

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025

Anul de studiu III / Semestrul II

Legendă:*-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei**-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.***1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia
1.2. Facultatea	Istorie, Litere și Științe ale Educației
1.3. Departamentul	Istorie, Arheologie și Patrimoniu
1.4. Domeniul de studii	Arheologie
1.5. Ciclul de studii	Licenta
1.6. Programul de studii/calificări COR/grupă de bază ESCO*	ARHEOLOGIE/ Arheolog (COR 263206), istoric (COR 263302), promotor local (COR 263220)/ 2633 - Filozofi, istorici și specialiști în științe politice / Acces în ciclul de masterat

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Arheologia alimentatiei			2.2. Cod disciplină		A.3207A	
2.3. Titularul activității de curs			CS I dr Beatrice Ciuta					
2.4. Titularul activității de seminar / laborator			Drd. Ștefan Lipot					
2.5. Anul de studiu	III	2.6. Semestrul	II	2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	E	2.8. Regimul disciplinei (O – obligatorie, Op – opțională, F – facultativă)		O

3. Timpul total estimat

3.1. Numar ore pe saptamana	3	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	36	din care: 3.5. curs	12	3.6. seminar/laborator	24
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					12
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					24
d. Tutoriat					
e. Examinări					4
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)					

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	36
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	39
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	75
3.10 Numărul de credite**	3

* 1 credit = 25 ore

**Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)**5. Condiții** (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	
--------------------------------	--

	sală de curs dotată cu video-proiector și conexiune la Internet
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	sală de curs dotată cu video-proiector și conexiune la Internet

6. Competențe specifice acumulate

Competențe/rezultate ale învățării specifice programului de studii –	<i>se vor preciza competențele profesionale prevăzute în Grila de corelare a competențelor ESCO cu disciplina pentru care se elaborează fișa.</i>
Competențe/rezultate ale învățării specifice domeniului și ramurii de știință– prevăzute în standardele ARACIS în vigoare	• Înțelegerea proceselor economice și culturale legate de alimentația comunităților preistorice și istorice. • Capacitatea de a corela date arheologice, arheobotanice și arheozoologice. • Interpretarea contextelor alimentare din situri arheologice prin metode interdisciplinare. • Aplicarea tehnicilor de reconstituire a dietelor și practicilor culinare.
Competențe transversale	<i>se vor preciza competențele transversale prevăzute în Grila de corelare a competențelor ESCO cu disciplina pentru care se elaborează fișa.</i>

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea sistematică a aspectelor legate de producerea, prepararea și consumul alimentelor în diferite perioade istorice.
7.2 Obiectivele specifice	Identificarea surselor arheologice legate de alimentație (resturi alimentare, vase, unelte). - Înțelegerea semnificației culturale a alimentației în societățile antice. - Utilizarea surselor interdisciplinare (arheozoologie, arheobotanică, chimie arheologică). - Elaborarea unei interpretări complexe a alimentației în context arheologic.

8. Conținuturi*

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Introducere în arheologia alimentației: definiție, concepte, metodologii. Surse pentru studiul alimentației în arheologie.	<i>Prelegeri, discutii</i>	2
2. Practici alimentare în preistorie: de la vânătoare-culegere la agricultură. 7. Vase și unelte culinare – funcționalitate și interpretare	<i>Prelegeri, discutii</i>	2
3 .Producția alimentară în epoca bronzului și fierului. Alimentația în lumea greco-romană. Tehnici de preparare și conservare a alimentelor în antichitate.	<i>Prelegeri, discutii</i>	2
4. Diete și simbolism alimentar în Evul Mediu.	<i>Prelegeri, discutii</i>	2

5. Analize arheozoologice și arheobotanice aplicate alimentației. Arheologia experimentală a gătitului antic.	<i>Prelegeri, discutii</i>	2
6. Aspecte de gen și statut social în practicile alimentare. Dieta și sănătatea în trecutul european	<i>Prelegeri, discutii</i>	2
Bibliografie Ciută, Beatrice. <i>Arheobotanica: Ghid metodologic privind prelevarea, procesarea și interpretarea macroresturilor vegetale</i> . Alba Iulia: Altip, 2008. Ciută, Beatrice. <i>Plant Species Within the Diet of Prehistoric Communities from Transylvania</i> . Cluj-Napoca: Mega, 2012. Neef, Reinder; René T. J. Cappers; și R. M. Bekker. <i>Digital Atlas of Economic Plants in Archaeology</i> . Groningen Archaeological Studies 17. Groningen: Barkhuis Publishing, 2012. Hillman, G. <i>Archaeobotany and Archaeology</i> . Cambridge: Cambridge University Press, 2000. Jacomet, S. <i>Identification of Cereal Remains from Archaeological Sites</i> . Basel: IPAS, 2006. Renfrew, J. <i>Palaeoethnobotany</i> . London: Methuen, 1973. Bogaard, A. <i>Neolithic Farming in Central Europe</i> . London: Routledge, 2004. Hopf, M.; D. Zohary; și E. Weiss. <i>Domestication of Plants in the Old World</i> . Oxford: Oxford University Press, 2012. Manning, K.; T. Bogaard; L. Colledge; F. Jones; și alții. "Database and Online Resources for the Study of Archaeobotanical Remains." <i>Vegetation History and Archaeobotany</i> 24, no. 1 (2015): 1-5. Pearsall, D. M. <i>Paleoethnobotany: A Handbook of Procedures (2nd ed.)</i> . New York: Academic Press, 2015. Lung, T.; H. B. Wickham-Jones; și alții. "Multiproxy Archaeobotanical Investigations in Northern Scotland: Macro-, Micro- and Isotopic Evidence." <i>Journal of Archaeological Science</i> 78 (2017): 67-79. Murphy, C. P.; A. Bogaard; K. Hart; et al. "Using isotope ratios on archaeobotanical remains to infer crop water status: A new method in archaeobotany." <i>Journal of Archaeological Science</i> 93 (2018): 77-89. Wiethold, J. "The use of cereal parenchyma and rachis remains in archaeobotany." <i>Vegetation History and Archaeobotany</i> 27, no. 1 (2018): 85-98. Terry, R.; A. Bogaard; M. Jones. "Ancient Crop Intensity: Archaeobotanical Evidence from Neolithic and Bronze Age Europe." <i>Antiquity</i> 92, no. 365 (2019): 1010-1025. Davis, S. J. M.; E. J. Murphy; S. Colledge. "Bridging macro- and micro-botanical evidence through computational modeling." <i>Quaternary Science Reviews</i> 325 (2024): 108742.		
8.2. Seminar-laborator		
1–2. Discuții asupra surselor materiale și scrise privind alimentația.	<i>Prelegeri, discutii</i>	2
3–4. Analiza resturilor ceramice cu urme de gătit.	<i>Prelegeri, discutii</i>	2
5–6. Studiu de caz: dieta neolitică din Transilvania.	<i>Prelegeri, discutii</i>	2 2
7–8. Identificarea resturilor alimentare în contexte funerare.	<i>Prelegeri, discutii</i>	2 2
9–10. Prezentare comparativă a dietelor regionale în Europa antică.	<i>Prelegeri, discutii</i>	2 2
11–12. Arheologia vinului și a pâinii.	<i>Prelegeri, discutii</i>	2 2
13–14. Proiect final: reconstituirea unei diete istorice.	<i>Prelegeri, discutii</i>	2 2
Bibliografie Ciută, Beatrice, Doina Hendre Biro. <i>Rafinament culinar la curtea principilor ardeleni</i> . Cluj-Napoca: Editura Mega, 2019. Ciută, Beatrice, și Călin Anghel, eds. <i>Gastronomia istorică între știință și reenactment: Despre obiceiurile culinare în Transilvania medievală</i> . Cluj-Napoca: Editura Mega, 2017. Ciută, Beatrice, et al. <i>De Gustibus: Bucătăria romană și obiceiurile culinare în Apulum-ul antic (De Gustibus: Roman Cuisine and Eating Habits in Ancient Apulum)</i> . Cluj-Napoca: Editura Mega, 2013.		

Ciută, Beatrice. "Food, Diet and Ritual Practices at Apulum: A Comparative Archaeobotanical Study." *Journal of Ancient History and Archaeology* 12, no. 2 (2025): 203–214. <https://doi.org/10.14795/j.v12i2.011>.

Ciută, Beatrice. "Archaeobotanical Investigations on Samples Recovered from Dacian Settlements Located in the Transylvanian Area." *Journal of Ancient History and Archaeology* 10, no. 2 (2023): 32–37. <https://doi.org/10.14795/j.v10i2.89>.

Ciută, Beatrice. "Novel Archaeobotanical Insights and New AMS C14 Dating from the Sanctuary Oarța de Sus–Ghiile Botii (Maramureș County, Romania)." *Journal of Ancient History and Archaeology* 10, no. 3 (2023): 53–64.

Ciută, Beatrice. "New Archaeobotanical Data Regarding the Diet of Gava Culture from Teleac Hillfort (Romania)." *Journal of Ancient History and Archaeology* 9, no. 2 (2022): 106–115. <https://doi.org/10.14795/j.v9i2>.

Hastorf, Christine A. *The Social Archaeology of Food: Thinking about Eating from Prehistory to the Present*. Cambridge: Cambridge University Press, 2016.

Bogaard, Amy. *Neolithic Farming in Central Europe*. London: Routledge, 2004.

Twiss, Katheryn C. *The Archaeology of Food: Identity, Politics, and Ideology in the Prehistoric and Historic Past*. Cambridge: Cambridge University Press, 2019.

Van der Veen, Marijke. *Consumption, Trade and Innovation: Exploring the Botanical Remains from the Roman and Medieval Worlds*. Oxford: Oxbow Books, 2014.

Leitch, Victoria. *Archaeology of Food and Foodways in the Ancient Mediterranean*. London: Routledge, 2020.

Fuller, Dorian Q., și Robin Stevens. "Between Domestication and Civilization: The Role of Food in Ancient Societies." *World Archaeology* 52, no. 4 (2020): 501–520.

* temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Se vor prezenta argumente concrete specifice, nu aspecte general valabile, în favoarea motivării necesității/utilității disciplinei pentru un viitor specialist în domeniul profesional aferent programului de studiu.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cantitatea și calitatea de cunoștințe însușite	conversația; expunerea liberă	50%
10.5 Seminar/laborator	-Cantitatea și calitatea de cunoștințe însușite -Frecvența	Participarea activă, proiect de seminar	50%
10.6 Standard minim de performanță: Capacitatea de a identifica și interpreta sursele arheologice legate de alimentație și de a aplica metode interdisciplinare de analiză.			

Data completării
29.09.2025

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

01.10.2025

Prof. univ. dr. Dumitran Daniel

Anexă la Fișa disciplinei (facultativă)

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			
10.5 Seminar/laborator			
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	Examen	Lucrare scrisă	
10.5 Seminar/laborator	Referate, eseuri, proiecte etc.	Prezentare la seminar	
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	

*Formulare orientativă

**Dacă disciplina are prevăzute ore de laborator trebuie prevăzute modalitățile de recuperare a acestora.