

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü

**KİŞİSEL GELİŞİM VE EĞİTİM ALANI**  
**SAĞLIKLI BESLENME**  
**KURS PROGRAMI**

Ankara, 2017

## İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI .....	1
PROGRAMIN DAYANAĞI .....	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI .....	1
EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ .....	1
PROGRAMIN AMAÇLARI .....	2
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR .....	2
PROGRAMIN KREDİSİ .....	3
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ.....	3
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR .....	10
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ .....	11
BELGELENDİRME .....	11

## **PROGRAMIN ADI**

Sağlıklı Beslenme

## **PROGRAMIN DAYANAĞI**

1. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmî Gazete' de Yayımlanan, 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
2. Talim ve Terbiye Kurulunun 20.04.2016 tarih ve 19 sayılı kararı ile kabul edilen, Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı.
3. Avrupa bölgesindeki 17 ülkenin dahil olduğu Dünya Sağlık Örgütü'nün "Nutrition Friendly Schools Initiatives- Beslenme Dostu Okul Girişimi" Millî Eğitim Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı arasında 21.01.2010 tarihinde imzalanan protokol
4. 29.09.2010 tarihli ve 27714 sayılı Resmi Gazete 'de Başbakanlık Genelgesi olarak yayımlanan Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı
5. Temmuz 2013 T.C. Sağlık Bakanlığı Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Obezite, Diyabet ve Metabolik Hastalıklar Daire Başkanlığı ile T.C. Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü arasında yapılan "beslenme dostu okullar programı" iş birliği protokolü
6. Talim ve Terbiye Kurulu'nun 05.04.2012 tarih ve 21 sayılı kararı ile kabul edilen, Sağlık Bilgisi Dersi Öğretim Programı"
7. Talim ve Terbiye Kurulu'nun 08.02.2011 tarih ve 10 sayılı kararı ile kabul edilen, Mesleki ve Teknik eğitim Okul ve Kurumlarının 50 Alanına Ait Haftalık Ders Çizelgeleri ile Çerçeve Öğretim Programlarında Değişiklik Yapılması"

## **PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI**

1. İlkokul mezunu olmak,
2. 10 yaşını tamamlamış olmak.

## **EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ**

Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına göre atanan Aile ve Tüketici Hizmetleri, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri ile Sağlık Bilgisi olan öğretmenler görevlendirilir.

## **PROGRAMIN AMAÇLARI**

- Sağlıklı Beslenme Kurs Programını bitiren bireyin;
1. Temel beslenme ilkeleri hakkında bilgi sahibi olması,
  2. Metabolizmaya etki eden etmenleri açıklaması,
  3. Günlük enerji ihtiyacını doğru hesaplaması,

4. Çeşitli durumlara göre toplam enerji ihtiyacını hesaplaması,
  5. Sağlıklı yaşamı besinlerle desteklemenin önemini kavraması,
  6. Sağlıklı yaşamı besinlerle destekleyerek günlük öğün planlaması,
  7. Beslenme ilkeleri doğrultusunda günlük mönü planı yapması
  8. Özel beslenme uygulaması gerektiren durumlarda, yeterli ve dengeli beslenmenin, beslenme ilkeleri doğrultusunda planlamasının önemini kavraması
- Amaçlanmaktadır

## **PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR**

Sağlıklı Beslenme Kurs programı aşağıda belirtilen hususlar çerçevesinde uygulanır:

1. Bireylerin yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenmesi, doğru beslenme alışkanlıkları kazanması; toplumda beslenmeye bağlı sorunların azalmasına olanak sağlayacaktır. Beslenme sağlık sorunlarının en aza indirilmesinde etki eden koruyucu etmenlerden biridir. İnsan yaşamını ilgilendiren birçok olayda doğrudan rolü olan beslenmenin önemi gün geçtikçe daha fazla anlaşılmaktadır. Yaşam için bu kadar önemli olan beslenme konusunda bireylerin bilinçlendirilmesi, sağlıklı bir toplum oluşturulabilmesi için gerekli bir unsurdur. Bu program ile bireylerin sağlıklı beslenmesine destek olabilecek şekilde farkındalık oluşturmak amacıyla hazırlanmıştır.
2. Kurs programı Milli Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile işbirliği içinde hazırlanmıştır.
3. Programın uygulanmasında öğrenci düzeyine, eğitim ortamına ve çevre etkenlerine göre ağırlıklı olarak bireysel öğrenmeyi destekleyici öğrenme-öğretme yöntem ve teknikleri kullanılır.
4. Eğitim, verimli olması için, eğitime katılacakların kolaylıkla anlayabileceği şekilde teorik ve uygulamalı olarak düzenlenir.
5. Her kursiyerin kendi günlük enerji harcamasını hesaplaması sağlanır.
6. Her kursiyerin kendi toplam günlük enerji ihtiyacını hesaplaması istenir.
7. Kursiyerlerin çeşitli kaynaklardan Beslenme Bilimi ve Beslenme Sorunları hakkında araştırma yapmaları ve eğitim ortamında sunmaları istenir.
8. Kursiyerlerin beslenme ilkeleri doğrultusunda mönü örnekleri çalışmaları istenir.
9. Program, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca açılan ve eğitim-öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
10. Sağlıklı Beslenme kursunu bitiren bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması hedeflenmiştir.

<b>Değerler</b>
Sorumluluk
Doğruluk ve dürüstlük
Kurallara uyma
Sabır
Nezaket
Duyarlılık

## PROGRAMIN KREDİSİ

Genel kurs programlarında kredilendirilme yapılmamaktadır.

## PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi; günde en fazla 8 ders saati uygulanacak şekilde toplam **184** ders saati olarak planlanmıştır. Sürelerin konulara göre dağılımı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

<b>Konular</b>	<b>Süre (Ders Saati)</b>
Beslenme İlkeleri	16
Metabolizma	16
Enerji İhtiyacı	24
Enerji Hesaplamaları	32
Sağlıklı Yaşam ve Besinler	32
Öğün Planlama	32
Menü Planlama	16
Beslenme Sorunları	16
<b>TOPLAM</b>	<b>184 saat</b>

## İÇERİK:

### 1. BESLENME İLKELERİ

#### 1.1. Beslenme Bilimi

##### 1.1.1. Beslenme Bilimi ve İlişkili Olduğu Bilimler

##### 1.1.2. Beslenme Biliminin Kapsamı

##### 1.1.3. Beslenme Biliminin Gelişimi

##### 1.1.4. Beslenme Bilimi ile İlgili Tanımlar

###### 1.1.4.1. Sağlık

###### 1.1.4.2. Besin

###### 1.1.4.3. Besin Ögesi

###### 1.1.4.4. Yeterli ve Dengeli Beslenme

###### 1.1.4.5. Yetersiz ve Dengesiz Beslenme

###### 1.1.4.6. Gıda Güvenliği

###### 1.1.4.7. Gıda Güvencesi

###### 1.1.4.8. Metabolizma

- 1.1.4.9. Sindirim
- 1.1.4.10. Emilim
- 1.1.5. Beslenme Bilimine Hizmet Eden Kurum ve Kuruluşlar
  - 1.1.5.1. Ulusal Kurum ve Kuruluşlar
  - 1.1.5.2. Uluslararası Kuruluşlar
- 1.2. Beslenme Sorunları
  - 1.2.1. Ülkemizdeki Beslenme Sorunları
  - 1.2.2. Ülkemizdeki Beslenme Sorunlarının Nedenleri
  - 1.2.3. Ülkemizdeki Beslenme Sorunlarına Alınabilecek Önlemler
  - 1.2.4. Güncel Beslenme Sorunları
  - 1.2.5. Kötü Beslenmenin Zararları
    - 1.2.5.1. Kişiyeye Zararları
    - 1.2.5.2. Topluma Zararları

## **2. METABOLİZMA**

- 2.1. Enzimlerin Metabolizmaya Etkisi
  - 2.1.1. Enzimler
    - 2.1.1.1. Basit Enzimler
    - 2.1.1.2. Bileşik Enzimler
  - 2.1.2. Vücut Çalışmasındaki Önemi
  - 2.1.3. Gıdaların Yapısındaki Önemi
  - 2.1.4. Enzimlerin Etkinliği
    - 2.1.4.1. Enzim Miktarı
    - 2.1.4.2. Tepkimedede Oluşan Ürün Miktarı
    - 2.1.4.3. Isı
    - 2.1.4.4. pH
    - 2.1.4.5. Tepkime Süresi
    - 2.1.4.6. Mineral İyonları
    - 2.1.4.7. Etkinliği Engelleyciler
  - 2.1.5. Enzim Çeşitleri
- 2.2. Hormonların Metabolizmaya Etkisi
  - 2.2.1. Hormonların Tanımı
  - 2.2.2. Vücut Çalışmasındaki Önemi
  - 2.2.3. İç Salgı Bezleri ve Hormonları
    - 2.2.3.1. Hipofiz Bezi Hormonları
    - 2.2.3.2. Tiroid Bezi
    - 2.2.3.3. Paratiroit Bezi

- 2.2.3.4. Pankreas Bezi
- 2.2.3.5. Böbrek Üstü Bezi (Adrenal Bez)
- 2.2.3.6. Cinsel Hormonlar
- 2.2.3.7. Sindirim Kanalı Hormonları

### **3. ENERJİ İHTİYACI**

#### **3.1. Karbonhidratlar**

- 3.1.1. Tanımı Ve Önemi
- 3.1.2. Çeşitleri
  - 3.1.2.1. Monosakkaritler
  - 3.1.2.2. Disakkaritler
  - 3.1.2.3. Polisakkaritler
- 3.1.3. Karbonhidratların Vücutta Kullanılması
  - 3.1.3.1. Sindirim
  - 3.1.3.2. Emilim
  - 3.1.3.3. Karbonhidratlardan Enerji Oluşumu
  - 3.1.3.4. Vücut Çalışmasındaki Görevleri
  - 3.1.3.5. Karbonhidrat Kaynakları
  - 3.1.3.6. Karbonhidrat İhtiyacı
  - 3.1.3.7. Karbonhidrat İhtiyacını Karşılama İlkeleri

#### **3.2. Lipitler**

- 3.2.1. Tanımı
- 3.2.2. Çeşitleri
  - Basit Lipitler
  - Bileşik Lipitler
  - Steroller
- 3.2.3. Yağların Yapısı
  - Doymuş Yağ Asitleri
  - Doymamış Yağ Asitleri
  - Elzem Yağ Asitleri
- 3.2.4. Yağların Özellikleri
- 3.2.5. Yağların Vücutta Kullanılması
  - Sindirimi
  - Emilimi
- 3.2.6. Yağların Vücuttaki Görevleri
- 3.2.7. Yağ Kaynakları
- 3.2.8. Yağ İhtiyacı

### 3.2.9. Yağ İhtiyacının Karşılanmasında Temel İlkeler

## 3.3. Proteinler

### 3.3.1. Tanımı Ve Önemi

### 3.3.2. Amino Asitler

### 3.3.3. Protein Çeşitleri

#### 3.3.1. 3.3.3.1. Basit Proteinler

#### 3.3.2. 3.3.3.2. Bileşik Proteinler

### 3.3.4. Proteinlerin Vücutta Kullanılması

#### 3.3.4.1. Sindirimi

#### 3.3.4.2. Emilimi

### 3.3.5. Azot Dengesi

### 3.3.6. Protein Kalitesi

### 3.3.7. Protein Kaynakları

### 3.3.8. Proteinlerin Vücut Çalışmasındaki Görevleri

### 3.3.9. Protein İhtiyacı

### 3.3.10. Protein İhtiyacının Karşılanmasında Temel İlkeler

## 4. ENERJİ HESAPLAMALARI

### 1.1. Besinsel Enerji

#### 4.1.1. Enerji Kaynağı

#### 4.1.2. Enerji Birimi

#### 4.1.3. Besin Ve Besin Öğelerinin Enerji Değeri

### 1.2. Günlük Harcanan Toplam Enerji Miktarının Hesaplanması

#### 4.2.1. Bazal Metabolizma İçin Harcanan Enerjinin Hesaplanması

##### 4.2.1.1. Bazal Metabolizmanın Tanımı

##### 4.2.1.2. Bazal Metabolizmayı Etkileyen Etmenler

##### 4.2.1.3. Bazal Metabolizma Hesaplamalarında Kullanılan Cetveller

##### 4.2.1.4. Bazal Metabolizmada Harcanan Enerjinin Hesaplanması

#### 4.2.2. Fiziksel Etkinliklerde Harcanan Enerji Miktarının Hesaplanması

##### 4.2.2.1. Fiziksel Etkinliklerin Gruplandırılması

##### 4.2.2.2. Fiziksel Etkinliklerde Harcanan Enerjinin Hesaplanması

##### 4.2.2.3. Besin Öğelerinin Isısal Etkisi

##### 4.2.2.4. Günlük Toplam Enerji İhtiyacının Hesaplamasında Dikkate

Alınacak Diğer Ölçütler

## 5. SAĞLIKLI YAŞAM VE BESİNLER

### 5.1. Vitaminler



- 5.1.1. Tanımı Ve Önemi
- 5.1.2. Vitamin Çeşitleri
  - 5.1.2.1. Yağda Eriyen Vitaminler
  - 5.1.2.2. Suda Eriyen Vitaminler
- 5.2. Mineral Maddeler
  - 5.2.1. Kalsiyum
  - 5.2.2. Fosfor
  - 5.2.3. Demir
  - 5.2.4. İyot
  - 5.2.5. Sodyum ve Potasyum
  - 5.2.6. Flor
  - 5.2.7. Magnezyum
  - 5.2.8. Bakır
  - 5.2.9. Çinko
  - 5.2.10. Manganez
  - 5.2.11. Selenyum
- 5.3. Su
  - 5.3.1. Suyun Vücuttaki Görevleri
  - 5.3.2. Su Gereksinimi
    - 5.3.2.1. Vücuttan Su Kaybı
    - 5.3.2.2. Su Kaybının Belirtileri
  - 5.3.3. Su Kaynakları
  - 5.3.4. İçme ve Kullanma Suyunun Nitelikleri

## **6. ÖĞÜN PLANLAMA**

- 6.1. Öğün Planlama
  - 6.1.1. Besinlerin Bileşimi
  - 6.1.2. Günlük Beslenme Kılavuzu
  - 6.1.3. Öğünler ve Öğün Örüntülerinin Önemi
    - 6.1.3.1. Öğün Sayısı ve İçeriğinin Önemi
  - 6.1.4. Sağlıklı Beslenmede Öğün Sayıları
  - 6.1.5. Tuz Tüketimi
    - 6.1.5.1. Tuz Tüketimini Azaltmanın Yolları
- 6.6. Sıvı Tüketimi
- 6.7. Besinlerin Ortalama Porsiyon Ölçüleri
- 6.2. Besin Grupları
  - 6.2.1. Süt ve Türevleri

- 6.2.1.1. Sütün Tanımı, Bileşimi ve Beslenmedeki Önemi
- 6.2.1.2. Süt Ürünleri
- 6.2.1.3. Süt ve Sütten Yapılacak Yiyeceklerin Pişirme İlkeleri
- 6.2.1.4. Sütü Saklama Yöntemleri
- 6.2.1.5. Bozuk Sütler ve Sütün Kontrolü
- 6.2.1.6. Grup İçindeki Değişim Yiyecekleri, Ortalama Porsiyon Ölçüleri ve Günlük Gereksinim
- 6.2.2. Et, Yumurta, Kurubaklagiller, Yağlı Tohumlar
  - 6.2.2.1. Tanımı, Bileşimi ve Beslenmedeki Önemi
  - 6.2.2.2. Kümes Hayvanlarının Etleri
  - 6.2.2.3. Deniz ve Tatlı Su Ürünleri
  - 6.2.2.4. Yumurta
  - 6.2.2.5. Kuru baklagiller ve Yağlı Tohumlar
  - 6.2.2.6. Grup İçindeki Değişim Yiyecekleri, Ortalama Porsiyon Ölçüleri ve Günlük Gereksinim
- 6.2.3. Sebze ve Meyveler
  - 6.2.3.1. Tanımı, Bileşimi ve Beslenmedeki Önemi
  - 6.2.3.2. Pişirilme Esasları
  - 6.2.3.3. Sebze ve Meyveleri Pişirmeye Hazırlarken ve Pişirirken Dikkat Edilecek Hususlar
  - 6.2.3.4. Satın Alınması ve Saklanması
  - 6.2.3.5. Grup İçindeki Değişim Yiyecekleri, Ortalama Porsiyon Ölçüleri ve Günlük Gereksinim
- 6.2.4. Tahıl ve Türevleri
  - 6.2.4.1. Tanımı ve Bileşimi
  - 6.2.4.2. Tahıl Çeşitleri
  - 6.2.4.3. Pişirme Yöntemleri
  - 6.2.4.4. Tahılların Satın Alınması
  - 6.2.4.5. Tahılların Saklanması
  - 6.2.4.6. Grup İçindeki Değişim Yiyecekleri, Ortalama Porsiyon Ölçüleri ve Günlük Gereksinim
- 6.2.5. Yağlar ve Şekerler
  - 6.2.5.1. Yağlar
  - 6.2.5.2. Şekerler
  - 6.2.5.3. Grup İçindeki Değişim Yiyecekleri, Ortalama Porsiyon Ölçüleri ve Günlük Gereksinim

## **7. MENÜ PLANLAMA**

### 7.1. Yemek Planlama

#### 7.1.1. Yemek Planlamanın Önemi

#### 7.1.2. Planlamaya Etki Eden Etmenler

##### 7.1.2.1. Servisin Yapılacağı Gurubun Özellikleri

##### 7.1.2.2. Yiyecek Hazırlama ve Servis İle İlgili Etmenler

##### 7.1.2.3. Dış Etmenler

##### 7.1.2.4. Yiyecek Hazırlama ve Pişirme İle İlgili Uygulamalar

#### 7.1.3. Yemek Listesi Hazırlamada Yiyecek ve Yemek Seçimi

##### 7.1.3.1. Renk Uyumu

##### 7.1.3.2. Kıvam Uyumu

##### 7.1.3.3. Tat Uyumu

##### 7.1.3.4. Şekil Uyumu

#### 7.1.4. Sabah Kahvaltısı İçin Yiyecek Seçiminde Dikkat Edilecek Hususlar

#### 7.1.5. Öğle ve Akşam Yemekleri Seçiminde Dikkat Edilecek Hususlar

#### 7.1.6. Yemek Listelerinin Denetimi

#### 7.1.7. Örnek Yemek Listeleri

### 7.2. Standart Yemek Tarifeleri

#### 7.2.1. Standart Yemek Tarifelerinin Tanımı

#### 7.2.2. Standart Yemek Tarifelerinin Yazılması

#### 7.2.3. Standart Yemek Tarifelerinin Kullanılması ve Yararları

##### 7.2.3.1. Yemeğin Adı ve Gurubu

##### 7.2.3.2. Yemeğin Porsiyon Ölçüsü

##### 7.2.3.3. Yemeğin Pişeceği Kap Ve Ocak

##### 7.2.3.4. Yemeğin İçine Konan Maddelerin Brüt, Net Miktarları ve Ortalama Ölçüleri

##### 7.2.3.5. Yemeği Hazırlama ve Pişirme Yöntemi

##### 7.2.3.6. Yemeği Hazırlama ve Pişirme Süreleri

##### 7.2.3.7. Yemeğin Besin Değeri ve Fiyatı

#### 7.2.4. Standart Yemek Tarifesi Örnekleri

## **8. BESLENME SORUNLARI**

### 8.1. Beslenmeye Bağlı Hastalıklar

#### 8.1.1. Protein Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar

#### 8.1.2. Karbonhidrat Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar

#### 8.1.3. Yağların Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar

- 8.1.4. Mineral Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar
- 8.1.5. Vitamin Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar
- 8.1.6. Besin Alerjileri
- 8.2. Doğuştan Metabolik Hastalıklarda Beslenme
  - 8.2.1. Doğuştan Metabolik Hastalıkların Sebepleri ve Etkileri
  - 8.2.2. Fenilketonüri
  - 8.2.3. Galaktozomi
  - 8.2.4. Gut
  - 8.2.5. Çölyak
  - 8.2.6. Diğer Metabolizma Hastalıkları

## **ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR**

1. Değerlendirme, Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre belirlenmelidir.
  - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetler,
  - Kursiyerin performansına dayalı olarak gerçekleştirilecek sınavlar,
  - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar,  
100 puan üzerinden değerlendirilir.
2. Değerlendirme; ders öğretmeni tarafından yazılı, sözlü, uygulamalı sınavlar veya varsa ödev ya da projelere göre yapılır. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan dersin puanı veya notu, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan veya not, kursun başarı puanı ya da notu olarak değerlendirilir.
3. Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
4. Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.

## **PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ**

- 1) Programın uygulama sürecinde; kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri ve kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notlarından yararlanılabilir.
- 2) Yararlanılacak kaynak araç-gereçler; İnternet ortamı, sınıf, atölye, ev vb. kursiyerin kendi kendine veya grupta çalışacağı ortamlar; yazı tahtası, tahta kalemi televizyon, VCD, DVD, projeksiyon, akıllı tahta ve bilgisayar donanımları, yazılı, görsel yayınlar, konuyla ilgili afiş, broşür vb. ilgili kitap,

dergi vb. ilgili yayınlar, hizmet sektörü, toplu beslenme yapan bütün kurumlar, Meyvelerin ve sebzelerin bol bulunduğu mevsimlerin tablosu, enerji ve besin öğeleri ihtiyacını gösteren tablolar, menü forum örneği, I – II – III grup yemeklerin listesi, kalem, silgi, makas, yapıştırıcı, cetvel, kâğıt vb. enerji ve besin öğeleri ihtiyacını gösteren tablolar, besin değişim listeleri, besin piramidi, dört yapraklı yonca fotoğraf, uyarıcı pano, duyuru panosu, konu ile ilgili resimler.

## **BELGELENDİRME**

Kursu başarı ile tamamlayanlara, kurs bitirme belgesi düzenlenir.