აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

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 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

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

დღე III – 13 მაისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- თევზეულის დამუშავება-მომზადება

დასამზადებელი კერძები: კალმახი, სიბასი, ბარაბულკა

დღე IV – 17 მაისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცეულის კერძების მომზადება

დასამზადებელი კერძები: ჩაქაფული, ჩაქონდრილი, ხარჩო

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