

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

|                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1.1 Instituția de învățământ superior | Universitatea Babeș-Bolyai |
| 1.2 Facultatea                        | Istorie și Filozofie       |
| 1.3 Departamentul                     | Istorie, linia maghiara    |
| 1.4 Domeniul de studii                | Studii culturale           |
| 1.5 Ciclul de studii                  | Licența                    |
| 1.6 Programul de studiu / Calificarea | TURISM Cultural            |

### 2. Date despre disciplină

|  |   |               |   |                        |        |                         |             |
|--|---|---------------|---|------------------------|--------|-------------------------|-------------|
| 2.1 Denumirea disciplinei              | Tradiții gastronomice                   |               |   |                        |        |                         |             |
| 2.2 Titularul activităților de curs    | Molnár Kovács Zsolt/Rüsz-FogarasiEnikő  |               |   |                        |        |                         |             |
| 2.3 Titularul activităților de seminar | /Molnár Kovács Zsolt/Rüsz-FogarasiEnikő |               |   |                        |        |                         |             |
| 2.4 Anul de studiu                     | 3                                       | 2.5 Semestrul | 2 | 2.6. Tipul de evaluare | Examen | 2.7 Regimul disciplinei | obligatoriu |

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

|  |                     |                    |   |                       |         |
|--|---------------------|--------------------|---|-----------------------|---------|
| 3.1 Număr de ore pe săptămână  | 2                   | Din care: 3.2 curs | 1 | 3.3 seminar/laborator |         |
| 3.4 Total ore din planul de învățământ   | 14<br>x2<br>=<br>28 | Din care: 3.5 curs |   | 3.6 seminar/laborator |         |
| Distribuția fondului de timp:  |                     |                    |   |                       | ore     |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe                                    |                     |                    |   |                       | 40      |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren |                     |                    |   |                       | 40      |
| Pregătire seminarii, teme, referate, portofolii  |                     |                    |   |                       | 30      |
| Tutoriat   |                     |                    |   |                       | 8       |
| Examinări  |                     |                    |   |                       | 4       |
| Alte activități: .....   |                     |                    |   |                       |         |
| 3.7 Total ore studiu individual  |                     |                    |   |                       | 122     |
| 3.8 Total ore pe semestru  |                     |                    |   |                       | 150     |
| 3.9 Numărul de credite   |                     |                    |   |                       | 4 sau 5 |

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| 4.1 de curriculum | • Nu sunt |
| 4.2 de competențe | • Nu sunt |

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 5.1 Desfășurarea cursului | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Studenții nu se vor prezenta la prelegeri, seminarii cu telefoanele mobile deschise. De asemenea, nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul cursului, nici părăsirea de către studenți a sălii de curs în vederea preluării apelurilor telefonice personale;</li> </ul> |
|---------------------------|---|

|   |   |
|---|---|
|   | •   |
| 5.2 Desfășurare a seminarului/laboratorului | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Termenul predării lucrării de seminar va fi în ultima săptămână de studiu. Nu se vor accepta cererile de amânare a acestuia pe motive altfel decât obiectiv întemeiate. De asemenea, pentru predarea cu întârziere a lucrărilor vor fi depunctate cu 1 pct./zi de întârziere.</li> </ul> |
|   | •   |

## 6. Competențele specifice acumulate

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Competențe profesionale</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Este un curs de formare de bază pentru toți studenții din domeniul de turism cultural</li> <li>• Se accentuează punerea bazei celor mai importante cunoștințe de istoria și tradițiile gastronomice din Europa</li> <li>• Familiarizarea cu limbajul specific al unor științe auxiliare ale istoriei cum ar fi genealogia, heraldica, sigilografia, numismatica, metrologia, paleografia, epigrafia, diplomatica</li> </ul>                          |
| <b>Competențe transversale</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Să demonstreze preocupare pentru perfecționarea profesională prin antrenarea abilităților de a observa implicarea științelor auxiliare în cunoașterea istorică ;</li> <li>• Să demonstreze implicarea în activități științifice, cum ar fi observarea unor vestigii legate cunoștințele de științe auxiliare;</li> <li>• Să participe la proiecte având caracter științific, compatibile cu cerințele integrării în învățământul european</li> </ul> |

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 7.1 Obiectivul general al disciplinei | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea bazelor științelor auxiliare pe care se bazează investigația istorică.</li> </ul>  |
|                                       | •   |
| 7.2 Obiectivele specifice             | <p>Să pornească student spre a deveni istoric prin însușirea deprinderilor metodologice.</p> <p>Să introducă pe viitorul istoric în toate științele auxiliare de care o să aibă nevoie în timpul investigațiilor sale viitoare.</p> <p>Să dezvolte deprinderile geografice, metodologico-istorice, să introducă deprinderile cronologice specifice epocii medievale și premoderne</p> |

## 8. Conținuturi

| 8.1 Curs   | Metode de predare | Observații |
|--|-------------------|------------|
| 1. Alimentația, rețete culinare și banchetul în Egipt și Mesopotamia antică / Hétköznapiétkezésés lakoma Egyiptomban és az ókori Mezopotámiában.     | pps               |            |
| 2. Alimentația, rețete culinare și banchetul în epoca miceniană și homerică / Hétköznapiétkezésés lakoma az mykénei és homéroszi korban.             | prezentare        |            |
| 3. Alimentația cotidiană, rețete culinare și banchetul în antichitatea greco-romană / Hétköznapiétkezésés lakoma az ókori Görögországban és Rómában. | pps               |            |
| 4. Gastronomia în epoca medievală și sursele sale/ A középkor gasztronómia és forrásai   |                   |            |
| 5. Alimentația cotidiană și alimentele de bază în evul mediu/ A középkor mindennapi ételmezés és alapvető élelmiszerek a középkorban                 | pps               |            |
| 6. Gastronomia renașteri/ A reneszánsz gasztronómiája  | pps               |            |
| 7. Epoca modernă și alimentația cotidiană/ Az újkor és a mindennapi ételmezés  | pps               |            |
| 8. Trecerea spre alimentația modernă/ A modern ételmezésre való áttérés  | pps               |            |
| 9. Bucătăria națiunilor (I)/ A nemzetek konyhája   | pps               |            |
| 10. Bucătăria națiunilor (II)/ A nemzetek konyhája   | pps               |            |
| 11. Alimentație și gastronomie transilvană/ Erdélyi ételmezés és gasztronómia  | pps               |            |
| 12. Alimentație și religie/ Vallás és ételmezés  | pps               |            |

## Bibliografie

- B. A. Sparkes: *The Greek Kitchen*, *The Journal of Hellenic Studies*, Vol. 82. (1962), 121-137.
- E. Gradwohl: *Aszklépioskonyhája*. *Ókor*, IV. évf., 3, 2005, 78-82.
- K. M. Dunbabin: *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. I-II. Cambridge, Cambridge University Press, 2003.
- H.E.M. Cool: *Eating and Drinking in Roman Britain*. Cambridge, Cambridge University Press, 2006.
- O. Murray–M. Tecuşan (Eds.): *In Vino Veritas*. The British School of Rome, Northampton, 1995.
- J. M. Wilkins–S. Hill: *Food in Ancient World*. Oxford, Blackwell Publishing, 2006.
- P. Garnesey: *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge, Cambridge University Press, 1999.
- P. Garnesey: *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World. Responses to Risk and Crisis*. Cambridge, Cambridge University Press, 1993.
- L. Adkins–R. A. Adkins: *Handbook to Life in Ancient Rome. Updated Edition*. New York, Infobase Publishing, 2004.
- C. Bakels–S. Jacomet: *Access to Luxury Foods in Central Europe during the Roman Period: The Archaeobotanical Evidence*, *World Archaeology*, Vol. 34, No. 3, Luxury Foods. (Feb., 2003), 542-557.
- Petronius: *Trimalchiolakomája*. Európa Kiadó, Debrecen, 1983.
- Marcus Gavius Apicius: *Szakácskönyv a római császárkorból*. Enciklopédia Kiadó, Budapest, 1996.
- Fernand Braudel, *Structurile cotidianului: posibilul și imposibilul*, 2 vol., București, Ed. Meridiane, 1984 (ed. fr. 1967).
- Jean-Jacques Hemardinquer (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970 (Cahiers des Annales).
- Jean-Claude Toutain, *La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964*, Genève, 1971.
- Wilhelm Abel, *Stufen der Ernährung. Eine historische Skizze*, Göttingen 1981.
- Sidney Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Penguin, 1986.
- Massimo Montanari, *Éhség és bőség. O istorie a alimentației în Europa*, Iași, Polirom, 2003 (ed. it. 1992)
- Histoire de l'alimentation. Sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari*, Paris, Fayard, 1996.
- The Cambridge World History of Food*. Editors: Kenneth F. Kiple & Kriemhild Coneè Ornelas, 2 vols., Cambridge University Press, 2000.
- Robert William Fogel, *The Escape from Hunger and Premature Death, 1700–2100: Europe, America, and the Third World*, Cambridge University Press, 2004.

*A Cultural History of Food. Editors: FabioParasecoli& Peter Scholliers, 6 vols., Berg Publishers, 2012.*

*FoodPractices in Transition: ChangingFoodConsumption, Retail andProduction in theAge of Reflexive Modernity.*  
 EditedbyGertSpaargaren, Peter Oosterveer, Anne Loeber.Routledge, 2013.

HansjörgKüster, *Am Anfangwar das Korn: eineandereGeschichtederMenschheit*, München, Beck, 2013.

Madeleine Ferrieres: *Histoire des peurselimentaires. Du MoyenAge a laube de XXesiecle, Paris, Ed. du Seuil, coll.L univers historique, 2002.*

Maria Dembinska: *Food and Drink in Medieval Poland*, Philadephia, 1999.

Melitta Weiss Adamson: *Food in medieval Times*, Greenwood Press Wstport Connecticut/London, 2004.

Georges and Germaine Blond: *Évezredekasztalánál*, Gondolat, Budapest, 1971.

szerk. Paul Freedman: *Ét-vágy. Azizléstörténete*, JózsvövegMűhelykiadó, 2008.

Quentin Crewe: *Nemzetközi étlapkalauz*, Park Kiadó, 1980.

Cristian Luca:*Aspectealegastronomieieuniversale la sf. evoluimediu*, Club Seculum, Beclean, 2003.

*O lumeintr-o carte de bucate*, ed. IoanaConstantinescu, Ed. FundatieiCulturaleRomane, București, 1997.

| 8.2 Seminar / laborator   | Metode de predare | Observații |
|---|-------------------|------------|
| 1. Un eseu despre plăcerea gustului/povestirea unei amintiri personale  |                   |            |
| 2. Un eseu despre o instituție Clujeană care oferă plăcere a gustului   |                   |            |
| 3. Un fragment din literatură, despre un banchet memorabil, despre o masă memorabilă                          |                   |            |
| 4. Un fragment filozofic despre alimentație, despre plăcerea gustului   |                   |            |
| 5. Descrierea unui tablou care are ca temă alimentația  |                   |            |
| 6. Un fragment de film artistic despre tradiții gastronomice  |                   |            |
| 7. O lucrare prezentată despre tradițiile gastronomice din România ale unor minorități etnice s/au religioase |                   |            |
| 8. O lucrare prezentată despre tradițiile gastronomice din România ale unor minorități etnice s/au religioase |                   |            |
| 9. O lucrare prezentată despre tradițiile gastronomice din România ale unor minorități etnice s/au religioase |                   |            |
| /   |                   |            |

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

- Este de așteptat ca după examen studentul să aibă cunoștințe despre istoria alimentației, să se ghideze cu succes în istoria gastronomiei.

|  |
|--|
|  |
|--|

### 10. Evaluare

| Tip activitate   | 10.1 Criterii de evaluare | 10.2 metode de evaluare | 10.3 Pondere din nota finală |
|--|---------------------------|-------------------------|------------------------------|
| 10.4 Curs  |                           | Examen                  | 50%                          |
| 10.5 Seminar/laborator   | Lucrări individuale       | Pe parcurs              | 50%                          |
| 10.6 Standard minim de performanta   |                           |                         |                              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Cunoașterea cel puțin a alimentelor fiecărei epoci</li></ul> |                           |                         |                              |

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Molnár- Kovács Zsolt

Rüsz-FogarasiEnikő

2016. 03. 27.

Molnár- Kovács Zsolt

Rüsz-FogarasiEnikő

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

2016. 03. 30.

Nagy Róbert