

FIȘA DISCIPLINEI
ISTORIA ȘI CULTURA ALIMENTAȚIEI

Anul universitar 2025–2026

1. DATE DESPRE PROGRAM

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	ASISTENȚĂ MEDICALĂ
1.3. Departamentul	2
1.4. Domeniul de studii	SĂNĂTATE
1.5. Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6. Programul de studii/Calificarea	NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ/Nutriționist și dietetician

2. DATE DESPRE DISCIPLINĂ

2.1. Denumirea disciplinei	ISTORIA ȘI CULTURA ALIMENTAȚIEI						
2.2. Codul disciplinei	ND1221.1						
2.3. Titularul activităților de curs	Andrei BIȚĂ						
2.4. Grad didactic – activități de curs	Șef lucrări univ. dr.						
2.5. Încadrarea (norma de bază/asociat)	Norma de bază						
2.6. Titularul activităților de seminar/lucrări practice	–						
2.7. Grad didactic – activități de seminar	–						
2.8. Încadrarea (norma de bază/asociat)	–						
2.9. Anul de studiu	I	2.10. Semestrul	I	2.11. Tipul disciplinei (conținut)	DS	2.12. Regimul frecvenței de către studenți	DOP

3. TIMPUL TOTAL ESTIMAT (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1. Număr de credite							2
3.2. Număr de ore pe săptămână	curs	1	seminar/laborator	–	total	1	
3.3. Total ore din planul de învățământ	curs	14	seminar/laborator	–	total	14	
3.4. Examinări							2
3.5. Total ore studiu individual							44
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe							15
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren							13
3.5.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri							12
3.5.4. Tutorat							–
3.5.5. Alte activități (consultații)							4
3.6. Total ore pe semestru (1 credit=30 ore)							60

4. PRECONDIȚII (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	–
4.2. de competențe	–

5. CONDIȚII (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs cu mijloace de proiecție / mediul <i>online</i> .
5.2. de desfășurare a seminarului / laboratorului	–

6. COMPETENȚELE SPECIFICE ACUMULATE

COMPETENȚE PROFESIONALE	<p>CP1. Cunoașterea tehnicilor de modificare a dietei pentru indivizi cu diferite obiceiuri alimentare și culturale, promovarea alimentației sănătoase în rândul indivizilor/populației și creșterea conștientizării legăturii dintre nutriție și sănătate.</p> <p>CP2. Consultanță și expertiză privind conceperea unor proiecte de promovare a alimentației sănătoase și echilibrate.</p>
------------------------------------	---

COMPETENȚE TRANSVERSALE	CT1. Autonomie și responsabilitate: <ul style="list-style-type: none"> • dobândirea de repere morale, formarea unor atitudini profesionale și civice, care să permită studenților să fie corecți, onești, neconflictuali, cooperanți, disponibili să ajute oamenii, interesați de dezvoltarea comunității; • să cunoască și să aplice principiile etice legate de specificul calificării profesionale; • să recunoască o problemă atunci când se ivește și să ofere soluții responsabile pentru rezolvare.
	CT2. Interacțiune socială: <ul style="list-style-type: none"> • să aibă respect pentru diversitate și multiculturalitate; • să dezvolte abilități de lucru în echipă; • să comunice oral și în scris cerințele, modalitatea de lucru, rezultatele obținute; • să se implice în acțiuni de voluntariat, să cunoască problemele esențiale ale comunității.
	CT3. Dezvoltare personală și profesională: <ul style="list-style-type: none"> • să aibă deschidere către învățarea pe tot parcursul vieții; • să conștientizeze necesitatea studiului individual ca bază a autonomiei personale și a dezvoltării profesionale; • să valorifice optim și creativ potențialul propriu în activitățile colective; • să utilizeze tehnologia informației și a comunicării.

7.1. OBIECTIVELE DISCIPLINEI

OBIECTIVUL GENERAL AL DISCIPLINEI

Disciplina are ca obiectiv acordarea suportului informațional studenților din anul I pentru:

- Cunoașterea evoluției istorice a alimentației umane;
- Corelarea culturii diverselor popoare și civilizații cu alimentația și obiceiurile alimentare ale acestora.

OBIECTIVELE SPECIFICE

- Dobândirea unor cunoștințe privind identificarea influenței istoriei și culturii alimentației asupra obiceiurilor alimentare corelate cu stilul de viață.

7.2. REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

CUNOȘTINȚE

- Studentul/absolventul identifică, descrie, explică și înțelege perioadele istorice din evoluția alimentației umane corelate cu stilul de viață.

APTITUDINI

- Studentul/absolventul descrie, definește și discută aspecte privind corelarea culturii diverselor popoare și civilizații cu alimentația și obiceiurile alimentare ale acestora.

RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE

- Studentul/absolventul integrează informațiile privind tehnicile de modificare a dietei pentru indivizi cu diferite obiceiuri alimentare și conceperea unor proiecte de promovare a alimentației sănătoase și echilibrate.

8. CONȚINUTURI

8.1. Curs (unități de conținut)	Nr. ore
1. Dezvoltarea istorică a științei alimentației. Etapa naturistă. Etapa chimico-analistă. Etapa tehnologico-legală.	1
2. Variații ale alimentației de-a lungul istoriei. Preistoria. Perioada neolitică. Epoca modernă. Alimentația și evoluția. Obiceiuri alimentare. Grupele de alimente și civilizația. Evoluția istorică a cultivării, creșterii și prelucrării alimentelor. Prezența și ponderea diferitelor grupe de alimente de-a lungul istoriei în alimentația popoarelor funcție de cultura acestora.	3
3. Influența poziției sociale și a convingerilor religioase asupra alimentației. Influența factorilor regionali asupra structurii dietei și aspecte legate de accesibilitate.	1
4. Cultura alimentației în țările din Europa (Spania, Franța, Italia, Grecia, Austria, Germania, Bulgaria, Ungaria, Țările Nordice, Anglia). Istoria și cultura alimentației românilor.	4
5. Specificul alimentației populației de pe diverse continente: Asia (Rusia, India, Japonia, China, Coreea, Thailanda), Statele Arabe, America de Nord, America Centrală, America de Sud, Australia, Africa de Nord, Africa Centrală, Africa de Sud.	4
6. Probleme actuale ale alimentației umane.	1
Total	14
BIBLIOGRAFIE	
1. Coenders. <i>Química culinaria, estudio de lo que sucede a los alimentos, durante y despues de cocinados</i> . Ed. Acribia, Zaragoza, España, 1996.	
2. Contreras J., Gracia-Arnaiz M. <i>Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas</i> . Ed. Ariel, Barcelona, España, 2005.	
3. Fernández-Armesto F. <i>Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización</i> . Tusquets Editores S.A., Barcelona, España, 2004.	

4. Freedman P (coord). *Istoria gustului*. Ed. Vellant, București, 2008.
5. Gutierrez J.G. *Ciencia Bromatologica – principios generales de los alimentos*. Ed. Diaz de Santos, Madrid, España, 2000.
6. Mozaffarian D., Rosenberg I., Uauy R. *History of modern nutrition science-implications for current research, dietary guidelines, and food policy*. British Medical Journal, 2018, 361:k2392.
7. Seignalet J. *L'alimentation ou la troisieme medicine*. 4^{eme} édition, revue et augmentée, Collection „Ecologie Humaine”, Ed. Francois-Xavier de Guilbert, Paris, 2001.
8. Standage T. *O istorie a lumii în 6 pahare*. Ed. House of Guides, București, 2007.
9. Trüeb R.M. Brief history of human nutrition. In: Trüeb R.M., *Nutrition for healthy hair*. Springer, Cham, Switzerland, 2020, pp. 3–15.
10. Vollmer G., Josst G., Schenker D., Sturm W., Vreden N. *Elementos de Bromatologia descriptiva*. Ed. Acribia, Zaragoza, España, 1999.

9. COROBORAREA CONȚINUTURILOR DISCIPLINEI CU AȘTEPTĂRILE REPREZENTANȚILOR COMUNITĂȚII EPISTEMICE, ASOCIAȚIILOR PROFESIONALE ȘI ANGAJATORI REPREZENTATIVI DIN DOMENIUL AFERENT PROGRAMULUI

În vederea schițării conținuturilor, alegerii metodelor de predare/învățare, titularul disciplinei a urmărit conținutul curriculei pentru disciplina de Nutriție a altor programe de studii de licență de Nutriție și Dietetică europene, precum și recomandările Federației Europene a Asociațiilor de Dieteticieni (EFAD – *European Federation of the Associations of Dietitians*). Noțiunile studiate sunt în concordanță cu reglementările în vigoare și sunt compatibile cu activitățile derulate la nivel național pe segmentul sănătății și nutriției.

10. REPERE METODOLOGICE

Forme de activitate	Tehnici de predare/învățare, materiale, resurse: expunere, curs interactiv, lucru în grup, învățare prin probleme/proiecte etc. ; activitățile de învățare, predare, cercetare și aplicații practice din cadrul disciplinei se desfășoară în format mixt.
Curs	Se folosesc următoarele metode combinate: prelegerea, dezbateră, problematizarea.
Studiu individual	Înainte de fiecare curs.

11. EVALUARE

Tip de activitate	Forme de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Evaluare formativă prin teste în timpul semestrului Sumativă în timpul examenului	Verificare (examen scris). Notarea se face cu note de la 1–10. Nota minimă de promovare este 5.	80%
Evaluarea cunoștințelor de etapă	Teste, în timpul semestrului	Test (scris). Notarea se face cu note de la 1–10. Nota minimă de promovare este 5.	10%
Evaluarea activității individuale	Evaluare formativă prin eseuri, proiecte, fișe de lucru, discuție aplicată	Discuție aplicată	10%
Standard minim de performanță	Identificarea perioadelor istorice din evoluția alimentației umane corelate cu stilul de viață.		
Contestații	Conform Metodologiei de examinare a studentului.		

12. PROGRAM DE CONSULTAȚII

Program de consultații	Nr. ore	Locul desfășurării	Perioada	Responsabil	Programarea temelor
	2 ore/săptămână	Sediul disciplinei	Săptămânal	Titularul disciplinei	Tema din săptămâna respectivă

Data avizării: 26 Septembrie 2025

Decan,
Prof. univ. dr. Dana Maria Albulescu

Director Departament,
Prof. univ. dr. Cătălina Gabriela Pisoschi

Responsabil disciplină,
Șef lucrări univ. dr. Andrei Biță