

ქედის მზარეულთა ტრენინგი

11.05.2026 - 24.05.2026

ტრენინგის შესახებ

აჭარის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის ორგანიზებით ქედის 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

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

მისამართი: „ძმები ავალიანების ღვინის სახლი-რესტორანი“ მახუნცეთი, ქედის მუნიციპალიტეტი.

პროგრამა

დღე I - 11 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცის ტექნოლოგიები და ღია ცეცხლზე მომზადება

დასამზადებელი კერძები: საქონლის ხორცი, ღორის ხორცი და ცხვრის ხორცი

დღე II - 12 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ფრინველის დამუშავება და ფრინველის კერძის მომზადება

დასამზადებელი კერძები: დედლური, ჩახობილი, ქათმის ფრთები

დღე III - 13 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- თევზგულის დამუშავება-მომზადება

დასამზადებელი კერძები: კალმახი, სიბასი, ბარაბულკა

დღე IV - 17 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცგულის კერძების მომზადება

დასამზადებელი კერძები: ჩაქაფული, ჩაქონდრილი, ხარხო

დღე V - 18 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ბოსტნეულის და ფხალეულის კერძების მომზადება

დასამზადებელი კერძები: ფხალის ასორტი, ბოსტნეულის რაგუ, კიტრი პომიდორი ნიგვზით, ცეზარი, მწვანე სალათა

დღე VI - 24 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ცომეულის მომზადება

დასამზადებელი კერძები: აჭარული ხაჭაპური, იმერული ხაჭაპური, აჩმა, ლობიანი