

TEKNİK ŞARTNAME STANDART FORMU

(Hizmet Alımları için)

Proje Adı: Tokat ŞÖNİM ile Kadın Emeginin Değere Dönüşümü: Üveyik Buğdayı Ürün Geliştirme Projesi

1. ARKA PLAN (Proje Teklifi Hakkında Bilgi)

Tokat ilinde faaliyet gösteren kadın kooperatiflerinin üretim kapasitelerinin artırılması, yerel ve atalık tarım ürünlerinin katma değerli ürünlere dönüştürülmesi ve sürdürülebilir gelir modellerinin oluşturulması amacıyla bu teknik destek talebi hazırlanmıştır. Tokat'ta üretimi yapılan atalık Üveyik buğdayı, besin değeri yüksek ve yöresel kimliği güçlü bir üründür. Ancak bu ürünün işlenerek makarna ve erişte gibi raf ömrü uzun, pazarlanabilir ve marka potansiyeli olan ürünlere dönüştürülmesi konusunda teknik bilgi ve standardizasyon ihtiyacı bulunmaktadır.

Bu kapsamda kadın kooperatiflerine yönelik uygulamalı eğitim programı ile Üveyik buğdayından un elde edilmesi, hamur reçetesi oluşturulması, makarna ve erişte üretim teknikleri, kurutma ve standardizasyon süreçleri ile maliyetlendirme konularında kapasite geliştirilmesi hedeflenmektedir.

2. ŞARTNAME HEDEFLERİ

Bu teknik şartname kapsamında, Tokat'ta faaliyet gösteren kadın kooperatiflerinden katılacak toplam katılımcılara 2 gün süreli ve toplam 16 saatlik uygulamalı eğitim verilmesi planlanmaktadır.

Eğitim sonunda katılımcıların;

- Atalık Üveyik buğdayının teknik özelliklerini bilmesi,
- Üveyik unundan uygun kıvamda hamur elde edebilmesi,
- Makarna ve erişte üretim süreçlerini uygulayabilmesi,
- Kurutma, depolama ve raf ömrü yönetimini doğru şekilde planlayabilmesi,
- Ürün maliyet hesabı yaparak fiyatlandırma stratejisi oluşturabilmesi

beklenmektedir.

Eğitim çıktısı olarak uygulamalı üretim deneyimi kazanılmış olacak, temel üretim standardı oluşturulacak ve örnek reçete dokümanı hazırlanacaktır.

3. İŞİN KAPSAMI

Yüklenici tarafından sağlanacak hizmet, 2 gün süreli toplam 16 saatlik uygulamalı eğitim faaliyetini kapsamaktadır. Eğitim teorik ve uygulamalı bölümlerden oluşacaktır.

Eğitim sürecinde;

- Atalık Üveyik buğdayının yapısal özellikleri ve öğütme süreci anlatılacaktır.
- Un standardizasyonu ve hamur reçetesi oluşturma uygulamalı olarak gösterilecektir.
- Hamur yoğurma teknikleri ve kıvam kontrolü uygulamalı şekilde gerçekleştirilecektir.
- Gıda güvenliği ve hijyen kuralları aktarılacaktır.
- Makarna üretiminde şekillendirme, kesim ve üretim teknikleri uygulamalı gösterilecektir.
- Erişte üretimi geleneksel ve standardize yöntemlerle uygulamalı olarak yapılacaktır.
- Kurutma, depolama ve raf ömrü yönetimi teknik olarak anlatılacaktır.
- Ürün maliyet hesaplama ve fiyatlandırma çalışması yapılacaktır.

Yüklenici eğitim sonunda aşağıdaki çıktıları sağlayacaktır:

- Eğitim sunum dokümanları (dijital formatta)
- Örnek hamur reçetesi dokümanı
- Makarna ve erişte üretim akış şeması
- Katılımcı listesi ve imza föyü
- Eğitim değerlendirme raporu (en az 5 sayfa; eğitim içeriği, uygulama süreci, katılımcı geri bildirimleri ve öneriler bölümlerini içerecektir)

EĞİTİM PROGRAMI (Eğitim talepleri için)	Konunun Hangi Günde İşleneceği	Konuya Ayrılacak Süre (Saat)	Konu Ele Alınırken Kullanılacak Yöntem (Sunum, Tartışma, Örnek Olay vb.)
1. Üveyik Buğdayından Hamur Elde Etme ve Temel Üretim Süreçleri			
1.1. Atalık Üveyik Buğdayının Özellikleri ve Öğütme Süreci	1. GÜN	2 Saat	Sunum, teknik bilgilendirme, soru-cevap
1.2. Un Standardizasyonu ve Hamur Reçetesi Oluşturma	1. GÜN	2 Saat	Uygulamalı anlatım, reçete oluşturma çalışması
1.3. Hamur Yoğurma Teknikleri ve Kıvam Kontrolü	1. GÜN	2 Saat	Uygulamalı üretim, grup çalışması
1.4. Gıda Güvenliği, Hijyen ve Üretimde Standardizasyon	1. GÜN	2 Saat	Sunum, örnek olay analizi, kontrol listesi çalışması
2. Üveyik Buğdayından Makarna ve Erişte Üretimi ile Katma Değer Süreci			
2.1. Makarna Üretim Teknikleri (Şekillendirme ve	2. GÜN	2 Saat	Uygulamalı üretim, ekipman tanıtımı

Kesim)			
2.2. Erişte Üretimi ve Geleneksel Yöntemlerin Standardize Edilmesi	2. GÜN	2 Saat	Uygulamalı çalışma, karşılaştırmalı analiz
2.3. Kurutma, Depolama ve Raf Ömrü Yönetimi	2. GÜN	2 Saat	Teknik sunum, uygulamalı değerlendirme
2.4. Maliyet Hesaplama, Fiyatlandırma ve Ürün Konumlandırma	2. GÜN	2 Saat	Uygulamalı maliyet analizi, grup çalışması
	Toplam Gün Sayısı:	Toplam Süre: (Saat)	

4. LOJİSTİK VE ZAMANLAMA

4.1. Hizmetin sağlanacağı yer:

Tokat ili merkez ilçesinde belirlenecek uygun üretim alanları.

4.2. Öngörülen başlama tarihi ve uygulama süresi

Öngörülen başlama tarihi Ajans sözleşmesinin imzalanmasını takiben belirlenecek olup, uygulama süresi toplam 2 gün (16 saat) olacaktır.

5. GEREKLİLİKLER

5.1. Hizmet Sağlayıcıdan Beklenen Nitelikler

Hizmet sağlayıcı;

- Eğitici, atalık Üveyik buğdayı işlenmesi konusunda akademik çalışma, proje yürütücülüğü ya da fiili üretim deneyimine sahip olmalı; bu deneyimini yayımlanmış çalışma, proje dokümanı, referans yazısı veya üretim faaliyetini gösterir resmi belge ile belgelendirebilmelidir.
- Tercihen kadın kooperatifleri veya küçük ölçekli üretim tesisleriyle çalışma deneyimine sahip,
- Uygulamalı eğitim verme tecrübesi bulunan

en az bir kilit uzman görevlendirmelidir.

5.2. Hizmet sağlayıcı tarafından temin edilecek ekipman ve olanaklar. Bu sözleşme kapsamında mal alımı yapılmayacaktır.

Yüklenici;

- Eğitim sunum materyallerini,
- Reçete dokümanlarını,
- Gerekli eğitim notlarını,
- Uygulama sırasında kullanılacak küçük ekipman ve ölçüm araçlarını

temin edecektir.

Bu sözleşme kapsamında mal alımı yapılmayacaktır.

Tarih: 24 /02/ 2026

Seyda ATEŞ

