

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 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

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

პროგრამა

დღე I - 9 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცის ტექნოლოგიები და ღია ცეცხლზე მომზადება

დღე II - 10 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ფრინველის დამუშავება და ფრინველის კერძის მომზადება

დღე III - 11 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- თევზეულის დამუშავება-მომზადება

დღე IV - 15 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცეულის კერძების მომზადება

დღე V - 16 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ბოსტნეულის და ფხალეულის კერძების მომზადება

დღე VI - 17 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ცომეულის მომზადება