

МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ
МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ

ОДОБРЯВАМ

ДИРЕКТОР:

/Доц. д-р/Н. Трайкова, дм/



За учебната 2017/2018 г.

ПРОГРАМА

ПО

ЕТИКА ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА

за придобиване на образователно-квалификационна степен „професионален
бакалавър”

по специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните”
и професионална квалификация „Инструктор по хранене и безопасност на
храните”

МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ , МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ- ПЛОВДИВ
Адрес: Пловдив, ул."Братя Бъкстон "120
Тел/ факс:

Пловдив, 2017 г.

АНОТАЦИЯ:

„Етика по хранителната верига“ е хуманитарен учебен курс от бакалавърската програма на специалността „инструктор по хранене“. Дисциплината разглежда етичната проблематика, възникваща в различни етапи от производството до потреблението на хранителните продукти. В лекционния курс са представени основните теории и принципи на един от най-новите клонове на приложната етика - хранителната етика. Специално внимание се отделя на тематични направления като: благосъстояние и хуманно отношение към третираните животни в хранителната верига, социално-етични измерения на съвременните биотехнологии в хранителната индустрия, корпоративна социалната отговорност в нейната многопластовост – добри производствени практики, зачитане на потребителските права и опазване на околната среда. Предлаганите знания развиват способността за етична чувствителност и морална аргументация при осмисляне на специфичните проблеми по хранителната верига, допринасят за изграждане на етична компетентност и формиране на професионалния морал на бъдещите инструктори по хранене.

ОСНОВНИ ЦЕЛИ:

Придобиване на компетентност по проблемите на етиката по хранителната верига, усвояване на етични правила и развиване на умения за морална аргументация при справяне с дилеми в реалната професионална дейност на специалистите по хранене и безопасност на храните.

ОСНОВНИ ЗАДАЧИ:

За постигане на основната цел на обучението по дисциплината, студентите следва:

1. Да придобият **знания за:**
 - базовите понятия морал и етика, професионални ценности и професионален морал
 - предмета и сферите на проявление на етиката по хранителната верига като част от професионалната етика
 - основните принципи и правила в хранителната етика и как те се балансират в практиката
 - съдържанието на трите концепции, употребяващи се в дефиницията за благосъстоянието на третираните животни в хранителната верига
 - правата и информирания избор на потребителите в контекста на хранителната етика
 - моралните предизвикателства на съвременната наука (генно инженерство, клониране и нанотехнологии) в хранителната индустрия
 - конкуриращите се етични подходи и стратегии за спечелване потребителското доверие
 - прагматичния аспект на идеята за социално-отговорен бизнес и ролята на добрите производствени практики като морален регулатор на пазара на храни

2. Да сформират и усвоят практически **умения за:**
- морална ориентация и разпознаване на етичните проблемите, възникващи в отделните етапи на хранителната верига и касаещи всички участници в нея
 - морално разсъждение, морална оценка и морална аргументация по специфичните теми на хранителната етика
 - прилагане на етичните принципи и правила при възникване на морални дилеми в професионалната дейност

ФОРМИ НА ПРЕПОДАВАНЕ: ЛЕКЦИИ, СЕМИНАРИ, ПРАКТИЧЕСКИ УПРАЖНЕНИЯ

Основен метод на обучение е **лекционното изложение**, базирано на мултимедиен и интерактивен подход. В рамките на практическите занятия - провеждане на **етични дискусии, анализ на казуси, анализ на документи** и самостоятелна подготовка на студентите чрез **изготвяне на презентации по предварително зададена тема с етична проблематика.**

Преподаването позволява гъвкавост чрез включването на допълнителни модули, които са свързани с основния учебен план на курса, както и използването на специфични източници, прилагани в обучението по биоетика (дискусия на **видеофилми и рекламни клипчета** в рамките на семинарните занятия).

ОЦЕНЯВАНЕ НА ЗНАНИЯТА:

Текущ контрол - осъществява се в хода на семестъра и позволява да бъде оценена индивидуалната включеност и етичната чувствителност на студентите към разглежданите теми в учебния план, отчитайки проявената активност в етичните дискусии, атрактивността и моралната аргументация при представянето на презентациите.

Заключителен контрол - провежда се след завършване на курса, в рамките на изпитните сесии и включва решаване на тест (с отворени и затворени въпроси) и писмена практическа задача – изготвяне на етична матрица по актуален проблем от хранителната етика.

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ ПО СЕМЕСТРИ

Семестър	Всичко часове	Часове седмично	От тях :	
			лекции	упражнения
I	30	2/15 седмици/	20	10
Общо :	30		20	10

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ

ПЪРВИ СЕМЕСТЪР - ЛЕКЦИИ

№	ТЕМА	часове
1	ЕТИКАТА КАТО НАУКА. Морал и етика – изходни понятия. Възникване и развитие на етиката като наука. Връзка на етиката с другите науки - приложна етика.	1
2	ПРОФЕСИОНАЛНА ЕТИКА НА ИНСТРУКТОРА ПО ХРАНЕНЕ. Професионалната етика като приложна етика – същност. Професионално самосъзнание и професионален морал. Професия и професионална общност. Професията като услуга. Етични аспекти на професионализма. Професионални етични кодекси.	1
3	ХРАНИТЕЛНА ЕТИКА (Food Ethics). Хранителна етика – същност и мотиви за нейното обособяване като научна дисциплина. Основни философски теории, принципи и правила в хранителната етика. Етична матрица на В. Мерхам (практико-приложни аспекти). Храненето като рисков фактор. Моралната страна на връзката хранене - здраве. “Добри” и “Лоши” храни от гледна точка на етичната теория.	4
4	БИОЕТИЧЕН ПОДХОД КЪМ ТРЕТИРАНИТЕ ЖИВОТНИ В ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА. Животните като хранителен източник. Благополучие на животните в хранителната верига – дефиниция. Значение на трите компонента: наука, етика и право в теорията за благосъстоянието на животните. „Права” на животните. Основни концепции и примери за благополучието на третираните животни. Клонирането на селскостопански животни от гледна точка хуманното отношение. Животни - клонинги в хранителната верига – перспективи, икономически ползи и морален риск.	2
5	ПРИЛОЖЕНИЕ НА СЪВРЕМЕННИ ТЕХНОЛОГИИ В ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ. Биотехнологии в хранителната индустрия - генно инженерство, генномодифицирани организми (ГМО) и трансгенни продукти. Морални аргументи “за” и “против” приложението на новите технологии. Рекомбинантни ДНК- технологии в животновъдния и аграрния сектор - социални и етични измерения. Нанотехнологии в производството на храни и здравен риск.	4
6	ОТГОВОРНОСТТА КЪМ ПОТРЕБИТЕЛЯ. Особената отговорност към потребителя в хранителната индустрия. Понятието потребителизъм и права на потребителя. Етични стратегии в отношенията с клиента като потребител на хранителни стоки. Етика на рекламата при храните и хранителните добавки - рискови целиви аудитории. Етични изисквания при етикетирането на храните.	4
7	КОРПОРАТИВНА СОЦИАЛНА ОТГОВОРНОСТ (КСО). Хранителната индустрия като бизнес – етика на бизнеса. Нелоялни търговски практики. Устойчиво производство на храни и потреблението им. Добрите производствени практики като морален регулатор на пазара. КСО - съвременното разбиране за социално отговорен бизнес - определение и базови понятия. Пирамида на КСО. Прагматичен аспект на КСО в хранителния бизнес: социално-етични инициативи (по примери на водещи компании в хранителната индустрия).	4

ПЪРВИ СЕМЕСТЪР - УПРАЖНЕНИЯ

1	<p>Етичен семинар № 1</p> <p>Храненето като рисков фактор. “Вредна” храна – морална трактовка на понятието. Дискусия, включваща етична оценка чрез матрицата на Мералм по темите:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Здравословното хранене в ерата на Fast Foods ◦ Добавки в храните (адитивс). Нерегламентирани добавки и здравен риск ◦ Хранителни добавки (суплементи) и здравен риск 	2
2	<p>Етичен семинар № 2</p> <p>Биоетичния подход и хуманното отношение към третираните животни в хранителната верига. Дискусия, включваща етична оценка чрез матрицата на Мералм по темите:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Морални аргументи „за” и „против” вегетарианството ◦ Продукти от клонирани животни в хранителната верига ◦ Благополучие на аква културите, отглеждани със стопанска цел. 	2
3	<p>Етичен семинар № 3</p> <p>Съвременни технологии в хранителната индустрия. Дискусия, включваща етична оценка по темите чрез матрицата на Мералм:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Генно инженерство, ГМО, трансгенни продукти и здравен риск ◦ Нанотехнологии в хранителните продукти 	2
4	<p>Етичен семинар № 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Реклама на хранителни продукти, насочена към детската аудитория и бременните жени – възможност за манипулация и етичен риск. ◦ Правото на информационен избор, етикетирването на храните и отговорността към потребителя. 	2
5	<p>Етичен семинар № 5</p> <p>Етичен кодекс на служителите в БАБХ – критичен анализ на документа с открояване на заложените ценности и нормативно поведение на професионалистите в областта на безопасността на храните.</p>	2

Общо 10 часа

ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:**Теоретични знания**

След завършване на курса студентите познават: основните етични категории, философските теории, проблемната област и сферите на проявление на хранителната етика; прагматичния аспект на идеята за корпоративната социална отговорност и социално-етичните измерения на модерните

биотехнологии в хранителната индустрия. Разбират различните концепции, заложиени в идеята за благосъстоянието и хуманното отношение към животните в хранителната верига.

Практически умения

След завършване на курса студентите добиват морална ориентация за проблемите в отделните етапи на хранителната верига и успешно ги разпознават като етични; разграничават баланса на интереси между различните участници в хранителната верига; могат да разсъждават и дават морална оценка на специфичните теми в областта на хранителната етика; успешно прилагат етичните принципи и правила при решаване на морални дилеми в професионалната дейност.

К О Н С П Е К Т ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН ИЗПИТ:

1. Морал и етика – същност. Обособяване и развитие на етиката като наука. Връзка на етиката с другите науки. Приложна етика.
2. Професионалната етика като приложна етика – същност. Професионално самосъзнание и професионален морал.
3. Професия и професионална общност. Професията като услуга. Етични аспекти на професионализма. Професионални етични кодекси.
4. Хранителна етика (Food Ethics) – същност и мотиви за нейното обособяване като научна дисциплина. Етика и хранителна верига.
5. Основни философски теории и принципи в хранителната етика. Етична матрица на В. Мерхам.
6. Храненето като рисков фактор. Моралната страна на връзката хранене - здраве. “Добри” и “Лоши” храни от гледна точка на етичната теория.
7. Животните като хранителен източник. Благополучие на животните в хранителната верига – дефиниция. Значение на трите компонента: наука, етика и право в теорията за благосъстоянието на животните.
8. „Права” на животните. Основни концепции и примери за благополучието на третираните животни.
9. Клонирането на селскостопански животни от гледна точка хуманното отношение. Животни - клонинги в хранителната верига – перспективи, икономически ползи и морален риск.
10. Съвременни биотехнологии в хранителната индустрия: генно инженерство, генномодифицирани организми (ГМО) и трансгенни продукти. Морални аргументи “за” и “против” приложението на ГМ – технологии в производството на храни.
11. Приложение на рекомбинантни ДНК - технологии в животновъдния и аграрния сектор - социални и етични измерения.
12. Нанотехнологии в хранителната индустрия и здравен риск.
13. Отговорността към потребителя. Понятието потребителизъм и права на потребителя. Етични стратегии в отношенията с клиента като потребител на хранителни стоки.
14. Етика на рекламата при храните и хранителните добавки. Рискови целеви аудитории.
15. Етични изисквания при етикетирането на храните.

16. Хранителната индустрия като бизнес – етика на бизнеса. Нелоялни търговски практики. Устойчиво производство на храни и потреблението им. Добрите производствени практики като морален регулатор на пазара.
17. Корпоративна социална отговорност в хранителната индустрия – определение, базови понятия. Пирамида на КСО. Видове социално-етични инициативи за КСО в хранителния бизнес.

ЛИТЕРАТУРА :

1. Александрова – Янкуловска С., Биоетика, МУ- Плевен, 2010
2. Александрова – Янкуловска С., Компендиум по бизнес етика, изд. център МУ-Плевен, 2014
3. Конструкция на лекционен курс по биоетика и бизнес етика с практическа част, под редакцията на доц. М.Льочкова, изд. МУ-Пловдив, 2016
4. Сотирова Д., Бизнес етика, изд. НБУ, София, 2009
5. Clark P., Ritson Chr., Practical Ethics for Food professionals: ethics in research, education and the workplace, Wiley – Blackwell Press, 1998
6. Gottwald F., H. Ingensiep, M.Meinhardt, Food Ethics, Springer, 2010
7. Mepham B., Food Ethics, Routledge, New York, 1996

Полезни World Wide Web Links

BSB, Български център по биоетика, <http://www.bio-ethics.net/>
 European commission, <http://ec.europa.eu/>
http://ec.europa.eu/agriculture/organic/index_bg.htm
http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/index_en.htm
http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-trust/index_en.htm
http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-trust/animal-welfare/index_en.htm
 Food Ethic Council, <http://www.foodethicscouncil.org/>
 Animal Ethics, <http://www.animal-ethics.org/>