

თარიღი: 12/01/2026 - 06/02/2026			16 - 19 კვირა		
კვირის დღეები	N	განრიგი	კულინარიის ხელოვნება ჯგ.N 25.01.07		
			მოდული	კაბ	პროფესიული განათლების მასწავლებელი
ორშაბათი	1	14.35-15.25	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	107	რ.ხიდემელი
	2	15.30-16.20	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	107	რ.ხიდემელი
	3	16.25-17.15	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	107	რ.ხიდემელი
	4	17.20-18.10	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	107	რ.ხიდემელი
	5	18.15-19.05	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	107	რ.ხიდემელი
	6	19.10-20.00	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	107	რ.ხიდემელი
სამშაბათი	1	14.35-15.25	საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება	107	რ.გოგიაშვილი
	2	15.30-16.20	საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება	107	რ.გოგიაშვილი
	3	16.25-17.15	საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება	107	რ.გოგიაშვილი
	4	17.20-18.10	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	107	მ.ქორთიაშვილი
	5	18.15-19.05	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	107	მ.ქორთიაშვილი
	6	19.10-20.00	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	107	მ.ქორთიაშვილი
	7	20.05-20.55	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	107	მ.ქორთიაშვილი
ოთხშაბათი	1	14.35-15.25	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	107	მ.ქორთიაშვილი
	2	15.30-16.20	ინფორმაციული წიგნიერება 1	207	ლ.მაჭარაშვილი
	3	16.25-17.15	ინფორმაციული წიგნიერება 1	207	ლ.მაჭარაშვილი
	4	17.20-18.10	უცხოური ენა /ინგლისური/	C/106	ე.შალამბერიძე
	5	18.15-19.05	უცხოური ენა /ინგლისური/	C/106	ე.შალამბერიძე
	6	19.10-20.00			
	7	20.05-20.55	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	107	მ.ქორთიაშვილი
ხუთშაბათი	1	14.35-15.25	კულინარული ხელოვნების ისტორია	107	გ.ისოიანი
	2	15.30-16.20	კულინარული ხელოვნების ისტორია	107	გ.ისოიანი
	3	16.25-17.15	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	108	გ.ისოიანი
	4	17.20-18.10	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	108	გ.ისოიანი
	5	18.15-19.05	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	108	გ.ისოიანი
	6	19.10-20.00			
პარასკევი	1	14.35-15.25	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	108	გ.ისოიანი
	2	15.30-16.20	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	108	გ.ისოიანი
	3	16.25-17.15	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	108	გ.ისოიანი
	4	17.20-18.10	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	108	გ.ისოიანი
	5	18.15-19.05	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	108	გ.ისოიანი
	6	19.10-20.00			

თარიღი: 09/02/2026 - 13/02/2026			20 კვირა		
კვირის დღეები	N	განრიგი	კულინარიის ხელოვნება ჯგ. N 25.01.07		
			მოდული	კაბ	პროფესიული განათლების მასწავლებელი
ორშაბათი	1	14.35-15.25	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	107	რ.ხიდშელი
	2	15.30-16.20	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	107	რ.ხიდშელი
	3	16.25-17.15	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	107	რ.ხიდშელი
	4	17.20-18.10	კერძების მომზადების ტექნოლოგია	107	რ.ხიდშელი
	5	18.15-19.05			
	6	19.10-20.00			
სამშაბათი	1	14.35-15.25	საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება	107	რ.გოგიაშვილი
	2	15.30-16.20	საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება	107	რ.გოგიაშვილი
	3	16.25-17.15	საერთაშორისო სამზარეულოს გავრცელებული კერძების მომზადება	107	რ.გოგიაშვილი
	4	17.20-18.10	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	107	მ.ქორთიაშვილი
	5	18.15-19.05	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	107	მ.ქორთიაშვილი
	6	19.10-20.00	გარემოსდაცვითი საფუძვლები	107	მ.ქორთიაშვილი
	7	20.05-20.55	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	107	მ.ქორთიაშვილი
ოთხშაბათი	1	14.35-15.25	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	107	მ.ქორთიაშვილი
	2	15.30-16.20	ინფორმაციული წიგნიერება 1	207	ლ.მაჭარაშვილი
	3	16.25-17.15	ინფორმაციული წიგნიერება 1	207	ლ.მაჭარაშვილი
	4	17.20-18.10	უცხოური ენა /ინგლისური/	C/106	ე.შალამბერიძე
	5	18.15-19.05	უცხოური ენა /ინგლისური/	C/106	ე.შალამბერიძე
	6	19.10-20.00			
	7	20.05-20.55	პირველადი გადაუდებელი დახმარება	107	მ.ქორთიაშვილი
ხუთშაბათი	1	14.35-15.25	ქართული სამზარეულოს საუზმეული	107	გ.ისოიანი
	2	15.30-16.20	ქართული სამზარეულოს საუზმეული	107	გ.ისოიანი
	3	16.25-17.15	ქართული სამზარეულოს საუზმეული	107	გ.ისოიანი
	4	17.20-18.10	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	108	გ.ისოიანი
	5	18.15-19.05	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	108	გ.ისოიანი
	6	19.10-20.00	საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია	108	გ.ისოიანი
პარასკევი	1	14.35-15.25	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	108	გ.ისოიანი
	2	15.30-16.20	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	108	გ.ისოიანი
	3	16.25-17.15	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	108	გ.ისოიანი
	4	17.20-18.10	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	108	გ.ისოიანი
	5	18.15-19.05	ქართული სამზარეულოს ძირითადი კერძების მომზადება	108	გ.ისოიანი
	6	19.10-20.00			