**הבישול ככלי טיפולי בגישה מולטי דיסציפלינארית- שנה"ל תשע"ה- 2016-2017**

**קורס מתקדמים**

**מרצה:** משכית הודסמן

**מרצים אורחים:** ד"ר סמדר בן אשר, ד"ר ניר אביאלי, ד"ר אמנון גלסנר, ד"ר ארנון בן ישראל, עו"ס קרן-אור רגב

**היקף הקורס:** 60 שעות אקדמיות, 12 מפגשים 16:30- 20:15

מיון על בסיס קורות חיים \* ייתכן ראיון אישי.

**דרישות הקורס:** במסגרת הקורס נדרשת קריאת מאמרים (חלקם באנגלית), עבודת אמצע ועבודת סיום והעברת קבוצת פרקטיקום במסגרת המפגשים הקבוצתיים, תוך התקדמות באחת הגישות הנלמדות.

**דרישות קבלה:** בוגרי קורס **יסודות חינוכיים טיפוליים באמצעות בישול**, במכללת קיי/ אחווה/ האוניברסיטה העברית/ סמינר הקיבוצים

**קהל היעד:** אנשי מקצוע מתחום הטיפול, אנשי הוראה.

**תשלום:** 300 ₪ עבור רכישת חומרים וציוד, סכום זה לא יוחזר בשום מקרה במידה וישנו ביטול.

**רציונל:**

הבישול הטיפולי הוא תחום פעילות חדש במערכת החינוך. בתחום זה מתרחש עיסוק מובנה במכלול הפעולות הקשורות לאוכל או לשלבים בהתקנתו. במטבח הטיפולי המבשל והמדריך נפגשים לעסוק במזון ולהתבונן בנגזרות הנפשיות שמשתקפות מתוך העשייה. אוכל, על שלל טעמיו וריחותיו, מלווה כל אחד מאתנו, מציף אותנו בזיכרונות ופורט על רגשות. נראה שבישול הוא כלי רב-עוצמה, זמין, נגיש וזול, והוא מזמן דיאלוג ישיר, אותנטי, בלתי פטרוני ומיטיב עם מגוון אוכלוסיות. לבישול פוטנציאל רב: תרפויטי, מנחם ומעצים, מפני שהוא חושף את עולמו הפנימי של המבשל בהקשר של הזנה, וכך מאפשר לשפר את תחושותיו, את רצונותיו ואת מאווייו. המטבח משמש אפוא נקודת התייחסות ראשונית לעולם פנימי, רגשי וחברתי (הודסמן ובן אשר, 2016).

**מטרות:**

1. למידת דרכי הקשבה להיבטים רגשיים כפי שהם באים לידי ביטוי בבישול, תוך חשיפה לתיאוריות וגישות טיפוליות שונות.
2. העמקה והרחבת תכנים מעולם הטיפול, אשר נלמדו במסגרת קורס הבסיס וחשיפה לתכנים וגישות מתקדמות.
3. התנסות מעשית במהלך מפגשי הקורס, תוך שימוש ויישום הידע אשר נלמד במסגרת הקורס.
4. חשיפה והתנסות בדיסציפלינות שונות בעלות נקודות השקה לעולם הטיפול באמצעות בישול.

**שיטת הלימוד:**

* עבודה בקבוצות
* למידת עמיתים
* הרצאות אורח
* סיורים בשטח (הסיורים ייערכו ברכב פרטי ולא בתחבורה ציבורית).

מבנה המפגשים: כל מפגש בנוי משני חלקים מרכזיים, הרצאה פרונטלית חווייתית וסדנא מעשית או סיור, מרבית השיעורים יתחלקו להיבטים תיאורטיים והיבטים מעשיים, כאשר ההתנסות המעשית תותאם לחלקים התיאורטיים, לשם התנסות ותרגול תחת הנחייה.

**סילבוס:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **תאריך** | **מרצים** | **נושא ההרצאה** | **עיבוד** |
| 1. | 12.2.19 | משכית הודסמן | היכרות, תיאום ציפיות.  חזרה על מושגי יסוד. | הרצאה+ בישול מעשי, עיבוד. |
| 2. | 19.2.19 | משכית הודסמן | פסיכולוגיה ובישול  ד"ר סמדר בן אשר | הרצאה+ בישול מעשי, עיבוד. |
| 3. | 26.2.19 | משכית הודסמן | הקשר בין פגיעות מיניות והפרעות אכילה | הרצאה+ בישול מעשי, עיבוד. |
| 4. | 5.3.19 | משכית הודסמן | למידה משמעותית וחינוך ד"ר אמנון גלסנר | הרצאה+ בישול מעשי, עיבוד. |
| 5. | 12.3.19 | משכית הודסמן | גיאוגרפיה של מזון- ד"ר ארנון בן ישראל | הרצאה+ בישול מעשי, עיבוד. |
| 6. | 19.3.19 | משכית הודסמן | פוטותראפיה | הרצאה+ בישול מעשי, עיבוד. |
| 7. | 26.3.19 | משכית הודסמן | קיימות- טביעת הרגל האקולוגית של המזון שלנו  כמ"מ – כלכלה מקומית מקיימת. – רני כשר | הרצאה+ סיור ובישולי שדה. |
| 8. | 2.4.19 | משכית הודסמן | טראומה ובישול- עו"ס  קרן- אור רגב | הרצאה+ התנסות מעשית+ בישול, עיבוד. |
| 9. | 9.4.19 | משכית הודסמן | אנתרופולוגיה של אוכל  ד"ר ניר אביאלי/ | הרצאה+ סיור אוכל. |
| 10. | 30.4.19 | משכית הודסמן | צמחי בר ותועלת  סיור בחוות שבועת האדמה/ שביל הסלט ובישולי שדה | הרצאה+ התנסות מעשית+ בישול, עיבוד. |
| 11. | 14.5.19 | משכית הודסמן | תרבות- חברה מרובת תרבויות ובישול | הרצאה+ התנסות מעשית+ בישול, עיבוד. |
| 12. | 21.5.19 | משכית הודסמן | סיכום | התנסות מעשית+ בישול, עיבוד. |

**רשימה ביבליוגרפית:**

מאמרים המסומנים בכוכבית (\*) הינם מאמרי חובה.

\* אוסטרויל, ז. (1995). פתרונות פתוחים. הוצאת מאגינס. פרקים 2, 3, עמודים 32-85.

ברגשטיין, א. (2008). על השעמום. בתוך כתב העת שיחות, כ"ב, עמ' 260-269.

\* ברק, א. (2008). טיפול קבוצתי בבישול - מחקר אורך : שינויים בתפקודם של ילדים עם הפרעה התפתחותית נרחבת (PDD) ותחלואה פסיכיאטרית נלווית. עבודה לשם קבלת תואר מוסמך,  [תל-אביב] : אוניברסיטת תל-אביב.

גבעון, ל. (2005). חומוס – קוסקוס - סושי: אוכל ואתניות בחברה הישראלית. אביעד קליינברג (עורך). בתוך בטן מלאה: מבט אחר על אוכל וחברה. הוצאה לאור של אוניברסיטת תל אביב.

\* וויניקוט, ד. ( 1971 , 1995). משחק ומציאות. הוצאת עם עובד.

וייל, ג. (2007). החוזה המקצועי. בתוך שפלר . ג, אכמון. י, וייל. ג (עורכים. מהדורה שלישית מתוקנת): סוגיות אתיות במקצועות הייעוץ והטיפול הנפשי. עמ' 195-207. הוצאת ספרים ע"ש י"ל מאגנס האוניברסיטה העברית, ירושלים.

\* טנא, ע. (2005). 'כך נבשל' בית בישראל. בתוך: אביעד קליינברג (עורך). בטן מלאה: מבט אחר על אוכל וחברה. הוצאה לאור של אוניברסיטת תל אביב.

סולן, ר. (2007). יחסי אובייקט – מערכת ההתקשרות. בתוך: חידת הילדות, פרק ד', הוצאת מודן, תל אביב.

קלנר, נ. (2009). דבשת הגמל: על טכניקת הטיפול הפסיכודינמי. פרק 3: החוזה הטיפולי בפסיכותרפיה פסיכואנליטית. מודן, בן שמן.

\* קפלן, ח. הראל, י. אבימאיר-פת, ר. (2010). הפונקציה הרפלקטיבית כגורם מחולל שינוי בטיפול אם-ילד אב –ילד, בתוך הטיפול הדיאדי: מפגש בין המעשה הטיפולי והתיאוריה. אוניברסיטת חיפה, החוג לפסיכולוגיה. עמודים 122-167.

תורן, צ. (2007). הדיאלוג ככלי איבחוני. פסיכואקטואליה, הסתדרות הפסיכולוגים.