

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UBB
1.2 Facultatea	Istorie și Filosofie
1.3 Departamentul	Istorie modernă
1.4 Domeniul de studii	Studii culturale
1.5 Ciclu 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. univ. dr. Sorin Mitu						
2.3 Titularul activităților de seminar	Prof. univ. dr. Sorin Mitu						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	6	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	DF

3. 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	36	Din care: 3.5 curs	24	3.6 seminar/laborator	12
Distribuția fondului de timp:					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					13
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					13
Tutoriat					1
Examinări					2
Alte activități:					
3.7 Total ore studiu individual					39
3.8 Total ore pe semestru					75
3.9 Numărul de credite					3

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"> • Înțelegerea evoluției istorică a alimentației și practicilor alimentare • Cunoașterea geografiei culturale a alimentației • Capacitatea de a analiza alimentația ca expresie a identităților sociale și culturale (rolul diferențierilor sociale în alimentație; bucătăriile etnice și naționale) • Prezentarea orală și scrisă, în limba programului de studii, a cunoștințelor de specialitate
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"> • Explicarea relațiilor complexe dintre alimentație, cultură, istorie și societate • Prezentarea principalelor tradiții gastronomice ale lumii • Prezentarea tradițiilor gastronomice din mediul românesc

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Gastronomia	Prelegere, exerciții	
2. Caracterul omnivor al omului	Prelegere, exerciții	
3. Condiționări alimentare (mediul natural, sănătatea, 4. mediul social)	Prelegere, exerciții	
5. Elemente de nutriționism	Prelegere, exerciții	
6. Gusturile de bază	Prelegere, exerciții	
7. Modalități de obținere a hranei: de la vânătorii-8. culegători la apariția agriculturii	Prelegere, exerciții	
9. Rolul producției de hrană în istoria umanității	Prelegere, exerciții	
10. Alimentele de bază: generalități	Prelegere, exerciții	
11. Grâul, grânele și pâinea	Prelegere, exerciții	
12. Carnea	Prelegere, exerciții	
13. Laptele, produsele lactate, brânzeturile	Prelegere, exerciții	
14. Legumele	Prelegere, exerciții	

Bibliografie

Lucrare de bază:

Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneé Ornelas (eds.), *Cambridge world history of food*, vol. I-II, Cambridge, Cambridge University Press, 2000.

Bibliografie obligatorie (pentru cine dorește o notă mare!):

1. Paul Freedman (coord.), *Istoria gustului*, București, Vellant, 2008, 368 p.
2. Massimo Montanari, *Foamea și abundența: o istorie a alimentației în Europa*, Iași, Polirom, 2003, 208 p.
3. Jared Diamond, *Virusi, arme și oțel: soarta societăților umane*, București, ALLFA, 2014, pp. 83-190.
4. Fernand Braudel, *Structurile cotidianului: posibilul și imposibilul*, București, Meridiane, 1984, vol. I, pp. 112-341.
5. Barbu Ștefănescu, *Între pâini*, Cluj-Napoca, Academia Română. Centrul de Studii Transilvane, 2012, pp. 248-288.

Bibliografie suplimentară (la BCU Cluj):

1. Sultana Avram (coord.), *Istorie și tradiție în spațiul românesc*, vol. 8: *Hrana – între necesitate și artă, la români și minorități*, Sibiu, Techno Media, 2011, 324 p.
2. Crucița-Loredana Baci, *Imaginar culinar și reprezentări culturale ale alimentației în România interbelică*, Teză de doctorat, Cluj-Napoca, Universitatea „Babeș-Bolyai”, 2014, 349 f.
3. Mohammed Hocine Benkheira, *Islâm et interdits alimentaires: juguler l’animalité*, Paris, Presses Universitaires de France, 2000, 219 p.
4. Dan Botea, Miklós Császár, Grațiela Garcea, *Manual de management & antreprenoriat în turism, alimentație publică și industria alimentară*, Sfântu Gheorghe, Charta, 2005, 439 p.
5. Jean Anthelme Brillat Savarin, *Fiziologia gustului: meditații gastronomice*, București, Convexus 2000, 2003, 303 p.
6. Mircea Gelu Buta, *Medicii și biserica*, vol. 2: *Calitatea vieții la omul suferind: alimentație și spiritualitate creștin ortodoxă*, Cluj-Napoca, Renașterea, 2004, 192 p.
7. Ioan Caba, Ioan Petroman, Cornelia Petroman, *Alimentație publică*, Timișoara, Mirton, 2008, 227 p.
8. Revista „Caiete de antropologie istorică”, anul V, nr. 1-2 (8-9), număr tematic: *Identități și sensibilități alimentare europene*.
9. Ioan Cludian, *Alimentația poporului român: în cadrul antropogeografiei și istoriei economice*, București, Fundația pentru Literatură și Artă „Regele Carol II”, 1939, 155 p.
10. Kate Colquhoun, *Taste: the story of Britain through its cooking*, London, Bloomsbury, 2007, 460 p.
11. Jack Cecil Drummond et alii, *The Englishman’s food: a history of five centuries of English diet*, London, Pimlico, 1993, 482 p.
12. Petru Dunca, Delia Suiogan, Ștefan Mariș, *Mâncarea între ritual și simbol*, Baia Mare, Ethnologica – Editura Universității de Nord, 2007, 233 p.
13. Nicole Eizner (ed.), *Voyage en alimentation*, Paris, ARF Édition, 1995, 319 p.
14. Roderick Floud et al., *The changing body: health, nutrition and human development in the Western world since 1700*, Cambridge, Cambridge University Press, 2012, 432 p.
15. Robin Leidner, *Fast food, fast talk: service work and the routinization of everyday life*, Berkeley, University of California Press, 1993, 278 p.
16. Izabella Krizsanovszki, *Fascinația enogastronomică în literatura română*, Iași, Tipo Moldova, 2010, 450 p.
17. Cristian C. Luca, *Alimentația în Europa Centrală și de Sud-Est (secolele XV-XVII)*, Teză de doctorat, Cluj-Napoca, Universitatea „Babeș-Bolyai”, 2013, 292 f.
18. Idem, *Aspecte ale gastronomiei universale la sfârșitul Evului Mediu (sec. XIV-XV)*, Beclean, Clubul Saeculum, 2003, 121 p.
19. József Lukács, *Clujul renașcentist: aspecte privind viața cotidiană în Cluj în secolul al XVI-lea și al*

XVII-lea: *alimentația și gastronomia*, Teză de doctorat, Cluj-Napoca, Universitatea „Babeș-Bolyai”, 2012, 287 f.

20. Mihai Lupescu, *Bucătăria tradițională românească*, București, Saeculum, 2001, 288 p.
21. Idem, *Din bucătăria țaranului român*, București, Paideia, 2000, 224 p.
22. Adam Maurizio, *Histoire de l'alimentation végétale: depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot, 1932, 663 p.
23. Colette Méchin, *Bêtes à manger: usages alimentaires des Français*, Nancy, Presses Universitaire de Nancy, 1992, 270 p.
24. Iulian Mincu, *Impactul om-alimentație: istoria alimentației la români din cele mai vechi timpuri și până în prezent*, București, Editura Medicală, 1993, 398 p.
25. Melinda-Leila Molnár, *Alimentația în Dacia romană*, Teză de doctorat, Cluj-Napoca, Universitatea „Babeș-Bolyai”, 2012, 600 f.
26. Michel Onfray, *Pântelele filozofilor: critica rațiunii dietetice*, București, Nemira, 2000, 152 p.
27. Idem, *Rațiunea gurmandă: filozofia gustului*, București, Nemira, 2001, 208 p.
28. Matei Pleșu, *Amintiri din bucătăria lumii: mică antologie de gusturi, stări și gustări*, București, Humanitas, 2012, 183 p.
29. Dorin Vincențiu Popescu, *Alimentație*, București, Editura Academiei de Studii Economice, 2001, 213 p.
30. Phyllis Pray Bober, *Artă, cultură și gastronomie: gastronomie antică și medievală*, Iași, Institutul European, 2010, 355 p.
31. Radu Anton Roman, *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*, București, Paideia, 2001, 786 p.
32. Petronela Savin, *De gustibus disputandum...: frazeologia românească privitoare la alimentație*, Iași, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, 2011, 286 p.
33. Eadem, *Universul din lingură: despre terminologia alimentară românească*, Iași, Institutul European, 2012, 194 p.
34. Roger Scruton, *Beau, deci exist: o călătorie filosofică în lumea vinurilor*, București, Humanitas, 2014, 282 p.
35. Ana Sic, *Turism culinar*, în „Revista de comerț”, 2010, nr. 4-5, pp. 12-16.
36. Stere Stavrositu, *Arta serviciilor în restaurante și baruri, tehnologie culinară, servicii hoteliere: enciclopedie pentru servicii și gastronomie în turism*, s.l., Fundația „Arta Serviciilor în Turism Prof. Stere Stavrositu”, 2008, 736 p.
37. Idem, *Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie și hoteluri*, Iași, Polirom, 2014, 584 p.
38. Barbu Ștefănescu, *Tehnică agricolă și ritm de muncă în gospodăria țărănească din Crișana (secolul al XVIII-lea și începutul secolului al XIX-lea)*, Oradea, Fundația Culturală „Cele Trei Crișuri”, 1995, pp. 191-254.
39. Alina Ioana Șuta-Bogătean, *Habitat și alimentație în societatea rurală românească din Transilvania de la Revoluția Pașoptistă la Marea Unire din 1918*, Cluj-Napoca, Argonaut, 2012, 411 p.
40. John L. Varriano, *Tastes and temptations: food and art in Renaissance Italy*, Berkeley, University of California Press, 2009, 259 p.
41. Ofelia Văduva, *Pași spre sacru: din etnologia alimentației românești*, București, Editura Etnologică, 2011, 226 p.

8.2 Seminar / laborator	Metode de predare	Observații
1. Bucătăria franceză	Referate, conversații	
2. Bucătăria italiană. Bucătăria spaniolă. Bucătăria mediteraneană	Referate, conversații	
3. Bucătăria engleză	Referate, conversații	
4. Bucătăria germană	Referate, conversații	
5. Bucătării central-europene. Bucătăria maghiară	Referate, conversații	
6. Bucătării est-europene	Referate, conversații	
7. Bucătăria balcanică. Bucătăria grecească. Bucătăria turcească	Referate, conversații	

8. Bucătăria arabă	Referate, conversații	
9. Bucătării africane	Referate, conversații	
10. Bucătării central-asiatice. Bucătăria indiană	Referate, conversații	
11. Bucătăria chinezească. Bucătăriile japoneză și coreeană	Referate, conversații	
12. Bucătării sud-est asiatice	Referate, conversații	
13. Bucătăria nord-americană. Bucătării sud-americe	Referate, conversații	
14. Bucătăria românească	Referate, conversații	
Bibliografie: vezi bibliografia cursului.		

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 teoretică și practică a studenților într-un domeniu de bază al turismului cultural.

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 (examen).	60%
10.5 Seminar/laborator	Capacitatea de rezolvare a sarcinilor de lucru.	Evaluarea temelor de lucru.	40%
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. 			

Data completării:

Semnătura titularului de curs:

Semnătura titularului de seminar:

Prof.univ. dr. Sorin Mitu

Prof.univ. dr. Sorin Mitu

Data avizării în catedră

Semnătura Șefului de departament