აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ხულოს მზარეულთა ტრენინგი

09.06.2026 - 17.06.2026

ტრენინგის შესახებ

აჭარის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის ორგანიზებით ხულოს 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

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

პროგრამა

დღე I – 9 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცის ტექნოლოგიები და ღია ცეცხლზე მომზადება

დასამზადებელი კერძები: საქონლის ხორცი, ღორის ხორცი, ცხვრის ხორცი

დღე II – 10 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ფრინველის დამუშავება და ფრინველის კერძის მომზადება

დასამზადებელი კერძები: ქათმის ფიფინა, ჩახოხბილი, ქათმის ფრთები ფესტილის სოუსით

დღე III – 11 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- თევზეულის დამუშავება-მომზადება

დასამზადებელი კერძები: კალმახი, სიბასი, მდინარის თევზეული

დღე IV – 15 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცეულის კერძების მომზადება

დასამზადებელი კერძები: ჩანახი, ჩაქონდრილი, იახნი

დღე V – 16 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ბოსტნეულის და ფხალეულის კერძების მომზადება

დასამზადებელი კერძები: ფხალის ასორტი, ფხალ ლობიო, მალახტო ლობიო, კარტოფილის ფხალი, ცეზარი

დღე VI – 17 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ცომეულის მომზადება

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