

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1	Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN BUCUREȘTI
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 activităților de curs	dr. Anda Becuț						
2.3	Titularul activităților 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 activităților didactice)

3.1	Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	1	
3.4	Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	14	
Distribuția fondului de timp							
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe						40	
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren						40	
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri						40	
Tutoriat							
Examinări						2	
Alte activități							
3.7	Total ore studiu individual						122
3.9	Total ore pe semestru						150
3.10	Numărul de credite						6

4.1	de curriculum	-
4.2	de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare 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. Competențele specifice acumulate

--

Competente profesionale	<p>Abilitatea de a folosi instrumente teoretice și metode practice pentru analiza fenomenelor legate de cercetarea antropologic-etnografică</p> <p>Dezvoltarea abilității de a formula argumente și de a le susține cu date empirice</p> <p>Dezvoltarea abilității de a înțelege și de a rezuma textele academice</p> <p>Cunoașterea teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar.</p> <p>Înțelegerea practicilor de consum alimentar și sistemelor și politicilor alimentare contemporane. Însușirea noțiunilor specifice antropologiei alimentare ș.a. Explicarea și interpretarea schimbărilor din sistemele și politicile alimentare</p>
Competente transversale	<p>Dezvoltarea abilităților de redactare a proiectelor de cercetare calitativă</p> <p>Îmbunătățirea competențelor de analiză și de comunicare</p> <p>Dezvoltarea abilităților de gândire critică</p> <p>Dezvoltare profesional prin studii individuale și discuții în clasă</p>

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)	
7.1 Obiectivul general al disciplinei	<p>Cursul își propune obținerea cunoașterii în profunzime a teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar de către studenți. Familiarizarea cu teoriile specifice antropologiei alimentare.</p> <p>Formarea abilităților de utilizare a metodelor de cercetare în studierea practicilor și sistemelor alimentare contemporane</p>
7.2 Obiectivele specifice	<p>Însușirea 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. Cunoașterea principalelor teorii privind practicile și sistemele alimentare contemporane.</p> <p>Analiza modului de formare a gustului și a diferențelor în consumul alimentar.</p> <p>Dezvoltarea abilității de efectuare a unei analize privind practicile alimentare contemporane</p>

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
<p>Introducere în antropologia practicilor culinare</p> <p>Gusturi și culturi</p> <p>Identități alimentare</p> <p>Locuri de consum alimentar</p> <p>Practicile alimentare și diferențe de gen</p> <p>Turismul și practicile culinare</p> <p>Sisteme și politici alimentare</p> <p>Traseabilitate și localizare</p> <p>Fricile alimentare</p> <p>Alimentație și sănătate</p>	<p>Prezentare și ilustrare</p> <p>Dezbaterea temelor</p>	

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. Counihan Carole & Steven Kaplan, *Food and Gender*, Harwood Academic Publishing, 2005.

Counihan 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.		
8. 2 Seminar/laborator		
	Metode de predare	Observații
	Prezentare și ilustrare Dezbateră temelor	

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și 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	Cunoașterea în profunzime a teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Înșușirea 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 și oral a cunoștințelor 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 performanță			

Data completării

Semnatura titular curs

Semnatura titularului de seminar

ANEXĂ LA FIȘA 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	Cunoașterea în profunzime a teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Înșușirea 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 și oral a cunoștințelor 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 performanță			
Participarea la 50% din activitățile didactice și însușirea conceptelor de bază.			
Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar	
.....	

c. Evaluare – restanță

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunoașterea în profunzime a teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Înșușirea 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 și oral a cunoștințelor 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 performanță: Cunoașterea parțială a teoriilor privind cultura alimentară și practicile de consum alimentar. Cunoașterea parțială a metodologiei necesare studierii practicilor și sistemelor alimentare contemporane. Participarea la minim 3 cursuri			
Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar	