

## შუახვევის მზარეულთა ტრენინგი

18.05.2026 - 02.06.2026

### ტრენინგის შესახებ

აჭარის ტურიზმისა 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: მახუნცეთი, ქედის მუნიციპალიტეტი. ძმები ავალიანების ღვინის სახლი-რესტორანი.

### პროგრამა

#### დღე I - 18 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

#### თემატიკა:

- ხორცის ტექნოლოგიები და ღია ცეცხლზე მომზადება

#### დღე II - 19 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

#### თემატიკა:

- ხორცეულის კერძების მომზადება

#### დღე III - 25 მაისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

#### თემატიკა:

- ფრინველის დამუშავება და ფრინველის კერძის მომზადება

**დღე IV - 26 მაისი, 2026 წელი**

**11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა**

**თემატიკა:**

- თევზგულის დამუშავება-მომზადება

**დღე V - 1-ლი ივნისი, 2026 წელი**

**11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა**

**თემატიკა:**

- ფხალეულისა და ბოსტნეულის კერძების მომზადება

**დღე VI - 2 ივნისი, 2026 წელი**

**11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა**

**თემატიკა:**

- ცომეულის მომზადება