

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025 - 2026

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Lucian Blaga din Sibiu
1.2. Facultatea	de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului (Ș.A.I.A.P.M.)
1.3. Departament	de Științe Agricole și Ingineria Produselor Alimentare (Ș.A.I.P.A.)
1.4. Domeniul de studiu	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclu de studii ¹	Master
1.6. Specializarea	ASIGURAREA CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTELOR

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Etica și integritate academică	Cod	FSAI.SAI.ACSA.M.DOB.DC.2.07		
2.2. Titular activități de curs	Prof. univ. dr. ing. Mihaela TIȚA				
2.3. Titular activități practice	-				
2.4. An de studiu ²	4	2.5. Semestrul ³	8	2.6. Tipul de evaluare ⁴	E
2.7. Regimul disciplinei ⁵	O	2.8. Categoria formativă a disciplinei ⁶	Com		

3. Timpul total estimat

3.1. Extinderea disciplinei în planul de învățământ – număr de ore pe săptămână					
3.1.a.Curs	3.1.b. Seminar	3.1.c. Laborator	3.1.d. Proiect	3.1.e Alte	Total
1					14
3.2. Extinderea disciplinei în planul de învățământ – Total ore din planul de învățământ					
3.2.a.Curs	3.2.b. Seminar	3.2.c. Laborator	3.2.d. Proiect	3.2.e Alte	Total ⁷
1					14
Distribuția fondului de timp pentru studiu individual⁸					Nr. ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30

¹ Licență / Master

² 1-4 pentru licență, 1-2 pentru master

³ 1-8 pentru licență, 1-3 pentru master

⁴ Examen, colocviu sau VP A/R – din planul de învățământ

⁵ Regim disciplină: O=Disciplină obligatorie; A=Disciplină opțională; U=Facultativă

⁶ Categoria formativă: S=Specialitate; F=Fundamentală; C=Complementară; I=Asistată integral; P=Asistată parțial; N=Neasistată

⁷ Este egal cu 14 săptămâni x numărul de ore de la punctul 3.1 (similar pentru 3.2.a.b.c.)

⁸ Liniile de mai jos se referă la studiul individual; totalul se completează la punctul 3.37.

Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	25
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	40
Tutoriat ⁹	0
Examinări ¹⁰	5
3.3. Total ore alocate studiului individual¹¹ (NOSIsem)	86
3.4. Total ore din Planul de învățământ (NOADsem)	14
3.5. Total ore pe semestru¹² (NOADsem + NOSIsem)	100
3.6. Nr ore / ECTS	25
3.7. Număr de credite¹³	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Discipline necesar a fi promovate anterior (de curriculum) ¹⁴	Disciplinele fundamentale și de specialitate
4.2. Competențe	Competențe de operare pe calculator (minimal: Word, Internet Explorer), experiență în practică de specialitate

⁹ Între 7 și 14 ore

¹⁰ Între 2 și 6 ore

¹¹ Suma valorilor de pe liniile anterioare, care se referă la studiul individual.

¹² Suma (3.5.) dintre numărul de ore de activitate didactică directă (NOAD) și numărul de ore de studiu individual (NOSI) trebuie să fie egală cu numărul de credite alocate disciplinei (punctul 3.7) x nr. ore pe credit (3.6.). De asemenea, se recomandă ca numărul orelor de studiu individual să fie cel puțin egal cu cel al orelor de pregătire universitară formată din ore didactice

¹³ Numărul de credit se calculează după formula următoare și se rotunjește la valori vecine întregi (fie prin micșorare fie prin majorare

$$\text{Nr.credite} = \text{NOCpSpD} \times \text{CC} + \text{NOApSpD} \times \text{CATOCpSdP} \times \text{CC} + \text{TOApSdP} \times \text{CA} \times 30 \text{ credite}$$

Unde:

- NOCpSpD = Număr ore curs/săptămână/disciplina pentru care se calculează creditele
- NOApSpD = Număr ore aplicații (sem./lab./pro.)/săptămână/disciplina pentru care se calculează creditele
- TOCpSdP = Număr total ore curs/săptămână din plan
- TOApSdP = Număr total ore aplicații (sem./lab./pro.)/săptămână din plan
- C_C/C_A = Coeficienți curs/aplicații calculate conform tabelului

Coeficienți

Curs

Aplicații (S/L/P)

Licență

2

1

Master

2,5

1,5

Licență lb. străină

2,5

1,25

¹⁴ Se menționează disciplinele obligatoriu a fi promovate anterior sau echivalente

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. De desfășurare a cursului ¹⁵	Logistica specifică prezentărilor ppt și care să asigure cadrul necesar discuțiilor și dezbaterilor
5.2. De desfășurare a activităților practice (lab/sem/pr/aplic) ¹⁶	Participare activă, Lectura tematicii propusă la curs Elaborarea și susținerea lucrărilor planificate

6. Competențe specifice acumulate¹⁷

Număr de credite alocat disciplinei ¹⁸		4	Repartizare credite pe competențe ¹⁹
6.1. Competențe profesionale	CP1	-	-
6.2. Competențe transversale	CT1	Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, 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 alimentar.	4

7. Rezultate ale învățării²⁰

Numărul de credite alocat disciplinei: 4				
Rezultatele învățării				Repartizare credite pe rezultatele învățării
Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	
Rî 1	Studentul ia decizii bazate pe principii ale eticii și integrității academice	Studentul/absolventul conștientizează nevoia aplicării principiilor eticii înainte de a efectua calcule specifice conform metodelor de analiză sau înainte de a evalua calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială	Studentul/absolventul gestionează principiile eticii care se aplică proceselor de producție în vederea obținerii de produse și servicii sigure pentru consumatori	Responsabilitate crescută față de obținerea de produse de calitate superioară consumatorilor, mediul înconjurător și mediul de producție 4 credite

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

8.1. Obiectivul general	Familiarizarea studenților cu problemele, conceptele și aspectele privind etica și integritatea academică și profesională
-------------------------	---

¹⁵ Tablă, videoproiector, flipchart, materiale didactice specifice, platforme on-line etc.

¹⁶ Tehnică de calcul, pachete software, standuri experimentale, platforme on-line etc.

¹⁷ Competențele din Grilele aferente descrierii programului de studii, adaptate la specificul disciplinei

¹⁸ Din planul de învățământ

¹⁹ Creditele alocate disciplinei se distribuie pe competențe profesionale și transversale în funcție de specificul disciplinei

²⁰ Rezultatele învățării se vor menționa în funcție de standardele specifice ale Comisiilor de specialitate ARACIS (<https://www.aracis.ro/ghiduri/>)

8.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> - Cunoașterea istoricului dezvoltării principiilor, valorilor și conceptelor eticii și deontologiei profesionale pentru asigurarea înțelegerii depline a contextului dezvoltării profesionale curente - Înțelegerea rolului eticii inclusiv pentru dezvoltarea personală, socială și profesională - Clarificarea unor aspecte vizând comportamentul etic
----------------------------	--

9. Conținuturi

9.1. Curs ²¹		Metode de predare ²²	Nr. ore
Curs 1	Introducere în etica și integritatea academică. Importanța integrității academice în mediul academic.	Prelegere, conversația euristică, dezbateră, studiul de caz	2
Curs 2	Drepturile și responsabilitățile academice ale studenților.	Prelegere, conversația euristică, dezbateră, studiul de caz	2
Curs 3	Integritatea studentescă	Prelegere, conversația euristică, dezbateră, studiul de caz	2
Curs 4	Proprietatea intelectuală: drepturile de autor, brevet de invenție, marca înregistrată. – 4 ore	Prelegere, conversația euristică, dezbateră, studiul de caz	2
Curs 5	Cercetarea științifică și standardele acesteia în legislația românească	Prelegere, conversația euristică, dezbateră, studiul de caz	2
Curs 6	Conduita etică în cercetare. Fabricarea și falsificarea datelor de cercetare	Prelegere, conversația euristică, dezbateră, studiul de caz	2
Curs 7	Consecințe și sancțiuni ale lipsei de onestitate academică prevăzute de legislația românească	Prelegere, conversația euristică, dezbateră, studiul de caz	2
Total ore curs:			14

9.2. Activități practice

Activități practice (8.2.a. Seminar ²³ / 8.2.b. Laborator ²⁴ / 8.2.c. Proiect ²⁵)	Metode de predare	Nr. ore
Act. 1.		
Act. 2.		
Total ore seminar/laborator		

10. Bibliografie

10.1.Referințe bibliografice recomandate	Notițe de curs, 2025
	Ștefan Elena Emilia, Etică și integritate academică: curs universitar, Editura Pro Universitaria, București, 2018
	Emanuel Socaciu, Constantin Vică, Emilian Mihailov, Toni Gibeau, Valentin Mureșan, Mihaela Constantinescu. Etică și integritate academică. Editura Universității din București, 2018

²¹ Titluri de capitole și paragrafe

²² Expunere, prelegere, prezentare la tablă a problematicii studiate, utilizare videoproiector, discuții cu studenții (pentru fiecare capitol, dacă este cazul)

²³ Discuții, dezbateri, prezentare și/sau analiză de lucrări, rezolvare de exerciții și probleme

²⁴ Demonstrație practică, exercițiu, experiment

²⁵ Studiu de caz, demonstrație, exercițiu, analiza erorilor etc.

	Elena Emilia STEFAN, Metodologia elaborării lucrărilor științifice, Editura Pro Universitaria 2022
10.2.Referințe bibliografice suplimentare	Aristotel, Etica Nicomahică
	Confucius, Analectele
	Theophrastus, Metafizica
	Sfetcu, Nicolae, "Etica în pandemie", DOI: 10.13140/RG.2.2.28443.69929, https://www.telework.ro/ro/etica-in-pandemie/

11. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului²⁶

- Dezvoltarea capacității de înțelegere și cunoaștere a principiilor ce guvernează elita academică
- Corectitudinea și acuratețea aplicării principiilor eticii pentru folosirea adecvată a conceptelor specifice mediului academic și celor profesionale în domeniu.

12. Evaluare

Tip activitate	11.1 Criterii de evaluare	11.2 Metode de evaluare		11.3 Pondere din nota finală	Obs. ²⁷ 7
11.4a Examen / Colocviu	• Cunoștințe teoretice și practice însușite (cantitatea, corectitudinea, acuratețea)	Teste pe parcurs ²⁸ :	%	50 % (minim 5)	
		Teme de casă:	%		
		Alte activități ²⁹ :	%		
		Evaluare finală:	50 % (min. 5)		
11.5 Standard minim de performanță ³⁰ Standard minim de performanță: 50% rezultat după însumarea punctajelor ponderate					

Fișa disciplinei cuprinde componente adaptate persoanelor cu CES (persoane cu dizabilități și persoane cu potențial înalt), în funcție de tipul și gradul acestora, la nivelul tuturor elementelor curriculare (competențe, obiective, conținuturi, metode de predare, evaluare alternativă), pentru a asigura șanse echitabile în pregătirea academică a tuturor studenților, acordând atenție sporită nevoilor individuale de învățare.

Data completării: | 2 | _ | 0 | / | 0 | _ | 9 | / | 2 | _ | 0 | _ | 2 | _ | 5 |

Data avizării în Departament: | 2 | _ | 2 | / | 0 | _ | 9 | / | 2 | _ | 0 | _ | 2 | _ | 5 |

	Grad didactic, titlul, prenume, numele	Semnătura
Titular disciplină	Prof. univ. dr. ing. Mihaela TIȚA	

²⁶ Legătura cu alte discipline, utilitatea disciplinei pe piața muncii

²⁷ CPE – condiționează participarea la examen; nCPE – nu condiționează participarea la examen; CEF - condiționează evaluarea finală; N/A – nu se aplică

²⁸ Se va preciza numărul de teste și săptămânile în care vor fi susținute.

²⁹ Cercuri științifice, concursuri profesionale etc.

³⁰ Se particularizează la specificul disciplinei standardul minim de performanță din grila de competențe a programului de studii, dacă este cazul.

Responsabil program de studii	Prof. dr. Simona Oancea	
Director Departament	Șef lucrări dr.ing. Ciprian CĂPĂȚÂNĂ	