

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Babeș-Bolyai
1.2 Facultatea	Istorie și Filosofie
1.3 Departamentul	Istorie modernă
1.4 Domeniul de studii	Studii culturale
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studiu / Calificarea	Turism cultural

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tradiții gastronomice						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. Sorin Mitu						
2.3 Titularul activităților de seminar							
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	2	2.6. Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	O

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	Din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	Din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	
Distribuția fondului de timp:					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					15
Examinări					12
Alte activități:					
3.7 Total ore studiu individual					72
3.8 Total ore pe semestru					100
3.9 Numărul de credite					6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Nu este cazul
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 De desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> Proiector pentru prezentări power-point
5.2 De desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Proiector pentru prezentări power-point

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea principalelor tradiții gastronomice românești • Cunoașterea principalelor tradiții gastronomice internaționale • Prezentarea orală și scrisă a cunoștințelor de specialitate • Înțelegerea relațiilor complexe dintre alimentație, cultură, istorie și societate • Capacitatea de a analiza, în spirit comparativ, tradițiile culinare din medii geografice și culturale diferite
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • Îndeplinirea la termen, riguroasă și responsabilă, în condiții de eficiență și eficacitate, a sarcinilor profesionale, cu respectarea principiilor eticii activității științifice, aplicarea riguroasă a regulilor de citare și respingerea plagiatului. • Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup și de muncă eficientă în echipă, cu asumarea de roluri diverse. • Căutarea, identificarea și utilizarea unor metode și tehnici eficiente de învățare; conștientizarea motivațiilor extrinseci și intrinseci ale învățării continue.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Introducere în istoria alimentației, pe plan mondial și în mediul românesc
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Acumularea cunoștințelor de bază referitoare la tradițiile culinare • Dobândirea abilităților necesare în vederea aplicării în turism a cunoștințelor din domeniul tradițiilor gastronomice

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Gastronomia. Caracterul omnivor al omului	Prelegere, exerciții	
Condiționări alimentare: mediul natural, sănătatea, mediul social	Prelegere, exerciții	
Elemente de nutriționism. Gusturile de bază	Prelegere, exerciții	
Modalități de obținere a hranei: de la vânătorii-culegători la agricultură și creșterea animalelor	Prelegere, exerciții	
Rolul producției de hrană în istoria umanității	Prelegere, exerciții	
Alimentele de bază: generalități	Prelegere, exerciții	
Grâul, grânele și pâinea	Prelegere, exerciții	
Carnea	Prelegere, exerciții	
Laptele, produsele lactate, brânzeturile		
Legumele		
Bibliografie		
<ul style="list-style-type: none"> 📖 Kenneth F. Kiple, Kriemhild Ornelas (eds.), <i>Cambridge world history of food</i>, vol. I-II, Cambridge, Cambridge University Press, 2000 📖 Paul Freedman (coord.), <i>Istoria gustului</i>, București, Vellant, 2008 📖 Massimo Montanari, <i>Foamea și abundența: o istorie a alimentației în Europa</i>, Iași, Polirom, 2003 		

- 📖 Jared Diamond, *Virusi, arme și oțel: soarta societăților umane*, București, ALLFA, 2014, pp. 83-190
- 📖 Fernand Braudel, *Structurile cotidianului: posibilul și imposibilul*, București, Meridiane, 1984, vol. I, pp. 112-341
- 📖 Barbu Ștefănescu, *Între pâini*, Cluj-Napoca, Centrul de Studii Transilvane, 2012, pp. 248-288
- 📖 Radu Anton Roman, *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*, București, Paideia, 2001

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținuturile au fost selectate în concordanță cu principalele lucrări din domeniu, apărute în țară și în străinătate.
- Disciplina contribuie la formarea studenților în vederea pregătirii lucrării de licență.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Dobândirea cunoștințelor specifice disciplinei și capacitatea de prezentare a lor sub formă scrisă.	Lucrare finală scrisă.	80%
	Capacitatea de rezolvare a sarcinilor de lucru.	Evaluarea temelor de lucru.	20%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Obținerea notei 5 în urma evaluării lucrării scrise și a temelor de lucru, conform ponderilor de mai sus. 			

Semnătura titularului de curs:

Prof. Sorin Mitu

Semnătura directorului de departament:

Prof. Sorin Mitu