

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

| | |
|---------------------|--|
| Facultatea | de Inginerie Alimentară |
| Departamentul | Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului |
| Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| Ciclul de studii | Licență |
| Programul de studii | Controlul și Expertiza Produselor Alimentare |

2. Date despre disciplină

| | | | | |
|-----------------------|--|-----------|----|-------------------|
| Denumirea disciplinei | Alimentație și cultură | | | |
| Anul de studiu | I | Semestrul | II | Tipul de evaluare |
| Regimul disciplinei | Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară | | | DC |
| | Categorica de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă | | | DOB |

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

| | | | | | | | | | |
|--|----|------|----|---------|----|--------------------------------|---|---------|---|
| I a) Număr de ore pe săptămână | 2 | Curs | 1 | Seminar | 1 | Laborator/ Lucrări practice | - | Proiect | - |
| I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ | 28 | Curs | 14 | Seminar | 14 | Laborator/ Lucrări practice | - | Proiect | - |

| | |
|--|-----|
| Distribuția fondului de timp pe semestru | ore |
| II.a) Studiu individual | 45 |
| II.b) Tutoriat (pentru ID) | - |
| III. Examinări | 2 |
| IV. Alte activități (precizați): | - |

| | |
|--|----|
| Total ore studiu individual (II.a+II.b+III) | 47 |
| Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV) | 75 |
| Numărul de credite | 3 |

4. Competențe specifice acumulate

| | |
|----------------------------------|--|
| Competențe profesionale/generale | |
| Competențe transversale | CT2 Gândește analitic CT7 Gândește holistic |

5. Rezultatele învățării

| Cunoștințe | Aptitudini | Responsabilitate și autonomie |
|--|--|--|
| Studentul/absolventul explică principiile fundamentale ale științei alimentului, caracteristicile nutriționale și funcționale ale produselor alimentare. | Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare. Studentul/absolventul identifică microorganismele care conduc la apariția unor boli și care influențează calitatea materiilor prime de origine vegetală și animală și a produselor alimentare. | Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. Studentul/absolventul gestionează influența condițiilor de mediu și interacțiunea dintre microorganisme, cu impact asupra produselor alimentare. |

6. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

| | |
|-----------------------------------|---|
| Obiectivul general al disciplinei | <ul style="list-style-type: none"> Obiectivul acestei discipline este de a face studentul conștient de istoria alimentelor și de impactul acestora asupra societății noastre. Pe de altă parte, vor fi analizați factorii care afectează modul în care mâncăm diferite culturi și societăți. De asemenea, are scopul de a prezenta studenților alimentele din alte părți ale lumii și culturile alimentare și gastronomice ale planetei. |
|-----------------------------------|---|

7. Conținutul predării și învățării



| | | | |
|------|-----|-------------------|------------|
| Curs | Nr. | Metode de predare | Observații |
|------|-----|-------------------|------------|

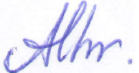
| | | | |
|---|-----|------------------------------------|--|
| | ore | | |
| Noțiuni introductive privind alimentația | 2 | Prelegerea, explicația, dezbaterea | |
| Alimentația în antichitate | 2 | | |
| Alimentația în evul mediu | 2 | | |
| Alimentația în epoca modernă și contemporană | 4 | | |
| Alimentația, cultura și societatea. Antropologie alimentară. Alimentația și medii de comunicare | 4 | | |
| Bibliografie minimală recomandată | | | |
| 1. Oroian, M., 2025, Alimentație și cultură, Note de curs | | | |
| 2. Popescu, C.E., Popescu, A., 2018, Gastronomia romaneasca in secolul XXI, Editura Bussines Adviser, București | | | |
| 3. Smith, D., 2015, Oyster: A gastronomic history, Ed. Barnes & Noble | | | |
| 4. Spencer, C., 1996, Green gastronomy, Ed. Bloomsbury, Londra | | | |
| 5. This, H., 2002, Molecular gastronomy. Exploring the Science of flavour, Ed. Columbia University Press | | | |


| Aplicații (Seminar) | Nr. ore | Metode de predare | Observații |
|---|---------|---|------------|
| • Istoria principalelor produse alimentare de origine vegetală | 2 | Demonstrația, exercițiul, observația, dezbaterea unor studii de caz | |
| • Istoria principalelor produse alimentare de origine animală | 2 | | |
| • Istoria principalelor produse alcoolice și viti-vinicole | 2 | | |
| • Planificarea și menținerea unui blog despre alimentație și cultură | 2 | | |
| • Tendințe în industria alimentară | 2 | | |
| • Cinematografia și alimentația. Analiza critică a relației dintre ele | 2 | | |
| • Implementarea instrumentelor de gamificare în domeniul Alimentației și culturii | 2 | | |
| Bibliografie minimală recomandată | | | |
| 1. Oroian, M., 2025, Alimentație și cultură, Note de curs 2. Popescu, C.E., Popescu, A., 2018, Gastronomia romaneasca in secolul XXI, Editura Bussines Adviser, București 3. Smith, D., 2015, Ovster: A gastronomic history. Ed. Barnes & Noble | | | |


8. Evaluare

| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
|----------------|---|---|-------------------------|
| Curs | Dobândirea noțiunilor de bază specifice alimentației. Capacitatea de a gândi analitic (CT2) și holistic (CT7) referitor la principalele noțiuni privind alimentația și cultura. | Verificare pe parcurs | 60% |
| Seminar Curs | Abilitatea de a prezenta evoluția alimentației de-a lungul istoriei (CT2, CT7). Dobândirea noțiunilor de bază specifice alimentației. Capacitatea de a gândi analitic (CT2) și holistic (CT7) referitor la principalele noțiuni privind alimentația și cultura. | Verificarea orală, pe parcursul orelor de seminar, a cunoștințelor asimilate la curs. Sumativă (scris) | 40% |

| Data completării | Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs | Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de seminar |
|------------------|--|---|
| 12.09.2025 | Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN  | Șef lucrări dr. ing. Anca Mihaela GĂTLAN  |

| Data avizării | Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program |
|---------------|---|
| 13.09.2025 | Șef lucrări dr. ing. Eufrozina ALBU  |

| Data avizării în departament | Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament |
|------------------------------|--|
| 15.09.2025 | Șef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI  |

| Data aprobării în consiliul facultății | Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului |
|--|---|
| 16.09.2025 | Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN  |

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