Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului
Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
Ciclul de studii	**Licenţă**
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	V
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specializare, DC – complementară				DC
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - 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. Studiu individual	45
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

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

4. Competențe specifice acumulate

Competențe transversale	CT2. Gândește analitic CT7. Gândește holistic
Competențe profesionale	

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, evalueaza calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determina 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	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, 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. Gâtlan, A., 2026, Alimentație și cultură, *Note de curs*
2. Oroian, M., 2025, Alimentație și cultură, *Note de curs*
3. Popescu, C.E., Popescu, A., 2018, Gastronomia romaneasca în secolul XXI, Editura Bussines Adviser, București
4. Smith, D., 2015, Oyster: A gastronomic history, Ed. Barnes & Noble
5. Spencer, C., 1996, Green gastronomy, Ed. Bloomsbury, Londra
6. 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. Gâtlan, A., 2026, Alimentație și cultură, *Note de curs*
2. Oroian, M., 2025, Alimentație și cultură, *Note de curs*
3. Popescu, C.E., Popescu, A., 2018, Gastronomia romaneasca in secolul XXI, Editura Bussines Adviser, București
4. Smith, D., 2015, Oyster: A gastronomic history, Ed. Barnes & Noble

8. Evaluare

Tip activitate	*Criterii de evaluare*	*Metode de evaluare*	*Pondere din nota finală*
Evaluare finală	*Cunoștințe* – Gradul de însușire și înțelegere a noțiunilor privind evoluția alimentației, diversitatea gastronomică și relația dintre alimentație, cultură și societate. – Capacitatea de a explica influența factorilor istorici, sociali și culturali asupra practicilor și comportamentelor alimentare. *Aptitudini* – Capacitatea de a analiza și compara practicile alimentare din diferite perioade istorice și spații culturale. – Capacitatea de a interpreta și corela aspectele nutriționale, istorice și socioculturale ale alimentației. *Responsabilitate și autonomie* – Capacitatea de a formula și argumenta opinii proprii privind evoluția și diversitatea practicilor alimentare. – Capacitatea de a evalua critic influențele culturale și sociale asupra alimentației, printr-o abordare integrată.	Examen scris – test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă.	60%

Evaluare pe parcurs	*Cunoştinţe* – Corectitudinea și relevanța informațiilor privind originea și evoluția produselor alimentare, tradițiile gastronomice și tendințele actuale. – Capacitatea de a corela particularitățile produselor alimentare cu evoluția practicilor și culturilor gastronomice. *Aptitudini* – Capacitatea de a analiza și sintetiza informații în cadrul studiilor de caz și al activităților aplicative. – Capacitatea de a interpreta critic și prezenta argumentat aspecte privind alimentația, comunicarea digitală și reprezentările culturale ale acesteia. *Responsabilitate și autonomie* – Gradul de implicare, autonomie și responsabilitate în realizarea activităților de seminar. – Capacitatea de a formula și susține concluzii proprii, demonstrând gândire analitică, holistică și creativitate.	Verificarea orală, pe parcursul orelor de seminar, a cunoştinţelor asimilate la curs. Sumativă (scris)	40%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de seminar
15.09.2026	Șef lucrări dr. ing. Anca Mihaela GÂTLAN	Șef lucrări dr. ing. Anca Mihaela GÂTLAN

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Șef lucrări dr. ing. Eufrozina ALBU

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN