

Europeana Öğrenme Senaryosu

(Müze Eğitimcileri)

BAŞLIK

Atıştırmalıklar: beslenme Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerini karşıladığında

YAZAR(LAR)

Patricia Barciela

ÖZET

Herkesin yeterli beslenmeye hakkı vardır. İyi beslenme, refahın ve insan potansiyelinin temelidir. Sadece bir kalkınma ürünü değil, aynı zamanda daha iyi bir geleceği mümkün kılacak tohumdur. Bu nedenle, BM'nin Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri (SKH'ler), 2030 yılına kadar açlığa ve yetersiz beslenmeye son verecek küresel ve bütünlük değişimlerinden yana hareket etmemizi taahhüt ediyor. SKH'ler, beslenmeyle doğrudan veya dolaylı ilgili olan 17 hedefi kapsar. Bu Europeana Öğrenme Senaryosu, sıfır açlık ve yoksulluğun sona ermesinden eğitime kadar birçok konuyu ele almaktadır. Buradaki görev, daha sürdürülebilir bir dünyaya dönüşüm için küresel olarak düşünmek ve yerel olarak hareket etmektir.

ANAHTAR KELİMELER

Beslenme, Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri, gıda, tahıllar, gastronomi

Ders	Biyoloji, Kimya, Sanat, Coğrafya
Konu	Beslenme ve Sürdürülebilirlik
Katılımcıların yaşı	10-15
Uygulama için uygun ortam	Öğrenme Senaryosu, müzede ve çevrimiçi olarak uygulanabilir. Müzede uygulanıyorsa laboratuvarında, etkinlik odasında veya masa, sandalye, bilgisayar ve ekranlı bir odada yapılabilir.
Etkinlik süresi	1 saat 30 dk Öğrenme Senaryosu, eğitimcinin önerilen üç görevi yerine getirmeyi seçebileceği veya zamanına ve kaynaklarına göre bunlardan yalnızca ikisini veya birini uygulamayı seçebileceği şekilde geliştirilmiştir.
Çevrimiçi eğitim materyali	https://www.un.org/sustainabledevelopment/news/communications-material/ https://youtu.be/Qx0AVjtdq_Q Sınavlar için çevrimiçi araçlar (e.g. Kahoot, Microsoft Forms, SurveyMonkey, etc.) Bilgi ve fikir paylaşımı için çevrimiçi araçlar (e.g. Google Docs, Padlet, etc.)
Çevrimdışı eğitim materyali	Masa başına maksimum dört katılımcı 1 dijital cihaz (tablet, mobil cihaz, bilgisayar). Mevcut değilse, grup olarak paylaşın. Tahılları bulun! Tahıllar: buğday taneleri, yulaf, mısır, kavuzlu buğday, pirinç, darı, arpa, çavdar Tahıllar için 8 küçük kap Herkes için meyve: beyaz veya renkli birkaç kağıt parçası Aşçılık okulu: Sodyum aljinat (0.5 g) Kalsiyum klorür (0.5 g) 300 mL su Süzgeç Pastör pipetleri (veya damlalık) Gıda boyaları Aljinatın çözülmesine yardımcı olmak için el blenderi

Yararlanılan Europeana kaynakları

Tahılların görüntüleri:

https://www.europeana.eu/es/item/11651/Botany_L_3095599 Naturalis Biodiversity Center
<https://www.europeana.eu/es/item/11614/KXHERBARIUMXK001131018> Royal Botanic Gardens, Kew
https://www.europeana.eu/es/item/11653/Botany_L_4240064 Naturalis Biodiversity Center
https://www.europeana.eu/es/item/11651/Botany_L_3068135 Naturalis Biodiversity Center
https://www.europeana.eu/es/item/11654/Botany_U_1504785 Naturalis Biodiversity Center
https://www.europeana.eu/es/item/11655/Botany_L_1329232 Naturalis Biodiversity Center
https://www.europeana.eu/es/item/11648/Botany_L_1351112 Naturalis Biodiversity Center
https://www.europeana.eu/es/item/11651/Botany_L_3110935 Naturalis Biodiversity Center

Origami görüntüleri:

<https://www.europeana.eu/es/search?page=1&view=grid&query=origami>

Yiyecek görüntüleri:

<https://www.europeana.eu/es/search?page=7&view=grid&query=food>

LİSANSLAR

Atıf CC BY. Bu lisans, orijinal eser için size atıfta buldukları sürece, ticari olarak bile başkalarının çalışmanızı dağıtmasına, yeniden düzenlemesine, ince ayar yapmasına ve üzerine inşa etmesine izin verir.

MÜFREDATLA ENTEGRASYON

Biyoloji, Doğa Bilimleri, Sağlıklı yaşam, Kimya

EĞİTİM ETKİNLİĞİNİN AMACI

Katılımcıları, 2030 yılına kadar açlığa ve yetersiz beslenmeye son verecek küresel ve bütünleşik değişikliklerden yana hareket etmeye ikna etmek. Ayrıca, Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinin beslenmeyle doğrudan veya dolaylı olarak ilgili 17 hedef olduğu konusunda farkındalık yaratmak. Son olarak, daha sürdürülebilir bir dünyaya dönüşüm için üstlenilen görevin, küresel olarak düşünmek ve yerel olarak hareket etmek olduğu mesajını iletme.

EĞİTİM ETKİNLİĞİNİN ÇIKTISI

- Ortak çalışma: Katılımcılar tarafından Europeana kaynaklarıyla oluşturulan iki çevrimiçi sergi,
- Bireysel kreasyonlar: Her katılımcı kendi origami eserlerini yaratır,
- Bilim deneyi: Her katılımcı, moleküler pişirme deneyleri yaparak bilim ve gastronomi arasındaki bağlantıyı keşfeder.

21. YÜZYIL BECERİLERİ

- Eleştirel düşünme
- Yaratıcılık
- İşbirliği
- İletişim
- Bilgi okuryazarlığı
- Medya okuryazarlığı
- Teknoloji okuryazarlığı
- Sosyal beceriler

ETKİNLİKLER

Etkinlik adı	Prosedür 1 (Yüz yüze)	Süre
Beslenmeye ve Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine giriş	<p>Ziyaret, beslenme/gıdaya ayrılmış müze sergi odasında veya müze laboratuvarında veya etkinlik odasında başlar.</p> <p>Müze Eğitimcisi (ME), 2030 yılına kadar açlığa ve yetersiz beslenmeye son verecek değişiklikler yapmamızı taahhüt eden beslenme ve BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri (SKH) hakkında konuşarak konuyu tanıtır.</p> <p>Müze Eğitimcisi, Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri'ni sunmak için dijital bir poster ve resmi video kullanır:</p> <ul style="list-style-type: none"> • https://www.un.org/sustainabledevelopment/news/communications-material/ • https://youtu.be/Qx0AVjtdq_Q 	10 dakika
Tahılı bulun!	<p>Müze Eğitimcisi şunlar hakkında konuşarak bu etkinliği tanıtır:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beslenme: Dünya Sağlık Örgütü, aldığımız enerjinin %55'inin karbonhidratlardan gelmesini önermektedir. • SKH 2: Sıfır açlık. Tahıllar, sadece insan tüketimi için değil, aynı zamanda hayvan yemi olarak da yoksul ve gelişmekte olan ülkelere gıdanın temel taşlarından biridir. İklim değişikliği ve diğer çevresel faktörler, tahıl ve diğer mahsullerin üretimini tehdit etmektedir. <p>Bu etkinliğin adımları:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Müze Eğitimcisi, dünyada en çok tüketilen sekiz tahıl türünü hazırlar: buğday, yulaf, mısır, kavuzlu buğday, pirinç, darı, arpa ve çavdar. • Müze Eğitimcisi, her bir tahıl türüyle 2-4 katılımcıdan oluşan masa başına sekiz kap hazırlar. • Her tahılın yanında Europeana'dan (Nationalis Biodiversity Center, Leiden, Hollanda ve Kew Gardens, Birleşik Krallık) her tahılın bitkisinin bir görüntüsü bulunur. <ul style="list-style-type: none"> □ https://www.europeana.eu/es/item/11651/_Botany_L_3095599 □ https://www.europeana.eu/es/item/11614/KXHERBARIUMXK001131018 □ https://www.europeana.eu/es/item/11653/_Botany_L_4240064 □ https://www.europeana.eu/es/item/11651/_Botany_L_3068135 □ https://www.europeana.eu/es/item/11654/_Botany_U_1504785 □ https://www.europeana.eu/es/item/11655/Botany_L_1329232 □ https://www.europeana.eu/es/item/11648/_Botany_L_1351112 □ https://www.europeana.eu/es/item/11651/_Botany_L_3110935 	20 dakika

Etkinlik adı	Prosedür 1 (Yüz yüze)	Süre
Herkes için meyve	<p>Katılımcılar, tahılların her birinin ne olduğunu dikkatlice gözlemler. Bu gözlemden sonra her grup "Tahılı bulun!" dijital oyununu oynar. Bu, katılımcılara tahıl resimlerinin gösterildiği ve doğru adlarını tahmin etmeleri gereken çevrimiçi bir sınavdır. Oyun, ilgili uygulamalar (örn. Kahoot, Microsoft Forms, SurveyMonkey, vb.) kullanılarak oluşturulabilir. Burada böyle bir oyunun bir örneğini bulabilirsiniz.: https://create.kahoot.it/share/find-the-cereal/80482a27-0846-49ee-b610-be96e073e72d</p> <p>Müze Eğitimcisi şunlar hakkında konuşarak bu etkinliği tanıtır:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beslenme: Meyve tüketimi, iyi bir sağlık durumunu korumak için gerekli olan iyi bir vitamin ve mineral kaynağıdır. • SKH 1 Yoksulluğun sonu: Dünyada yoksullukla mücadele, diğer konuların yanı sıra, nüfusun meyve ve sebze tüketimine erişimini artırmayı gerektirmektedir. <p>Bu etkinliğin adımları:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kağıt katlama tekniğinin olanaklarını öğrenmek için ilk adım <i>Origami Europeana Tour</i> etkinliğini yapmaktır. Müze Eğitimcisi, aşağıdaki bağlantıyı kullanarak bu teknikle oluşturulan parçaları bulmak için Europeana'da ortak bir arama yapar: https://www.europeana.eu/es/search?page=1&view=grid&query=origami • Ardından, her bir grup üyesi, kendi Europeana Origami Sergisini oluşturmak için bilgi paylaşma amaçlı kullanılan ilgili bir çevrimiçi araca (örn. Google Docs, Padlet, vb.) beş resim yükler. • Son olarak, Müze Eğitimcisi kısaca basit origami yapmayı açıklar ve katılımcılara katlamaları için beyaz veya renkli kağıt parçaları dağıtır. Katılımcılar kendi origami kreasyonlarını yaparlar. 	30 dakika
Aşçılık okulu	<p>Müze Eğitimcisi şunlar hakkında konuşarak bu etkinliği tanıtır:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beslenme: Haşlanmış, kavrulmuş, ızgara, sote edilmiş, buğulanmış, kızartılmış veya mikrodalgada. Bunlar yemek pişirmek için kullanılan mutfak tekniklerinden bazılarıdır. Pişirme ısısı ve diğer faktörler belirli vitamin ve mineralleri yok ettiği için, her bir tekniğin gıdanın besin değerini korumaya yönelik ipuçları vardır. • SKH 4 Kaliteli eğitim: Eğitim sistemi, iştah açıcı yemek pişirmeyi ve yemeyi öğretmek ve sağlıklı ve sürdürülebilir diyetler hakkında bilgi vermek için mükemmel bir aşamadır. Ayrıca, eğitim ve beslenme arasında güçlü bir bağlantı vardır: yetersiz beslenme okuldaki öğrenmeyi ve performansı etkiler.XXX <p>Etkinliğin adımları:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezzetli Europeana Turu: Müze Eğitimcisi, Europeana'da yemek hakkında ortak bir araştırmayla başlar https://www.europeana.eu/es/search?page=7&view=grid&query=food • Ardından, her grup Europeana'dan en fazla 10 yemek resmi seçer ve bunları dijital bir haritaya yükler:Lezzetli Europeana Turu adlı kendi haritalarını oluştururlar. • Moleküler aşçı olun! birsonraki etkinliktir: Moleküler gastronomi, yiyeceklerin pişirirken maruz kaldığı fiziksel ve kimyasal değişiklikleri inceler. Belirli bileşenler belirli reaksiyonlar üretir ve şeflerin sodyum aljinattan sahte "havyar" yapmaları en yeni trenddir. 	30 dakika

Etkinlik adı	Prosedür 1 (Yüz yüze)	Süre
	<ul style="list-style-type: none"> • Malzemeler <ul style="list-style-type: none"> • sodyum aljinat (0.5 g) • Hidratlı kalsiyum klorür (0.5 g) • 300 mL su • Süzgeç • Pastör pipetleri (veya damlalık) • Gıda boya • Aljinatın çözülmesine yardımcı olmak için el blenderi • Prosedür: <ul style="list-style-type: none"> • 100 mL su içeren kaba gıda boyası eklenmesi • Bu solüsyonda sodyum aljinatı bir karıştırıcı yardımıyla çözün. Kabarcıklar oluşacaktır. Bu çözelti dinlenmeye bırakılmalıdır (1 saate kadar bile). • 100 mL su içeren (bu durumda renklendirici içermeyen) başka bir kaptaki kalsiyum klorürü çözün. Aljinat çözeltisini kalsiyum klorür çözeltisine damla damla ekleyin. Bu işlem, damlaları anında "moleküler gastronomi"deki "havyar" olarak bilinen jel kürelerine dönüştürür. Bu küreler bir süzgeç ile çıkarılabilir. 	

Etkinlik adı	Prosedür 2 (Sanal)	Süre
Beslenmeye ve Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine giriş	<p>Ziyaret, müze laboratuvarında veya video konferans görüşmeli bir etkinlik odasında başlar. Müze Eğitimcisi, 2030 yılına kadar açlığa ve yetersiz beslenmeye son verecek değişiklikler yapmamızı taahhüt eden beslenme ve BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri (SDG'ler) hakkında konuşarak konuyu tanıtır.</p> <p>Müze Eğitimcisi, Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri sunan bir dijital posteri ve resmi videoyu paylaşır:</p> <ul style="list-style-type: none"> • https://www.un.org/sustainabledevelopment/news/communications-material/ • https://youtu.be/Qx0AVjtdq_Q 	10 dakika
Tahılı bulun!	<p>Müze Eğitimcisi şunlar hakkında konuşarak bu etkinliği tanıtır:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beslenme: Dünya Sağlık Örgütü, yediğimiz enerjinin %55'inin karbonhidratlardan gelmesini önermektedir. • SKH 2 Sıfır açlık. Tahıllar, sadece insan tüketimi için değil, aynı zamanda hayvan yemi olarak da yoksul ve gelişmekte olan ülkelerde gıdanın temel taşlarından biridir. İklim değişikliği ve diğer çevresel faktörler tahıl ve diğer mahsullerin üretimini tehdit etmektedir. 	20 dakika

Etkinlik adı	Prosedür 2 (Sanal)	Süre
	<p>Etkinliğin adımları:</p> <p>BÖLÜM 1: gerçek tahıllar ve bitki resimleri Müze Eğitimsi tarafından sanal katılımcıya gösterilir.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Müze Eğitimsi, dünyada en çok tüketilen sekiz tahılı hazırlar: Bunlar; buğday, yulaf, mısır, kavuzlu buğday, pirinç, darı, arpa ve çavdardır. • Müze Eğitimsi, her bir tahıl türü ile 2-4 katılımcıdan oluşan masa başına sekiz kap hazırlar. • Her tahıla Europeana'dan (Nationalis Biodiversity Center, Leiden, Hollanda ve Kew Gardens, Birleşik Krallık) her tahılın bitkisinin bir görüntüsü eşlik eder: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> https://www.europeana.eu/es/item/11651/Botany_L_3095599 <input type="checkbox"/> https://www.europeana.eu/es/item/11614/KXHERBARIUMXK001131018 <input type="checkbox"/> https://www.europeana.eu/es/item/11653/Botany_L_4240064 <input type="checkbox"/> https://www.europeana.eu/es/item/11651/Botany_L_3068135 <input type="checkbox"/> https://www.europeana.eu/es/item/11654/Botany_U_1504785 <input type="checkbox"/> https://www.europeana.eu/es/item/11655/Botany_L_1329232 <input type="checkbox"/> https://www.europeana.eu/es/item/11648/Botany_L_1351112 <input type="checkbox"/> https://www.europeana.eu/es/item/11651/Botany_L_3110935 <p>Müze Eğitimsi'nin açıklaması sırasında katılımcılar, her birinin hangi tahıl olduğunu dikkatlice gözlemlerler.</p> <p>BÖLÜM 2: sanal katılımcılar, ilgili uygulamalar (örn. Kahoot, Microsoft Forms, SurveyMonkey, vb.) kullanılarak oluşturulabilecek çevrimiçi bir sınav olan bu grup oyununda bireysel olarak yer alırlar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tahıl gözleminde sonra her katılımcı “Tahılı bulun!” adlı dijital bir oyun oynar. Bu oyun, katılımcılara tahıl resimlerinin gösterildiği ve doğru adlarını tahmin etmeleri gereken çevrimiçi bir bilgi yarışmasıdır. Oyun, ilgili uygulamalar (örn. Kahoot, Microsoft Forms, SurveyMonkey, vb.) kullanılarak oluşturulabilir. Bunun bir örneği burada bulunabilir: https://create.kahoot.it/share/find-the-cereal/80482a27-0846-49ee-b610-be96e073e72d 	

Etkinlik adı	Prosedür 2 (Sanal)	Süre
Herkes için meyve	<p>Müze Eğitimcisi şunlar hakkında konuşarak bu etkinliği tanıtır:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beslenme: Meyve tüketimi, iyi bir sağlık durumunu korumak için gerekli olan iyi bir vitamin ve mineral kaynağıdır. • SKH 1 Yoksulluğun sonu: Dünyada yoksullukla mücadele, diğer konuların yanı sıra, nüfusun meyve ve sebze tüketimine erişimini artırmayı gerektirmektedir. <p>Etkinliğin adımları:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daha önce Müze Eğitimcisi, katılımcılardan etkinliği yapmak için birkaç parça kağıt almalarını istemiştir. • Kağıt katlama tekniğinin olanaklarını öğrenmek için ilk adım Origami Europeana Tour etkinliğini yapmaktır. Müze Eğitimcisi, aşağıdaki bağlantıyı kullanarak bu teknikte oluşturulan parçaları bulmak için Europeana'da ortak bir arama yapar: https://www.europeana.eu/es/search?page=1&view=grid&query=origami • Ardından, her katılımcı, kendi Europeana Origami Sergisini oluşturmak için bilgi paylaşma amaçlı kullanılan ilgili bir çevrimiçi araca (örn. Google Docs, Padlet, vb.) beş resim yükler. • Son olarak Müze Eğitimcisi, kendi kreasyonlarını yapmaya başlayacak olan katılımcılara nasıl basit origami yapılacağını kısaca açıklar. Sonunda, eserlerini Origami Europeana Turu için kullanılan dijital araca yükleyerek paylaşabilirler. 	30 dakika
Aşçılık okulu	<p>Müze Eğitimcisi şunlar hakkında konuşarak bu etkinliği tanıtır:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beslenme: Haşlanmış, kavrulmuş, ızgara, sote edilmiş, buğulanmış, kızartılmış veya mikrodalgada. Bunlar yemek pişirmek için kullanılan mutfak tekniklerinden bazılarıdır. Pişirme ısı ve diğer faktörler belirli vitamin ve mineralleri yok ettiği için, her bir tekniğin gıdanın besin değerini korumaya yönelik ipuçları vardır. • SKH 4 Kaliteli eğitim: Eğitim sistemi, iştah açıcı yemek pişirmeyi ve yemeyi öğretmek ve sağlıklı ve sürdürülebilir diyetler hakkında bilgi vermek için mükemmel bir aşamadır. Ayrıca, eğitim ve beslenme arasında güçlü bir bağlantı vardır: yetersiz beslenme okuldaki öğrenmeyi ve performansı etkiler. <p>Etkinliğin adımları:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezzetli Europeana Turu: Müze Eğitimcisi, Europeana'da yemek hakkında ortak bir araştırmayla başlar https://www.europeana.eu/es/search?page=7&view=grid&query=food . • Ardından, her grup Europeana'dan en fazla 10 yemek resmi seçer ve bunları dijital bir haritaya yükler Lezzetli Europeana Turu adlı kendi haritalarını oluştururlar. Örn: https://padlet.com/patriciab_d/hltwmx-rbkzpv9xr, • Moleküler aşçı olun! bir sonraki etkinliktir: bu deney Müze Eğitimcisi tarafından izleyicilere gösterilir. Moleküler gastronomi, yiyeceklerin pişirirken maruz kaldığı fiziksel ve kimyasal değişiklikleri inceler. Belirli bileşenler belirli reaksiyonlar üretir ve şeflerin sodyum aljinattan sahte "havyar" yapmaları en yeni trenddir. 	30 dakika

Etkinlik adı	Prosedür 2 (Sanal)	Süre
	<ul style="list-style-type: none">• <i>Not 1: Deneyin sanal olarak uygulanması için iki seçenek vardır: Eğitimci deneyi gerçekleştirirken sanal katılımcılar ekranda izlerler VEYA müze gerekli malzemeleri hazırlayıp katılımcılara bir kit halinde gönderir (bu son seçenek okullar veya dernekler gibi sanal katılımcı grupları için uygulanabilir)</i>• <i>Not 2: Prosedür 1 (Yüz yüze) Bölümü'nde deneyin Materyalleri ve Prosedürüne bakın.</i>	

KATILIMCILARIN GERİ BİLDİRİMİ

Katılımcılardan oturumdan sonra, eğer oradalarsa geri bildirimde bulunmaları ve etkinlik çevrimiçi olarak yapılıyorsa kısa bir anket doldurmaları istenecektir.

EĞİTİMCİNİN NOTLARI: ÖZ DEĞERLENDİRME

Eğitimci, Ek'te yer alan rubrik aracılığıyla tüm eğitim etkinliğinin öz değerlendirmesini yapacaktır.

EK

Öz değerlendirme rubriği

Kategori	4-5	3-4	2	0-1	Derecelendirme
Coşku	Yüz ifadesi ve beden diline bakılırsa, atölye boyunca konuya yoğun bir ilgi ve coşku vardı, ancak aşırılık görülmedi.	Yüz ifadesi ve beden diline bakılırsa, atölye boyunca konuya yoğun bir ilgi ve coşku vardı, ancak biraz aşırılık görüldü.	Yüz ifadesi ve beden diline bakılırsa, atölye boyunca konuya biraz ilgi ve coşku vardı, ancak aşırılık görülmedi.	Yüz ifadesi ve beden diline bakılırsa, konuya karşı ilgisizlik veya can sıkıntısı görüldü.	
Bakış açısı-amaç	Atölye başlangıçta bir amaç belirlemiş ve odağını korumuştur.	Başlangıçta bir amaç belirledi ama zaman zaman bu odaktan uzaklaştı.	Amaç oldukça açıktı, ancak atölyenin birçok yönü sadece kısmi bağlantılı görünüyordu.	Atölyenin amacını anlamak zordu.	
Medya ve kaynaklar	Medya ve kaynaklar, atölyenin anlaşılmasına ve eğlenceli olmasına yardımcı olmadı etkili oldu.	Medya ve kaynaklar, anlaşılmasına ve eğlenceli olmasına yardımcı olmadı etkiliydi. Bazıları net değildi.	Medya ve kaynakları takip etmek zordu ve atölyenin anlaşılmasına çok az katkıda bulundu.	Medya ve kaynaklar atölyeyle ilgili değildi.	
Grup çalışması	Grup son derece iyi çalıştı. Tüm üyeler başkalarının çabalarını dinledi, paylaştı ve destekledi. Grup (tüm üyeler) her zaman görev başındaydı!	Grup oldukça iyi çalıştı. Çoğu üye, başkalarının çabalarını dinledi, paylaştı ve destekledi. Grup (tüm üyeler) neredeyse her zaman görevdeydi!	Grup oldukça iyi çalıştı ancak bir veya iki üyenin hakimiyeti altındaydı. Grup (tüm üyeler) neredeyse her zaman görevdeydi!	Grubun bazı üyeleri genellikle görev üstlenmedi ve/veya gruptaki diğerlerine karşı saygısızdı ve/veya tipik olarak diğer grup üyeleri tarafından göz ardı edildi.	
Toplam					
25					