

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	Ingineria Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Alimentație și cultură				
Anul de studiu	I	Semestrul	II	Tipul de evaluare	V
Regimul disciplinei	Categorii formative a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară				DC
	Categorii 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 identifică și descrie concepte, principii și metode de bază din matematică, fizică, chimie, desen tehnic, economie și informatică.	Studentul/absolventul operează cu concepte, principii și metode de bază din matematică, fizică, chimie, desen tehnic, economie și informatică. Studentul/absolventul rezolvă probleme de matematică, fizică și chimie cu aplicabilitate în inginerie și validează soluția obținută. Studentul/absolventul efectuează calcule ingineresti și economice de complexitate medie și le asociază cu reprezentări grafice letrice sau specifice proiectării asistate de calculator. Studentul/absolventul descrie fenomene și procese fizico-chimice și economice. Studentul/absolventul măsoară, evaluează performanțele, diagnostichează și analizează fenomene și sisteme de complexitate mică/medie.	Studentul/absolventul aplică valorile eticii și deontologiei profesiei de inginer. Studentul/absolventul practică raționamentul logic, evaluarea și autoevaluare în luarea deciziilor. Studentul/absolventul comunică eficient despre activitățile de inginerie cu o gamă largă de public. Studentul/absolventul este angajat în învățarea pe tot parcursul vieții pentru dobândirea și implementarea cunoștințelor, după cum este necesar, folosind strategii de învățare adecvate. Studentul/absolventul promovează dialogul, cooperarea, respectul față de ceilalți și interculturalitatea. Studentul/absolventul lucrează eficient ca membru în echipă sau lider al acesteia. Studentul/absolventul folosește în comunicare limba străină (engleză, franceză) tehnică.

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 acesteia asupra societății noastre. Pe de altă parte, vor fi analizați factorii care afectează modul în care mănâncă 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. ore	Metode de predare	Observații
Noțiuni introductive privind alimentația	2	Prelegerea, explicația, dezbateră	
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
<ul style="list-style-type: none">Istoria principalelor produse alimentare de origine vegetală	2	Demonstrația, exercițiul, observația, dezbaterăa unor studii de caz	
<ul style="list-style-type: none">Istoria principalelor produse alimentare de origine animală	2		
<ul style="list-style-type: none">Istoria principalelor produse alcoolice și viti-vinicole	2		
<ul style="list-style-type: none">Planificarea și menținerea unui blog despre alimentație și cultură	2		
<ul style="list-style-type: none">Tendențe în industria alimentară	2		
<ul style="list-style-type: none">Cinematografia și alimentația. Analiza critică a relației dintre ele	2		
<ul style="list-style-type: none">Implementarea instrumentelor de gamificare în domeniul Alimentației și culturii	2		
Bibliografie minimală recomandată			
<div><div>1. Oroian, M., 2025, Alimentație și cultură, Note de curs</div><div>2. Popescu, C.E., Popescu, A., 2018, Gastronomia romaneasca in secolul XXI, Editura Bussines Adviser, București</div><div>3. Smith, D., 2015, Ovster: A gastronomic history. Ed. Barnes & Noble</div></div>			

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	Conf. univ. dr. ing. Maria POROCH SERIȚAN 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
15.09.2025	Şef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 
Data aprobării în consiliul facultăţii	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN 