



Emine Göğüş Mutfak Müzesi Sergileme Şekilleri (Emine Göğüş Culinary Museum Exhibition Forms)**

Mustafa SANDIKCI^a , *Asilhan Semih MUTLU^a , Hülya MUTLU^b 

^a Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar/Turkey

^b Afyon Kocatepe University, Emirdağ Vocational School, Afyonkarahisar/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
07.08.2019

Kabul Tarihi: 16.12.2019

Anahtar Kelimeler

Gastronomi müzeleri
Mutfak kültürü
Emine Göğüş Mutfak
Müzesi

Öz

Kültürün gelecek kuşaklara aktarılmasında ve kültürel değerlerin korunmasında müzelerin etkisi büyüktür. Müzelerin sergilenme şekilleri, ziyaretçilerin müze hakkında bilgileri hatırlama ve farklı bir deneyim edinme açısından önemlidir. Bu noktadan hareketle, çalışmanın amacı Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nin sergilenme şekillerini tespit etmektir. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırma verileri gözlem formu kullanılarak gözlem tekniği ile toplanmıştır. Araştırmada söz konusu müzede ağırlıklı olarak durağan sergileme tekniklerinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Özellikle vitrin içi sergileme, mankenler, bilgi panoları ve görsellerin çoğunlukta olduğu belirlenmiştir. Dinamik sergileme tekniklerinden ise video gösterimi tekniği tercih edildiği tespit edilmiştir. Çalışmanın son bölümünde gastronomi temalı müzelerin sergilenme şekillerine yönelik öneriler sunulmuştur.

Keywords

Gastronomy museums
Culinary culture
Emine Göğüş Culinary
Museum

Abstract

Cultural influence is great in conveying the culture to future generations and preserving cultural values. The way the museums are exhibited is important in terms of recalling information about the museum and getting a different experience. From this point of view, the aim of working is to determine the exhibition forms of Gaziantep Emine Göğüş Culinary Museum. Qualitative research method was used in the study. Survey data were collected by observation technique using observation form. In the survey, it was determined that stationary display techniques were used predominantly in the museum. In particular, it has been determined that display cases, mannequins, information boards and visuals are in the majority. It has been found that video display technique is preferred to dynamic display techniques. In the last part of the work, suggestions on the ways of exhibiting gastronomy-based museums were presented.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: smutluc@aku.edu.tr (A. S. Mutlu)

**Bu çalışma 20-22 Eylül 2018 tarihinde düzenlenen Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

Makale Künyesi: Sandıkcı, M., Mutlu, A.S. & Mutlu, H. (2019). Emine Göğüş Mutfak Müzesi Sergileme Şekilleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3045-3059.