

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> din Galați
1.2 Facultatea / Departamentul	Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Catedra	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	<i>Ingineria produselor alimentare</i>
1.5 Ciclu de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Bioetică						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Liliana MIHALCEA						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf. dr. ing. Liliana MIHALCEA						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Op

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					44
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					35
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					-
Tutoriat					5
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual		86			
3.9 Total ore pe semestru		100			
3.10 Numărul de credite		4			

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Cunoștințe de specialitate privind tehnologia și știința alimentelor; Cunoștințe generale privind etica și deontologia.
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Capacitatea de sistematiza informații pe o anumită temă.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> Laptop, videoproiector, ecran de proiectie Platforma Microsoft Teams
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Laptop, videoproiector, ecran de proiectie Platforma Microsoft Teams

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1 Utilizarea și conducerea tehnologiilor avansate în industria alimentară.</p> <p>C5 Proiectarea și promovarea de produse alimentare și aplicare de strategii în domeniul alimentației.</p>
--------------------------------	---

Competențe transversale	<p>CT1 Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice.</p> <p>CT2 Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat.</p> <p>CT3 Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.</p>
--------------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Dezvoltarea eticii profesionale și responsabilizarea morală a viitorului specialist în contextul provocărilor majore din domeniul științei alimentelor, al poluării mediului și poluării alimentelor, efectelor sărăciei și globalizării și provocările specialiștilor din domeniu.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Înțelegerea responsabilității morale profesionale majore privind siguranța alimentelor și procesării acestora, sănătatea consumatorilor Completarea pregătirii tehnice se specialitate printr-o disciplină de factură umanistă, dar care se interferează din multe puncta de vedere cu domeniul științei alimentelor.

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
1.Etica, morala și moralitatea. Etica profesională (deontologia)	prelegerea, expunerea cu utilizarea mijloacelor audio-video (videoprojector și prezentare Power-Point), explicația, conversația, problematizarea, brain-storming.	-
2.Responsabilitatea morală. Valorile morale fundamentale		
3.Principiile bioeticii		
4. Știința alimentelor și bioetica		
5. Bioetica vs. Alimentele ce le consumam.		
6. Etica profesională - codul deontologic adaptat/specific domeniului științei alimentare		
7. Responsabilitatea bioetică privind siguranța alimentelor și protecția sănătății consumatorilor.		
Bibliografie		
<ol style="list-style-type: none"> Mihalcea, L. Bioetică. Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați. Callahan, D., 1992, <i>Ethics Teaching in Higher Education</i>, Plenum Press, New York, London Korthals, M., Thompson, P., 2002, <i>Pragmatist Ethics for a Technological Culture</i>, Kluwer Acad.Public., Dordrecht, Boston, London Scripacaru, Ghe., 1998, <i>Bioetica, științele vieții și drepturile omului</i>, Ed. Polirom, Iași Peri, C, 1996, Ethical issues of the Food Technologists Profession, <i>Food Science & Technology Today</i>, 10 (2), p. 66 Mihalcea L. 2021. Bioetica. Note de curs. Marijan Jošt, Križevci, Thomas S. Cox. 2000. Food Production and Bioethics, <i>Sociologija sela</i>, 38 3/4 (149/150): 419-429 Michiel Korthals. 2006. Ethics of Food Production and Consumption, DOI:10.1533/9781845692506.5.624 Claire Davis, Jessica Fanzo 2019. An Overview of Ethical Issues in Food, Water, and Nutrition in Public Health, <i>The Oxford Handbook of Public Health Ethics</i>, 1-8. Swanson J.C. 2008. Bioethics—Livestock and Poultry: The Ethics of Food Animal Production, Processing, and Marketing, <i>The Ethical Aspects of Regulating Production</i>, 373-379. https://www.foodethicscouncil.org 		

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

- Disciplina promovează relații principale de colaborare în echipele de lucru, stimulează inițiativa, creativitatea precum și a calitatilor manageriale;
- Disciplina valorifică optim și creativ potențialul propriu fiecărui student în activitățile științifice din cadrul orelor de lucrări practice;
- Disciplina stimulează implicarea în cercetarea științifică, în promovarea inovațiilor științifice, stimulează angajarea în relații de parteneriat cu alte persoane/instituții și participarea la propria dezvoltare profesională

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Participare	Evaluare formativă (interacțiune în timpul cursului)	20%
	Înșuirea cunoștințelor	Evaluare sumativă (examen scris și oral)	80%
10.5 Seminar/laborator	-	-	-
	-	-	-
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Sa aiba prezența la minim 20% din orele de curs; • Sa răspundă la minim 50% din cerințele de la examen. 			

Data completării

10.02.2022

Semnătura titularului de curs,
Conf.dr.ing. Liliana Mihalcea

Data avizării în departament

25.09.2022

Semnătura directorului de departament

Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU

Data aprobării în Consiliul Facultății¹

HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului¹

Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHIRM

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești