

HEM-fikir

AYVALIK



BAŞARIYI İZLEME VE GELİŞTİRME PROJESİ



AYLIK BÜLTEN
OCAK-2021

Ocak 2021

Sayı: 5

Yeni bir yıla girerken, kurslarımızın da kaldığı yerden devam etmesiyle birtakım kısıtlamalar da olsa kursiyerlerimizle yeniden bir aradayız. Hayat boyu öğrenme faaliyetlerinde alanında uzman eğiticilerimiz önderliğinde gerek mesleki kurslar gerekse sanatsal kurslarla yeniden vatandaşlarımıza hizmet vermeye devam ediyoruz.

Balıkesir valiliğimizin koordinesinde yürütülen BİGEP (Başarıyı İzleme ve Geliştirme Projesi) kapsamında mevcut faaliyetlerimizin proje çatısı altında birleştirerek daha disiplinli ve sistemli hale dönüştürüyoruz. Yetişkin eğitimi faaliyetlerinin belirli müfredat çerçevesinde yürütüldüğü kurumumuzda ele alınan yeni çalışmalar da bültenimizde yer bulacak.

Bu sayımızdan itibaren “Ustalar Kursiyerlerle Buluşuyor” projesi kapsamında alanında uzman öğretmenlerimizin de görüşleri bültenimizde yer alacak. Ayrıca tüm kurslarımızda yapılan çalışmalardaki basit işlem basamakları bu sayımızdan itibaren siz değerli okurlarımızla buluşacak.

Bizimle eğitim yolculuğuna çıkmaya hazırsanız sizleri kurslarımıza bekliyoruz.

Kurslarımızda Yüz Yüze Eğitim Başladı



Hayat boyu öğrenme kurumlarındaki eğitim faaliyetlerine 11.01.2021 tarihinden itibaren yüz yüze olarak başladı. 20 Kasım 2020 tarihinde durdurulan kursların eksik kalan saatleri yüz yüze eğitim olarak uygulanacak ve kurs kapanış tarihleri güncellenecektir. Uzaktan eğitim uygulamalarına Genel Müdürlüğümüzün uygun gördüğü programlar ve yetkili kurumlar dışında yer verilmeyecektir.

Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu da dikkate alınarak kurslara 11 Ocak'tan itibaren başlanmış olup, salgının seyrine göre İl/ilçe Hıfzıssıhha Kurulu Kararı ile kursların kapatılması veya yeniden açılabilmesi mümkün olacaktır.

Tüm kursiyerlerimizin, usta öğretici ve öğretmenlerimizin sağlık tedbirlerine uymasını bekliyoruz, yeni sürecin hayırlı olmasını diliyoruz.



Kursiyerlerimiz Kurslara Hazır

Pandemi sebebiyle 20 Kasımdan itibaren ara verilen kurslarımız 11 Ocak itibariyle devam ederken, kursiyerlerimiz eğitmenlerimizle iletişim halinde kalarak üretmeye ve kurslardan kopmamaya gayret gösterdiler.

El Sanatları öğretmenimiz Gülçin Hızlıgeçen danışmanlığında kursiyerlerimiz kurslarımıza ara verildiği dönemde üretmeye devam ederek Makrome Örgü çalışmalarının bir kısmını tamamladılar.



KURSLARIMIZA İSTİKLAL MARŞI OKUYARAK BAŞLADIK



Milli Eğitim Bakanımız Sayın Ziya Selçuk tarafından verilen talimatla tüm ülkede olduğu gibi kurumumuzda da 11 Ocak gününe bayrağımız huzurunda İstiklal Marşı'mızı okuyarak başladık.

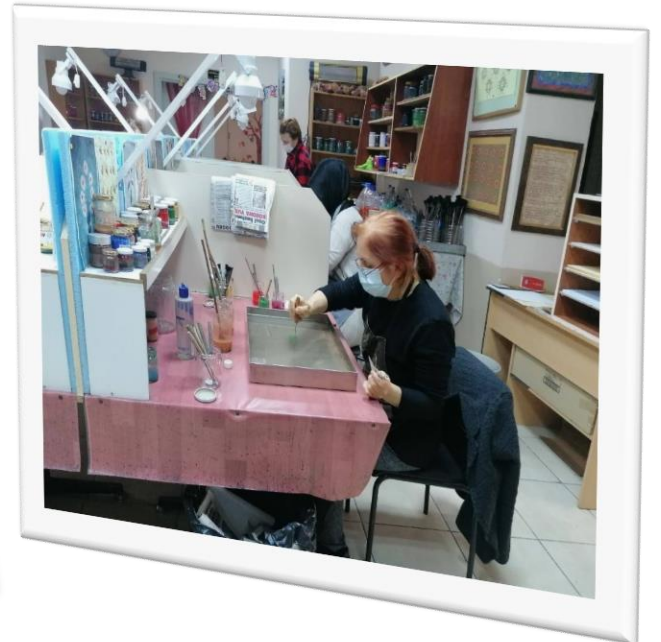
Törene kurum idaremiz ile birlikte öğretmenlerimiz de katılırken okunan marşımızın ardından uzun süre ara verilen kurslarımız da kaldığı yerden yeniden başladı.

KURSLARIMIZLA BAŞ BAŞA

DEKORATİF TABLO YAPIMI KURSU (Yeşim TORUN)



GELENEKSEL EBRU KURSU(Yıldırım ALP)



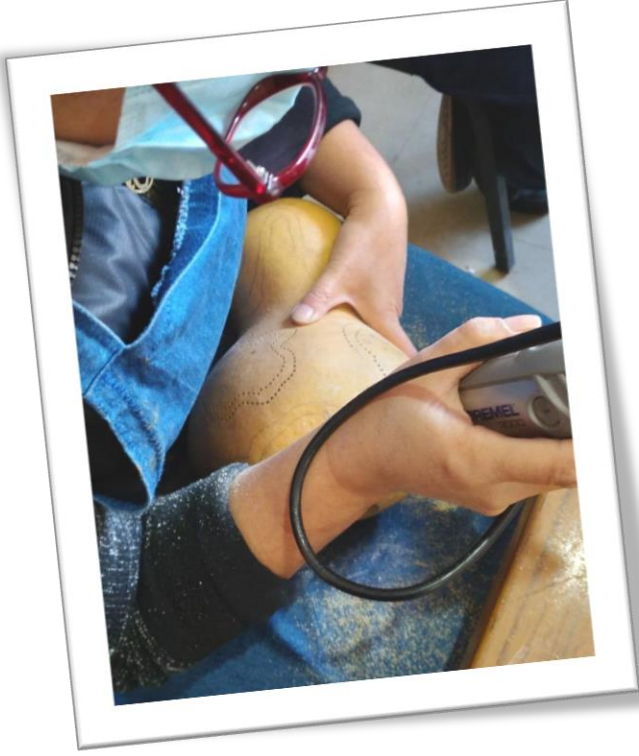
KÖSELE ÇANTA YAPIMI (Kadriye Evren KAFADAR)



ENGELLİLERE YÖNELİK EL SANATLARI(Songül CAN)



SU KABAĞI İŞLEMECİLİĞİ (Sibel DURMAZ)



CAM ŞEKİLLENDİRME (Aylin ÖZÇELİK)



BİGEP ÇALIŞMALARI

AYVALIK SOKAKLARINI GEZERKEN



Kurumumuzu ziyaret eden kursiyerlerimizi artık Ayvalık manzarasıyla karşıyoruz. BiGEP(Balıkesir'de Eğitimin Niteliğini Geliştirme ve İzleme Projesi) sanatsal faaliyetler kapsamında Emekli öğretmen ve Ressam Nil Gürler tarafından El Sanatları Atölyelerimizin bulunduğu bloğun duvarına Ayvalık Manzaranı çizildi. Estetik dokusuyla görenleri kendine hayran bırakan güzel Ayvalık'ımızın doğal güzelliğinin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması amacıyla yapılan bu çalışma için hiçbir karşılık beklemeden emek harcayan Nil Gürler'e teşekkür ediyoruz.



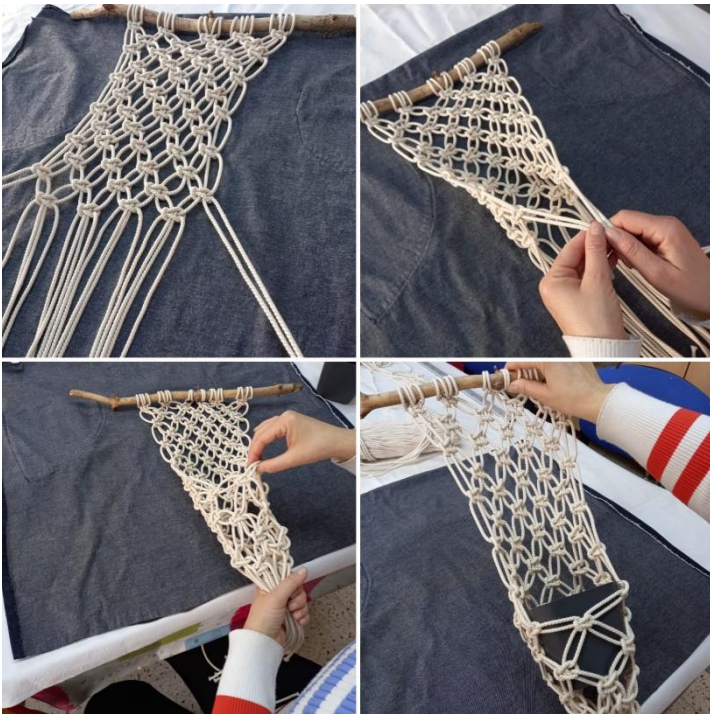
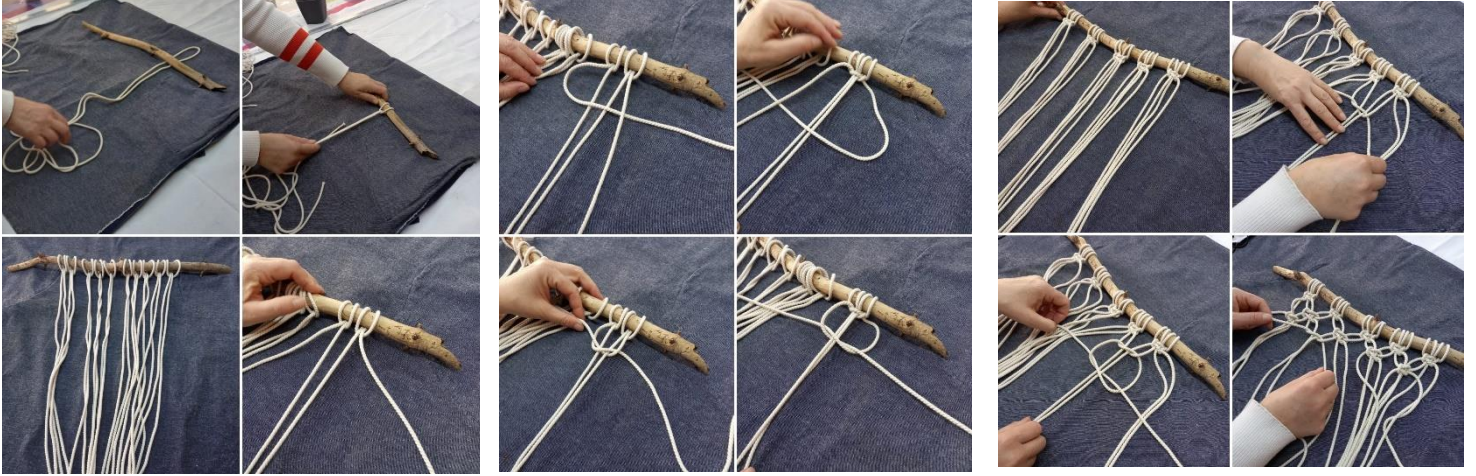
BAĞIMLILIKLA MÜCADELE SEMİNERİ

BiGEP (Başarıyı izleme ve Geliştirme Projesi) kapsamında kurumumuz adına Psikolojik Danışman ve Rehber Öğretmen Özgür Pirdal tarafından katılımcılara Çevrimiçi olarak Bağımlılıkla Mücadele Eğitimi verildi.



SEN DE YAPABİLİRSİN (İŞLEM BASAMAKLARI) MAKROME ÖRGÜ YAPIMI-GÜLÇİN HIZLIGEÇEN

İşlem Basamakları sayfamızda Gülçin Hızlıgeçen öğretmenimizin danışmanlığında yürütülen Makrome Örgü Yapımı kursumuza ait “Kare düğüm tekniği ile yapılan sarkaç” yapım aşamalarını sunuyoruz. Göresellerdeki basamakları takip ederek sizler de muhteşem ürünler elde edebilirsiniz.



SEN DE YAPABİLİRSİN (İŞLEM BASAMAKLARI) GIYİM ÜRETİM TEKNOLOJİSİ/MODA TASARIM-NAFİYE ÇETİN

Öğretmenimiz Nafiye Çetin danışmanlığında Sıfır Yakalı ve Kolsuz Elbise İçin Çocuk Elbisesi Kol ve Yaka Oyuntusu işlem basamaklarını sizlere sunuyoruz. Dahası için sizleri de kurslarımıza bekliyoruz.

1. Yöntem:



*Kalıplar kumaşa yerleştirilir. 1'er cm dikiş payı verilerek kesilir.

*Ön ve arka kalıpların üzerinden kopya alınır(Arka ortası-Arka Omuz) (Ön ortası-Ön Omuz) Pervaz genişliği 2,5 cm olacak şekilde pervaz kalıbı elde edilir.

*Pervaz kalıpları kumaşa yerleştirilir.Omuzlara ve arka ortasına 1'er cm pay verilerek kesilir.



*Ön ve arka omuzlar makine çekilir, ikiye açılarak ütülenir.Yan dikişler makine çekilir, ikiye açılarak ütülenir.

*Ön ve arka pervazlar birleştirilerek makine çekilir, ütülenir.

*Pervaz yüzü yüzüne gelecek şekilde elbisenin yaka kısmına yerleştirilir. 1 cm'den mekine çekilir.

*Çıtlatma yapıldıktan sonra pervaza 1 mm'den makine çekilir. (İçerdeki dikiş payı pervaza bakacak şekilde yatırılmalıdır).

*Yaka ütülenir, el dikişi yapılır.Pervaz kenarları overlak veya zigzag ile temizlenir.

2. YÖNTEM(Kol Oyuntusunu Biye ile Temizleme İşlemleri:



1



*Omuz ve Yan Dikişler makine çekilir, ütülenir. Kol evinin ölçüsü alınır. Kendi kumaşından verev olacak şekilde 4 cm'den biye kesilir. Parçanın uçları verev olacak şekilde makine çekilir. Biye parçası hafifçe ütülenerek esnetilir.

*Birleştirilen parça halka şeklinde ve kol oyuntusu ölçüsünden 1-1,5 cm eksik olmalıdır. Bu parça, yüzünden ikiye katlanıp ütülenir.

*Parçanın açık tarafı kol oyuntusuna gelecek şekilde iğnelenir. 1 cm'den makine çekilir. Paylar inceltir, çıtlatılır.

*Parça içeri döndürülür, ütülenir veya tırnak ütüsü yapılır. Yüzünden cm'den makine çekilir.

Not: Kendi kumaşı yoksa uygun renkte hazır kotonbiye ile bu yöntem yaka ve kol oyuntusunu temizlemek için kullanılır.

USTALAR KURSİYERLERLE BULUŞUYOR

NURCAN SARIKAYA-EL SANATLARI/NAKIŞ ÖĞRETMENİ

Nakışın Tarihi Gelişimi



Anadolu öncesi Türk işleme sanatının ilk örnekleri, MÖ 3. yüzyılda Hun devletinden günümüze ulaşan parçalardır. Orta Asya'daki buluntular Altay dağlarında yaşayan Hunlara aittir. Pazırık ve Noin-Ula kazılarında açılan kurganlarda halılar, keçeler ve işlemler bulunmuştur. Daha çok applike tekniğinde yapılmış işleme örnekleri görülmektedir. İşlemede ince deri kullanılmış, hayvan figürleri ile bezenmiştir. Yapıştırma tekniğinin yanı sıra yünlerle dikilmiş örneklere rastlanmıştır.

Orta Asya'da yaşayan Uygurlardan kalan duvar resimlerinde elbiselerin üzerindeki işlemler işlemenin eskiden beri kullanıldığını göstermektedir. İslamiyet'le insan ve hayvan motiflerinin süslemede kullanılmasından vazgeçilmiştir.

Selçuklular'da işlemeye önem verilmiştir. İşleme tekniğinde kıvrık dal ve aralarında hayvan figürlü motiflere rastlanmaktadır. İpekçiliğin gelişmesinde Selçukluların katkısı büyüktür.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde işlemlerin saray ve saray dışında üretildiği görülmektedir. Saray işlemlerinin kumaş niteliği, kompozisyon başarısı, motiflerin düzgünlüğü ile teknik ve ustalık açısından çok ileri düzeydedir.

Türk işlemlerinde, 16. yy'da motifler geometrik ve simetrik düzen içindedir, desenlerde az da olsa hayvan motifleri görülür. Motiflerde kullanılan bitkiler; gül, narçiçeği, sümbül, lale, karanfil ve çarkıfelektir. Meyvelerden; nar ve kozalaklıdır. Çeşitli çiçek yaprakları da kullanılmıştır.

16. yy'da renklerde kırmızı (lal), yeşil, mavi, sarı, beyaz, hardal rengi hâkimdir. Motifler gözeme ile siyah ve kahverengi ile çevrilmiştir. Altın ve gümüş sim çok kullanılmıştır. İşleme tekniği olarak da Pesent ve Hesap işi kullanılmıştır.

17. yy'da da aynı renk ve teknik kullanılmıştır. Kompozisyonlarda simetrisinin yanı sıra grift göze çarpmaktadır. Renkler pastelleşmiştir. Bu yy'da kullanılan teknikler Pesent, Türk işi, atma, cıvan kaşı, tel kırma, susmadır. 16. yy desenlerinin yanı sıra kandil, ibrik, vazo görülmektedir.

18. yy motiflerinde çiçek kıvrık dal, meyve vazolar, fiyonklar göze çarpar. Ayrıca fiskiyeli havuzlar, saksı içinde meyve ağaçları da bulunmaktadır. Kimyasal boyaların elde edilmesi ile daha canlı renkler ve renk tonlaması görülür. Diğer teknikerin yanı sıra muşabak, mürver, dival işi, suzeni görülmüştür.



Resim 1.1: Eski işleme örneği

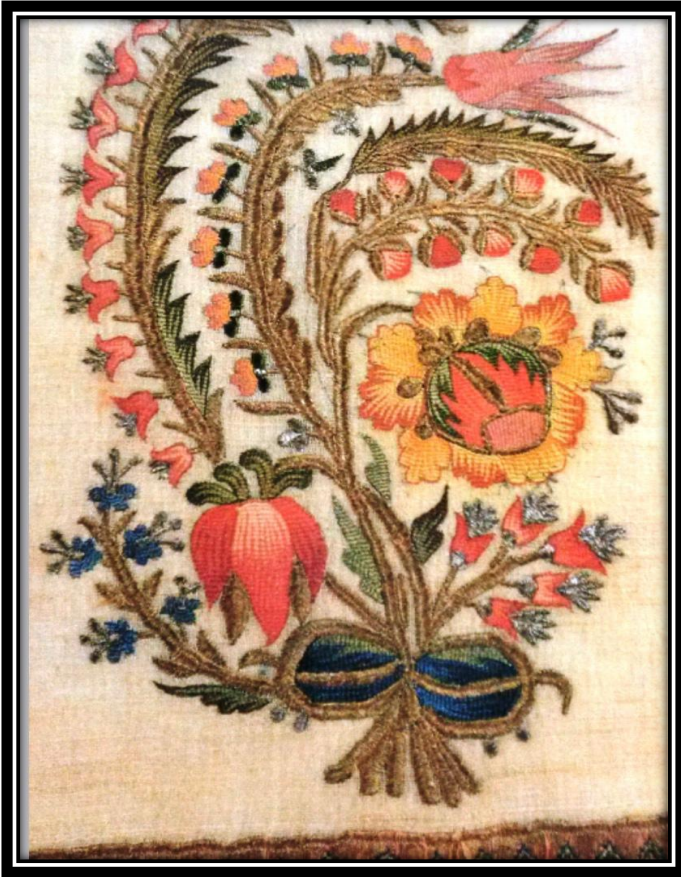
19. yy'da işlemler daha kalitesizdir. Motif olarak her şey kullanılmıştır. İpek iplik pamuğa, altın sim ve gümüş, bakıra dönüşmüştür. Teknik olarak da kaba çabuk dolan gösterişli tekniklere yer verilmiştir.

20. yy'da geçmişteki yy'dan gelen motif ve renk anlayışını görmek mümkündür. İşleme sanatına yenilik getirmemiştir. Renklerde önceki yüzyıla ilave olarak yaprak yeşili, çingene pembesi, mor, turuncu kullanılmıştır.



Resim 1.2 : Nakışlı süslemeler ile yapılmış Osmanlı kaftanı

Nakışın Toplumumuzdaki Yeri ve Ekonomiye Katkısı



Nakış toplum yaşantısı içinde insanların süsleme ve süslenme ihtiyacından dolayı geçmişten günümüze kadar gelmiştir. El sanatlarımız içinde köklü bir geçmişi olan nakışlar Anadolu genç kız ve kadınlarının elinde çeyiz nedeniyle zenginleşip çeşitlenmiştir. Bugün bile hayranlıkla seyredilen Türk işlemleri dünyadaki ve Türkiye'deki müzelerde yer almaktadır. Türkiye, her yöresi birbirinden farklı nakışlarla dolu bir ülkedir. Fakat günümüzde yaşantının çok hızlı olması ince işlemleri yapmaya zaman kalmaması nedeniyle bu güzel kültür varlığımız tehlikededir.

Günümüzde nakışlara hala değer verilmektedir. Türk nakışlarını yaşatmak için Milli Eğitim Bakanlığına bağlı örgün ve yaygın eğitim kurumları ile yüksek öğretim kurumlarına bağlı fakülte ve yüksek okullarda çalışmalar devam etmektedir. Gerek yeni ürünler ortaya koyarak, gerekse eski işlemleri koruma altına alarak (envanter çalışmaları) işlemler korunmaya çalışılmaktadır.

LEZZET DURAĞI
AŞÇILIK KURSU-TOLGA YILDIZ
Borsch (Borş) Çorbası

Rus mutfağından şifalı mı şifalı sebze ağırlıklı bir çorba Borscht. Tarifinde yer alan ev yapımı tavuk suyu ya da et suyuna hazırlanan bu çorba adını pancardan almakta, olmazsa olmazı smetana ya da sour cream (ekşi krema) eşliğinde servis edilmektedir.



Borsch (Borş) Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

Çorba karışımı için: * 8 su bardağı su, *500 gramiri parçalar halinde doğranmış dana eti, * 1 yemek kaşığı tereyağı, *2 yemek kaşığızeytinyağı, *1 adetorta boy kuru soğan, *1 adetorta boy kereviz, *1 adetorta boy havuç, *1/2 adetsküçük boy lahana, * 2 diş sarımsak, *3 adetorta boy rendelenmiş domates, *2 yemek kaşığıüzüm sirkesi, *1 adetdefne yaprağı, *1 çay kaşığı tuz, *1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber, *1/2 çay kaşığı kimyon

Pancarları haşlamak için: *3 adetorta boy pancar, *1/2 çay bardağıüzüm sirkesi, *1 tatlı kaşığı tuz,

Servisi için:* 1/2 su bardağı krema (ya da süzme yoğurt), *1/4 demet dereotu (ya da maydanoz)

Borsch (Borş) Çorbası Nasıl Yapılır?

1. Sap ve kök kısımlarını kestiğiniz pancarları bol suda yıkadıktan sonra derin bir tencereye alın. Üzerlerini geçecek kadar su ilave edin. Tuz ve üzüm sirkesi ekledikten sonra kısık ateşte 30 dakika kadar haşlayın.
2. Ayrı bir tencereye temizlendikten sonra iri parçalar halinde doğranmış dana eti ve suyu aktarın. Pancarlar haşlandığı sırada eti haşlayın ve çorba yapımında kullanmak üzere et suyunu hazırlayın. Arzuya göre baharat ya da lezzet bohçası hazırlayıp haşlama suyuna atın.
3. Yeteri kadar yumuşayan pancarların haşlama suyunu süzdürün. Kabuklarını dikkatli bir şekilde soyduktan sonra pancarları küçük ve eşit parçalar halinde doğrayın.
4. Kabuğunu soyduğunuz kuru soğan, havuç ve kerevizi küçük parçalar halinde pancarlarla uyumlu olacak şekilde doğrayın. Kök ve zedeli yaprak kısımlarını temizlediğiniz beyaz lahanayı incecik kıyın. Sarımsakları rendeleyin.
5. Haşlanan dana etlerini ayrı bir servis tabağına aldıktan sonra et suyunu süzerek daha sonra kullanmak üzere ayrı bir kap ya da sürahiye alın.
6. Zeytinyağı ve tereyağını geniş bir tencerede kızdırın. Sırasıyla doğranmış kereviz, havuç ve kuru soğan parçalarını katıp dirilikleri gidene kadar soteleyin. Rendelenmiş sarımsakları ekleyip 10 dakika kadar pişirin.
7. İncecik kıyılmış beyaz lahana ve kimyonu da ekledikten sonra pişirme işlemini 10 dakika daha sürdürün. Rendelenmiş domates püresini katıp suyunu çekene kadar kavurun.
8. Haşlandıktan sonra doğranmış pancarları, defne yaprağı, haşlanmış dana eti parçaları ve hazırladığımız et suyunu katın. 10 dakika daha orta ateşte pişirin.
9. Pişme süresinin sonuna doğru defne yaprağını çıkartın. Üzüm sirkesi, tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi katın, çorbayı çeşnilendirin.
10. Hafif koyu bir kıvam alan ve oldukça bol sebzeli olan çorbayı servis kaselerine paylaştırdıktan sonra birer tatlı kaşığı kadar krema ve incecik kıyılmış dereotu eşliğinde bekletmeden servis edin.

Daha fazlası için kurslarımıza katılımınızı bekleriz.

-AFİYET OLSUN-

KURSLARIMIZI TANIYALIM

AŞÇI (2224 Saat)

GİRİŞ KOŞULLARI

1. İlköğretimi tamamlamış olmak.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.

İSTİHDAM ALANLARI

Mesleğin gerektirdiği yeterlikleri kazanan bireyler Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında;

1. Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
2. Kurum mutfaklarında,
3. Kafeterya, bar ve restoranlarda,
4. Yemek fabrikalarında,
5. Ulaşım araçlarının yiyecek içecek üretim ünitelerinde vb. yerlerde çalışabilirler.

YETERLİK VE MODÜL TABLOSU

	YETERLİKLER	MODÜLLER	SÜRE
1	Temel bilgisayar donanım ve programlarını kullanmak	Bilgisayar Kullanma	40/32
2	Bilgisayarda doküman hazırlamak	Doküman Hazırlama	40/32
3	Kişisel bakım yapmak	Kişisel Bakım	40/8
4	İş için hazırlık yapmak	İşe Hazırlık	40/8
5	Sanitasyon ve hijyen kurallarını uygulamak	Sanitasyon	40/24
6	Kritik kontrol noktalarını belirlemek (HACCP)	Yiyecek İçecek Hizmetlerinde HACCP	40/24
7	Servise ön hazırlık yapmak	Servise Ön Hazırlık	40/32
8	Masa üstü servis takımlarını hazırlamak	Masa Üstü Servis Takımları	40/32
9	Masa örtüleri ve peçeteleri hazırlamak	Masa Örtüleri ve Peçeteler	40/16
10	Kuver açmak	Kuver Açma	40/32
11	Taşımak ve boş toplamak	Taşıma ve Boş Toplama	40/32
12	Bar ön hazırlıkları yapmak	Bar Ön Hazırlıkları	40/24
13	Besin öğelerinin kaynaklarını seçmek	Besin Öğeleri 1	40/16
14	Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek	Besin Öğeleri 2	40/16
15	Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek	Besin Grupları	40/16
16	Bulaşık yıkamak ve çöp atmak	Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı	40/16
17	Sebzeleri uluslar arası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlamak	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlık	40/32
18	Sebze garnitürleri hazırlamak	Sebze Garnitürleri	40/32
19	Fond hazırlamak ve çorbaları pişirmek	Fond ve Temel Çorbalar	40/32
20	Yumurtadan yiyecekler hazırlamak	Yumurta Pişirme	40/24
21	Basit tatlılar yapmak	Basit Tatlılar	40/24
22	Çorbaları pişirmek	Uluslararası Özel Çorbalar	40/24
23		Soslar1	40/16
24	Temel sos ve türevlerini hazırlamak	Soslar2	40/16
25		Soslar3	40/16

26	Patates garnitürleri hazırlamak	Patates Garnitürleri	40/24
27	Etleri hazırlamak	Etlerin Hazırlanması	40/32
28		Et Yemekleri 1	40/32
29	Etleri pişirmek	Et Yemekleri 2	40/32
30		Et Yemekleri 3	40/32
31	Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek	Balık Yemekleri	40/24
32		Su Ürünleri	40/24
33	Salata ve salata sosları hazırlamak	Salata ve Salata Sosları	40/24
34	Pilav pişirmek	Pilavlar	40/16
35	Makarna pişirmek	Makarnalar	40/24
36	Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmek	Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	40/24
37	Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirmek	Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	40/24
38	Türk mutfağına özgü baklagillerle yemek pişirmek	Kuru Baklagil Yemekleri	40/24
39	Türk mutfağına özgü dolma ve sarma pişirmek	Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	40/32
40	Türk mutfağına özgü pilav pişirmek	Türk Mutfağına Özgü Pilavlar	40/24
41	Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirmek	Türk Mutfağına Özgü Makarnalar	40/32
42	Türk mutfağına özgü et ve sakatatları pişirmek	Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri	40/32
43	Komposto ve hoşafı hazırlamak	Türk Mutfağında Komposto ve Hoşafar	40/8
44		Ördövr ve Mezeler	40/32
45	Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamak	Kokteyl Yiyecekleri	40/32
46		Açık Büfe	40/32
TOPLAM			1840/1136
MESLEKİ UYGULAMALAR			864
MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ			440/224
GENEL TOPLAM			2224 saat

ŞUBAT AYINDA AÇILMASI PLANLANAN KURSLARIMIZ

*TALEPLERE GÖRE DEĞİŞİKLİKLER OLABİLİR

KURS ADI	SÜRESİ	GÜNLER
DERİ TABLO YAPIMI	204 Saat	PAZARTESİ SALI (10.10-16.00)
ÖN MUHASEBE	357 Saat	17.30-20.20)
EMLAK DANIŞMANLIĞI	120 Saat	HAFTA İÇİ HER GÜN(17.00-20.50)
YAĞLI BOYA RESİM	300 Saat	SALI-ÇARŞAMBA (10.10-16.00)
EL VE AYAK BAKIMI	249 Saat	HAFTA İÇİ HER GÜN (10.10-16.00)
SAÇ BAKIMI VE YAPIMI	717 Saat	HAFTA İÇİ HER GÜN (10.10-16.00)
KANAVİÇE YAPIMI	143 Saat	PAZARTESİ SALI (10.10-16.00)
KIRSAL TURİZM ETKİNLİKLERİ	88 Saat	CUMA (17.30-18.10) CUMARTESİ (09.30-16.20)
AVCI EĞİTİMİ	32 Saat	HAFTA İÇİ HER GÜN (17.30-20.20)
ÇARPANA DOKUMA	179 Saat	PAZARTESİ SALI (10.10-16.00)
USTA ÖĞRETİCİ ORYANTASYON EĞİTİMİ	30 SAAT	HAFTA SONLARI (10.00-16.00)
HİJYEN EĞİTİMİ	8 SAAT	PERŞEMBE-CUMA (17.00-20.00)
KURAN-I KERİM(ELİF-BA)	64 SAAT	HAFTA İÇİ HER GÜN (10.00-13.00)
BİLGİSAYARDA HIZLI KLAVYE KULLANIMI	72 Saat	ÇARŞAMBA-PERŞEMBE-CUMA (13.30-16.20)
BİLGİSAYAR İŞLETMENLİĞİ	163 Saat	PAZARTESİ SALI ÇARŞAMBA (10.10-13.50)
TIĞ ÖRGÜ PARA KESESİ(ALTINOVA)	232 Saat	PERŞEMBE CUMA (10.10-16.00)
FİLOGRAFİ	120 Saat	PERŞEMBE CUMA (10.10-16.00)

*Kayıtlarımız Kontenjanla sınırlıdır. *Kurslarımızın açılması için en az 12 Kursiyerin kesin kayıt yaptırması gerekmektedir. *Kurslarımıza online olarak yapılan kayıtlar ön kayıt olup, kesin kayıt için kuruma gelmeniz gerekmektedir. *Kurs gün ve saatlerinde değişiklik yapılabilir.