

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din București
1.2. Facultatea	Facultatea de istorie
1.3. Departamentul	Istoria Românilor și a Sud-Estului European
1.4. Domeniul de studii	Istorie
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii	Societate, stat, război în secolele 18-20

### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Orașul și modernitatea						
2.2. Titularul activităților de curs	Simion Câlția						
2.3. Titularul activităților de seminar	Simion Câlția						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DS-DOB

### 3. Timpul total estimat

3.1. Număr de ore pe săptămână	3	3.2. Din care Curs	1	3.3. Seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	30	3.5. Din care Curs	10	3.6. Seminar/laborator	20
<b>Distribuția fondului de timp</b>					<b>Ore</b>
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					18
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/ laborator, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					-
Examinări					14
Alte activități					-
<b>3.7. Total ore de studiu individual</b>					<b>77</b>
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>					<b>107</b>
<b>3.9. Număr de credite</b>					<b>8</b>

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	nu
4.2. de competențe	nu

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	sală cu smarttable sau proiector + computer
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	sală cu smarttable sau proiector + computer

## 6. Competențe specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	Stabilirea faptelor și reconstituirea evoluțiilor istorice pe baza informațiilor din izvoarele istorice edite, specifice ariei de specialitate a programului de master Producerea de noi cunoștințe istorice pe baza cunoașterii adâncite a unei epoci și probleme istorice complexe, specifice ariei de specializare a programului de master
<b>Competențe transversale</b>	Îndeplinirea la termen, riguroasă și responsabilă, în condiții de eficiență și eficacitate, a sarcinilor profesionale, cu respectarea principiilor eticii activității științifice și a normelor deontologice specifice acestora Identificarea și utilizarea unor metode și tehnici eficiente de învățare; conștientizarea motivațiilor extrinseci și intrinseci ale învățării continue.

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

<b>7.1. Obiectivul general al disciplinei</b>	Cursul își propune să le prezinte studenților rolul de motor pe care cerea urbană de alimente l-a jucat în modernizare: catalizator al revoluției industriale, dar și al revoluției franceze, stimul pentru nașterea birocrăției, dar și pentru îmbunătățirea tehnicilor agricole sau a metodelor de analiză chimică.
<b>7.2. Obiectivele specifice</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cunoașterea rolului jucat de legile și regulamentele urbane ca factor de soluționare a problemelor și de organizare a vieții urbane.</li> <li>❖ Deprinderea metodelor de analiza a documentelor istorice, însușirea capacității de a efectua un studiu critic al unei surse istorice.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

<b>8.1. Curs</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
Prezentare generală și discuție teoretică și metodologică.	Prelegere și discuții,	
Rolul civilizator al Primărilor: ruptura secolului al 19-lea.	Prelegere și discuții,	
Practici, atitudini, comportamente: rolul regulamentelor urbane în transformarea oamenilor în „cetățeni civilizați”.	Prelegere și discuții,	
Alimentația ca vector al modernității în spațiul urban	Prelegere și discuții,	
Aprovizionarea capitalelor: preocupare politică de prim ordin a marilor imperii. Studiu de caz pe Parisul secolelor 17-20.	Prelegere și discuții,	
Pâinea în durată lungă: aliment esențial al orașului medieval și premodern și preocupare centrală a conducerii urbane.	Prelegere și discuții,	
Înlocuirea penuriei cu igiena ca principală preocupare: evoluția reglementărilor privind pâinea de la revoluția industrială până la al doilea război mondial.	Prelegere și discuții,	

Carnea ca pericol: evoluția concepțiilor bacteriologice, medicale și igienice și impactul lor asupra administrației urbane și a comerțului cu carne.	Prelegere și discuții,	
Diversificarea alimentației omului modern. Studiu de caz: apariția și difuzarea ciocolatei în societate.	Prelegere și discuții,	
Gheața și frigul: un auxiliar alimentar pe drumul modernizării: de la utilizare empirică la gestionare industrial-științifică.	Prelegere și discuții,	
Infrastructuri și alimentație: rolul primăriilor în crearea structurilor fizice necesare unei alimentații igienice.	Prelegere și discuții,	
Știința și modernizarea alimentației urbane.	Prelegere și discuții,	
Rolul orașelor în construirea normelor alimentare existente în lumea contemporană.	Prelegere și discuții,	
Evaluare	Discutarea referatelor	
<p><b>Bibliografie</b></p> <p>Abad, Reynald, <i>Le Grand Marché. L’approvisionnement alimentaire de Paris sous l’Ancien Régime</i>, Fayard, Paris, 2002.</p> <p>Atkins, P.J.; Lummel, P.; Oddy, D.J., <i>Food and the City in Europe since 1800</i>, Ashgate 2007.</p> <p>Ardeleanu, Constantin: <i>A British Meat Cannery in Moldavia (1844–52)</i>, The Slavonic and East European Review, Vol. 90, No. 4 (October 2012), pp. 671-704</p> <p>Câlția, Simion: <i>Reglementarea igienico-sanitară a producției și a comerțului cu pâine în București la 1900</i>, în „Lumea orașului. Cercetări de istorie urbană”, Coordonator Simion Câlția, București, Editura Universității din București, 2013, p. 289-311.</p> <p>Câlția, Simion: <i>Rolul municipalității în introducerea gheții artificiale în București (1902-1910)</i>, în „Historia Urbana”, tomul XXVIII, 2020, p. 171–190.</p> <p>Câlția, Simion: <i>The role of the city administration in modernizing meat trade (Bucharest, 1879-1938)</i>, Analele Universității București, seria Istorie, Anul LXIII, 1/2014, p. 27-44.</p> <p>Dupre, Ruth: <i>If It's Yellow, It Must be Butter. Margarine Regulation in North America Since 1886</i>, JEH, Vol. 59, No. 2. (Jun., 1999), pp. 353-371</p> <p>Kaplan, Steven L., <i>Le Pain maudit. Retour sur la France des années oubliées 1945-1958</i>, Fayard, Paris, 2008.</p> <p>McGrayne, Sharon Bertsch: <i>Prometheans in the Lab. Chemistry and the Making of the Modern World</i>, McGraw-Hill 2001</p> <p>Scholliers, P.; Eeckhout, P.V., <i>Hearing the Consumer, the Laboratory, the Public, and the Construction of Food Safety in Brussels (1840S - 1910S)</i>, Journal of Social History, Summer 2011.</p> <p>Rees, Jonathan: <i>Refrigeration Nation. A History of Ice, Appliances, and Enterprise in America</i>, (Studies in Industry and Society), Johns Hopkins UP, 2014</p> <p>Walsh, Margaret: <i>The Rise of the Midwestern Meat Packing Industry</i>, University Press of Kentucky, 2014</p>		
<b>Seminar</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
Prezentare generală și discuție teoretică și metodologică.	Întrebări și discuții,	

Rolul civilizator al Primăriilor: ruptura secolului al 19-lea.	Întrebări și discuții,	
Practici, atitudini, comportamente: rolul regulamentelor urbane în transformarea oamenilor în „cetățeni civilizați”.	Întrebări și discuții,	
Alimentația ca vector al modernității în spațiul urban	Întrebări și discuții,	
Aprovizionarea capitalelor: preocupare politică de prim ordin a marilor imperii. Studiu de caz pe Parisul secolelor 17-20.	Întrebări și discuții,	
Pâinea în durată lungă: aliment esențial al orașului medieval și premodern și preocupare centrală a conducerii urbane.	Întrebări și discuții,	
Înlocuirea penuriei cu igiena ca principală preocupare: evoluția reglementărilor privind pâinea de la revoluția industrială până la al doilea război mondial.	Întrebări și discuții,	
Carnea ca pericol: evoluția concepțiilor bacteriologice, medicale și igienice și impactul lor asupra administrației urbane și a comerțului cu carne.	Întrebări și discuții,	
Diversificarea alimentației omului modern. Studiu de caz: apariția și difuzarea ciocolatei în societate.	Întrebări și discuții,	
Gheața și frigul: un auxiliar alimentar pe drumul modernizării: de la utilizare empirică la gestionare industrial-științifică.	Întrebări și discuții,	
Infrastructuri și alimentație: rolul primăriilor în crearea structurilor fizice necesare unei alimentații igienice.	Întrebări și discuții,	
Știința și modernizarea alimentației urbane.	Întrebări și discuții,	
Rolul orașelor în construirea normelor alimentare existente în lumea contemporană.	Întrebări și discuții,	
Evaluare	Discutarea referatelor	

### **Bibliografie**

\*\*\* *Congrès international de la boulangerie tenu à Paris au Palais du Trocadéro du 28 juin au 2 juillet 1889. Procès-verbaux sommaires.* Exposition universelle internationale de 1889

Heinrich Böell Foundation: *Meat Atlas*, 2014

Câlția, Simion: *Regulamentele și alte acte normative ale municipalității bucureștene referitoare la piețe și hale (1870–1914)*, în „Historia Urbana”, tomul XXXI, 2023, p. 35–61.

Câlția, Simion: *Practici științifice și norme sanitare în regulamentele Laboratorului comunal chimico-bacteriologic al Bucureștiului*, în *Analele Științifice ale Universității „Alexandru Ioan Cuza” din Iași*, (serie nouă), Istorie, LXIX (2023), p. 157-168.

Lee, Jenny: *The market hall revisited. Cultures of consumption in urban food*, Linköping University, 2009

Longstreth, Richard *The Drive-In, the Supermarket, and the Transformation of Commercial Space in Los Angeles, 1914-1941*, MIT Press, 2000

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

Studentii vor dobândii cunoștințele de bază, tematice și terminologice, precum și metodele de cercetare care să le permită după absolvire să se integreze într-o echipă dintr-o instituție de cercetare sau muzeală din domeniul istoriei.

**10. Evaluare**

<b>Tip de activitate</b>	<b>10.1. Criterii de evaluare</b>	<b>10.2. Metode de evaluare</b>	<b>10.3. Pondere din nota finală</b>
<b>10.4. Curs</b>	Cunoașterea tematicii și metodelor de cercetare predate la curs	Elaborarea unui material scris, în care să analizeze un document de epocă.	90%
<b>10.5. Seminar/ Laborator</b>	participare activă la discuții		10%
<b>Standard minim de performanță</b>	cunoștințe bazice privind tematica disciplinei; stăpânirea terminologiei specifice, însușirea metodelor de analiză istorică		

**Data Completării**  
23.01.2025

**Semnătura titularului de curs**  
*Simion Câlția*

**Semnătura titularului de seminar**  
*Simion Câlția*

**Data avizării în departament**

...

**Semnătura Directorului de Departament**

...