**FIŞA DISCIPLINEI**

**1.Date despre program**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1 | Instituţia de învăţământ superior | **UNIVERSITATEA DIN BUCUREŞTI** |
| 1.2 | Facultatea/Departamentul | **FACULTATEA DE SOCIOLOGIE SI ASISTENTA SOCIALA** |
| 1.3 | Catedra | **DEPARTAMENTUL DE SOCIOLOGIE** |
| 1.4 | Domeniul de studii | **SOCIOLOGIE** |
| 1.5 | Ciclul de studii | **MASTER** |
| 1.6 | Programul de studii/Calificarea | **ANTROPOLOGIE, DEZVOLTARE COMUNITARA SI REGIONALA** |
|  |  |  |

**2.Date despre disciplină**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1 | Denumirea disciplinei | | | | Antropologia practicilor culinare | | | |
| 2.2 | Titularul activităţilor de curs | | | | dr. Anda Becuț | | | |
| 2.3 | Titularul activităţilor de seminar | | | |  | | | |
| 2.4 | Anul de studiu | **II** | 2.5 Semestrul | **I** | 2.6 Tipul de evaluare | **E** | 2.7 Regimul disciplinei | **Obligatoriu** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**3.Timpul total estimat (ore pe semestru al activităţilor didactice)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1 Număr de ore pe  săptămână | **1** | din care: 3.2 curs | | 1 | 3.3 seminar/laborator | 0 |
| 3.4 Total ore din planul de  învăţământ | 14 | din care: 3.5 curs | | 14 | 3.6 seminar/laborator | 0 |
| Distribuţia fondului de timp |  | | | | |  |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notiţe | | | | | | 40 |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren | | | | | | 30 |
| Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii şi eseuri | | | | | | 30 |
| Tutoriat | | | | | | 30 |
| Examinări | | | | | | 6 |
| Alte activităţi | | | | | |  |
| 3.7 Total ore studiu individual | | | | | | 136 |
| 3.9 Total ore pe semestru | | | | | | 150 |
| 3.10 Numărul de credite |  | | | | | 6 |
|  | | | | | | |
| 4.1 de curriculum | - | | | | | |
| 4.2 de competenţe | - | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Condiţii** (acolo unde este cazul) | |
| 5.1. de desfăşurare a cursului | Întâlnirile de curs se vor desfășura sub forma unor discuții pe text și a prezentării unor modele de cercetare. Studenții sunt invitați să participe activ în timpul prelegerilor.. |
| 5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului | - |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Competenţele specifice acumulate** | |
| **Competente profesionale** | Abilitatea de a folosi instrumente teoretice și metode practice pentru analiza fenomenelor legate de cercetarea antropologic-etnografică  Dezvoltarea abilității de a formula argumente și de a le susține cu date empirice  Dezvoltarea abilității de a înțelege și de a rezuma textele academice  Cunoaşterea teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Înţelegerea practicilor de consum alimentar și sistemelor și politicilor alimentare contemporane. Însuşirea noţiunilor specifice antropologiei alimentare ş.a.  Explicarea și interpretarea schimbărilor din sistemele și politicile alimentare |
| **Competente transversale** | Dezvoltarea abilităţilor de redactare a proiectelor de cercetare calitativă  Îmbunătățirea competențelor de analiză și de comunicare  Dezvoltarea abilităților de gândire critică  Dezvoltare profesional prin studii individuale și discuții în clasă |

|  |  |
| --- | --- |
| 7. **Obiectivele disciplinei** (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate) | |
| 7.1 Obiectivul general al disciplinei | Cursul îşi propune obținerea cunoaşterii în profunzime a teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar de către studenți. Familiarizarea cu teoriile specifice antropologiei alimentare. Formarea abilităților de utilizare a metodelor de cercetare în studierea practicilor și sistemelor alimentare contemporane |
| 7.2 Obiectivele specifice | Însuşirea foarte bună a metodologiei necesare studierii practicilor și sistemelor alimentare contemporane. Abilități de elaborarea a unei cercetări privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar.Cunoaşterea principalelor teorii privind practicile și sistemele alimentare contemporane. Analiza modului de formare a gustului și a diferențelor în consumul alimentar. Dezvoltarea abilităţii de efectuare a unei analize privind practicile alimentare contemporane |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **8. Conţinuturi** | | |
| 8. 1 Curs | Metode de predare | Observaţii |
| Introducere în antropologia practicilor culinare  Gusturi și culturi  Identități alimentare  Locuri de consum alimentar  Practicile alimentare și diferențe de gen  Turismul și practicile culinare  Sisteme și politici alimentare  Traseibilitate si localizare  Fricile alimentare  Alimentație și sănătate  **Bibliografie**  Adapton John, Culinary Art and Anthropology, Berg, 2008.  Amilien, V, F Fort & N Ferras, “Hyper-real territories and urban markets: changing conventions for local food – case studies from France and Norway”, Anthropology of food, 2007.  Amilien, V, H Torjusen & G Vittersø, “From local food to terroir product? – Some views about Tjukkmjølk, the traditional thick sour milk from Røros, Norway”, Anthropology of food, 2005.  Aurier, P, F Fort & L Sirieix, “Exploring terroir product meanings for the consumer”, Anthropology of food, 2005. Bérard, L & P Marchenay, “Localized products in France : definition, protection and value-adding”, Anthropology of food, 2007.  Blay-Palmer, A, Food fears. From industrial to sustainable food systems, Ashgate Publishing Limited, Hampshire, 2008.  Caldwell Melissa L.,Elizabeth C. Dunn,Marion Nestle, Food and Everyday Life in the Postsocialist World, Indiana University Press, 2009.  Civitello Linda, Cuisine &Culture, a history of food and people, John Willey and Sons, 2011.  Claude Fischler, Food habits, social change and the nature/culture dilemma, Social Science Information, 1980. Couniham Carole & Steven Kaplan, Food and Gender, Harwood Academic Publishing, 2005.  Couniham Carole, A Tortillia is Like Life, University Texas Press, 2009.  Counihan Carole, Penny Van Esterik, Food and Culture: A Reader, Routledge, 1997.  Dixon Jane, The Changing Chicken: Chooks, Cooks and Culinary Culture, University of New South Wales Freedman Paul, Food: The History of Taste, University of California Press, 2007.  Gronow Jukka, The Sociology of Taste, Routledge, 1997.  Kurlansky Mark, Cod, Walker Publishing Company, 1997.  Lien Marianne and Brigitte Nerlich, The Politics of Food, Berg, 2004.  Miller Jeff and Jonathan Deutsch, Food Studies, An introduction to research Methods, Berg, 2009.  Oakes Tim, Eating the food of the ancestors: place, tradition, and tourism in a Chinese frontier River, 1999. Ohnuki-Tierney Emiko, Rice as Self, Princeton, 1993.  Robert Feagan, The place of food: mapping out the ‘local’ in local food systems, Progress in Human Geography, 2007.  Schlosser Eric, Fast Food Nation, Harper, 2001.  Visser Margaret, Much Depends on Dinner, Grove Press, 1986.  Warde Alan &Lidia Martens, Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure, Cambridge University Press, 2000.  Watson James L.,Melissa L. Caldwell, The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader, Blackwell Publishing, 2005. Wilk Richard, Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System, Altamira Press, 2006. | Prezentare şi ilustrare Dezbaterea temelor |  |
| 8. 2 Seminar/laborator | | |
|  | Metode de predare | Observaţii |
|  | Prezentare şi ilustrare Dezbaterea temelor |  |
|  | | |

|  |
| --- |
| **9. Coroborarea/validarea conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului** |
| - disciplina este elaborată pe baza unor manuale din domeniu recunoscut internațional.  - cadrul didactic are experiență în domeniul cercetării de teren antropologice  - cadrul didactic are doctoratul în domeniul sociologie (specializarea antropologie) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **10. Evaluare** | | | |
| Tip activitate | 10.1 Criterii de evaluare | 10.2 Metode de evaluare | 10.3 Pondere din nota finală |
| 10.4 Curs | Cunoaşterea în profunzime a teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Însuşirea foarte bună a metodologiei necesare studierii practicilor și sistemelor alimentare contemporane. Abilități de elaborarea a unei cercetări privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Exprimarea foarte bună în scris şi oral a cunoştinţelor din domeniu. Realizarea unui proiect original | Evaluarea continuă. Evaluarea proiectului unei cercetări despre practicile alimentare contemporane. Evaluarea unui eseu pe o temă aleasă (10-15 pagini) | 50% |
| 10.5 Seminar/laborator |  |  | 50% |
| 10.6 Standard minim de performanţă | | | |
| Cunoaşterea parțială a teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Cunoaşterea parţială a metodologiei necesare studierii practicilor și sistemelor alimentare contemporane. Participarea la minim 3 cursuri | | | |

Data completarii Semnatura titular curs Semnatura titularului de seminar

01.03.2019

**ANEXĂ LA FIŞA DISCIPLINEI**

**b. Evaluare – mărire de notă**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | 10.1 Criterii de evaluare | 10.2 Metode de evaluare | | 10.3 Pondere din nota finală |  |
| 10.4 Curs | Cunoaşterea în profunzime a teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Însuşirea foarte bună a metodologiei necesare studierii practicilor și sistemelor alimentare contemporane. Abilități de elaborarea a unei cercetări privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Exprimarea foarte bună în scris şi oral a cunoştinţelor din domeniu. Realizarea unui proiect original | Evaluarea continuă. Evaluarea proiectului unei cercetări despre practicile alimentare contemporane. Evaluarea unui eseu pe o temă aleasă (10-15 pagini) | | 50% |  |
|  |
|  |
| 10.5 Seminar/laborator |  |  | | 50% |  |
|  |
|  |
| 10.6 Standard minim de performanţă | | | | |  |
| Participarea la 50% din activităţile didactice şi însuşirea conceptelor de bază. | | | | |  |
| Data completării | Semnătura titularului de curs | | Semnătura titularului de seminar | |  |
| 01.03.2019 | ......................... | | ......................... | |  |

**c. Evaluare – restanţă**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | 10.1 Criterii de evaluare | 10.2 Metode de evaluare | | 10.3 Pondere din nota finală |  |
| 10.4 Curs | Cunoaşterea în profunzime a teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Însuşirea foarte bună a metodologiei necesare studierii practicilor și sistemelor alimentare contemporane. Abilități de elaborarea a unei cercetări privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Exprimarea foarte bună în scris şi oral a cunoştinţelor din domeniu.  Realizarea unui proiect original | Evaluarea continuă. Evaluarea proiectului unei cercetări despre practicile alimentare contemporane. Evaluarea unui eseu pe o temă aleasă (10-15 pagini) | | 100% |  |
|  |
|  |
| 10.5 Seminar/laborator | - |  | |  |  |
|  |
|  |
| 10.6 Standard minim de performanţă:Cunoaşterea parțială a teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Cunoaşterea parţială a metodologiei necesare studierii practicilor și sistemelor alimentare contemporane. Participarea la minim 3 cursuri | | | | |  |
|  | | | | |  |
| Data completării | Semnătura titularului de curs | | Semnătura titularului de seminar | |  |
| 01.03.2019 | ......................... | | ......................... | |  |