

# FILE LOKANTASI

Özel Menü:  
**EĞİTİMDE  
TEMEL KAVRAMLAR**

2. Baskı

leylâ KÜÇÜKAHMET

 PEGEMAKADEMİ



Prof. Dr. Leyla KÜÇÜKAHMET

**FILE LOKANTASI: Eğitimde Temel Kavramlar**

ISBN 978-605-364-048-6

Kitap içeriğinin tüm sorumluluğu yazarına aittir.

© 2013, Pegem Akademi

Bu kitabın basım, yayın ve satış hakları Pegem Akademi Yay. Eğt. Dan. Hizm. Tic. Ltd. Şti'ye aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri, kapak tasarımı, mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik, kayıt ya da başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır. Okuyucularımızın bandrolü olmayan kitaplar hakkında yayınevimize bilgi vermesini ve bandrolsüz yayınları satın almamasını diliyoruz.

1. Baskı: Nisan 2010, Ankara

2. Baskı: Kasım 2013, Ankara

Yayın-Proje Yönetmeni: Selcan Arslan

Dizgi-Grafik Tasarım: Gülnur Öcalan

Kapak Tasarımı: Gürsel Avcı

Baskı: Ayrıntı Basım Yayın ve Matbaacılık Ltd. Sti  
İvedik Organize Sanayi 28. Cadde 770. Sokak No: 105/A  
Yenimahalle/ANKARA  
(0312-394 55 90)

Yayıncı Sertifika No: 14749

Matbaa Sertifika No: 13987

**İletişim**

Karanfil 2 Sokak No: 45 Kızılay / ANKARA

Yayınevi 0312 430 67 50 - 430 67 51

Yayınevi Belgeç: 0312 435 44 60

Dağıtım: 0312 434 54 24 - 434 54 08

Dağıtım Belgeç: 0312 431 37 38

Hazırlık Kursları: 0312 419 05 60

E-ileti: pegem@pegem.net



# File Lokantası



*Lokantamızın kurucusu;  
anneannem (Kaniye Sultan)*



*Devamlı müşterimiz; eşim*



*Baş aşçımız; Sebahat teyzem*



*Halkla ilişkiler uzmanımız; kızım*



*Çevre düzenleme uzmanımız; Saniye teyzem*



*Muhasebecimiz; Süslü Pakize teyzem  
(Süslü Pakize teyze anneannemin  
kardeşidir.)*



*Şef garsonumuz; eniştem  
(Saniye teyzemin eşi)*



*Sorumlu müdürümüz; annem*



*Gurmelerimiz*

*Veveveveve.....*



*Ben; Leyla Küçükahmet*







# File Lokantası



## Giriş



*Bana yemek pişirmenin ve yemek yemenin keyfini öğreten anneanneme sevgi ve saygılarımla,*

Leyla Küçükahmet

### **Menüdeki;**

#### **1. Yemek: Eğitim ve Öğretim**

*Haşlanan makarnanın suyu süzildükten sonra üzerinden soğuk su geçirilmeli mi?*

#### **2. Yemek: Amaçlı faaliyetler**

*Sizce “bu derse katılan öğrenci çok lezzetli kuymak pişirir.” ifadesi “kuymak pişirme dersi”nin bir amacı olabilir mi?*

*Böyle bir derse katılmak size cazip gelebilir mi?*

### **3. Yemek: Öğretimde geçerlilik ve güvenilirlik**

*Anneniz bütün yemekleri tuzsuz yapıyor ise pişirdiği yemekler geçerli midir, güvenilir midir?*

### **4. Yemek: Öğretim modelleri, stilleri ve stratejileri**

*Bir süpermarkette nasıl alışveriş yaparsınız, sizce alışveriş yaptığımız anda kaç kişi sizinle aynı stilde alışveriş yapıyor, etrafınıza bir bakın. Liste ile alışveriş yapan kaç kişi var, listesiz kaç kişi var, kaç kişi hızla yanınızdan geçip doğrudan et reyonuna gitti, kaç kişi önce girişe yakın olan sebze reyonunda işini bitiriyor, siz neden önce salçanızı aldınız, bu gece yemeğinizi yapabilmek için olmasa olmazmız salça mı?*

### **5. Yemek: Muhtevanın Lojik ve Psikolojik Yapısı**

*Pişmiş aşı neden su katılmaz?*

### **6. Yemek: Ders planı**

*Annelerimiz neden sürekli yarın ne pişireyim, diye sorar?*

### **7. Yemek: Bir öğretmenin olmasa olmaz özellikleri “Öğretmenlik Mesleği”**

#### **A) Alan Bilgisi**

*Hiç avokado yediniz mi?*

#### **B) Öğretmenlik Meslek Bilgisi**

*Bir şeyi bilmek öğretmek için yeterli midir?*

#### **C) Genel Kültür**

*Görgü kurallarını bilmek gerekli midir?*

Sizce, önemli iş konuşmaları neden yemekte yapılır?

.....

.....

.....





## Giriş



*Hayatınızda yemek yemenin ne kadar önemli bir yer tuttuğunu hiç düşündünüz mü?*

Şöyle bir genelleme vardır: “Biz insanlar ikiye ayırıyoruz: yemek için yaşayanlar, yaşamak için yiyenler.” Hayır, ben bu görüşe katılmıyorum. Düşündüm ve şuna karar verdim. Biyoloji kitaplarına biz insanları diğer canlılardan ayıran bir vasfımız daha yazılmalıdır.

*“İnsanlar yemek için yaşayan canlılardır.”*

Bu gerçeği ilk kez ne zaman fark ettiğime gelince; epey yıl önce Ankara'nın meşhur Sakarya caddesinin, bugünkü gibi fast food dükkânları yerine güzel et lokantalarıyla dolu olduğu günlerde, yaşlı bir beyin bir et lokantanın vitrinine bakarken kelimenin tam anlamıyla ağzının suyunun aktığını gördüm. İlk anda bu manzara beni çok üzdü. Bir an “beye yemek ısmarlamalıyım” diye aklımdan geçirdim. Ama dikkatli bakınca beyin üstünün başının çok düzgün olduğunu fark ettim. O sırada bir ses duydum.

- Ne bekliyorsun sen gir, ben geldim işte.

Belli ki bey içeri girmek için bir yerlere takılan eşini bekliyordu. O anda hayatımızda yemenin ne kadar önemli bir yeri olduğunu düşündüm. Gerçekten hemen hepimiz yemek için yaşıyorduk, yaşamak için yemiyorduk. En azından benim ülkemde bu böyle. Diğer ülkeler için de pek farklı olduğunu sanmıyorum. Örneğin; biri İtalya'ya gidecek olsa ona tavsiye edilen ilk şey “güzel bir lokantada bir tabak nefis spagetti”.

İspanya'ya gideceksiniz. O ülkeye gidenlerin size söyleyeceği “gazpachosunu (bir çeşit çorba) içmeden gelme” cümlesi aslında çok anlam ifade eder. Japonya'nın yerini bilmeyenler bile “şusi”yi duymuşlardır.

Bir gün,

-Ben Japonya'ya gideceğim, dediğimde Japonya'yı komşu şehir sanıp;

-Akşama dönersin değil mi? diye soran çok yaşlı anneanneme şaka olsun diye;

-Akşama kalmam bile, suşi yiyip döneceğim, cevabıma anneannemin;

-Çiğ balığın nesini yiyeceksin? Ayrıca pilavı da sirkeliymiş. Geçen gün televizyonda seyrettim, demesine çok şaşırtmıştım.

Yaşlı beyin et yemeklerine bakarken ağzının suyunun akması beni “Biz neden okullarımızı et lokantası kadar cazip yapamıyoruz? Bizim çocuklar niçin sınıflara girmek için yaşlı bey gibi acele etmiyor” diye düşünmeye sevk etti ve sonuçta ne fark ettim biliyor musunuz? Bizim yemeklerin sunumu kötü. Albemisi yok, çocuklara açlık hissi vermiyor, bizim lokantamızdaki yemekler, tatsız, tuzsuz...

Biraz kanun zoru ile, biraz veli zoru ile lokantamıza gelen müşterilerimizin iştahlarını kabartamaz mıyız? Her yıl Mayıs ayında lokantamızın hiç müşterisi olmamasını nasıl açıklamalıyız? Tüm lise son sınıf öğrencilerinin “Biz açız ama Mayıs ayında karnımızı sizin lokantanızda değil de dershane lokantasında doyuracağız” diye diretmelerinin, buna velilerini de alet etmelerinin, hatta bizim lokantada yemek yememek için doktorları kullanmalarının sizce mantıklı bir açıklaması olabilir mi? Nasıl oluyor da lise son sınıf öğrencilerinin tümü bizim lokantanın yemeklerinden zehirlenip doktorlardan birer aylık rapor alıyor da, dershanedeki yemeklerinden hiç zehirlenen olmuyor? Oraların yemeklerini hiç şikayet etmeden iştahla yiyorlar da “daha da doymadık” diyebiliyorlar. Aslında oradaki aşçılar da aynı profesyoneller değil mi? Aşçı her yerde aynı aşçı ama nedense dershane yemekler daha iyi servis ediliyor. Bence bunun üzerinde düşünmek gerekir. Ama hiç düşünmeden cevabını bildiğim bir hususu açıklamak isterim. Üniversiteye giriş için lise diploması istenirse bizim lokantamıza hiç müşteri gelmeyecek. Bundan daha ciddi bir sorun olabilir mi?

Ben, güzel bir lokanta ortamı her şeyi çözümlenmeye yetebilir diye düşündüm. Yeter ki bu ortamı iyi kullanabilelim. Aslında lokanta ortamının eğitim ortamıyla pek çok benzer yanı vardır. Örneğin; yemekler için alınacaklar listesi ve yemek tarifleri, öğretilecek konuların seçimi ve ders planının hazırlanması ile benzerdir, yemeklerin yendiği ortam bu ortamın düzeni, temizliği, ısı ve ışığı bir sınıfla ne kadar da örtüşür, lokantada müdüründen temizlik elemanına kadar tüm personeli, eğitim ortamındaki personele (idari personelinden hizmetlisine) ne kadar benzer. Lokantada görevli kişilerin hepsinin bir amacı vardır. **Müşteri memnuniyeti**. Ya bizim amacımız ne? Müşteri memnuniyeti değil mi? Bizim müşterimiz de öğrencilerimiz. Bizim güzel yemeklerimizden yemeğe, beyinlerini doyurmaya gelmiyorlar mı?

Bizde bir söz vardır. İnsanların kalplerine giden yol midelerinden geçer. Bu sözü biraz değiştirelim. İnsanların hem kalplerine hem beyinlerine giden yol midelerinden geçer. Bunu söyleyince şunu hatırladım.

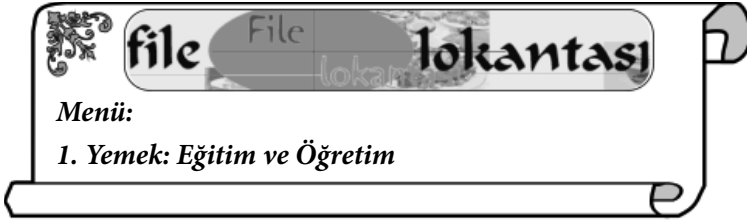
Benim annem çok ağır şeker hastasıydı. Canım annem bir gün komaya girdi. Hacettepe hastanesinde anneme şeker yüklemesi yaptılar. Orada dünya iyisi bir doktor bana “beynimizi besleyen tek şey gerçek şekerdir. Bunu sakın unutma” dedi. Bundan ne çıkardım biliyor musunuz, “bilgilerimiz şeker tadında olmalıdır.”

Gördüğünüz gibi her şeyi yiyeceklerle açıklama gibi bir lüksümüz varken niçin bundan yararlanmayalım, başlamaya hazır mısınız?

*FİLE LOKANTASINA HOŞ GELDİNİZ.*







*Haşlanan makarnanın suyu süzildükten sonra üzerinden soğuk su geçirilmeli mi?*

Hemen hepimiz yemek pişirmeyi annemizden öğrenmişizdir. Ya yemek pişirirken onu gözlemişizdir ya da bizzat bir eğitimci gibi bizimle birlikte ocak başına geçip “şunu şöyle yap, bunu böyle yap” demiştir, biz de söylediklerini harfiyen yerine getirmişizdir.



Pek çoğumuz yemek pişirmek zorunda kalınca telefonla ondan yardım istemişizdir. “Anneciğim zeytinyağlı pırasaya soğan konur mu” gibi. Bu soruyu anneme değil de size sorsam, kiminiz “bu ne biçim soru, tüm zeytinyağlılara



soğan konduğu gibi pırasaya da konur” dersiniz. Kiminiz de “bu ne biçim soru pırasanın kendi soğan” dersiniz. Acaba hanginiz doğrusunuz?

İnanılmaz güzel yemek pişiren bir arkadaşımın anlattığı bir anıyı sizinle paylaşmak istiyorum. Arkadaşıma annesi “kızım yemeğinin lezzetli olmasını istiyorsan bol soğan koyacaksın” demiş ve arkadaşımda o zamanlar yeni evli, kocası şehriye çorbası istemiş. Canım arkadaşım iri iki baş soğanla şehriye çorbası yapmış. İçinizden bazılarınızın mutlaka “e...şehriye çorbasına soğan konulmaz mıymış” dediğini duyar gibiyim. Şehriye çorbasını bir de soğanlı de-neyin bakalım, yeniyor mu?

Ben de yemek pişirmeyi annesinden öğrenenlerdenim. İlk öğrendiğim yemek makarna. (sahanda yumurtayı saymazsanız). Makarna pişirme hepimize kolay gelen bir iştir. Suyu koy, kaynat, makarnayı suyun içine at, haşlanınca süz, yağı erit, makarnayı içine boca et, karıştır ve afiyetle ye. Kendini biraz yeterli hissettiğinde salçalısını yap, peynirlisini yap, mantarlısını yap, istersen ton balıklısını bile yapabilirsin.

Makarna pişirmeyi öğrendim ya kendimi aşçı saydığım o yaz tatilinde büyük teyzemin yanındayım. Teyzem ikinci gün bana bu kitabı yazmama neden olan cümleyi söyledi “kızım gelinlik kızsın, hiç mi bir şey pişirmeyi bilmiyorsun, kalk bir şey pişir de yiyelim.” Teyzemin bu sözüne çok içlerdim.



“Teyzeciğim, sahan- da yumurta mı istersin, makarna mı?” Teyzem sahan- da yumurtayı yemekten saymazmış, makarna istedi. Bende su doldurduğum tencereyi ocağın üstüne kaynasın diye koydum. İçine de kâfi miktarda tuz at- tım. Bu makarna olayında teyzemin keyfimi kaçıracağımı biliyordum. Varan bir, teyzem “tuz önceden atılmaz” dedi. Neden diye sordum. “Peki, sen neden

önce atılır onu açıkla?” diye bana bir soru yöneltti. Lafı evirip çevirmesinden nedenini bilmediğini anladım. Neyse makarnalar haşlandı. Süzgeçten süzdüm. Üzerinden soğuk su gezdirdim. Teyzem “sen ne yapıyorsun, bu makarnaları neden haşladık?” diye bağırdı. Ona annemden böyle öğrendiğimi açıklamaya korktum. Bu böyle sürdü gitti. Aradan bir zaman geçti bu kez küçük teyzeme makarna pişirme gafletinde bulundum. Onun makarna pişirme usulüde ne büyük teyzeme, ne anneme uyuyordu. İşin ilginçide her üçünün makarna pişirme konusunda eğitim aldıkları kişi anneannem.



Şimdi gelelim “iyi bir makarna nasıl pişirilir?” sorusunun cevabına. Her şeyden önce şu soruları cevaplayın:

1. Makarnanın haşlama suyunu ölçülü mü koyuyorsunuz, neden?
2. Makarnanın suyuna tuzu ne zaman atarsınız, su kaynamadan önce mi, kaynadıktan sonra mı, neden?
3. Makarnanın haşlanma suyuna tuzun dışında başka bir şey koyar mısınız, örneğin; iki damla zeytinyağı damlatır mısınız, neden?
4. Makarnanın haşlandığını nasıl anlarsınız? Dakika mı tutarsınız, yoksa dişinize yapışıp yapışmadığına mı bakarsınız?
5. Makarnanın suyunu süzer misiniz, yoksa koyduğunuz bütün suyu çekmesi mi gerekir, neden?



6. Makarnayı süzerseniz üzerinde bir de soğuk su gezdirir misiniz, neden?
7. Makarnanın yağını ayrı bir yede eritip suyu süzölmüş makarnayı erimiş yağın içine mi dökersiniz, yoksa makarnanın üzerine yağı koyup buharında erimesini mi beklersiniz, neden?
8. Makarnayı nasıl karıştırırsınız, kevgirle mi, tahta kaşıkla mı yoksa kapağı kapalı tencerenin kulplarından hoplatarak mı, neden?

Sizce bu soruları okuyup her soruya aynı cevabı vermiş kaç kişi vardır?

İnanın ki aynı biçimde makarna pişirenlerin sayısı çok azdır. Hepimiz nasıl pişirsek pişirelim makarnamız çok lezzetli oluyor ve biz afiyetle yiyoruz. Ama makarna pişirmenin bir doğrusu olmalıdır. Nasıl mı, fazla yakıt harcatmayacak, vitamini kaybolmayacak, midemize zarar vermeyecek ve lezzetli olacak. Bizim hepimiz makarnayı bize gösterilen şekliyle pişiriyoruz. Diğer bir ifadeyle bize kazandırılan tecrübe ile pişiriyoruz. Bu **eğitim**dir. Doğal eğitimcilerimiz annelerimiz, teyzelerimiz bu tecrübeleri bize kazandırmışlardır. Ama profesyonel eğitimcilerin bize yukarıdaki soruların doğru cevaplarını öğretmesine ihtiyacımız vardır. Profesyonel eğitimciler kimlerdir?

Makarna pişirmenin profesyonel eğitimcisini bir makarna pişirme okulunda bulmamız mümkündür. Makarna pişirmenin de okulu mu olur demeyin, okulu da olur, kursu da olur, hatta derneği bile olur.