

ISTORIA GASTRONOMIEI

STRUCTURA

Programul de studii	Științe gastronomice
Anul de studii	I
Semestrul	1
Regimul disciplinei	DI
Numărul total de ore pe săptămână	Curs - 2 ore; L - 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L- 28 ore
Numărul de credite transferabile	3

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Obiectivele principale ale disciplinei sunt: înțelegerea definiției de ”gastronomie” în evoluția istorică, înțelegerea importanței evoluției tehnologice în obținerea hranei; configurarea legăturii între epoci și a cauzelor care au schimbat stilul alimentar și metodele de prelucrare; să facă conexiuni între condițiile pedo-climatice, produse și metode de gătit; să poziționeze istoric apariția breslelor profesionale, personalitățile care au contribuit la descoperirea de noi ingrediente, noi metode de conservare, noi metode de organizare a bucătăriei, crearea rețetelor, ierarhizarea ocupațiilor, clasificarea sosurilor și a altor semipreparate culinare; să coreleze perioadele istorice cu apariția diferitelor curente și stiluri alimentare, de la clasic la nouvelle-cuisine, de la fusion la neo-gastronomie, să cunoască evoluția gastronomiei în România de la izvoadele mănăstirești la noile colecții de culegeri de rețete, personalități ale gastronomiei și repere ale prezenței gastronomiei românești pe scenele lumii, de la Expoziția mondială sec. XIX la sec. XXI.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Noțiuni introductive – Noțiuni introductive generale – o paralelă între preistorie și contemporan.	2
Capitolul II – Gastronomia în perioada antică: Recunoașterea importanței civilizațiilor antice în dezvoltarea gastronomiei; stilul alimentar și corelația cu poziția geografică, condițiile pedo-climatice, dezvoltarea tehnologică și economică a diferitelor zone de pe Glob: Mesopotamia, Egipt, Grecia antică, Imperiul roman, Eurasia.	2
Capitolul III – Gastronomia în Evul Mediu: schimbările climaterice din Evul mediu, războaiele religioase și implicarea religiei și a războaielor în alimentație; descoperirea Lumii noi și contribuția noilor ingrediente aduse pe teritoriul european la modificarea stilului alimentar, a inovațiilor în echipamente și ustensile de bucătărie;	2
Capitolul IV - Gastronomia în perioada pre – și post – revoluție industrială: recunoașterea contribuției așezămintelor monahale la transcrierea manuscriselor în cărți de bucate și tipărirea acestora, la apariția ingredientelor noi transformate prin fermentare, maturare (legume, brânzeturi, șampanie) precum și tehnologiilor care revoluționează bucătăria: alimente și echipamente;	4
Capitolul V – Perioada progresistă: organizarea bucătăriei de campanie a lui Alexis Soyer; contribuții la conservare și alimente noi: cacao alcalină și margarina, apertizarea, tipuri de localuri pentru servirea mesei și contribuția Caterinei de Medici la rafinarea serviciului de servire a mesei; de la han la restaurant gastronomic.	2
Capitolul VI - Regulile de degustare ale preparatelor - Grimod de La Reynière; Fastul pieselor montate și igiena alimentației și a servirii elaborate de Marie-Antoine Carême și discipolii săi – Urbain Dubois, Auguste Escoffier; contribuția majoră la modernizarea	4

bucătăriei clasice și migrarea către dietetic; sistemul de servire a la russe și francez; fiziologia gustului și corelarea cu organizarea preparatelor în meniu.	
Capitolul VII – Epoca modernă în gastronomie: echipamente care au făcut posibilă tranziția de la bucătăria clasică la bucătăria modernă; mișcarea Nouvelle cuisine și conceptualizarea noțiunii de local versus global; gastronomia moleculară și revoluția gustului; influența ghidurile culinare și a competițiilor gastronomice în arta culinară; schimbarea modelului alimentar în epoca modernă – paradoxul confortului	4
Capitolul IX – Gastronomia românească: de la bucătăria de supraviețuire la gastronomia fină; Bucătăria rurală și urbană – ciorba – firul comun; trei secole de gastronomie românească – de la oralitatea rețetelor la cărți de bucate și rețetare; Bucureștii gastronomiei fine, localuri și preparate celebre;	4
Capitolul X – Caracteristici regionale ale bucătăriei românești: provinciile istorice și influența asupra stilului alimentar; adaptarea rețetelor la ingredientele și gustul local; obiceiuri și meniuri; tehnici de preparare și particularități regionale;	4

LUCRĂRI PRACTICE I	Nr. ore
Noțiuni introductive – perioadele istorice și caracteristicile generale ale ingredientelor; cunoașterea ustensilelor și vaselor;	4
Capitolul I – unități de măsură și transformări în SI pentru adaptarea rețetelor.	2
Capitolul II – Echivalarea măsurilor neconvenționale în bucătărie	2
Capitolul III – Terminologie specifică	2
Capitolul IV – Adaptarea rețetelor vechi la tehnologii și ingrediente noi	2
Capitolul V – Analiza compoziției rețetelor românești în evoluție istorică	2
Capitolul VI – Rețete clasice	4
Capitolul VII – Rețete comfort-food	2
Capitolul VIII – Rețete de preparate rituale	2
Capitolul IX – Rețete de preparate tradiționale	2
Capitolul X – Datini și obiceiuri culinare românești – meniul tradițional	4

BIBLIOGRAFIE

1. *** 2019 – Bucătăria română de Christ Ionin, GastroArt, București, ISBN 675-80687 1538-4, 198 pag.
2. *** 2019 – Cărticica meseriei de bucătar, GastroArt, București, ISBN 978-606-94595-3-9, 260 pag.
3. *** 2019 – Mihail Kogălniceanu & Costache Negruzzi 200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești, GastroArt, București, ISBN 978-97 3030680-3, 115 pag.
4. *** 2019 – Rețete interbelice de Constantin Bcalbașa, GastroArt, București, ISBN 676-80667 1537-9, 260 pag.
5. Barr, L. 2023 – Ritz&Escoffier: hotelierul, maestrul bucătar și ascensiunea clasei de lux, Editura Corint books, București, ISBN 978-606-088-393-7, 293 pag.
6. Berechet, G. 2017 – Cartea bucătarului profesionist, Editura Imprima, București, ISBN 978-606942-19-18, 585 pag.
7. Drace-Francis, A. 2023 – Istoria mămăligii, Editura Humanitas, București, ISBN 978-973-50-7900-0, 285 pag.
8. Macri, V. 2023 – Alfabetul bucatelor, Editura Humanitas, București, ISBN 978-973-50-8197-3, 284 pag.
9. Sohodoleanu-Chimișliu, A. 2023 – Ce e nou în noua bucătărie românească, Editura GastroArt, ISBN 978-606-9715-36-0, 309 pag.
10. Ulieru, D., Popescu, D. 2018 – Trei secole de gastronomie românească: de la muhalebiu și schembea la volovan și galantină, Editura Paralela 45, Pitești, AG, ISBN 978-973-47-2744-5, 250 pag.

Resurse video:

- <https://youtu.be/KMgxAA1VF1I?si=w7ZpTDDdRkKhLRTO>
https://youtu.be/eh1VnAH_pA8?si=y2-El9VWQVGRtHU
https://youtu.be/q_BYcITEZX0?si=Uk3rLl1QxdXhtM4s
<https://youtu.be/OiOgzGfNNcw?si=qNnrzh3sdA1p4QOv>
https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_foods_named_after_people

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Corectitudinea și nivelul cunoștințelor, coerența logică, gradul de asimilare al limbajului de specialitate, conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.	Evaluarea scrisă	30
		Participarea activă la cursuri.	20
L	Capacitatea de aplicare în practică a cunoștințelor teoretice, abilitatea de a rezolva situațiile practice întâlnite; conștiinciozitate, studiu individual	Lucrări scrise curente: teme, proiecte	30
		Participarea activă la lucrări.	20
Alte activități	Participarea activă la vizitele de studiu organizate la disciplină, interesul pentru cunoașterea noțiunilor practice	Cunoașterea elementelor practice aplicate	

Titularul activităților de curs: Șef lucrări dr. ing. Gabriela BERECHE

Titularul activităților de lucrări practice : Șef lucrări dr. ing. Gabriela BERECHE