**FIŞA DISCIPLINEI**

***ISTORIA ŞI CULTURA ALIMENTAŢIEI***

**Anul universitar 2026–2027**

## 1. DATE DESPRE PROGRAM

| | |
|---|---|
| 1.1. Instituţia de învăţământ superior | UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ŞI FARMACIE DIN CRAIOVA |
| 1.2. Facultatea | **ASISTENŢĂ MEDICALĂ** |
| 1.3. Departamentul | 2 |
| 1.4. Domeniul de studii | SĂNĂTATE |
| 1.5. Ciclul de studii | LICENŢĂ |
| 1.6. Programul de studii/Calificarea | NUTRIŢIE ŞI DIETETICĂ/Nutriţionist şi dietetician |

## 2. DATE DESPRE DISCIPLINĂ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.1. Denumirea disciplinei | **ISTORIA ŞI CULTURA ALIMENTAŢIEI** | | | | | | |
| 2.2. Codul disciplinei | ND1221.1 | | | | | | |
| 2.3. Titularul activităţilor de curs | Andrei BIŢĂ | | | | | | |
| 2.4. Grad didactic – activităţi de curs | Şef lucrări univ. dr. | | | | | | |
| 2.5. Încadrarea (norma de bază/asociat) | Norma de bază | | | | | | |
| 2.6. Titularul activităţilor de seminar/lucrări practice | – | | | | | | |
| 2.7. Grad didactic – activităţi de seminar | – | | | | | | |
| 2.8. Încadrarea (norma de bază/asociat) | – | | | | | | |
| 2.9. Anul de studiu | **I** | 2.10. Semestrul | **I** | 2.11. Tipul disciplinei (conţinut) | **DC** | 2.12. Regimul frecventării de către studenţi | **DOP** |

## 3. TIMPUL TOTAL ESTIMAT (ore pe semestru al activităţilor 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 învăţământ | 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 şi notiţe | | | | | | **15** |
| 3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren | | | | | | **13** |
| 3.5.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii şi eseuri | | | | | | **12** |
| 3.5.4. Tutorat | | | | | | **–** |
| 3.5.5. Alte activităţi (consultaţii) | | | | | | **4** |
| 3.6. Total ore pe semestru (1 credit=30 ore) | | | | | | **60** |

## 4. PRECONDIŢII (acolo unde este cazul)

| | |
|---|---|
| 4.1. de *curriculum* | – |
| 4.2. de competenţe | – |

## 5. CONDIŢII (acolo unde este cazul)

| | |
|---|---|
| 5.1. de desfăşurare a cursului | Sala de curs cu mijloace de proiecţie / mediul *online*. |
| 5.2. de desfăşurare a seminarului / laboratorului | – |

## 6. COMPETENŢELE SPECIFICE ACUMULATE

| | |
|---|---|
| **COMPETENŢE PROFESIONALE** | **CP1**. Cunoaşterea tehnicilor de modificare a dietei pentru indivizi cu diferite obiceiuri alimentare şi culturale, promovarea alimentaţiei sănătoase în rândul indivizilor/populaţiei şi creşterea conştientizării legăturii dintre nutriţie şi sănătate.<br><br>**CP2**. Consultanţă şi expertiză privind conceperea unor proiecte de promovare a alimentaţiei sănătoase şi echilibrate. |

| | |
|---|---|
| **COMPETENȚE TRANSVERSALE** | **CT1**. Autonomie și responsabilitate:<br>• dobândirea de repere morale, formarea unor atitudini profesionale şi civice, care să permită studenţilor să fie corecţi, onești, neconflictuali, cooperanţi, disponibili să ajute oamenii, interesaţi de dezvoltarea comunităţii;<br>• să cunoască și să aplice principiile etice legate de specificul calificării profesionale;<br>• să recunoască o problemă atunci când se iveşte şi să ofere soluţii responsabile pentru rezolvare.<br>**CT2**. Interacţiune socială:<br>• să aibă respect pentru diversitate şi multiculturalitate;<br>• să dezvolte abilităţi de lucru în echipă;<br>• să comunice oral şi în scris cerinţele, modalitatea de lucru, rezultatele obţinute;<br>• să se implice în acţiuni de voluntariat, să cunoască problemele esenţiale ale comunităţii.<br>**CT3**. Dezvoltare personală și profesională:<br>• să aibă deschidere către învăţarea pe tot parcursul vieţii;<br>• să conştientizeze necesitatea studiului individual ca bază a autonomiei personale şi a dezvoltării profesionale;<br>• să valorifice optim și creativ potenţialul propriu în activităţile colective;<br>• să utilizeze tehnologia informaţiei și a comunicării. |

## 7.1. OBIECTIVELE DISCIPLINEI

| |
|---|
| **OBIECTIVUL GENERAL AL DISCIPLINEI**<br>Disciplina are ca obiectiv acordarea suportului informaţional studenţilor din anul I pentru:<br>▪ Cunoaşterea evoluţiei istorice a alimentaţiei umane;<br>▪ Corelarea culturii diverselor popoare şi civilizaţii cu alimentaţia şi obiceiurile alimentare ale acestora. |
| **OBIECTIVELE SPECIFICE**<br>▪ Dobândirea unor cunoştinţe privind identificarea influenţei istoriei şi culturii alimentaţiei asupra obiceiurilor alimentare corelate cu stilul de viaţă. |

## 7.2. REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

| |
|---|
| **CUNOŞTINŢE**<br>▪ Studentul/absolventul identifică, descrie, explică şi înţelege perioadele istorice din evoluţia alimentaţiei umane corelate cu stilul de viaţă. |
| **APTITUDINI**<br>▪ Studentul/absolventul descrie, defineşte şi discută aspecte privind corelarea culturii diverselor popoare şi civilizaţii cu alimentaţia şi obiceiurile alimentare ale acestora. |
| **RESPONSABILITATE ŞI AUTONOMIE**<br>▪ Studentul/absolventul integrează informaţiile privind tehnicile de modificare a dietei pentru indivizi cu diferite obiceiuri alimentare şi conceperea unor proiecte de promovare a alimentaţiei sănătoase şi echilibrate. |

## 8. CONŢINUTURI

| **8.1. Curs (unităţi de conţinut)** | **Nr. ore** |
|---|---|
| 1. Dezvoltarea istorică a ştiinţei alimentaţiei. Etapa naturistă. Etapa chimico-analistă. Etapa tehnologico-legală. | 1 |
| 2. Variaţii ale alimentaţiei de-a lungul istoriei. Preistoria. Perioada neolitică. Epoca modernă. Alimentaţia şi evoluţia. Obiceiuri alimentare. Grupele de alimente şi civilizaţia. Evoluţia istorică a cultivării, creşterii şi prelucrării alimentelor. Prezenţa şi ponderea diferitelor grupe de alimente de-a lungul istoriei în alimentaţia popoarelor funcţie de cultura acestora. | 3 |
| 3. Influenţa poziţiei sociale şi a convingerilor religioase asupra alimentaţiei. Influenţa factorilor regionali asupra structurii dietei şi aspecte legate de accesibilitate. | 1 |
| 4. Cultura alimentaţiei în ţările din Europa (Spania, Franţa, Italia, Grecia, Austria, Germania, Bulgaria, Ungaria, Ţările Nordice, Anglia). Istoria şi cultura alimentaţiei românilor. | 4 |
| 5. Specificul alimentaţiei populaţiei 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 alimentaţiei umane. | 1 |
| **Total** | **14** |

## BIBLIOGRAFIE


1. Coenders. *Quimica culinaria, estudio de lo que sucede a los alimentos, durante y despues de cocinados*. Ed. Acribia, Zaragoza, España, 1996.
2. Contreras J., Gracia-Arnaiz M. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Ed. Ariel, Barcelona, España, 2005.
3. Fernández-Armesto F. *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Tusquets Editores S.A., Barcelona, España, 2004.

4. Freedman P (coord). *Istoria gustului*. Ed. Vellant, Bucureşti, 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*. 4eme 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, Bucureşti, 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 CONŢINUTURILOR DISCIPLINEI CU AŞTEPTĂRILE REPREZENTANŢILOR COMUNITĂŢII EPISTEMICE, ASOCIAŢIILOR PROFESIONALE ŞI ANGAJATORI REPREZENTATIVI DIN DOMENIUL AFERENT PROGRAMULUI

În vederea schiţării conţinuturilor, alegerii metodelor de predare/învăţare, titularul disciplinei a urmărit conţinutul curriculei pentru disciplina de Nutriţie a altor programe de studii de licenţă de Nutriţie şi Dietetică europene, precum şi recomandările Federaţiei Europene a Asociaţiilor de Dieteticieni (EFAD – *European Federation of the Associations of Dietitians*). Noţiunile studiate sunt în concordanţă cu reglementările în vigoare și sunt compatibile cu activităţile derulate la nivel naţional pe segmentul sănătăţii şi nutriţiei.

## 10. REPERE METODOLOGICE

| | |
|---|---|
| **Forme de activitate** | Tehnici de predare/învăţare, materiale, resurse: **expunere, curs interactiv, lucru în grup, învăţare prin probleme/proiecte etc.**; activitățile de învățare, predare, cercetare și aplicații practice din cadrul disciplinei se desfăşoară în format mixt. |
| **Curs** | Se folosesc următoarele metode combinate: **prelegerea, dezbaterea, problematizarea**. |
| **Studiu individual** | Înaintea fiecărui curs. |

## 11. EVALUARE

| Tip de activitate | Forme de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
|---|---|---|---|
| **Curs** | Evaluare formativă prin teste în timpul semestrului<br>Sumativă în timpul examenului | Verificare (examen scris).<br>Notarea se face cu note de la 1–10.<br>Nota minimă de promovare este 5. | 80% |
| **Evaluarea cunoştinţelor de etapă** | Teste, în timpul semestrului | Test (scris).<br>Notarea se face cu note de la 1–10.<br>Nota minimă de promovare este 5. | 10% |
| **Evaluarea activităţii individuale** | Evaluare formativă prin eseuri, proiecte, fişe de lucru, discuţie aplicată | Discuţie aplicată | 10% |
| **Standard minim de performanţă** | Identificarea perioadelor istorice din evoluţia alimentaţiei umane corelate cu stilul de viaţă. | | |
| **Contestaţii** | Conform Metodologiei de examinare a studentului. | | |

## 12. PROGRAM DE CONSULTAŢII

| Program de consultaţii | Nr. ore | Locul desfăşurării | Perioada | Responsabil | Programarea temelor |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2 ore/săptămână | Sediul disciplinei | Săptămânal | Titularul disciplinei | Tema din săptămâna respectivă |

**Data avizării**: 18 Septembrie 2026

| Decan, | Director Departament, | Responsabil disciplină, |
|---|---|---|
| Prof. univ. dr. Dana Maria Albulescu | Prof. univ. dr. Cătălina Gabriela Pisoschi | Şef lucrări univ. dr. Andrei Biţă |