



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior/	Universitatea Națională de Știință și Tehnologie POLITEHNICA din București/
1.2 Facultatea	Facultatea de Inginerie Chimică și Biotehnologii
1.3 Departamentul	Chimie Organică „Costin Nenitescu”
1.4 Domeniul de studii universitare	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Programul de studii universitare	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
1.6 Ciclul de studii universitare	Licență
1.7 Limba de predare	Română
1.8 Locația geografică de desfășurare a studiilor	București

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei/ Course title (ro) (en)	Etica în industria alimentară Ethic in Food Industry						
2.2 Titularul/ii activităților de curs	Șl.dr.ing. Zăbavă Bianca - Ștefania						
2.3 Titularul/ii activităților de seminar / laborator/proiect	Șl.dr.ing. Zăbavă Bianca - Ștefania						
2.4 Anul de studiu	4	2.5 Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7 Statutul disciplinei	Op ¹
2.8 Categoria formativă	S ²		2.9 Codul disciplinei	UPB.11.S.07.Op.008			

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	Din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator/proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	Din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator/proiect	28
Distribuția fondului de timp:					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate/ Pregătire seminarii/ laboratoare/proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					52
Tutorat					2
Examinări					4
Alte activități (dacă există):					x
3.7 Total ore studiu individual	58				

¹ Obligatorie/ Opțională/ Facultativă – Se va completa conform planului de învățământ.

² Fundamentală/ de specializare/ complementară – Se va completa conform planului de învățământ.



3.8 Total ore pe semestru	100 ³
3.9 Numărul de credite/	4 ⁴

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de rezultate ale învățării	-

5. Condiții necesare pentru desfășurarea optimă a activităților didactice (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Cursul se va desfășura într-o sală dotată cu videoproiector și computer.
5.2 de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	Seminarul se va desfășura într-o sală dotată cu videoproiector

6. Obiectiv general *Obiectivul principal al acestui curs vizează instruirea și dezvoltarea unor abilități specifice referitoare la normele generale de etică în activitatea producției produselor alimentare pentru studenții din domeniul ingineriei produselor alimentare. Cursul va cuprinde atât o componentă teoretică în care vor fi prezentată legislația în vigoare referitoare la normele de etică din activitatea producției, procesare dar și de cercetare dezvoltare, abateri, sancțiuni etc dar se va axa pe expunerea și dezbaterrea unor cazuri reale în care au fost identificate abateri de la etică.*

7. Rezultatele învățării

Cunoștințe/	Enumeră cele mai importante etape care au marcat dezvoltarea domeniului etică. Explică noțiuni de etică. Recunoaște legislația în domeniul industriei alimentare. Răspunde la întrebări Compară noțiuni
Abilități/	Selectează și grupează informații relevante în etică în industria alimentară. Formulează puncte de vedere în studiile de caz prezentate la seminarul de etică în industria alimentară Interpretează adecvat relații de cauzalitate. Identifică soluții și propune planuri de rezolvare/proiecte. Formulează puncte de vedere cu privire la etică în industria alimentară. Anticipează etapele/modurile de rezolvare pentru cazurile de etică prezentate la seminar.

³ Se va calcula ținând cont că se acordă un credit pentru volumul de muncă care îi revine unui student cu frecvență la zi pentru a echivala 25 de ore de pregătire pentru dobândirea rezultatelor învățării.

⁴ Se va completa conform planului de învățământ.



Responsabilitate și autonomie/	• Selectează surse bibliografice potrivite pentru etica în industria alimentară și le analizează. • Respectă principiile de etică academică, citând corect sursele bibliografice utilizate. • Demonstrează receptivitate pentru contexte noi de învățare. • Manifestă colaborare cu ceilalți colegi și cadre didactice în desfășurarea activităților didactice în paneluri de etica în industria alimentară. • Demonstrează autonomie în organizarea situației/contextului de învățare sau a situației problemă de rezolvat. • Promovează/contribuie prin soluții noi, aferente domeniului de specialitate etică. • Conștientizează valoarea contribuției sale în domeniul ingineriei la identificarea de soluții viabile/sustenabile care să rezolve probleme din viața socială și economică (responsabilitate socială). • Aplică principii de etică/deontologie profesională în analiza impactului tehnologic al soluțiilor propuse în domeniul de specialitate etică în industria alimentară • Demonstrează abilități de management al situațiilor din viața reală (gestionarea timpului colaborare vs. conflict).
--------------------------------	--

8. Metode de predare

În activitatea de predare vor fi utilizate prelegeri, în baza unor prezentări Power Point sau diferite filmulețe care vor fi puse la dispoziția studenților. Fiecare curs va debuta cu recapitularea capitolelor deja parcurse, cu accent asupra noțiunilor parcurse la ultimul curs.

Prezentările utilizează imagini și scheme, astfel încât informațiile prezentate să fie ușor de înțeles și asimilat.

Această disciplină acoperă informații și activități practice menite să-i sprijine pe studenți în eforturile de învățare și de dezvoltare a unor relații optime de colaborare și comunicare într-un climat favorabil învățării prin descoperire.

Se va avea în vedere exersarea abilităților de ascultare activă și de comunicare asertivă, precum și a mecanismelor de construcție a feedback-ului, ca modalități de reglare comportamentală în situații diverse și de adaptare a demersului pedagogic la nevoile de învățare ale studenților.

Se va exersa abilitatea de lucru în echipă pentru rezolvarea diferitelor sarcini de învățare.

9. Conținuturi

CURS		
Capitolul	Conținutul	Nr. ore
I	Introducere. Noțiuni generale. Definiții. Elemente de etica clasică și modernă, origini și problematică	2
II	Cognitivismul și non-cognitivismul: legea lui Hume Etica descriptivă și modelul sociobiologist Modelul subiectivist sau liberal-radical Modelul pragmatico-utilitarist Modelul personalist	2



III	Formarea gândirii bioetice și metodologia cercetării în biosecuritate Istoric privind evoluția problematicei și a conceptelor	2
IV	Bioetica în biotehnologie și tehnicile moderne ale biotehnologiei; organismele modificate genetic - riscuri versus beneficii reale sau potențiale ale utilizării acestora în bioindustrie; Etica cercetării	2
V	Biopirateria. Bioprospectarea. Biodiplomatia Studii de caz	4
VI	Elemente de etica clasică și modernă;	2
Total:		14
Bibliografie: 1. <i>Recomandăm ca pe prima poziție să se menționeze cursul în format electronic din Moodle. Nume și prenume titular de disciplină, denumirea disciplinei, suport de curs electronic, link-ul cursului din Moodle</i> 2. <i><u>Food Ethics: The Basics</u>, Ronald Sndler, 2014</i> 3.		

SEMINAR		
Nr. crt.	Conținutul	Nr. ore
1.	Introducere și prezentarea obiectului Bioeticii vs. Etica.	2
2.	Resurse de informare. Baze de date. Organisme și organizații profesionale	4
3.	Etica și biotehnologiile alimentare	4
4.	Etica în cercetarea agro-alimentară	4
5.	Siguranță alimentară	4
6.	Analiza și discutarea problemelor de etica din industria alimentară	6
7.	Relațiile dintre etica, bioetica, politica și economie.	4
Total:		28
Bibliografie: 1. <i>Suport curs Etica în industria alimentară, https://curs.upb.ro</i> 2. <i>Food Ethics: the Basics, Ronald Sndler, 2014</i>		

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;	<i>Teme de casa</i>	40%
		Teste	40%



Universitatea Națională de Știință și Tehnologie
POLITEHNICA București



Facultatea de Inginerie Chimică și Biotehnologii

10.5			
Seminar/laborator/proiect	Dezvoltarea gândirii critice.	Referat științific	20%
10.6 Condiții de promovare			
• Efectuarea laboratorului • Prezența obligatorie la examen • Obținerea a 50 de puncte din totalul de 100			

Data completării
18.06.2025

Titular de curs

Șl.dr.ing. Zăbavă Bianca - Ștefania

Titular(ii) de aplicații

Șl.dr.ing. Zăbavă Bianca - Ștefania

Data avizării în
departament
23.06.2025

Director de departament
Conf. dr. ing. Daniela ISTRATI

Data aprobării în
Consiliul Facultății

Decan
Prof. dr. ing. Cristina ORBECI

4.07.2025