

## 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	<b>Tradiții gastronomice/HLM5206,</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	Molnár Kovács Zsolt/Rüsz-Fogarasi Enikő						
2.3 Titularul activităților de seminar	Molnár Kovács Zsolt/Rüsz-Fogarasi Enikő						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	2	2.6. Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	DS

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	Din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14 x2 = 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					3
Alte activități: .....					
3.7 Total ore studiu individual					122
3.8 Total ore pe semestru					42
3.9 Numărul de credite					4

### 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	<p>Studentii 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; Telefoanele și internetul poate fi utilizat doar în scopuri pedagogice.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
5.2 Desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termenul predării lucrării de seminar va fii 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> <li>• Exercițiile săptămânale se vor prezenta la timp.</li> <li>• Prezența la seminar este obligatoriu.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</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 din istoria și tradițiile gastronomice din Europa.</li> <li>• Se are în vedere formarea și exprimarea unei păreri profesioniste asupra evoluțiilor în domeniu.</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 posibilitățile interdisciplinare a subiectului;</li> <li>• Să demonstreze implicarea în activități științifice, cum ar fi elaborarea unor investigații legate de cunoștințele de gastronomie;</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 istoriei gastronomiei și a evoluției gustului bazându-se pe investigația istorică.</li> <li>•</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<p>Să pornească pe student spre investigare, cercetare prin însușirea deprinderilor metodologice.</p> <p>Să introducă pe viitorul specialist în toate științele care ar putea servii la îmbogățirea cunoștințelor despre gastronomie de care o să aibă nevoie în timpul investigațiilor sale viitoare.</p> <p>Să dezvoltăm deprinderile geografice, metodologico-istorice, să introducem în deprinderile cronologice specifice istoriei.</p> <p>Să oferim repere sigure pentru a găsi bibliografia de bază fiecărei aspect din istoria gastronomiei.</p>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Alimentația, rețete culinare și banchetul în Egipt și Mesopotamia antică	pps	
2. Alimentația, rețete culinare și banchetul în epoca miceniană și homerică	prezentare	
3. Alimentația cotidiană, rețete culinare și banchetul în antichitatea greacă	pps	
4. Alimentația cotidiană, rețete culinare și banchetul în antichitatea romană	pps.	
5. Gastronomia în epoca medievală și sursele sale	pps.	
6. Alimentația cotidiană și alimentele de bază în evul mediu	pps	
7. Gastronomia renașteri	pps	
8. Epoca modernă și alimentația cotidiană	pps	
9. Trecerea spre alimentația modernă	pps	
10. Bucătăria națiunilor(I)	pps	
11. Bucătăria națiunilor(II)	pps	
12. Alimentație și gastronomie transilvană	pps	
13. Alimentație și religie	pps	
14. Evoluția gustului/ Gastronomia és turizmus	pps.	

### Bibliografie

B. A. Sparkes: *The Greek Kitchen*, *The Journal of Hellenic Studies*, Vol. 82. (1962), 121-137.

E. Gradvohl: *Aszklépiosz konyhája. Ókor*, IV. 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. Tecușan (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: *Trimalchio lakomája*. 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.
- 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.
- 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 vol., 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: Fabio Parasecoli & Peter Scholliers, 6 kötet., Berg Publishers, 2012.
- Food Practices in Transition: Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of Reflexive Modernity*. Edited by Gert Spaargaren, Peter Oosterveer, Anne Loeber. Routledge, 2013.
- Hansjörg Küster, *Am Anfang war das Korn: eine andere Geschichte der Menschheit*, München, Beck, 2013.
- Madeleine Ferrieres: *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Age a laube de XXe siecle*, Paris, Ed. du Seuil, coll.L univers historique, 2002.

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

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

Georges and Germaine Blond: *Évezredek asztalánál*, Gondolat, Budapest, 1971.

szerk. Paul Freedman: *Ét-vágy. Az izlés története*, Józseveg Műhely kiadó, 2008.

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

Cristian Luca: *Aspecte ale gastronomiei universale la sf. evului mediu*, Club Seculum, Beclean, 2003.

*O lume într-o carte de bucate*, ed. Ioana Constantinescu, Ed. Fundatiei Culturale Romane, București, 1997.

8.2 Seminar / laborator	Metode de predare	Observații
1. Cunoașterea obligațiilor de seminar.		
2. Un eseu despre plăcerea gustului/povestirea unei amintiri personale.	prezentare	
3. Un eseu despre o instituție Clujeană care oferă plăcere a gustului.	prezentare	
4. Un fragment din literatură, despre un banchet memorabil, despre o masă memorabilă.	prezentare	
5. Un fragment filozofic despre alimentație, despre plăcerea gustului.	prezentare	
6. Descrierea unui tablou care are ca temă alimentația.	prezentare	
6- 7.Un fragment de film artistic despre tradiții gastronomice.	prezentare	
8-9. O lucrare prezentată despre tradițiile gastronomice din România ale unor minorități etnice s/au religioase.	Ppt.	
10-11. O lucrare prezentată despre tradițiile gastronomice din România ale unor minorități etnice s/au religioase	Ppt.	
12-14. Vizită și prezentare a câte unui local de la constituire la funcționare, stabilirea meniurilor, a designului. Gastroyal. Mozart. Panoramic.		

### **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, și 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			
• Cunoașterea cel puțin a alimentelor fiecărei epoci			

- Să reușească o descriere profesionistă a unui local.

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

23.03.2020

Rüsz-Fogarasi Enikő

Molnár- Kovács Zsolt



Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

30. 03. 2020

Nagy Robert-Miklos

