

קורס יור אצא לי השוקה

אצא לי השוקה סבב א

| | |
|-----------------------|----------------------------|
| מרצה | קוד קבוצה |
| אביאל עידן | C2761G1 |
| אופי הקורס | קוד קורס לשבתון |
| פרונטלי | 2604 |
| שעות | יום |
| 09:30-15:30 | ד |
| תאריך פתיחה | היקף שעות |
| 07/10/2026 | 30 |
| ש"ש שבתון | תאריך סיום |
| 1 | 18/11/2026 |
| קישור לקבוצה | גמול |
| לחצ'י להצטרפות | 30 |
| | חוברת קורס |
| | לחצ'י לצפייה בחוברת |

מימון מלא למורות ומורים בשבתון, עלות לפי שווי מימון לפי ש"ש של קרן השבתון, גביה ישרה מהקרן

תקציר

קורס זה בוחן את השווקים המרכזיים של ישראל כזירה חברתית, היסטורית ותרבותית. דרך ניתוח קולינרי וסוציולוגי, נבחן את תפקידם של השווקים בעיצוב הזהות הישראלית הרב-תרבותית.

הקורס משלב למידה תיאורטית עם סיורים לימודיים, המאפשרים התבוננות מעמיקה בשטח. נחקור את הקשרים בין מזון, זיכרון קולקטיבי, וריבוד חברתי, תוך התמקדות בסיפורים האנושיים של הסוחרים והמבקרים.

מידע כללי

מטרות הקורס:

הבנת השווקים כמרחב אורבני המשקף תהליכים חברתיים ותרבותיים.

ניתוח ביקורתי של הקשרים בין קולינריה, היסטוריה וזהות.

שימוש במרחב השווקים ככלי פדגוגי להבנת החברה הישראלית.

הכרת גישות מחקר מתחומי הסוציולוגיה, האנתרופולוגיה ולימודי מזון.

קהל יעד

- מורות ומורים בשנת שבתון

מידע נוסף

הקורס מיועד למורים בשבתון, והוא קורס גמול ללא ציון

חובות

נוסח המטלה

סכם את מאפייניו של אחד השווקים שבו ביקרת: מתי הוקם, מה יש בו כיום, מה מאפייניו היחודיים וכדומה.

הוסף רפלקציה של חצי עמוד: סיכום אישי ותובנות שעלו לך מתוך הסיורים לגבי מקומם של השווקים בחיינו המודרניים כיום, והחוויה הכללית של השתתפות בקורס-הסיור.

10% על הגשה מסודרת בהתאם להנחיות, 30% על חיבור לתכני הקורסיוור והאופן שבו הם נתפסים ברמה התיאורטית, 30% על ניתוח נכון של השדה החינוכי שבו מתבצעת העבודה, 30% על פיתוח מערך שיעור או תוצר חינוכי בהתאם להנחיות העבודה.

| שעות | נושא | תאריך | מפגש |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|
| 7 שעות פרונטלי | סיור ראשון: שוק מחנה יהודה, ירושלים נכיר את השוק המיוחד ביותר בארץ, ואחד מעשרים השווקים הטובים בעולם. נלמד על הקמתו והתפתחותו, ונטעם ממטעמיו. נשמע על בית משפחת בנאי, מוסד החסד של רחמו ועוד. | 07/10/2026 | 1 |
| 7 שעות פרונטלי | סיור שני: שוק הכרמל, תל אביב תל אביב – העיר העברית, שתוכננה להיות עיר גנים ללא שווקים, הצמיחה שווקים מכורח המציאות בעקבות המאורעות, כאן צמחו גדולי הזמר המזרחי ועוד. | 21/10/2026 | 2 |
| 7 שעות פרונטלי | סיור שלישי: שוק לוינסקי הוא אחד מהשווקים הצבעוניים והתוססים ביותר בתל אביב. הוא ממוקם בשכונת פלורנטין בדרום העיר, והוא ידוע בעיקר בזכות מגוון התבלינים, הפיצוחים והמעדנים המזרח-תיכוניים שהוא מציע. השוק התפתח במקור על ידי עולים מבולגריה, יוון ומדינות נוספות בבלקן, שהביאו איתם את המסורות הקולינריות הייחודיות שלהם. כיום, הוא משלב בין ניחוחות וטעמים של המטבח המזרחי והבלקני, ומושך אליו חובבי אוכל וקולינריה מכל רחבי הארץ והעולם. | 04/11/2026 | 3 |

| שעות | נושא | תאריך | מפגש |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|
| 7 שעות פרונטלי | סיור רביעי: שוק התקווה שוק ששומר עד היום על האותנטיות המיוחדת שלו, דור שלישי ורביעי של בעלי דוכנים שלא שינו את מקצועם, אנשים חמים וחייכנים, תערובות תבלינים סודיות, מאפיות תימניות, חנות קפה משנת 1948 ועוד. | 18/11/2026 | 4 |
| 2 שעות זום | הוראת עקרונות צרכנות נבונה מותאמי גיל | 30/12/2026 | 5 |

ביבליוגרפיה

אביאלי, נ'. (2017). אוכל, קדימה אוכל: עיונים בתרבות האוכל בישראל. מכון ון ליר בירושלים.

חן, נ'. (2017). מחנה יהודה – השוק שמאזים מ"האותנטיות" של עצמו. אורבנולוגיה.

משרד התיירות. (ללא תאריך). שווקים בישראל: תיירות, תרבות וקולינריה. משרד התיירות.

הספרייה הלאומית. (ללא תאריך). אוכל ישראלי. הספרייה הלאומית.