

SAKARYA İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ STRATEJİ GELİŞTİRME ŞUBESİ Ar-Ge BİRİMİ ASKE EKİBİ

*Tüm Hayallerinizi Sığdırabileceğiniz Bir Okul
Düşünün*

OKULUM BİRİNCİ



SAKARYA, Aralık 2017



PROJENİN ADI: OKULUM BİRİNCİ

1) PROJE İŞ AKIŞI ŞEMASI

- 1.Proje taslağının oluşturulması,
- 2.Proje kapsamında yapılacak faaliyetlerin belirlenmesi ve hedef kitlenin tespit edilmesi,
- 3.Proje faaliyetlerinin ay bazında planlamalarının yapılması,
- 4.Proje faaliyetlerinin ilgili taraf ve şahıslara duyurulması,
- 5.Proje faaliyetleri sonrasında elde edilen doküman ve bilgiler eşliğinde ilerleme ve sonuç raporlarının hazırlanması.

2) PROJENİN KONUSU

Sakarya'daki okulların fiziki durumunu (dış çevre, bahçe), öğrenci ihtiyaç ve yemek hizmetlerine (kantin, yemekhane) ait memnuniyet ve performansları ölçüp, iyileştirmeye açık olan alanlar ile güçlü yönlerini ortaya çıkararak, bu çerçevede bir yarışma düzenlenmesini konu almaktadır.

3) PROJENİN GEREKÇESİ

Warner (1995), çocukların doğa hakkındaki bilgilerini daha çok kent mekânı içinde yer alan parklarda ve okul bahçelerinde öğrendiklerini belirtmiştir. Bitki ve hayvanların yararlanma konusunda öğrenciyi bilinçlendirerek, etkili bir çevre koruma politikasının uygulanabilirliğini savunmuştur. İlkokul çağındaki çocukların özellikle küçük fidanlara zarar verdiklerini ve bu sorunun da ancak eğitimle giderilebileceğini saptamıştır. Okul bahçesi içinde sebze yetiştirmek için bir alan bırakılmasını veya sera yapılmasını önermiştir. Bu alanlarda öğrenciler, istediği bitkiyi yetiştirerek, hem bitki hakkında hem de üretim sırasında kullanılan malzemeler hakkında daha detaylı bilgiler edinileceğini savunmuştur.

Yapılan birçok araştırmada; okulların fiziksel yapıları ve dış görünüşü ile bahçe düzenlemelerinin ergonomikliği, eğitim ve öğretim açısından uygunluğu değerlendirilmiş, öğrenci, veli ve öğretmen görüşlerine göre bahçelerin yetersiz olduğu, fiziksel görüntünün itici, renklerin kötü seçildiği sonucuna ulaşılmıştır (Yılmaz, H., 1995; Yılmaz, A., 2012; Akbaba ve Tarhan, 2016).

Yılmaz (2012)'a göre öğretmenlerin önemli bir kısmı okul binalarını fiziksel olarak yeterli görmemektedirler, ayrıca görüşülen öğretmenlerin dörtte üçü okullarında engelli bireyler için alınan özel bir düzenleme olmadığını dile getirmiştir. Hem dış cephe hem de sınıfların renk seçimi yapılırken insan psikolojisi üzerindeki etkilerinin göz önünde bulundurulmadığı anlaşılmaktadır. Okul bahçelerinin genel olarak yeşillendirilmemiş, beton zeminlerden oluştuğu ve öğrencilerin teneffüslerde oyun bahçesi olarak kullanmalarına uygun bulunmadığı söylenebilir.

Yılmaz (1995)'a göre çocuk ve gençlerin doğayı tanınması, kente ek yeşil alan kazandırılması, olumsuz etkileşimin kısmen giderilmesi ve sağlıklı bir toplum için gereken önemin verilmesi bir zorunluluk haline gelmiştir. 15-20 yıl içinde okul bahçelerinin iyileştirilmesi yönünde herhangi bir gelişme olmadığını ve günümüzde dahi okul bahçelerine gereken önemin verilmediğini açık olarak göstermektedir. Sağlıklı bir toplum için gerekli meslek disiplinleri bir arada çalışmalı, yer seçiminde denetleme elemanlarına kadar uzanan ortak planlamayla giderilmelidir. Okul bahçeleri ıslah edilerek, öğrencilerin yanı sıra mahalle sakinlerinin de rekreasyonel gereksinimlerini karşılayacak duruma getirilmelidir.

Okul binaları yapılırken tip proje yerine, coğrafi şartlar göz önünde bulundurularak makro planlama yapılarak her türlü değişikliklere (öğrenci artması, öğrenci azalması, öğretmen azlığı, iç göç, dış göç, engelli öğrenci, teknolojik gelişmeler, çevre, uzaklık, yakınlık, taşınmalı olma, okul kapanması) uygun esnek mimari tarz düşünülmelidir.

Ortak kullanım olarak kabul edilen dış çevrenin belli standartlar ölçüsünde hizmet edebilir olması sağlanabilir.

Okul kantinleri diğer kantinlerden ayrı bir önem taşımaktadır. Çünkü okul kantinlerinden alışveriş yapan öğrenciler açısından beslenme, buldukları yaş itibari ile diğer gruplara göre daha büyük önem arz etmektedir. Öğrencilerin büyük bir kısmının okul kantinlerinden alışveriş yaptıkları düşünüldüğünde de okul kantinlerinin de bu yaş grubu çocuklarının beslenmesinde önemli bir yeri olduğu görülmektedir. (Gündoğan, 2008)

08.06.2017 tarih ve 30090 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanan Millî Eğitim Bakanlığı Eğitim Kurumları Sosyal Etkinlikler Yönetmeliğindeki Sosyal Eğitim Alanı başlığına göre: Milli Eğitim Bakanlığı İlköğretim ve Ortaöğretim Sosyal Etkinlik Yönetmeliği gereği Eğitim kurumlarında öğrencilerde özgüven ve sorumluluk duygusu geliştirmek, öğrencileri şiddet ve zararlı alışkanlıklardan korumak, öğrencilere yeni ilgi alanları ve beceriler kazandırmak, öğrencilerin yeteneklerini sergilemesine imkân vermek, millî, manevi ve kültürel değerleri yaşatmak, yaygınlaştırmak ve bu değerlerin yeni nesillere aktarımını sağlamak, öğrencilerde gönüllülük bilincini özendirmek, engellilik, yaşlılık, insan ve çocuk hakları ile toplumsal cinsiyet eşitliği konularında farkındalık oluşturmak amacıyla bilimsel, sosyal, kültürel, sanatsal ve sportif alanlarda sosyal etkinlik çalışmaları yapılır. Buradan anlaşılacağı üzere sosyal etkinlik alanları olarak okul bahçesi, okul kantin alanı ve varsa yemekhane önemli bir yer teşkil ettiği söylenebilir.

Okul dış çevre düzenlemesinin yapılan araştırmalarda heterojen bir yapıda olduğu, paydaş ihtiyacını yeterince karşılamadığı görülmüştür. Bu kapsamda Sakarya ilinde belli bir standartlar oluşturmak, okullarımızın bahçelerinin etkin kullanımı paydaşların memnuniyeti artırıcı küçük dokunuşlarla iyileştirme yapılması önem arz etmektedir. Sakarya il Milli Eğitim Müdürlüğü olarak okul bahçeleri, okul kantinleri ve beslenme alanlarına ait hizmet, hijyen ve memnuniyet düzeylerini standarda kavuşturulmak için standartlar geliştirip bunların uygulanmasına rehberlik yapmak, sonuçları izlemek ve değerlendirmek önem arz etmektedir. Bu kapsamda uygulamanın yaygınlaştırılmasına ait bir yarışma formatı geliştirilerek uygulanması gerekli bir durumdur.

4) PROJENİN AMACI ve HEDEFİ

Amaç: Okullarımızda kantin, yemekhane, okul bahçesi ve okul koridorlarının etkin şekilde kullanılması, peyzaj düzeni, hijyenik şartları ve ergonomikliği başlıklarında standartlar geliştirip okul paydaşlarının memnuniyetini artıracak şekilde yaşam alanlarının düzenlenmesini sağlamak.

Hedefler:

1. Okul kantinleri ve beslenme alanlarının temizliğine katkı sağlamak.
2. Okul kantinleri, beslenme alanları ve okul koridorlarının fiziksel kullanım kolaylığını geliştirmek.
3. Okul kantinleri ve beslenme alanlarının hizmetlerinde kaliteyi artırmak.
4. Okul bahçelerine ait paydaş kullanımlarını etkin ve verimli şekilde artırmak.
5. Okul dış çevre alanını ergonomik ve peyzaj mimarisine uygun düşecek şekilde Sakarya özelinde standarda kavuşturmak.
6. Kantin, beslenme alanı ve okul bahçelerinin kullanılması yönünde paydaşların davranışlarını geliştirmek.

5) PROJENİN KAPSAMI

Sakarya'da tüm resmi örgün eğitim kurumları

6) PROJEYİ YÜRÜTECEK KURUMLAR

Sakarya İl MEM
Sakarya İlçe MEM'ler

7) PROJE PAYDAŞLARI

Sakarya Büyükşehir Belediyesi
Sakarya İlçe Belediyeleri
Sakarya İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
Sakarya İl Sağlık Müdürlüğü

8) PROJE ETKİNLİKLERİ

Proje ana faaliyet kapsamında tüm resmi okulların okul, bahçe ve dış çevrelerinde öğrenci ve paydaş ihtiyacı önceliğine göre ergonomik peyzaj yaklaşımıyla tasarlanması ve düzenlenmesi sağlanacaktır. Bunun yanında okul kantinleri ve beslenme alanları öğrenci ihtiyaçları ve hijyen

kurallarına göre düzenlenecektir; bu anlamda standartlar geliştirmesi sağlanacaktır. Bunlardan hareketle Sakarya MEM 'in belirleyeceği standartlar üzerinden "En İyi Okul Kantini", "En İyi Beslenme Alanı-Yemekhane", "En Güzeli Okul Bahçesi" kategorilerinde Nisan ayı içerisinde yarışma düzenlenerek; Mayıs ayı içerisinde değerlendirme süreci ve ödül töreni yapılacaktır.

9) YÜKÜMLÜLÜKLER

İl Milli Eğitim Müdürlüğü:

- Çalışma takviminin koordinasyonu ve uygulanması.
- Değerlendirmeye ait uygulama esaslarının hazırlanması.
- İl final etkinlikleri ve ödül töreninin düzenlenip sonuçlandırılması,
- İlde dereceye giren okullarının çeşitli şekillerde ödüllendirilmesi, ödül töreni organizasyonunun gerçekleştirilmesidir.

İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü:

- Projeye ait uygulama esaslarında belirtilen süreçlerin ilçelerde uygulanması,
- İlçe genelinde projenin duyurulması ile ilgili çalışmalar yapılması,
- Saha ziyaretine gelen değerlendirme komisyonu üyelerinin değerlendirme yapmasına ait gerekli planlamayı yapması.

Okul Müdürlükleri:

- Öğrencilere ve velilere ve paydaşlara gerekli duyuruları yapmak ve çalışmalar için teşvik etmek,
- Okul, kantin ve yemekhane düzenlenmesine ait gerekli iş ve işlemleri belirlenen standartlar doğrultusunda yapmak,

Okul-Aile Birlikleri:

- Okul yönetimi ile koordinasyon içinde okul, kantin ve yemekhane düzenlenmesine katkı vererek, maddi destek sağlamak.

10) PROJE YÜRÜTME KURULU, PROJE UYGULAMA VE DEğerLENDİRME KURULU, OLUŞUMU VE GÖREVLERİ

Proje Yürütme Kurulu:

Proje Yürütme Kurulu, İl Milli Eğitim Müdürü başkanlığında kurulan, koordinasyondan sorumlu Müdür Yardımcısı/Şube Müdürü, Bilgi İşlem ve Eğitim Teknolojileri Şube Müdürü, bir Ar-Ge ve bir MEBBİS yöneticisi uzman üyeden oluşur.

Proje Yürütme Kurulu'nun görevleri şunlardır:

- a) Projenin hazırlanması ile ilgili gerekli planlamayı yaparak uygulanmasını sağlamak.
- b) Projenin uygulanmasında gerekli iş ve işleyişi sağlamak.
- c) Proje sonucunda oluşan raporu değerlendirmek.
- d) Proje değerlendirilmesinden doğacak güçlü yönler, zayıf yönler, fırsatlar ve tehditlere ait iyileştirmeleri ilgili birimlerle paylaşmak.
- e) Projenin yaygınlaştırılması için Sakarya Büyükşehir Belediyesi, İlçe Belediyeleri, Sakarya Sağlık Müdürlüğü, Sakarya Tarım Orman İl Müdürlüğü, yerel ve ulusal basın ile ilişkileri yönetmek.
- f) Projenin sonuçlarını kamuoyuna duyurmak.

Proje Uygulama ve Değerlendirme Kurulu:

Proje Uygulama ve Değerlendirme Kurulu, Bilgi İşlem ve Eğitim Teknolojileri Şube Müdürü başkanlığında kurulan, uygulama ve değerlendirmeden sorumlu uzman, iki okul müdürü, bir Ar-Ge üyesi, bir MEBBİS yöneticisi uzmandan oluşur.

Proje Uygulama ve Değerlendirme Kurulu'nun işleyişi şu şekildedir:

- a) Projenin uygulama, değerlendirme ve ödüllendirme sürecine ait planı hazırlamak.
- b) Proje takvimini bağlı kurum ve okullara duyurmak.
- c) Projenin uygulanması sürecinde gerekli rehberliği yapmak.
- d) Proje başvurularını, masa başı ve sahada değerlendirecek ekipleri kurmak (Ek1).
- e) Proje sonuçlarını raporlaştırmak.
- f) Milli Eğitim Müdürü tarafından verilen proje ile ilgili diğer görevleri yapmak.

Projenin Uygulanmasında Yapılacak İş ve İşlemler:

Proje uygulaması aşağıdaki şekilde yapılır.

- a) Proje planı ve takvimine ait gerekli iş ve işlemler Proje Uygulama ve Değerlendirme Kurulu tarafından yapılarak gerekli izinler alınacaktır.
- b) Projenin uygulanması için İl Milli Eğitim Müdürlüğüne bağlı okul ve kurumlara gerekli duyurular yapılacaktır.
- c) Proje için Milli Eğitim Müdürlüğü WEB sitesinde proje linki açılacaktır.
- d) Proje uygulanması sürecinde rehberlik isteyen okullara gerekli bilgilendirmeler yapılacaktır.
- e) Okullar projenin öğrencilere, velilere ve ilgili diğer paydaşlara duyurulması için her türlü önlemi alacaktır. Okullar projenin duyurusu ile ilgili paydaşlara resmi yazı, okul/kurum web vb. kanallar kullanarak okul/kurum sitelerine projenin duyurusunu ekleyecektir.
- f) Sakarya Büyükşehir Belediyesi, Sakarya İlçe Belediyeleri, Sakarya Tarım ve Orman İl Müdürlüğü ve Sakarya Sağlık Müdürlüğü proje hakkında bilgilendirilecek, gerekli koordinasyon sağlanıp projeye destek vermeleri sağlanacaktır.

- g) Sakarya Büyükşehir Belediyesi ile işbirliğine gidilerek okul bahçelerinin iyileştirilmesi yönünde protokol imzalanacaktır.
- h) Tarım Orman İl Müdürlüğü ile işbirliğine gidilerek okul kantinlerinin ve yemekhanelerinin iyileştirilmesi yönünde yapılacak çalışmalar için protokol imzalanacaktır.
- i) Projenin planlama, uygulama, değerlendirme ve sonuç aşamalarında görsel ve yazılı basın ile işbirliğine gidilerek çalışmaların duyurulması azami ölçüde sağlanacaktır.
- j) Okul bahçesi peyzaj standartları (Ek2-A), kantin ve yemekhane hizmetleri standartları (Ek3) ve bu standartlara ait değerlendirme standartları (Ek4) hazırlanacak, ödül şartnamesi ve proje kapsamında yapılacak yarışma ve derecelerin belirlenmesine ve ödüllere ait şartname (Ek5) yayımlanacaktır.

11) DEĞERLENDİRME, ÖDÜLENDİRME VE RAPORLAMA

Değerlendirme, ödüllendirme ve raporlama aşağıdaki şekilde yapılır:

- a) Okullar, bahçe alanlarını (Ek2), kantin hizmet alanlarını (Ek3) ve varsa yemekhane hizmet alanlarını (Ek4) kriterlerine göre düzenleyeceklerdir. Okullar bu kapsamda belediyelerden, sivil toplum örgütlerinden ve kendi imkânlarından yararlanacaklardır.
- b) Okullar üç ayrı alanda ödüllendirme sürecine başvurabilirler;
- “En İyi Okul Kantini”,
 - “En İyi Beslenme Alanı-Yemekhane”,
 - “En Güzel Okul Bahçesi”
- c) Başvurular Nisan 1 Nisan 15 tarihleri arasında her üç alanda (Ek5) de belirlenen rapor formatına göre yapılacaktır. Okullar başvurularını www.sakaryameb.gov.tr adresinden elektronik ortamda başvuru formunu doldurarak yapacaklardır.
- d) 16 Nisan-30 Nisan tarihleri arasında masa başı değerlendirmesi yapılacaktır. Mayısın ilk haftasında saha değerlendirmesine kalan okullar açıklanacak ve Mayısın ikinci haftasında saha değerlendirmeleri yapılacaktır. Mayısın üçüncü haftasında ödüllendirilen okullar kamuoyu ile www.sakaryameb.gov.tr adresi üzerinden paylaşılacaktır.
- e) Ödüller aşağıdaki şekilde belirlenmiştir.
- 1) Başvuru yapan her okula “Katılım Belgesi” düzenlenecektir.
 - 2) Her kategori için 1000 puan üzerinden 700 ve üstü puan alan her okula ilgili alanda (Ek6) ra standartları belli olan “En İyi ... Düzenlemesi Berati” verilecektir. İki yıl üst üste Berat alan okula ikinci yılın sonunda (Ek7) da standartları belli olan ve okulun içerisinde uygun bir yere konumlandırılarak sergilenen “En İyi... Düzenlemesi” Kırlangıcı verilecektir.

Bu ödüller İl Milli Eğitim Müdürlüğü aracılığı ile yapılacak törenle hak sahiplerine verilecektir.

12) PROJENİN BEKLENEN SONUÇLARI

- Proje kapsamında hedef kitle olarak belirlenen okulların,

1. Okul bahçelerinin paydaşların memnuniyetine artıracak şekilde peyzaj ve ergonomik şekilde düzenlenmesi,
 2. Okul kantinlerin paydaşların memnuniyetine artıracak şekilde sağlıklı, temiz ve ergonomik şekilde düzenlenmesi,
 3. Okul yemek alanları ve yemekhanelerinin paydaşların memnuniyetine artıracak şekilde sağlıklı, temiz ve ergonomik şekilde düzenlenmesi,
 4. Sakarya ölçeğinde okul bahçeleri, okul kantinleri ve okul yemekhanelerine standartlar geliştirilerek ortak kurumsal davranışların geliştirilmesi,
 5. Sakarya il Milli Eğitim Koordinasyonunda okullar arası işbirliğinin artırılması,
 6. Sakarya il Milli Eğitim Müdürlüğü İş Süreçleri Kalite Ölçütlerini Paydaş nezdinde artırılması,
 7. Sakarya il Milli Eğitim Müdürlüğü ile Sakarya'daki diğer kamu kurumları arasındaki işbirliğinin artırılması,
- beklenmektedir.

Projenin 2017-2018 Eğitim Öğretim Yılında uygulanması planlanmaktadır. Müteakip yıllarda devam edilecektir.

DEĞERLENDİRME AİT UYGULAMA ESASLARI, BAŞVURU FORMU VE PROJE METNİNE <http://sakarya.meb.gov.tr> adresinden erişilebilmektedir.

KAYNAKLAR

- Akbaba, A. ve Turhan, M., (2016). İlköğretim Okul Binalarının Fiziksel Sorunlarına İlişkin Öğretmen Görüşlerinin İncelenmesi (Van İl Örneği), KTÜ, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyal Bilimler Dergisi Yıl: 6, Sayı: 12.
- Wanier, J., (1985). School Gardens-Planned and Non-Planned. Garden-t-Landschaftl 10 (85), pp 47-50.
- Yılmaz, A., (2012). İlköğretim Okullarının Fiziksel Yapılarının Eğitim ve Öğretim Açısından Değerlendirilmesi, Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute Volume: 15 - Number: 28.
- Yılmaz,H., (1995). Erzurum Kenti Okul Bahçelerinin Peyzaj Mimarlığı İlkeleri Yönünden İncelenmesi, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 26 (4), 537-547.
- Gündoğan, Nasuf,. (2008). Okul Kantinlerinde Çalışan Personelin Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Konularında Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi, Gazı Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi Ve Beslenme Eğitimi, Ankara.

EK:1

PROJELERİN DEĞERLENDİRİLMESİ

1. Proje Değerlendirici Standartları

Projeleri masa başı ve sahada değerlendirecek değerlendiriciler Sakarya il Milli Eğitim Müdürlüğünde çalışan her kademede kadrolu çalışanlardan oluşturulacaktır. “Değerlendirici Ekibi Sayısı” başvuru sayısı dikkate alınarak belirlenecektir. Burada temel gösterge masa başı değerlendirme için 50 başvuruyu çaprazlama değerlendirme yapabilecek 2 kişi olarak belirlenmiştir. Bu kapsamda değerlendirici olarak başvuracaklarda öncelikli aranacak kriterler aşağıdadır:

- a. Doktora mezunu olmak,
- b. Yüksek lisans mezunu olmak (öncelikli eğitim yönetimi),
- c. Eğitim Denetmeni olmak,
- d. Ulusal ve uluslararası projelerde görev almış olmak,
- e. TÜBİTAK projelerinde görev almış olmak,
- f. Okul kurum yöneticisi olmak,
- g. İl/ilçe MEM birimlerinde şef kadrosunda olmak,
- h. Bakanlık düzeyinde hizmetiçi eğitim vermiş olmak,
- i. İl/ilçe düzeyinde hizmet içi eğitim vermiş olmak,
- j. Daha önce benzer değerlendiricilik görevi yapmış olmak (TKY ödül süreci, proje değerlendiriciliği, Bu Benim Eserim, TÜBİTAK, Beyaz Bayrak, Beslenme Dostu vb.).

2. Proje Değerlendirme Usul ve Esasları

a. Masa Başı Değerlendirme

Masa başı değerlendirme aşağıdaki usul ve esaslara göre yapılacaktır:

- Değerlendirme kriterleri değerlendiriciler tarafından bahçe alanlarını (Ek2), kantin hizmet alanlarını (Ek3) ve yemekhane hizmet alanlarını (Ek4) değerlendirme formatı ölçeklerine göre değerlendireceklerdir.
- Gelen raporlar birbirinden habersiz iki değerlendirici tarafından değerlendirilecektir.
- Değerlendirmeler arasında %20 ve daha az fark varsa iki değerlendirmenin aritmetik ortalaması başvurunun değerlendirme puanı olacaktır.
- Değerlendirmeler arasında %20 den daha fazla fark varsa rapor üçüncü değerlendiriciye gidecektir.
- Üçüncü değerlendiricinin vereceği puan hangi değerlendiriciye yakınsa o iki değerlendirmenin ortalaması masa başı değerlendirme puanı olacaktır.

b. Saha Değerlendirmesi

Saha değerlendirmesi aşağıdaki usul ve esaslara göre yapılacaktır:

- Değerlendirme kriterleri değerlendiriciler tarafından bahçe alanlarını (Ek2), kantin hizmet alanlarını (Ek3) ve yemekhane hizmet alanlarını (Ek4) değerlendirme formatı ölçeklerine göre değerlendireceklerdir.
- “Saha Değerlendirme Ekibi” üç kişiden oluşacaktır.
- Değerlendiriciler başvuru raporundaki göstergelere ait ispatların tümünü ayrıntılı olarak sahada greceklendir.
- Değerlendiriciler başvuruya ait göstergelerin ispat edilmesine ait resmi her türlü evrakı görebileceklerdir.
- Ekip yeleri sahadaki değerlendirmeyi birbirinden habersiz puanlayacaklardır.
- Saha değerlendirmesinde esas teftiş değil rehberlik ve okul kurumu geliştirmek üzerine olacaktır. Bu konuda değerlendiriciler azami dikkati göstereceklerdir.



OKULUM BİRİNCİ

EK:1

BAHÇE ALANLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Bahçe Peyzaj Standartları ve Değerlendirme Ölçeği

EK:2-A

Kriter No (KN)	Değer Tanımı	Değer Ölçekleri Matrisi									
		¹ Yaklaşım/ Tasarım			² Yayılm			³ İyileştirme ve Yenileşim			⁴ Toplam Puan
		Hikâyemsi/ Kanıt Yok	Tasarım var, uygulama sınırlı	Tasarım var/ Çoğunluğu uygulanıyor	Hikâyemsi/ Kanıt Yok	Yayılm var, uygulama sınırlı	Yayılm var/ Çoğunlukla sistematik uygulama var	Hikâyemsi/ Kanıt Yok	İyileştirme ve uygulama sınırlı	İyileştirme ve yenileşim sistematik olarak var ve sonuçlar alınmış	
		0-12	13-24	25-36	37-48	49-60	61-70	71-80	81-90	91-100	
1	Tören Alanı										
2	Spor Sahası/Sahaları										
3	Geleneksel Çocuk Oyunları Alanı										
4	Çardak										
5	Çiçek Tarhı										
6	Yeşil Alan										
7	Dinlenme ve Oturma Grubu										
8	Gezinti Yolları										
9	Bahçe Duvarı										
10	Okul Giriş Kapısı										
	Farklı Yapılandırılmış Alanlar*										
11	1.										
12	2.										
13	3.										
	Okul Öncesi Eğitim Alanı										
14	Ana Sınıfı Bahçe Alanı										
15	Ana Sınıfı Oyun Parkı										
16	Kum Havuzu Alanı										
17	Hobi Bahçesi Alanı										

*Bu alana okulunuzda yapmış olduğunuz farklı kullanım alanlarından en fazla 3 tanesini belirtebilirsiniz (Trafik Eğitim Alanı, Sera, Okul İçi Koridor Düzenlemesi, Hobi Bahçesi, Bisiklet Park Alanı vb.).

¹Yaklaşım ve Tasarımda aranacak ölçütler: Mevzuata uygunluk, yaklaşımın anlaşılır bir temele dayanması, yaklaşımın paydaşların gereksinimlerine odaklanması ve tasarımın geliştirilen strateji ile uyumlu (bütünleşik) olmasıdır.

²Yayılmada aranacak ölçütler: Yaklaşımın ilgili alanlarda uygulanması ve yaklaşımın zamanında, yapısal ve gerektiğinde ilgili alanlarda değişikliklerin yönelebileceği biçimde yayılması(Sistematiklik).

³İyileştirme ve Yenileşim de aranacak ölçütler: İyileştirmenin verimliliğinin ve etkililiğinin düzenli olarak ölçülmesi, seçilen ölçümlerin uygunluğu, iyileştirmelerin kurum içi ve dışı iyi uygulamaların ve iyileştirme fırsatlarının belirlenmesi amacıyla kullanılması, iyileştirmelerin belirlenmesi önceliklendirilmesi, planlanması ve uygulanması amacıyla kullanılması, yaratıcılık çabalarının sonuçlarının değerlendirilmesi.

⁴Puan satırında gelinen yere kadar alınan puan toplama yazılacaktır. Toplam Puanlar Ek-2 B deki puanlama Matrisine yazılıp toplam puan bulunacaktır.

Okulun İli/ilçesi:	Sakarya/			
Okulun Adı:				
	Tüm Kriterler varsa - Puanlama		Okul Öncesi Eğitim Alanı Yoksa-Puanlama	
	Skala	Puan	Skala	Puan
Tören Alanı	0,4*KN1		0,6*KN1	
Spor Sahası/Sahaları	0,8*KN2		1,0*KN2	
Geleneksel Çocuk Oyunları Alanı	0,8*KN3		1,0*KN3	
Çardak	0,5*KN4		0,6*KN4	
Çiçek Tarhı	0,5*KN5		0,6*KN5	
Yeşil Alan	1,0*KN6		1,0*KN6	
Dinlenme ve Oturma Grubu	1,0*KN7		1,0*KN7	
Gezinti Yolları	0,5*KN8		0,6*KN8	
Bahçe Duvarı	0,4*KN9		0,6*KN9	
Okul Giriş Kapısı	0,3*KN10		0,6*KN10	
Farklı Yapılandırılmış Alanlar				
1.	0,6*KN11		0,8*KN11	
2.	0,6*KN12		0,8*KN12	
3.	0,6*KN13		0,8*KN13	
Okul Öncesi Eğitim Alanı				
Ana Sınıfı Bahçe Alanı	0,5*KN14			
Ana Sınıfı Oyun Parkı	0,5*KN15			
Kum Havuzu Alanı	0,5*KN16			
Hobi Bahçesi Alanı	0,5*KN17			
	Toplam Puan			

OKULUM BİRİNCİ

EK:3

KANTİN HİZMET ALANLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Kantin Standartları ve Değerlendirme Ölçeği

EK:3

Okulun İli/ilçesi:		Sakarya/				
Okulun Adı:		PUAN MATRİSİ				Koşul Toplam Puanı
SIRA	KOŞULLAR	Toplam Puan	Kanıt Yok	Kısmi Kanıt Var	Yeterli Kanıt var	
1	Okul " Beslenme Dostu Okul " Sertifikasına sahiptir	20	0	10	20	
2	Okul " Beyaz Bayrak " Sertifikasına sahiptir	20	0	10	20	
3	Kantinde çalışan personelin portör muayeneleri vardır	20	0	10	20	
4	Kantinde çalışan personelin hijyen belgeleri vardır	20	0	10	20	
5	Kantin işletme sertifikası ve Vergi levhası herkesin görebileceği uygun bir yerde asılıdır	10+10	0	5+5	10+10	
6	Kantinde yazar kasa veya fatura uygulaması vardır	20	0	10	20	
7	Yangın söndürme tüpü vardır	15	0	7,5	15	
8	Yangın tüpünün periyodik bakımları yapılmıştır	15	0			
9	Yangın tüpü ihtiyaç halinde herkesin kolayca ulaşım alabileceği uygun bir yerdedir	15	0	7,5	15	
10	Kantin personeli yangın önleme ve söndürme eğitimi almıştır	20	0	10	20	
11	Kantin personelinin yaka kartı vardır	20	0	10	20	
12	Kantin çalışanlarının iş kıyafetleri var ve sürekli üzerindedir	15	0	7,5	15	
13	Kantin çalışanlarının iş kıyafetlerinin yedekleri vardır	15	0	7,5	15	
14	Personelin soyunma kabini veya kıyafetlerini koyabileceği dolabı vardır	20	0	10	20	
15	Personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanmaktadır	15	0	7,5	15	
16	Çalışanların tırnakları kısa kesilmiş ve temizdir	10	0	5	10	
17	Kantin alanında ilkyardım malzeme dolabı vardır (gerekli malzemelerin bulunması)	10	0	5	10	
18	Kantinin görünür bir yerinde fiyat tarifesinin vardır	20	0	10	20	
19	Kantin işletmesine ait görüş / öneri / şikâyet kutusu vardır	20	0	10	20	
20	Kantin alanında zemin, tavan ve duvarlar temiz ve bakımlıdır	20	0	10	20	
21	Kantin duvarlarında öğrenci yaş gruplarına göre animasyon, boya veya resim vardır	20	0	10	20	
22	Kantin alanında zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesinin sağlanması için giderler bulunur	15	0	7,5	15	
23	Kantin alanında havalandırma ve duman tahliyesini sağlayacak ekipmanlar bulunur	15	0	7,5	15	
24	Kantin alanında İ haşere ve kemirgenlere karşı önlemler alınır ve alınan bu önlemler belgelendirilir	15	0	7,5	15	
25	Malzeme konulan raflar temiz ve düzenlidir	15	0	7,5	15	
26	Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhları temiz ve düzenlidir	15	0	7,5	15	
27	Gıdaların hazırlanması için kullanılan doğrama tezgâhları ve diğer araç gereçler temizdir	15	0	7,5	15	

28	Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyler ve malzemeler paslanmaz çeliktir	15	0	7,5	15	
29	Gıdaların hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgâhları ve bıçak sapları tahta malzemedendir	15	0	7,5	15	
30	Bulaşık yıkama lavabosu vardır	15	0	7,5	15	
31	Gıdaların yıkanması için ayrı bir lavabo bulunur	15	0	7,5	15	
32	El yıkama amaçlı dezenfektan malzemesi ve kağıt havlu bulunur	15	0	7,5	15	
33	Evsel atıklar için içerisinde çöp torbası bulunan kapaklı çöp kovası vardır	15	0	7,5	15	
34	Temizlik malzemeleri gıda malzemelerinden uzakta ayrı bir dolap içerisinde muhafaza edilir	15	0	7,5	15	
35	Kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerinin Sağlık Bakanlığı onaylı temizlik malzemesidir	15	0	7,5	15	
36	Satışı yapılan gıda maddeleri Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim ve satış iznine sahiptir	15	0	7,5	15	
37	Tezgâh ve raflarda son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin bulunmaz	15	0	7,5	15	
38	a. Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışının yapılması	15	0	7,5	15	
	b. Gıdaların ambalajlarının deforme olması	15	0	7,5	15	
	c. Gıdaların uygun sunumunun yapılması (tek kullanımlık tabak, kağıt, bardak)	15	0	7,5	15	
39	Ambalajlı ve soğuk ortamda muhafaza edilmesi gereken gıdalar için buzdolabı bulunur	15	0	7,5	15	
40	a. Taze meyve ve sebze vardır	15	0	7,5	15	
	b. Taze meyve suyu satışı vardır	15	0	7,5	15	
	c. Süt, ayran ve yoğurt bulunur	15	0	7,5	15	
	d. Tam buğday ekmeğinden veya karışık tahıllı ekmekten yapılmış içerisinde peynir ve mevsim sebzeleri bulunan sandviç vardır	15	0	7,5	15	
41	a. Enerji içecekleri, gazlı içecekler, aromalı içecekler ve kolalı içeceklerin bulunmaz	15	0	7,5	15	
	b. Kızartma ve cipslerin bulunmaz	15	0	7,5	15	
	c. Çikolata ve türlerinin bulunmaz	15	0	7,5	15	
	d. Şeker ve şekerleme türlerinin bulunmaz	15	0	7,5	15	
	e. Tatlandırıcı içeren yiyecekler, hamurlu ve şerbetli tatlıların bulunmaz	15	0	7,5	15	
	f. Doymuş yağ oranı yüksek, toplam enerji değeri 200 kkal üzeri olan gıda maddelerinin bulunmaz	15	0	7,5	15	
Toplam Puan		805	0	402,5	805	

KANTİN OKUL İÇİNDE BULUNUYORSA BU KISIM PUANLANACAKTIR					
42	Sağlıklı Beslenme Panosu vardır	30	0	5	10
43	a. Kantinde TV bulunur	10	0	5	10
	b. Teneffüs saatlerinde obezite ve diyabet ile mücadele konulu yayınlar yapılır	10	0	5	10
	c. Kantin içerisinde oturma alanı bulunur	10	0	5	10
	ç. Kantin içerisinde bulunan masa ve oturakların yüksekliği öğrencilerin boyuna uygundur	10	0	5	15
	d. Masa ve sandalyeler temiz ve düzenlidir	15	0	7,5	15
44	Tuvaletler gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıktadır	30	0	15	30
45	Ortamin aydınlatılması ve ısısı yeterlidir	25	0	12,5	25
46	Öğrencinin olmadığı zamanlarda havalandırma yapılır	15	0	7,5	15
47	Kantin alanında öğretmen ve velilere ait farklı oturma alanları vardır	25	0	12,5	25
48	Çöp ve geri dönüşüm tenekeleri gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıktadır	30	0	15	30
Toplam Puan		195	0	99,5	195
KANTİN OKUL DIŞINDA İSE BU KISIM PUANLANACAKTIR					
42	a. Öğrenciler için kapalı oturma alanı vardır	20	0	10	20
	b. Kantin içerisinde bulunan masa ve oturakların yüksekliği öğrencilerin boyuna uygundur	10	0	5	10
	c. Masa ve sandalyeler temiz ve düzenlidir	10	0	5	10
43	Oturma alanı varsa; ortamın aydınlatılması ve ısısı yeterlidir	15	0	7,5	15
44	Kantin dış cephe boyası yapılmış mı? Duvarlarda yosunlaşma, çatıda akma sorunları ortadan kaldırılmıştır	25	0	12,5	25
45	Çöp ve geri dönüşüm tenekeleri gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıktadır	30	0	15	30
46	Zaman yönetimini sağlamak amacıyla öğrencilere teneffüs bitimi itibariyle gıda satışı sonlandırılır	25	0	12,5	25
47	Yağışlı havalarda öğrenciler için sundurma, korunak gibi yere sahip tir	30	0	10	30
48	Alış veriş yapılan birimde peyzaj ve süsleme çalışmaları vardır	30	0	12,5	30
Toplam Puan		195	0	99,5	195
GENEL PUAN					

EK:4 YEMEKHANE HİZMET ALANLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Yemekhane ve Yemek Alanı Standartları ve Değerlendirme Ölçeği

EK:4

Okulun İli/ilçesi:		Sakarya/				
Okulun Adı:		PUAN MATRİSİ				Koşul Toplam Puanı
SIRA	KOŞULLAR	Toplam Puan	Kanıt Yok	Kısmi Kanıt Var	Yeterli Kanıt var	
1	Okul " Beslenme Dostu Okul " Sertifikasına sahiptir	15	0	7,5	15	
	Okul " Beyaz Bayrak " Sertifikasına sahiptir	15	0	7,5	15	
2	Yemekhane çalışan personelin portör muayeneleri vardır	20	0	10	20	
3	Çalışan personelin hijyen belgeleri vardır	20	0	10	20	
4	Yemekhane çalışan Aşçının Aşçılık Belgesi vardır	20	0	10	20	
5	Yemekhane mutfağında söndürme tüpü vardır	10	0	5	10	
6	Yemekhane mutfağında ki söndürme tüplerinin periyodik bakımları yapılmıştır	10	0	5	10	
7	Yangın tüpü ihtiyaç halinde herkesin kolayca ulaşım alabileceği uygun bir yerdedir	15	0	7,5	15	
8	Yemekhane personeli yangın önleme ve söndürme eğitimi almıştır	20	0	10	20	
9	Yemekhane personelinin yaka kartı vardır	15	0	7,5	15	
10	Yemekhane çalışanlarının iş kıyafetleri var ve sürekli üzerindedir	10+10	0	5+5	20	
11	Yemekhane çalışanlarının iş kıyafetlerinin yedekleri vardır	10	0	5	10	
12	Personelin soyunma kabini veya kıyafetlerini koyabileceği dolabı vardır	20	0	10	20	
13	Personel tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanmaktadır	15	0	7,5	15	
14	Çalışanların tırnakları kısa kesilmiş ve temizdir	10	0	5	10	
15	Yemekhane hizmetleri alanında ilkyardım malzeme dolabı vardır (gerekli malzemelerin bulunması)	15	0	7,5	15	
16	Yemekhane hizmetlerine ait görüş / öneri / şikâyet kutusu vardır	20	0	10	20	
17	Yemekhane hizmetleri alanında zemin, tavan ve duvarlar temiz ve bakımlıdır	20	0	10	20	
18	Yemekhane mutfağında zeminde kirli suların kolay tahliyesinin sağlanması için giderler bulunur	15	0	7,5	15	
19	Yemekhane hizmet alanında kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesinin sağlanması için giderler(sistem) bulunur	15	0	7,5	15	
20	Yemekhane mutfağında havalandırma ve duman tahliyesini sağlayacak ekipmanlar bulunur	15	0	7,5	15	
21	Yemekhane hizmet alanında havalandırma ve duman tahliyesini sağlayacak ekipmanlar bulunur	15	0	7,5	15	
22	Yemekhane hizmetleri alanında haşere ve kemirgenlere karşı önlemler alınır ve alınan bu önlemler belgelendirilir	15	0	7,5	15	
23	Yemekhane hizmetleri alanında malzeme konulan raflar temiz ve düzenlidir	15	0	7,5	15	
24	Yemeklerin hazırlandığı çalışma tezgâhları temiz ve	15	0	7,5	15	

	düzenlidir					
25	Yemeklerin hazırlanması için kullanılan doğrama tezgâhları ve diğer araç gereçler temizdir	15	0	7,5	15	
26	Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyler ve malzemeler paslanmaz çeliktir	20	0	10	20	
27	Yemeklerin sunulmasında kullanılan tezgâh ve malzemeler krom çelik malzemedendir	20	0	10	20	
28	Yemeklerin hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgâhları ve bıçak sapları tahta malzemedendir	20	0	10	20	
29	Bulaşık yıkama makinesi vardır	20	0	10	20	
30	Bağımsız bulaşık yıkama lavabosu vardır	20	0	10	20	
31	Gıdaların yıkanması için ayrı bir lavabo bulunur	20	0	10	20	
32	Yemek yiyenler için el yıkama lavabosu vardır	20	0	10	20	
33	El yıkama amaçlı dezenfektan malzemesi ve kâğıt havlu bulunur	20	0	10	20	
34	Evsel atıklar için içerisinde çöp torbası bulunan kapaklı çöp kovası vardır	20	0	10	20	
35	Temizlik malzemeleri gıda malzemelerinden uzakta ayrı bir dolap içerisinde muhafaza edilir	15	0	7,5	15	
36	Kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon malzemeleri Sağlık Bakanlığı onaylı temizlik malzemesidir	15	0	7,5	15	
37	Yemeği yapılan gıda maddeleri Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında onaylıdır	10	0	5	10	
38	Yemekler ambalajsız ve açıkta sunulmaz	20	0	10	20	
39	Yemekler uygun sunum ile yapılır (tek kullanımlık; tabak, kâğıt, bardak, su)	25	0	12,5	25	
40	Yemekler uygun sunum ile yapılır (Çok kullanımlık; tabldot usulü tabak, kâğıt, bardak, sürahi su)	15	0	7,5	15	
41	Ambalajlı ve soğuk ortamda muhafaza edilmesi gereken gıdalar için buzdolabı/derin dondurucu bulunur	20	0	10	20	
42	Her gün verilecek yemek liste halinde görünür bir yerde sunulur	20	0	10	20	
43	Her gün verilecek yemeğin kalorisi liste halinde görünür yerde bulunur	20	0	10	20	
44	Her gün verilen yemekten numuneler alınır	20	0	10	20	
45	Her gün verilen yemekten numuneler laboratuvarlarda kontrol edilip, raporları arşivlenir	20	0	10	20	
46	Yemekhane salonunda Sağlıklı Beslenme Panosu vardır	20	0	10	20	
47	Yemekhane salonunda yemek alma sırası belli bir standart içerisinde ve bu bilinir	20	0	10	20	
48	Kantin içerisinde bulunan masa ve oturma yerlerinin yüksekliği öğrencilerin boyuna uygundur	20	0	10	20	
49	Yemekhane salonunda masa ve sandalyeler temiz ve düzenlidir	25	0	12,5	25	
50	Tuvaletler yemek üretim ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıktadır	20	0	10	20	
51	Tuvaletler ergonomisi öğrencilere göre düzenlenmiştir	20	0	10	20	

52	Tuvaletlerin hijyenine ve temizliğine dikkat edilmiştir	20	0	10	20	
53	Ortamın aydınlatılması ve ısısı yeterlidir	20	0	10	20	
54	Öğrencinin olmadığı zamanlarda havalandırma yapılır	15	0	7,5	15	
55	Yemekhane alanında öğretmen ve misafirlere ait farklı oturma alanları vardır	10	0	5	10	
56	Çöp ve geri dönüşüm kutuları yemek yapılan veya yemek yenilen yerlerden uygun uzaklıktadır	20	0	10	20	
Toplam Puan		1000	0	500	1000	



EK: 5

RAPORUN BİÇİMSEL DÜZENİ

- a. Arial yazı karakteri, 11 punto, 1,15 satır aralığı kullanılacaktır.
- b. Paragraf başları soldan girintili, paragraflar iki yana yaslı, tek sütun biçimde düzenlenecektir. Başlıklar aşağıdaki metinde yer aldığı gibi olacak, başlıklardan sonra boşluk bırakılmayacaktır. Belirtilenler dışında başlık eklenmeyecektir.
- c. Sayfa yapısı Word menüsünden Normal olarak ayarlanacaktır.
- d. Metin içerisinde metnin görsel bütünlüğünü ve anlatımın akışını bozmayacak biçimde rapor içerisinde verilen standartlara göre resimlere yer verilebilir.
- e. Metin, tüm bölümleri dâhil, en fazla 8 sayfa olacaktır.

Belirtilen biçimsel formatın dışındaki başvurular değerlendirmeye alınamayacaktır.



OKULUM BİRİNCİ

BAŞVURU RAPOR FORMATI

1. Demografik Bilgiler

İli:

İlçesi:

Okulun Adı:

Okulun Adresi:

Okulun Telefonu:

Okulun e-mail adresi:

Çalışma Ekip Üyelerinin Adı Soyadı/Görevi:

(Okul müdürü hariç en fazla 5 kişi yazılacak. Okul müdürü ekibin doğal üyesi sayılacaktır. Ekip üyeleri okul paydaşı olan her bireyden olabilir-müdür yardımcısı, öğretmen, veli, öğrenci vb.)

Başvuru Kategorisi:... (Başvurmak istediğiniz kategoriye yazacaksınız. Eğer birden fazla kategoriden başvuracaksanız her kategori için ayrı başvuru raporu dolduracaksınız.

Kategoriler: "En Güzel Okul Bahçesi", "En İyi Okul Kantini", "En İyi Beslenme Alanı-Yemekhane")

2. Mevcut Durum Tespiti

Bu bölümde yapılan çalışmanın öncesine ait mevcut durum yazılacaktır. Mevcut durumu raporlaştırılırken değerlendirme formatındaki kriterler temel alınacaktır. Değerlendirme ölçütlerindeki mevcut durum yazılacaktır. Mevcut duruma ait aşağıda belirtilen format ve ölçülerin dışına çıkmamak üzere en fazla 6 adet görsel rapora konulabilecektir. Eski duruma ait görsel bulunmaması halinde zorunluluk yoktur.

...
...
...
...
...

2.1. Çalışma Öncesi Mevcut Duruma ait Görseller*

GÖRSEL 1	GÖRSEL 2	GÖRSEL 3
GÖRSEL 4	GÖRSEL 5	GÖRSEL 6

*Görseller belirlenen çerçevenin dışına taşırılmayacaktır. 2.1 başlığına 6 görselden fazla görsel konulması **elenme sebebidir**. Görseller çözünürlüğü net olacak şekilde yüklenmelidir.

3. Mevcut Durumu Geliştirmek İçin Yapılan Çalışmalar

Bu bölümde yapılan çalışmalar yazılacaktır. Mevcut yapılan çalışmalar raporlaştırılırken değerlendirme formatındaki kriterler temel alınacaktır. Bu bölümde yapılan çalışmalarda aşağıda belirtilen alt başlıklar göz önüne alınabilir.

a) Yapılan çalışmada planlama,

(Çalışma planı, zaman çizelgesi, görev dağılımı, hangi faaliyetlerin nasıl belirlendiği gibi hususlar tablo yapılarak açıklanacaktır.)

b) Yapılan çalışmada kullanılan yöntemler (Çalışma kapsamındayöntemlerinden yararlanılmıştır. Yöntemlerden nasıl yararlanıldığı açıklanmalıdır),

c) Yapılan çalışmada işbirliklerin yönetilmesi (Çalışma kapsamındaişbirliklerinden yararlanılmıştır. İşbirliklerden nasıl yararlanıldığı açıklanmalıdır),

d) Yapılan çalışmada kaynakların yönetilmesi (Çalışma kapsamındakaynaklardan yararlanılmıştır. Kaynaklardan nasıl yararlanıldığı açıklanmalıdır),

...
...
...
...

Yapılan çalışma sürecine ait aşağıda belirtilen format ve ölçülerin dışına çıkmamak üzere en fazla 6 adet görsel rapora konulabilecektir.

3.1. Çalışma Sürecinde Uygulama Görselleri*

GÖRSEL 1	GÖRSEL 2	GÖRSEL 3
GÖRSEL 4	GÖRSEL 5	GÖRSEL 6

*Görseller belirlenen çerçevenin dışına taşırılmayacaktır. 3.1 başlığına 6 görselden fazla görsel konulması **elenme sebebidir**. Görseller çözünürlüğü net olacak şekilde yüklenmelidir. Çalışma sürecine ait görsel bulunmaması halende zorunluluk yoktur.

4. Sonuçlar

Bu bölümde yapılan çalışmada elde edilen sonuçlar yazılacaktır. Sonuçlar raporlaştırılırken değerlendirme formatındaki kriterler temel alınacaktır. Bu bölümde sonuçlara ait aşağıda belirtilen alt başlıklar göz önüne alınabilir.

a) Yapılan çalışmaların öncesi ve sonrası,

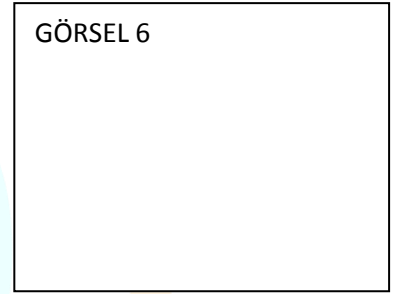
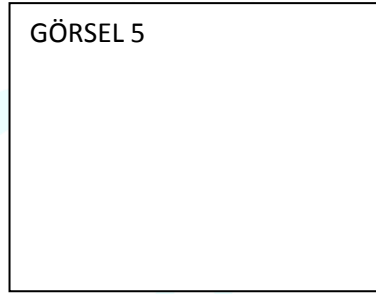
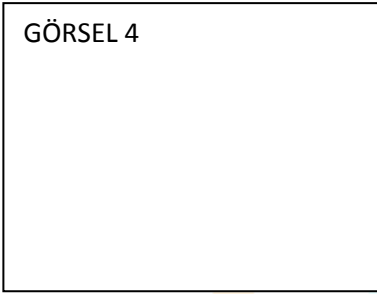
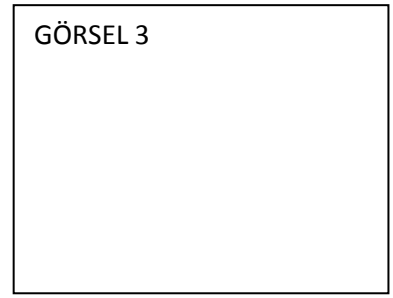
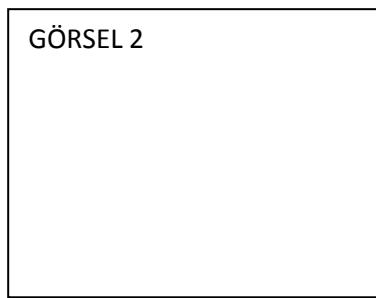
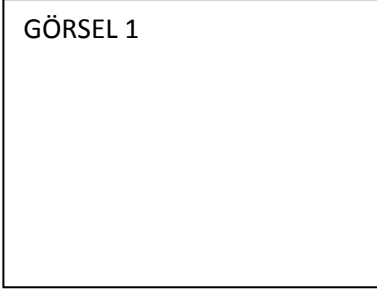
b) Yapılan çalışmalar sonunda paydaşların memnuniyeti,

c) Yapılan çalışmanın kuruma sağladığı katkı

...
...
...
...

Yapılan çalışma sürecine ait aşağıda belirtilen format ve ölçülerin dışına çıkmamak üzere en fazla 6 adet görsel rapora konulabilecektir.

4.1. Çalışma Sonrasında Değişim Görselleri*



*Görseller belirlenen çerçevenin dışına taşırılmayacaktır. 4.1, başlığına 6 görselden fazla görsel konulması **elenme sebebidir**. Görseller çözünürlüğü net olacak şekilde yüklenmelidir.

OKULUM BİRİNCİ

EK: 6

"En İyi Beratı"

Ölçü:

A4 Boyutlarında 160 gr. Kalın Kuşe Kâğıt

İçindekiler:

Logo

Okulun Adı

Başlık

En İyi... Belgesini almaya hak kazandınız...

Onay

EK: 7

"En İyi Kırlangıcı"

Ölçü:

100*35 cm Ölçülerinde Plastik Parlak Kırlangıç, Üçgen Asma Aparatlı

İçindekiler:

Logo

Başlık

En İyi... Beratı

Okulun adı

Sakarya
İl Milli Eğitim Müdürlüğü
Ar-Ge Birimi ASKE
(Araştırma-Strateji-Kalite) Ekibi

<http://sakarya.meb.gov.tr> adresinden erişebilmektedir.

Adres : Valilik Resmi Daireler Kampüsü

B Blok Adapazarı / Sakarya

Tel : +90.264 251 36 14 – 15 – 16 (Dâhili:1298/1299)

Web : <http://sakaryaarge.meb.gov.tr>

e-posta : sakaryaaske54@meb.gov.tr
sakaryaaske54@gmail.com

Sosyal Medya Hesapları

facebook.com/sakaryamem



twitter.com/sakaryamem



instagram.com/sakaryamem



Instagram

OKULUM BİRİNCİ