აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

შუახევის მზარეულთა ტრენინგი

18.05.2026 - 02.06.2026

ტრენინგის შესახებ

აჭარის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის ორგანიზებით შუახევის მუნიციპალიტეტში არსებული განთავსების (სასტუმრო სახლები) და კვების ობიექტების მზარეულებს ჩაუტარდებათ 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 არაუმეტესს 15 მსმენელის შემადგენლობით. კვირაში დაგეგმილია 2 სატრენინგო დღე. ერთი დღის ტრენინგის ხანგძლივობაა არანაკლებ 4 საათი. ტრენინგის ხანგძლივობა ჯგუფისთვის - ჯამში 24 საათი.

განრიგი და ფორმატი

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

მისამართი: „ვაჟა დავითაძის ღვინის მარანი" სოფ. ოქროპილაური, შუახევი.

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 ბროწეულით

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 მაყვლის 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 კაიმაღით 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, მაწვნის ცომის ხაჭაპური