



Nr. _____ din _____

Formular USAMV–CN-0701010216**FIȘA DISCIPLINEI****1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Știința alimentului
1.4. Domeniul de studii	Ingenieria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Licență
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole (TPPA)
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Etică și integritate academică							
2.2. Titularul activităților de curs	SL. Dr. Ing. Lucian Cuibus							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect								
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	continua	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²	DC
							Obligativitate ³	DO

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	1	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	0
3.4. Total ore din planul de învățământ/	14	din care: 3.5. curs	14	3.6. seminar/laborator	0
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
3.4.3. Pregătire seminar/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
3.4.4. Tutoriala					2
3.4.5. Examinări					2
3.4.6. Alte activități					2
3.7. Total ore studiu individual					36
3.8. Total ore pe semestru					50
3.9. Numărul de credite ⁴					2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la cultură generală și științifică fundamentală

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Cursul este interactiv studenții pot adresa întrebări referitoare la conținutul expunerii. Studenții vor avea în timp util înaintea cursului materialele bibliografice și sinteza cursului, pentru a participa activ la desfășurarea discuțiilor despre temele propuse. Disciplina universitară impune respectarea orei de începere și terminare a cursului. Nu sunt admise alte activități pe durata prelegerii. Note de curs: Prezentare curs în format pptx: Titularul cursului Suport logistic: videoprojector și prezentări PowerPoint.
--------------------------------	---



	Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Note de laborator/seminar: Locul de desfășurare: sala de laborator/stațiunea/partenerul din mediul privat Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen

6. Competențe specifice acumulate

C C I I E t e I ț e I I C f e s i C I z l e	
C I E t e I ț e I I C f e s i C I z l e	<p>CT1 Lucreaza în echipe</p> <p>Aplicarea strategiilor de perseverența, rigurozitate, eficiența și responsabilitate în munca, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentară.</p> <p>Competența de a înțelege necesitatea unui comportament etic în cadrul activităților didactice, de cercetare științifică specifice ingineriei alimentare, precum și implementarea sa în viața academică, socială și profesională.</p>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Însușirea de către studenți într-un mod adecvat a conceptelor și normelor specifice eticii și integrității academice pentru aplicarea lor în dezvoltarea
--	--



	unei cariere profesionale caracterizată de competență și probitate morală. Lucrează cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-si partea lui în serviciul întregului.
7.2. Obiectivele specifice	Capacitatea studentilor de a înțelege necesitatea unui comportament etic, asumarea valorilor etice, însușirea și aplicarea acestora, precum și dobândirea competenței de a realiza cercetări și studii științifice prin respectarea normelor etice.

8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore -14	Metode de predare	Observații
Obiectul și problematica eticii și deontologiei academice specifice Ingineriei alimentare	Prelegere	2 prelegeri
Fundamentele eticii, abordări interdisciplinare. Codificarea eticii. Codul etic al USAMV Cluj.	Prelegere	1 prelegere
Principiile etice ale cercetării științifice. Metode și tehnici de cercetare științifică la nivel de licență	Prelegere	1 prelegere
Responsabilitate socială și deontologie academică.	Prelegere	1 prelegere
Proprietatea intelectuală. Problematika drepturilor de autor.	Prelegere	1 prelegere
Plagiatul și alte forme de lipsă de integritate academică în contextul activității de cercetare la nivel de licență.	Prelegere	1 prelegere

8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore –		
	Ex.Studiul Ex. Recunoasterea	Ex. lucrari laborator
<p>Bibliografie Obligatorie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Note de curs 2. Bibliografie Obligatorie: Legea 206/2004 privind buna conduită în cercetarea științifică, dezvoltarea tehnologică și inovare, http://www.lib.ugal.ro/Legislatie/legislatie_resurse_umane/Legea_206_27_mai_2004.pdf 3. Legea 8/1996 a drepturilor de autor și drepturilor conexe, http://www.orda.ro/fisiere/2015/Legislatie/Lege_8_1996_ultima_modificare_9%20nov_2015.pdf 4. Oficiul European pentru Drepturi de Autor, https://www.eucopyright.com/ro/ce-este-proprietatea-intelectuala 5. Sercan Emilia, Deontologie academică, Ghid practice http://www.ftcub.ro/doctorat/Ghid-Practic-Deontologie-Academica.pdf 6. Codul de etiă și deontologie universitară al USAMV Cluj-Napoca, http://www.usamvcluj.ro/index.php/codul-de-etica 		
<p>Bibliografie Facultativă:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manualul european privind etica în cercetare elaborat de Comisia Europeană, https://ec.europa.eu/research/science_society/document_library/pdf_06/textbook-on-ethics-report_en.pdf 2. Singer, P. (2006), <i>Tratat de Etică</i>, București: Editura Polirom. 3. Constantinescu, Mihaela Mureșan, Valentin. (2013). <i>Instituționalizarea eticii -mecanisme și instrumente</i>; Editura Universității din București, București; 		

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.

10. Evaluare







Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Cunoașterea obiectului și problematicei eticii și deontologiei academice și profesionale, a metodelor și tehnicilor de cercetare științifică, precum și principalele probleme etice care vizează activitatea științifică.	Realizarea unui portofoliu cu identificarea și descrierea rolurilor profesionale de la nivelul unei echipe subordonate. Verificare pe parcurs	100%
10.5. Seminar/Laborator			
10.6. Standard minim de performanță			
Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs			
Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen			
Stăpânirea informației științifice transmisă prin prelegeri la nivel acceptabil			

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licență/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licența se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementara).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativa).

⁴ Un credit este echivalent cu 25 ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării 06.09.2024	Titular curs Sl.Dr. Lucian Cuibus 	Titular lucrari laborator/seminarii Sl.Dr. Lucian Cuibus 
	Coordonator disciplină Sl.Dr. Lucian Cuibus 	
Data avizării în departament 12.09.2023	Director de departament Prof. Dr. Ramona Suharoschi	
Data avizării în Consiliul 27.09.2023	Decan Prof. Dr. Elena Mudura	