

קורס יור אצא לי השוקה

אצא לי השוקה סבב א

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

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, והחווייה הכללית של השתתפות בקורס-הסיור.

10% על הגשה מסודרת בהתאם להנחיות, 30% על חיבור לתכני הקורסיון 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.

מפגש	תאריך	נושא	שעות
1	07/10/2026	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.	6 שעות פרונטלי
2	21/10/2026	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.	6 שעות פרונטלי
3	04/11/2026	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.	6 שעות פרונטלי

מפגש	תאריך	נושא	שעות
4	18/11/2026	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.	6 שעות פרונטלי
5	30/06/2027	השוק כמרחב רב תרבותי: מפגש עדות, מהגרים ומסורות קולינריות בכיתה	2 שעות אסינכרוני
6	30/06/2027	גיאוגרפיה וכלכלה דרך הצלחת: מסעות מזון, סחר ומקור המוצרים	2 שעות אסינכרוני
7	30/06/2027	סטוריטלינג וזהות מקומית: השוק כסיפור היסטורי של עיר וקהילה	2 שעות אסינכרוני

ביבליוגרפיה

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

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

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

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

