

Nr. _____ din _____
disciplinei

Formular USAMV–CN-0702030217

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	Ingineria 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	Etica în industria alimentară							
2.2. Titularul activităților de curs	SL. dr. Lucian Cuibus							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	SL. dr. Lucian Cuibus							
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	V	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	2	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	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					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					4
3.4.3. Pregătire seminar/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					4
3.4.4. Tutoriala					1
3.4.5. Examinări					2
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	22				
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 tehnologia informației, etică și integritate academică.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Note de curs: Prezentare curs în format pptx: Titularul cursului Suport logistic: videoproiector și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
--------------------------------	--



	Conexiune Internet necesară accesării platformei, suport media curs. În cazul activității didactice desfășurate on-line se adaptează metodele de predare.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Note de laborator/seminar: Etică în industria alimentară 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 Sală de seminar. În cazul activității didactice desfășurate on-line se adaptează metodele de predare

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1</p> <p>Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.</p> <p>Dezvoltarea capacității de abordare multidisciplinară (biologie, filosofie, antropologie, inginerie alimentară etc.) a aspectelor bioetice rezultate din aplicațiile biotehnologice;</p>
Competențe transversale	<p>CT1</p> <p>Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență 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>Abordare critică a unor studii de caz privind tematica abordată;</p> <p>Clarificarea și analizarea propriilor opinii etice și bioetice în legătură cu aplicațiile biotehnologiei în bioindustrie, medicină, agricultură, mediu, pe baza principiilor bioetice și a analizei risc-beneficiu.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Utilizarea noțiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice. 2) Dezvoltarea capacităților de a utiliza informația primită în cadrul altor discipline 3) Capacitatea de a lucra în echipă 4) Utilizarea terminologiei de specialitate în diverse contexte 5) Respectarea principiilor de etică profesională <p>Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență 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>

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea studenților cu conceptele fundamentale privind metodele și principiile care ghidează cercetările din domeniul biotehnologiilor alimentare. Realizarea unui proiect de extensie care ghidează cercetările din domeniul biotehnologiilor alimentare
7.2. Obiectivele specifice	Problematizarea aspectelor conflictuale ale progresului științific și tehnologiilor de vârf în raport cu valorile etice consacrate



	Sensibilizarea viitorilor specialiști spre respectarea regulilor comunicării comerciale, legale sau de autoreglementare
--	---

8. Conținuturi

8.1. CURS 14 ore	Metode de predare	Observații
<i>Elemente de etica clasică și modernă ; origini, problematică și definiții</i>	Prelegere	2
<i>Modele etice diverse și chestiuni de meta-etică</i> Cognitivismul și non-cognitivismul: legea lui Hume Etica descriptivă și modelul sociobiologist Modelul subiectivist sau liberal-radical Modelul pragmatico-utilitarist Modelul personalist	Prelegere	2
<i>Natural vs. Artificial</i> Etnobotanica. Produse alimentare îmbunătățite Alimente modificate genetic	Prelegere	2
<i>Formarea gândirii bioetice și metodologia cercetării în biosecuritate</i> Istoric privind evoluția problematicii și a conceptelor	Prelegere	2
<i>Bioetica în biotehnologie</i> - economie, biotehnologie și bioetică; bioetica și tehnicile moderne ale biotehnologiei; organismele modificate genetic - riscuri vs beneficii reale sau potențiale ale utilizării acestora în bioindustrie, agricultură, zootehnie și mediu; Etica cercetării	Prelegere	2
<i>Biopirateria. Bioprospetarea. Biodiplomatia</i> Studii de caz	Prelegere	2
<i>Elemente de etica clasică și modernă; origini, problematică și definiții</i>	Prelegere	2

8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 14		
	Ex.Studiul Ex. Recunoasterea	Ex. lucrari laborator
Introducere și prezentarea obiectului Bioeticii vs. Etica. Prezentarea temelor pentru eseu Resurse de informare. Baze de date. Organisme și organizații profesionale Relațiile dintre etica, bioetica, politica și economie.	Expunere, explicație, demonstrație, studiu de caz	2
Etica și biotehnologiile alimentare	Discuții interactive	1
Etica în cercetarea agro-alimentară	Discuții interactive	1
Etica și alimentele modificate genetic	Discuții interactive	1
Siguranță alimentară	Discuții interactive	1
Suveranitate alimentară	Discuții interactive	1
Slow Food vs Fast food	Discuții interactive	1
Fair Trade	Discuții interactive	1
Producerea hranei locale organice	Discuții interactive	1
Seminar tematic la propunerea studenților (eseu stabilit în prima întâlnire).	Discuții interactive	2
Analiza și discutarea problemelor de etică din industria alimentară		2
<i>Bibliografie Obligatorie:</i>		
1. Corina Cătană, suport de curs disponibil pe platforma e-learning		



2. Catana Corina, 2012 Bioetica. BioArt (spre publicare)
3. Ion Copoeru, 2007, Societatea românească post-totalitară: resemnificarea autonomiei individuale și a practicilor morale în profesii (with Nicoleta Szabo), in : Ion Copoeru, Nicoleta Szabo (coord.), *Dileme morale și autonomie în contextul democratizării și al integrării europene [Moral Dilemmas and Autonomy in the Context of Democratization and of the Access to EU]*, Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca, pp. 15-25.
4. Ion Copoeru, 2007, *Despre anonimitate. Încercare de explicare ontologic-fenomenologică a teoriei blagiene a Marelui Anonim*, in : Meridian Blaga II, CCS, Cluj-Napoca, 2002, p. 47-53.
5. Fraslin J.M., 2007, *Bioethics in life and environmental sciences*, Brumar, Timisoara, România;
6. Glenn, McGee, 2003, *Pragmatic Bioethics Basic Bioethics*, MIT Press;

Jamieson D., 2002, *Morality's Progress. Essays on Humans, Other Animals, and the Rest of Nature*. Oxford, Oxford University Press.

Bibliografie Facultativă:

<http://bioethics.od.nih.gov>;

* [Bio-Science Law Review](#)

* [Ethical Theory and Moral Practice: An International Forum](#)

* http://ec.europa.eu/european_group_ethics/index_en.htm;

* REVISTA ROMANA DE BIOETICA <http://www.bioetica.ro>.

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din țară și din străinătate.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Să înțeleagă evoluția conceptelor bioetice oglindite în reglementările naționale și internaționale specifice domeniului biotehnologiilor; Să identifice cerințele legislative și limitele reglementărilor actuale; Să dezvolte abilități specifice ca formatori de opinie în problematica bioeticii și biotehnologiei;	Verificare pe parcurs (2)	80%
10.5. Seminar/Laborator	Dezvoltarea gândirii critice.	Referat / proiect	20%
10.6. Standard minim de performanță Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar Prezența 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen Minim nota 5. Stapanirea informației științifice transmisă prin prelegeri la nivel acceptabil și realizarea unui eseu. Obținerea notei de trecere la verificările pe parcurs este condiție de promovabilitate.			

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

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

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

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

Data completării	Titular curs	Titular lucrări laborator/seminarii
06.09.2024	Sl.Dr. Lucian Cuibus	Sl.Dr. Lucian Cuibus







UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăștur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

		
	Coordonator disciplină SI.Dr. Lucian Cuibus 	
Data avizării în departament 12.09.2024	Director de departament Prof. Dr. Ramona Suharoschi 	
Data avizării în Consiliul Facultății 27.09.2024	Decan Prof. Dr. Elena Mudura 