–14^{25}	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	214
	6 14^{35}–15^{25}	საკონდიტრო საამქროს ფუნქციონ/მარაგების კონტროლი	ლამარა მელიქაძე	214
ოთხშაბათი	1 15^{30}–16^{20}	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	2 16^{30}–17^{20}	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	3 17^{30}–18^{20}	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	4 18^{30}–19^{20}	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	5 19^{30}–20^{20}	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
	6 20^{30}–21^{20}	პურ-ფუნთუშეული/ფენოვანი ცომით ნამცხვრების მომზადება	შოგიკ აგაჯანიანი	202
ხუთშაბათი	1 9^{30}–10^{20}	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	2 10^{30}–11^{20}	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	3 11^{30}–12^{20}	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	4 12^{35}–13^{25}	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	5 13^{35}–14^{25}	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	6 14^{35}–15^{25}	ბისკ. ცომით ნამცხ. და სერ. წარმ. კრემ. ტორტების მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
პარასკევი	1 9^{30}–10^{20}	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	ალადაშვილი მანანა	202
	2 10^{30}–11^{20}	ტურიზმისა და სტუმართმასპინძლობის შესავალი	ალადაშვილი მანანა	202
	3 11^{30}–12^{20}	ვაჟინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	4 12^{35}–13^{25}	ვაჟინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	5 13^{35}–14^{25}	ვაჟინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202
	6 14^{35}–15^{25}	ვაჟინების, საკონ. სოუს, ჭიქურ., ჟელეს. და მარმელ მომზადება	მარიკა არსენიძე	202

შეადგინა: დ.უგულავა