

შუახვევის მზარეულთა ტრენინგი

18.05.2026 - 02.06.2026

ტრენინგის შესახებ

აჭარის ტერიტორიის და კურორტების დეპარტამენტის ორგანიზებით შუახვევის მუნიციპალიტეტში არსებული განთავსების (სასტუმრო სახლები) და კვების ობიექტების მზარეულებს ჩატარდება თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი ოთხ ძირითად თემაზე: ხორცეულის დამუშავება-მომზადება, თევზეულის დამუშავება-მომზადება, ფხალეულისა და ბოსტნეულის კერძების და ცომეულის მომზადება.

ტრენინგის მიზანია კვებითი მომსახურების ხარისხის ამაღლება, სხვადასხვა პროდუქტის უკეთ დამუშავებისა და კერძების მომზადების ტექნოლოგიების გაუმჯობესება.

ტრენინგი გათვალისწინებულია მსმენელთა ერთი ჯგუფისათვის არა ნაკლებ 10 და არაუმეტეს 15 მსმენელის შემადგენლობით. კვირაში დაგეგმილია 2 სატრენინგო დღე. ერთი დღის ტრენინგის ხანგრძლივობაა არანაკლებ 4 საათი. ტრენინგის ხანგრძლივობა ჯგუფისთვის - ჯამში 24 საათი.

განრიგი და ფორმატი

შუახვევის მუნიციპალიტეტის მზარეულთა თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგის ხანგრძლივობაა 24 საათი და ჩატარდება ექვსი დღის განმავლობაში, დღეში არანაკლებ 4 საათი. ტრენინგის ხანგრძლივობაა ჯგუფისთვის 24 საათი.

მისამართი: „ვაჟა დავითაძის ღვინის მარანი“ სოფ. ოქროპილაური, შუახვევი.

პროგრამა

დღე I - 18 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცის ტექნოლოგიები და ღია ცეცხლზე მომზადება

დასამზადებელი კერძები: მწვადი, ქაბაბი, ხბოს ბარკალი ღუმელში გამომცხვარი

დღე II - 19 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცეულის კერძების მომზადება

დასამზადებელი კერძები: ჩაშუშული, ჩაქონდრილი, ყალია ბრონეულით

დღე III - 25 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ფრინველის დამუშავება და ფრინველის კერძის მომზადება

დასამზადებელი კერძები: შემწვარი წიწილა ტაბაკა, ქათმის მწვადი, კუჭ-მაჭი

დღე IV - 26 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- თევზეულის დამუშავება-მომზადება

დასამზადებელი კერძები: კალმახი მაცვლის სოუსში, ღუმელში შემწვარი სიბასი, დორადო გრილზე

დღე V - 1-ლი ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ფხალეულისა და ბოსტნეულის კერძების მომზადება

დასამზადებელი კერძები: პრასის წო მჭადის ტარტალეტკებში, ეკალა ნიგვზით გახუხულ ნივრიან პურთან ერთად, ნიგვზიანი ბადრიჯანი და ყაბაყი, კეჟერა ფხალი, კიტრი და პომიდორის სალათა კაიმალით და პიტნით

დღე VI - 2 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ცომეულის მომზადება

დასამზადებელი კერძები: აჭარული ხაჭაპური, ნახევრად ფენოვანი ხაჭაპური, მეგრული ხაჭაპური, საფუარიანი ცომის ხაჭაპური და ლობიანი, მანვნის ცომის ხაჭაპური