

**FIŞA DISCIPLINEI**  
**INDUSTRIA OSPITALITĂȚII**

**1. Date despre program**

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „OVIDIUS” DIN CONSTANȚA				
1.2 Facultatea	Facultatea de Științe Economice				
1.3 Departamentul	ECONOMIE GENERALĂ				
1.4 Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor				
1.5 Ciclul de studii	Masterat				
1.6 Programul de studii	Administrarea Afacerilor în Turism, Comerț, Servicii				
1.7 Anul universitar	2021-2022				

**2. Date despre disciplină**

2.1 Denumirea disciplinei	Industria ospitalității				
2.2 Cod disciplină	MAATCS1207				
2.3 Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Ionel Marian				
2.4 Titularul activităților aplicative	Conf. univ. dr. Ionel Marian				
2.5 Anul de studii	I	2.6 Semestrul	2	2.7 Tipul de evaluare	Ex 2.8 Regimul disciplinei */** DI

\* DF – disciplină fundamentală, DD – disciplină în domeniu, DS – disciplină de specialitate, DC – disciplină complementară, DAP – disciplină de aprofundare, DSI – disciplină de sinteză, DCA – disciplină de cunoștere avansată

\*\* DI – disciplină impusă; DO – disciplină opțională

**3. Timpul total estimat (ore pe semestru alocate disciplinei)**

3.1 Număr de ore activități directe pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 aplicații***	1
3.4 Total ore activități directe pe semestru	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 aplicații	14
3.7 Total ore de studiu individual					108
<i>Distribuția fondului de timp</i>					[ore]
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					36
Tutorial					
Examinări					2
Alte activități					0
3.8 Total ore pe semestru		150			
3.9 Numărul de credite		6			

\*\*\* S - seminar; L - laborator; P - proiect

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	-
5.2. de desfășurare a laboratorului /proiectului	-

## 6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cunoașterea conceptelor fundamentale din industria ospitalității</li> <li>• cunoașterea și înțelegerea fenomenelor și a factorilor care influențează industria ospitalității</li> <li>• recunoașterea și aplicarea corecta a tuturor tipurilor de cunoștinte din industria ospitalității</li> <li>• utilizarea instrumentelor de lucru care se regăsesc în industria ospitalității</li> <li>• capacitatea de a comunica și de a lua decizii eficiente în vederea asigurării succesului în industria ospitalității</li> <li>• capacitatea de efectuare a unor studii de fezabilitate si de analiză diagnostic specific acestei industrii</li> <li>• abilitatea de a rezolva diferitele probleme legate de industria ospitalității;</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• respectarea și dezvoltarea valorilor și eticii profesionale pe baza respectului față de mediul natural, economic și socio-cultural;</li> <li>• capacitatea de asimilare a noilor cunoștințe în vederea dezvoltării personale și profesionale;</li> <li>• dezvoltarea și aplicarea unor idei de afaceri bazate pe responsabilitate socială și față de mediu;</li> <li>• Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei</li> </ul>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cunoașterea, înțelegerea și utilizarea conceptelor și ideilor specifice industriei ospitalității</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dobândirea cunoștințelor specifice industriei ospitalității în vederea operării în această industrie</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Tip de realizare/Mod de realizare/Mijloace tehnice	Număr ore alocate
Industria ospitalității – delimitări conceptuale		Față în față sau în mediul online Webex	2
Serviciul și produsul hotelier			3
Tipologia unităților ospitaliere specializate.			3
Operațiuni care se desfășoară la nivelul unităților ospitaliere			3
Industria cazării – componentă fundamentală a industriei ospitalității			3
Serviciile de restaurație – parte integrantă a ospitalității			2
Serviciile de agrement și importanța lor în industria ospitalității			2

Strategii de comercializare a produselor hoteliere și a altor produse din industria ospitalității			2
Internaționalizarea în industria ospitalității. Factori care determină schimbări în această industrie			3
Industria ospitalității și dezvoltarea durabilă			2
Ospitalitatea în România și importanța sa în atragerea fluxurilor turistice			3

**Bibliografie**

- [1]. Ene, C.: Cartea ospitalității, Editura THR-CG, București, 2004;
- [2]. Ionel M.: Industria ospitalității, Note de curs, 2021;
- [3]. Lupu, N.: Hotelul-economie și management, Ed. a VI-a, Ed. C.H. Beck, București, 2010;
- [4]. Lupu, N.: Strategia de concentrare a întreprinderilor de turism, Ed. Economica, Bucuresti, 2003.

8.2 Aplicații (seminar/laborator/proiect)	Metode de predare	Tip de realizare/ Mod de realizare/Mijloace tehnice	Număr ore alocate
Structurile de primire turistică și clasificarea acestora		Față în față sau în mediul online: Instruire online /	2
Forme de exploatație hotelieră. Lanțurile hoteliere și lanțurile de restaurație		Învățare online prin activități colaborative în grup coordonată de cadru didactic /	2
Aspecte manageriale în industria ospitalității			2
Cercetarea pieței ospitalității			2
Industria croazierelor și importanța ei în ospitalitate- hotelurile plutitoare			2
Analiza diagnostic specifică industriei hoteliere			2
Contracte utilizate în industria ospitalității			2

**Bibliografie**

[1]. Idem Bibliografie curs

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

--

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
----------------	---------------------------	-------------------------	------------------------------

10.4 Curs	- însușirea conceptelor, teoriilor, a metodelor și instrumentelor de analiză; - capacitatea de a sintetiza și analiza corect informațiile; - frecvența la cursuri.	Examen oral - Susținere Proiect de cercetare + întrebări în strânsă corelație cu tematica cursului Față în față sau în mediul online	70%
10.5 Aplicații	prezența la seminarii și participarea activă la acestea; - creativitatea și originalitatea discuțiilor și a studiilor de caz; - acuratețea intervențiilor în rezolvarea studiilor de caz; - calitatea documentării și interpretării temelor abordate; - interesul pentru studiu individual;	Observația sistematică, studii de caz, teste, proiecte	30%
<b>10.6 Standard minim de performanță</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minim nota 5 la examenul scris</li> </ul>			

Data completării,

11.10.2021

Titular activităților de curs,  
Nume/Prenume  
Conf.univ. dr. Ionel Marian

Titular aplicații,  
Nume/Prenume  
Conf.univ. dr. Ionel Marian

\_\_\_\_\_

Semnătura

Data avizării în Departament,

18.10.2021

Director de Departament,  
Nume/Prenume  
Conf.univ. dr. Cosma Sorinel

\_\_\_\_\_

Semnătura

**FIŞA DISCIPLINEI**  
**POLITICI SI STRATEGII IN TURISMUL MONDIAL**

**1. Date despre program**

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „OVIDIUS” DIN CONSTANȚA				
1.2 Facultatea	Stiințe Economice				
1.3 Departamentul	Economie Generală				
1.4 Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor				
1.5 Ciclul de studii	Masterat				
1.6 Programul de studii	Administrarea Afacerilor in Comert, Turism, Servicii (AATCS)				
1.7 Anul universitar	<b>2021-2022</b>				

**2. Date despredisciplină**

2.1 Denumirea disciplinei	Politici si strategii in turismul mondial				
2.2 Cod disciplină	MAATCS1208				
2.3 Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr. Jugănu Ion-Dănuț				
2.4 Titularul activităților aplicative	Conf.univ.dr. Jugănu Ion-Dănuț				
2.5 Anul de studii	I	2.6 Semestrul	2	2.7 Tipul de evaluare	Ex 2.8 Regimul disciplinei */** DI

\* DF – disciplină fundamentală, DD – disciplină în domeniu, DS – disciplină de specialitate, DC – disciplină complementară, DAP – disciplină de aprofundare, DSI – disciplină de sinteză, DCA – disciplină de cunoaștere avansată

\*\* DI – disciplină impusă; DO – disciplină optională

**3. Timpul total estimat**

3.1 Număr de ore activități directe pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 aplicații***	1
3.4 Total ore activități directe pe semestru	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 aplicații	14
3.7 Total ore de studiu individual					<b>108</b>
<i>Distribuția fondului de timp</i>					[ore]
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					42
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminare / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					32
Tutorial					2
Examinări					2
Alte activități					
3.8 Total ore pe semestru		<i>3.4. + 3.7 SAU (nr.credite x 25 ore) 150</i>			
3.9 Numărul de credite		<b>6</b>			

\*\*\* S - seminar; L - laborator; P - proiect

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1 de curriculum	Cunoștințe de micro și macroeconomie (axate pe cerere, oferă, pret, concurență), cunoasterea aparatului statistic-matematic utilizat în economie, elementele de bază ale economiei turismului, managementului, ale teoriei de marketing, cunoștințe de IT
-------------------	---

4.2 de competențe	Capacitatea de a selecta si combina cunostintele de la disciplinele studiate anterior, pentru a le aplica in lucrarile practice
-------------------	---

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	Dotare cu CP/laptop,conexiune internet sau Dotarea cu video-proiector, laptop ,whiteboard
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului / proiectului*	Dotare cu CP/laptop,conexiune internet sau Dotarea cu video-proiector, laptop,flip-chart,whiteboard

\*Se alege tipul de aplicatie aferent disciplinei

**6. Competențele specifice acumulate**

Competențe profesionale	Dobandirea , intelegerea si utilizarea terminologiei de specialitate privind politicile si strategiile unei organizatii. Abilitatea de a organiza si desfasura demersul de planificare strategica la nivelul unei firmei din domeniul turismului. Capacitatea de a efectua analize ale pozitionarii pe piata, a unei intreprinderi din turism, axate pe politicile de produs, pret, distributie, promovare,cercetarea pietei si a concurentei, cercetarea comportamentului de cumparare si de consum. Abilitatea de a interpreta obiectivele strategice si tipul de strategie adevarat unei intreprinderi de turism, aflata intr-o situatie data, pe piata.
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asumarea rolului de manager cu probleme de strategie, respectiv de marketing, in cadrul unei organizatii din turism.</li> <li>• Capacitatea de a intelege orientarea strategica a unei firme de turism, in conditiile unei piete aflata in continua schimbare si incertitudine, precum si de a formula cele mai adecvate masuri de adaptare a firmei la conditiile pietei.</li> <li>• Dezvoltarea capacitatii de lucru in echipa si abilitatii de comunicare orala si scrisa</li> <li>• Dezvoltarea initiativei si spiritului antreprenorial</li> <li>• Respectarea si dezvoltarea valorilor si eticii profesionale</li> </ul>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoasterea aprofundata a varietatii politicilor si strategiilor utilize in turismul mondial, in vederea identificarii si aplicarii acestora in practica</li> </ul>
---------------------------------------	--

7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dobandirea, de catre studenti, a capacitatii de a intelege si analiza orientarea strategica a unei intreprinderi de turism</li> <li>Insusirea notiunilor si cunostintelor de specialitate privind politicile si strategiile utilizate in turism, pe plan mondial</li> <li>Utilizarea cunostintelor de specialitate, a aparatului conceptual si metodologic, pentru elaborarea de proiecte/programe privind politice/strategiile pe care sa le adopte o organizatie din turism</li> </ul>
---------------------------	---

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Mod de realizare și mijloace tehnice	Număr ore alocate
Principalele notiuni si definitii utilizate in turismul international			2
Fluxurile turistice internationale			2
Cererea si oferta turistica mondiala			2
Tendinte ale turismului mondial si european			2
Notiunile de politica si strategie			2
Politici macroeconomice in turism			2
Rolul, mijloacele si limitele interventiei statului in economie ;Sectorul public si politicile in turism	Prelegere; debateri	Predare în direct prin video-conferință	2
Rolul si functiile statului in politica turistica.	Lucrul cu suportul de curs	Instruire online / Platformă informatică de video-conferință	2
Politicele si strategiile unei organizatii din turism.	Instruire asistata de calculator	Zoom	2
Tipologia strategiilor firmei din turism.			2
Politicele turismului international in tarile membre OCDE si UE			2
Politicele turistice in diferite tari ale lumii			2
Politici si strategii ale UE privind dezvoltarea durabila ; Dezvoltarea durabila a turismului			2
Turismul si mediul inconjurator ; teritoriul si turismul. Politicile privind dezvoltarea teritoriala a turismului.			2
Politici si strategii de marketing in turism			2

**Bibliografie**

- [1]. Juganaru, I.-D., Politici si strategii in turismul mondial, Editura Expert, Bucuresti, 2007
- [2]. Juganaru, I-D, Politici si strategii in turismul mondial, Note de curs, 2021
- [3]. Jugănaru I.D. – *Managementul restructurării turismului românesc de litoral*, Teză de doctorat, ASE București, 2004
- [4]. Cristureanu, Cristiana, Strategii si tranzactii in turismul international, Editura C.H. Beck, Bucuresti, 2006
- [5]. Cristureanu, Cristiana, Economia si politica turismului international, Editura Abeona, Bucuresti, 1992
- [6]. Minciuc, Rodica, Economia turismului, editia a III-a, revazuta si adaugata, Ed. Uranus, Bucuresti, 2005
- [7]. Nedelea, Alexandru, Politici de marketing in turism, Editura Economică, Bucuresti, 2003
- [8]. Rojanschi V.; Bran F. – *Politici și strategii de mediu*, Ed. Economică, București 2002
- [9]. Vellas, Francois, Economie et Politique du Tourisme international, 2-eme editions, Economica, Paris, 2007
- [10]. OECD, OECD Tourism Trends and Policies. 2020 <https://www.oecd-ilibrary.org/docserver/6b47b985-en.pdf?expires=1633860253&id=id&accname=guest&checksum=7A79755E3F6CE33619C513738328AB58>
- [11]. Powers Tom, Barrows Clayton W., *Introduction to management in the hospitality industry*, 8<sup>th</sup> ed., Editura John Wiley & Sons, Hoboken, New Jersey (SUA), 2004

World Tourism Organisation, UNWTO Tourism Highlights, 2020 Edition, UNWTO, Madrid, DOI: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284422456>

<b>8.2 Aplicații (seminar/laborator/proiect)*</b> *Se alege tipul de aplicatie aferent disciplinei	<b>Metode de predare</b>	<b>Mod de realizare și mijloace tehnice</b>	<b>Număr ore alocate</b>
Explicarea notiunilor si definitiilor de baza utilizate in turismul international	Dezbateri, studii de caz, prezentare proiecte	Instruire online / Platformă informatică de videoconferință/ Platformă de învățare colaborativă online Zoom Învățare online prin activități colaborative în grup	1
Indicatorii de masurare a circulatiei turistice- formule de calcul, surse informatii			2
Indicatorii de masurare a cererii si ai ofertei turistice in turismul mondial			1
Dezbaterea principalelor tendinte in turismul mondial si european-studii de caz			1
Studii de caz privind politici si strategii in turism, utilizate in diferite tari ale lumii			2
Studii de caz privind tipologia politicilor si strategiilor organizatiilor din turism			2
Politici privind dezvoltarea durabila a turismului; forme ale turismului durabil			1
Exemple privind aplicarea turismului durabil in turism- eticheta ecologica in hoteluri si plajele Blue Flag			1
Tipologia strategiilor de marketing in turism			1
Prezentarea referatelor, de catre studenti si comentarii ale colegilor lor privind continutul referatelor			2

**Bibliografie**

- [1]. Juganaru, I.-D., Politici si strategii in turismul mondial, Editura Expert, Bucuresti, 2007
- [2]. Cristureanu, Cristiana, Strategii si tranzactii in turismul international, Editura C.H. Beck, Bucuresti, 2006
- [3]. Cristureanu, Cristiana, Economia si politica turismului international, Editura Abeona, Bucuresti, 1992
- [4]. Minciuc, Rodica, Economia turismului, editia a III-a, revazuta si adaugata, Ed. Uranus, Bucuresti, 2005
- [5]. Nedelea, Alexandru, Politici de marketing in turism, Editura Economică, Bucuresti, 2003
- [6]. OECD, OECD Tourism Trends and Policies. 2020 <https://www.oecd-ilibrary.org/docserver/6b47b985-en.pdf?expires=1633860253&id=id&accname=guest&checksum=7A79755E3F6CE33619C513738328AB58>

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

Titularul cursului are intalniri periodice, frecvente, cu angajatorii si cu asociatiile patronale din turism si de afaceri, fiind direct implicat in conducerea unara dintre acestea ( Camera de Comert si Industrie Constanta), cu Asociatia de Management al Destinatiei Turistice Delta Dunarii etc, avand astfel posibilitatea sa cunoasca asteptarile intreprinzatorilor din turism privind pregatirea absolventilor de profil, in vederea adaptarii permanente a curriculei.

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Dobandirea cunostintelor minime din programa de studii	Examen oral Formula notei finale $0.3 \times Evp + 0.7 \times ex.$	70%
10.5 Aplicații	Participarea la debateri, studii de caz, rezolvarea aplicatiilor practice (referate)	Evaluare prin observare	30%
<b>10.6 Standard minim de performanță</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• minimum nota 5 obtinuta la examen</li> <li>• participare la cel putin jumatare + una din orele de curs si seminar</li> </ul>			

Data completării,

Titular activități de curs,  
Nume/Prenume/SemnăturaTitular aplicații,  
Nume/Prenume/Semnătura

11.10.2021

Conf.univ.dr. Jugănu Ion-Dănuț  
SemnăturaConf.univ.dr. Jugănu Ion-Dănuț  
Semnătura

Data avizării în Departament,

18.10.2021

Director de Departament,  
Nume/Prenume/Semnătura

Conf. univ. dr. Cosma Sorinel  
Semnătura

**FIŞA DISCIPLINEI**  
**TEHNOLOGIA RESTAURANTELOR**

**1. Date despre program**

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „OVIDIUS” DIN CONSTANȚA				
1.2 Facultatea	Științe Economice				
1.3 Departamentul	Economie Generală				
1.4 Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor				
1.5 Ciclul de studii	Masterat				
1.6 Programul de studii	Administrarea afacerilor în turism, comerț și servicii				
1.7 Anul universitar	2020-2021				

**2. Date despre disciplină**

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnologia restaurantelor				
2.2 Cod disciplină	MAATCS1209				
2.3 Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr. Condrea Elena				
2.4 Titularul activităților aplicative	Prof.univ.dr. Condrea Elena				
2.5 Anul de studii	I	2.6 Semestrul	2	2.7 Tipul de evaluare	C 2.8 Regimul disciplinei */** DI

\* DF – disciplină fundamentală, DD – disciplină în domeniu, DS – disciplină de specialitate, DC – disciplină complementară, DAP – disciplină de aprofundare, DSI – disciplină de sinteză, DCA – disciplină de cunoștere avansată

\*\* DI – disciplină impusă; DO – disciplină optională

**3. Timpul total estimat (ore pe semestru alocate disciplinei)**

3.1 Număr de ore activități directe pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 aplicații***	1 S					
3.4 Total ore activități directe pe semestru	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 aplicații	14					
3.7 Total ore de studiu individual										
<i>Distribuția fondului de timp</i>										
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe										
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren										
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri										
Tutorial										
Examinări										
Alte activități										
3.8 Total ore pe semestru	150									
3.9 Numărul de credite	6									

\*\*\* S - seminar; L - laborator; P - proiect

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1 de curriculum	Nu este cazul
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea de cunoștințe privind noțiunile generale din domeniul științei mărfurilor alimentare și nealimentare</li> <li>• Însușirea de cunoștințe privind noțiunile generale din domeniul asigurării calității produselor și serviciilor</li> </ul>

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	Sală de curs cu capacitate și dotare conform
--------------------------------	--

	standarde ARACIS
5.2. de desfășurare a laboratorului /proiectului	

## 6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific domeniului alimentației/restaurației</li> <li>Cunoașterea principiilor care stau la baza întocmirii unui meniu</li> <li>Cunoașterea principiilor care stau la baza elaborării listelor de preparate și băuturi</li> <li>Capacitatea de a organiza un eveniment ce implică acțiuni specifice domeniului restaurației</li> <li>Însușirea deprinderilor și competențelor de utilizare a cunoștințelor pentru participare la implementarea unor sisteme de calitate într-un restaurant</li> <li>Capacitatea de a analiza documentația ce însoțește un lot de mărfuri</li> <li>Capacitatea de a elabora Manualul HACCP/SMSA, respectiv a implementa Sistemul de management al siguranței alimentului într-un restaurant</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asumarea responsabilității realizării unei anumite lucrări/analize, a unui anumit proiect</li> <li>Capacitatea de a lucra în echipă</li> <li>Participarea activă la dezbatere și discuții</li> <li>Capacitatea de a învăța, de a selecta informații, de a interpreta legile/reglementările în domeniu, de a pune în practică cele învățate</li> <li>Comunicare corespunzătoare cu clienții</li> <li>Comportament adecvat față de clienți, parteneri de afaceri, colegi</li> </ul>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific domeniului restaurației</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacitatea de a organiza un eveniment ce implică acțiuni specifice domeniului restaurației</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Mod de realizare și Mijloace tehnice	Număr ore alocate
<b>Capitolul 1. Tipuri de restaurante</b> 1.1. Restaurante cu vocație comercială 1.2. Restaurante cu vocație specială			2
<b>Capitolul 2. Amenajarea tehnologică a restaurantelor</b>		Instruire online / Predare în direct prin video-conferință / Platformă informatică de video-conferință	2
<b>Capitolul 3. Echipamente din dotarea restaurantelor</b> 3.1. Echipamente pentru prelucrarea/prepararea alimentelor 3.2. Echipamente pentru păstrarea și depozitarea alimentelor 3.3. Vase și ustensile	Prelegere Discuții		2
<b>Capitolul 4. Resursele umane: cerințe, funcții și meserii, organizarea activității</b>			2
<b>Capitolul 5. Tehnologia alcăturii listelor de preparate și băuturi</b> 5.1. Noțiuni generale privind listele de preparate și băuturi 5.2. Tehnologia alcăturii listelor de preparate și băuturi			2

<b>Capitolul 6. Tehnica alcăturii meniurilor</b>			2
6.1. Principiile alcăturii meniurilor			
6.2. Tehnica alcăturii meniurilor			
<b>Capitolul 7. Pregătirea serviciilor în restaurante</b>			2
<b>Capitolul 8. Semipreparate culinare</b>			2
<b>Capitolul 9. Tehnologia preparării Gustărilor calde și reci</b>			2
<b>Capitolul 10. Tehnologia preparării Preparatelor lichide</b>			2
<b>Capitolul 11. Tehnologia preparării Preparatelor de bază</b>			2
<b>Capitolul 12. Tehnologia preparării Garniturilor</b>			2
<b>Capitolul 13. Tehnologia preparării Salatelor</b>			2
<b>Capitolul 14. Tehnologia preparării Dulciurilor de bucătărie</b>			2
<b>Bibliografie</b>	<p>[1]. Berechet, G. – <i>Cartea bucătarului profesionist</i>, Editura Imprimă, București, 2017</p> <p>[2]. Bressenay, J.B., Mazzetti Ph. – <i>Le restaurant, teorie et pratique</i>, vol. 1 et 2, Paris, 1994</p> <p>[3]. Condrea Elena – <i>Tehnologia restaurantelor</i>, note de curs, 2018</p> <p>[4]. Durussel, V. – <i>Elaboration, redaction, planification des Menus et Carte de mets</i>, Editura Școala Hotelieră din Lausanne, 1990</p> <p>[5]. Ferret, C. – <i>Savoir et techniques de restaurant</i>, vol.1 et 2, Editura BPI, 1996</p> <p>[6]. Florea, C., Nica, L., Toma, C. ș.a.: <i>Manualul directorului de restaurant</i>, Editura THR-CG, București, 2004</p> <p>[7]. Nicolescu, R. – <i>Tehnologia restaurantelor</i>, Editura INTER-REBS București, 1998</p> <p>[8]. Paraschiv, I., Iliescu, T. – <i>De la Hanul Șerban Vodă la Hotel Intercontinental</i>, Editura Sport-Turism, București, 1979</p>		

8.2 Aplicații (seminar/laborator/proiect)	Metode de predare	Mod de realizare și mijloace tehnice	Număr ore alocate
1. Tipuri de restaurante	Discuții / dezbateri	Instruire online /	2
2. Amenajarea tehnologică a restaurantelor	Studii de caz	Învățare online prin activități colaborative în grup	2
1. Echipamente din dotarea restaurantelor			2
2. Resursele umane: cerințe, funcții și meserii , organizarea activității			2
1. Tehnologia alcăturii listelor de preparate și băuturi			2
2. Tehnica alcăturii meniurilor			2
1. Pregătirea serviciilor în restaurante			2
2. Semipreparate culinare			2
1. Tehnologia preparării Gustărilor calde și reci			2
2. Tehnologia preparării Preparatelor lichide			2
1. Tehnologia preparării Preparatelor de bază			2
2. Tehnologia preparării Garniturilor			2
1. Tehnologia preparării Salatelor			2
2. Tehnologia preparării Dulciurilor de bucătărie			2

<b>Bibliografie</b>	[1]. Berechet, G. – <i>Cartea bucătarului profesionist</i> , Editura Imprimă, București, 2017 [2]. Bressenay, J.B., Mazzetti Ph. – <i>Le restaurant, teorie et pratique</i> , vol. 1 et 2, Paris, 1994 [3]. Condrea Elena – <i>Tehnologia restaurantelor</i> , note de curs, 2018 [4]. Durussel, V. – <i>Elaboration, redaction, planification des Menus et Carte de mets</i> , Editura Școala Hotelieră din Lausanne, 1990 [5]. Ferret, C. – <i>Savoir et techniques de restaurant</i> , vol.1 et 2, Editura BPI, 1996 [6]. Florea, C., Nica, L., Toma, C. și a. - <i>Manualul directorului de restaurant</i> , Editura THR-CG, București, 2004 [7]. Nicolescu, R. – <i>Tehnologia restaurantelor</i> , Editura INTER-REBS București, 1998 [8]. Paraschiv, I., Iliescu, T. – <i>De la Hanul Șerban Vodă la Hotel Intercontinental</i> , Editura Sport-Turism, București, 1979
---------------------	---

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

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Completitudinea și corectitudinea cunoștințelor acumulate</li> <li>• Capacitatea de analiză și interpretare a cunoștințelor</li> <li>• Capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate</li> <li>• Frecvența la cursuri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examen scris (test grilă)</li> </ul>	70%
10.5 Aplicații	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Completitudinea și corectitudinea cunoștințelor acumulate</li> <li>• Participarea activă la seminarii</li> <li>• Creativitatea</li> <li>• Conștiinciozitatea</li> <li>• Interesul pentru studiu individual</li> <li>• Originalitatea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observația sistematică, proiecte, studii, teste</li> </ul>	30%
<b>10.6 Standard minim de performanță</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minim nota 5 la examenul scris</li> </ul>			

Data completării,

Titular activități curs,  
Prof.univ.dr. Condrea Elena

Titular aplicații,

11.10.2021

Prof.univ.dr. Condrea Elena

Data avizării în Departament,  
18.10.2021Director de Departament,  
Conf.univ.dr. Cosma Sorinel

**FIŞA DISCIPLINEI**  
**ESTETICĂ ŞI DESIGN ÎN TURISM, COMERȚ ŞI SERVICII**

**1. Date despre program**

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „OVIDIUS” DIN CONSTANȚA					
1.2 Facultatea	Facultatea de Științe Economice					
1.3 Departamentul	Economie Generală					
1.4 Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor					
1.5 Ciclul de studii	Masterat					
1.6 Programul de studii	Administrarea Afacerilor în Turism, Comerț, Servicii					
1.7 Anul universitar	2021-2022					

**2. Date despre disciplină**

2.1 Denumirea disciplinei	Estetica și design în turism, comerț și servicii					
2.2 Cod disciplină	MAATCS1210					
2.3 Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr. Diane Paula Corina Vancea					
2.4 Titularul activităților aplicative	Prof.univ.dr. Diane Paula Corina Vancea					
2.5 Anul de studii	I	2.6 Semestrul	II	2.7 Tipul de evaluare	E	2.8 Regimul disciplinei */**
						DI

\* DF – disciplină fundamentală, DD – disciplină în domeniu, DS – disciplină de specialitate, DC – disciplină complementară, DAP – disciplină de aprofundare, DSI – disciplină de sinteză, DCA – disciplină de cunoștere avansată

\*\* DI – disciplină impusă; DO – disciplină optională

**3. Timpul total estimat**

3.1 Număr de ore activități directe pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 aplicații***	1
3.4 Total ore activități directe pe semestrul	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 aplicații	14
3.7 Total ore de studiu individual					108
<i>Distribuția fondului de timp</i>					[ore]
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					42
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					27
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					37
Tutorial					
Examinări					2
Alte activități					0
3.8 Total ore pe semestrul		150			
3.9 Numărul de credite		6			

\*\*\* S - seminar; L - laborator; P - proiect

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	• Nu este cazul
5.2. de desfășurare a seminarului	• Nu este cazul

--	--

## 6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluarea corecta a produselor din punct de vedere estetic și funcțional</li> <li>Cunoașterea proceselor de creare de noi produse</li> <li>Cunoașterea rolului designului în conceperea de noi produse</li> <li>Abordarea corectă a relației design-inovație-complexitate</li> <li>Capacitatea de a alege corect diverse opțiuni de produse noi</li> </ul>
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea metodelor specifice de creație</li> <li>Capacitatea de a lucra în echipă</li> <li>Participarea activă la dezbateri și discuții</li> </ul>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea și înțelegerea rolului designului în economie</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea și înțelegerea rolului esteticii din procesul industrial</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Mod de realizare și Mijloace tehnice	Număr ore alocate
Cap I Designul și istoria sa 1.1. Conceptul de design 1.2. Domeniile de activitate ale designului 1.3. Cronologia designului			4
Cap II Metodologia și tehniciile designului 2.1. Designul și metodologia 2.2. Factorii care influențează designul 2.3. Tehnicile designului			4
Cap III Design, inovație și competitivitate 3.1. Conjunctura economică mondială și strategia întreprinderii 3.2. Designul și inovația în strategia firmei		Instruire online / Predare în direct prin video-conferință / Platformă informatică de video-conferință	4
Cap IV Locul designului în cadrul politicii de produs a întreprinderii 4.1. Designul și optica de marketing 4.2. Integrarea designului în politica de produs a firmei	Prelegere		4
Cap V Transversalitatea designului în mixul de marketing			4
Cap VI Managementul activității de design în cadrul întreprinderii 6.1. Managementul strategic al designului 6.2. Managementul operațional al designului			4

Cap VII Experiențe de succes în managementul activității de design la nivel internațional			4
---	--	--	---

**Bibliografie**

- [1]. Borja de Mozota, B., Design&Management, Les Editions d'Organisation, Paris, 1990.
- [2]. Chaptal dde Chantehrep, Design – La stratégie du profit et du plaisir, Ed. Dunot, Paris, 1993.
- [3]. Cretu, J., Marketing-Design, Casa Editoriala Odion, Bucuresti, 1996.
- [4]. Dugger, B., Furrar, DJ., Design for economic manufacture, Watford: Engineering Industry Trening Bvard Publications, 1985.
- [5]. Lorenz, C., The design Dimension, The new competitive weapon for business, Les editions d'Organisation, Paris, 1990.
- [6]. Vancea, DPC., Valentele economice ale designului in conditiile economiei de piata, Ovidius University Press, Constanța, 2004.

8.2 Aplicații (seminar)	Metode de predare	Mod de realizare și mijloace tehnice	Număr ore alocate
1. Cronologia designului	Discuții, studii de caz	Instruire online /	1
2. Factorii care influențează designul		Învățare online prin activități colaborative în grup	1
3. Rolul activității de design și actuala conjunctură economică		coordonată de cadre didactice /	2
4. Designul și marketingul		Platforme de învățare	2
5. Designul de produs		colaborativă online	2
6. Procesul de dezvoltare de noi produse			1
7. Managementul activității de design			1
8. Experiențe de succes a activității de design			1
9. Experiențe de succes a activității de design			1
10. Experiențe de succes a activității de design			1

**Bibliografie**

- [1]. Idem bibliografie curs

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

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4. Curs	- Cunoasterea completă a noțiunilor - Evaluarea activității de design la nivelul unei firme (studii de caz)	Evaluare orala	80%
10.5. Aplicații (seminar)	- Analiza critică a experiențelor de design în cadrul firmelor	Studii de caz	20%

**10.6 Standard minim de performanță**

Cerințe minime pentru nota 5 (sau cum se acordă nota 5)

Cunoașterea elementelor teoretice cu privire la activitatea de design

Cerințe minime pentru nota 10 (sau cum se acordă nota 10)

Cunoașterea elementelor teoretice și a experiențelor practice cu privire la dezvoltarea de noi produse în cadrul companiilor

Exemple de experiențe de succes în dezvoltarea de noi produse

Managementul activității de design – teoretic și practic în cadrul unei firme

Data completării,

Titular activități de curs,  
Prof. univ.dr. Diane Paula Corina Vancea

Titular aplicații,  
Prof. univ.dr. Diane Vancea

11.10.2021

Data avizării în Departament,

Director de Departament,  
Conf.univ.dr. Cosma Sorinel

18.10.2021

**FIŞA DISCIPLINEI**  
**ECONOMIA DEZVOLTĂRII**

**1. Date despre program**

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „OVIDIUS” DIN CONSTANȚA				
1.2 Facultatea	STIINTE ECONOMICE				
1.3 Departamentul	ECONOMIE GENERALĂ				
1.4 Domeniul de studii	ADMINISTRAREA AFACERILOR				
1.5 Ciclul de studii	MASTERAT				
1.6 Programul de studii	Administrarea afacerilor în turism, comerț și servicii				
1.7 Anul universitar	2021-2022				

**2. Date despre disciplină**

2.1 Denumirea disciplinei	ECONOMIA DEZVOLTĂRII				
2.2 Cod disciplină	MAATCS1211				
2.3 Titularul activităților de curs	CONF. UNIV. DR. Cosma Sorinel				
2.4 Titularul activităților aplicative	CONF. UNIV. DR. Cosma Sorinel				
2.5 Anul de studii	I	2.6 Semestrul	2	2.7 Tipul de evaluare	ex
					2.8 Regimul disciplinei
					DI

\* DF – disciplină fundamentală, DD – disciplină în domeniu, DS – disciplină de specialitate, DC – disciplină complementară, DAP – disciplină de aprofundare, DSI – disciplină de sinteză, DCA – disciplină de cunoștere avansată

\*\* DI – disciplină impusă; DO – disciplină opțională

**3. Timpul total estimat (ore pe semestru alocate disciplinei)**

3.1 Număr de ore activități directe pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 aplicații***	1					
3.4 Total ore activități directe pe semestru	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 aplicații	14					
3.7 Total ore de studiu individual										
<i>Distribuția fondului de timp</i>										
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe										
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren										
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri										
Tutorial										
Examinări										
Alte activități										
3.8 Total ore pe semestru	150									
3.9 Numărul de credite	6									

\*\*\* S - seminar; L - laborator; P - proiect

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1 de curriculum	NU ESTE CAZUL
4.2 de competențe	NU ESTE CAZUL

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	NU ESTE CAZUL
5.2. de desfășurare a laboratorului /proiectului	NU ESTE CAZUL

**6. Competențele specifice acumulate**

<b>Competențe profesionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitatea de a înțelege și elabora modele de dezvoltare economică</li> <li>• Abilitatea de a utiliza sistemul de indicatori ai dezvoltării economică</li> <li>• Capacitatea de a formula direcții strategice în dezvoltarea economică</li> </ul>
<b>Competențe transversale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitatea de a lucra în echipă</li> <li>• Abilitatea de a comunica în cadrul unui colectiv de cercetare</li> <li>• Capacitate de inițiativă și spirit antreprenorial</li> <li>• Dezvoltarea continuă a cunoștințelor personale</li> </ul>

## 7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Înțelegerea conceptului de dezvoltare economică și a rolului acestuia în progresul economic
7.2 Obiectivele specifice	Cunoașterea sistemului de indicatori de măsurare a dezvoltării și a creșterii economice Înțelegerea mecanismelor creșterii economice Analiza și elaborarea modelelor de creștere economică Înțelegerea politicilor de dezvoltare economică Cunoașterea corelației dintre resursele umane și creșterea economică

## 8. Conținuturi

<b>8.1 Curs</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Număr ore alocate</b>
1. Introducere în economia dezvoltării		2
2. Istoria dezvoltării economice		2
3. Teoriile economice ale dezvoltării		2
4. Dezvoltarea economică în context internațional		2
5. Modele și strategii ale dezvoltării economice	Discuții	2
6. Ajustarea structurală	Sinteze tematice interactive	2
7. Statul și dezvoltarea economică	Dezbateri tematice interactive	2
8. Dezvoltare economică și mondializare	Studii de caz	2
9. Dezvoltarea durabilă	<a href="https://meetingsmea5.webex.com/meet/sorinelcosma">https://meetingsmea5.webex.com/meet/ sorinelcosma</a>	2
10. Relația creștere economică-dezvoltare economică		2
11. Populație și dezvoltare economică		2
12. Subdezvoltarea economică		2
13. Paradigma modernă a dezvoltării economice		2
14. Dezvoltarea economică în România		2

## Bibliografie

George Teșeleanu, Economia dezvoltării, Ed. Universitas, Iași, 2005  
Ailenei D., Jula D Jula N., Gârbovean A., Economia dezvoltării, Editura Viitorul Românesc, București, 1999  
Cornel Ionescu, Paradigmele dezvoltării, Ed. Economică, București, 2006  
Amartya Sen, Dezvoltarea ca libertate, Ed. Economică, București, 2004  
Paul A. Samuelson, William D. Nordhaus, Economie politică, Ed. Teora, București, 2000  
Dwight H. Perkins, Steven Radelet et David L. Lindauer, Economie du développement, De Boeck, 2008  
Douglass North, Le processus du développement économique, Editions d'Organisation, Paris, 2005  
Elsa Assidon, Les théories économiques du développement, La Découverte, Paris 2002  
Joseph E. Stiglitz, Mecanismele globalizării, Ed. Polirom, București, 2008  
Arcadie Ursul, Ion Rusandu, Arcadie Capcelea, Dezvoltare durabilă: aborduri metodologice și de operaționalizare, Ed. ÎEP Știința, Chișinău, 2009  
Vladimir Rojanschi, Florina Bran, Florian Grigore, Cuantificarea dezvoltării durabile, Ed. Economică, București, 2006  
Ion Pohoata, Filosofia economică și politica dezvoltării durabile, Ed. Economică, București, 2003  
Virginia Câmpeanu, Energia și dezvoltarea durabilă a României, Academia Română, Institutul de Economie Mondială, 2007  
National Sustainable Development Strategy of Romania, 2013-2020-2030, Bucharest 2008  
Dumitru Porojan, Cristian Iftimoae, Dezvoltare locală durabilă în contextul globalizării, Ed. IRECSON, 2008  
Paul A. Samuelson, William D. Nordhaus, Economie politică, Ed. Teora, București, 2000  
George Teșeleanu, Economia dezvoltării, Ed. Universitas, Iași, 2005  
Ailenei D., Jula D Jula N., Gârbovean A., Economia dezvoltării, Editura Viitorul Românesc, București, 1999  
Cornel Ionescu, Paradigmele dezvoltării, Ed. Economică, București, 2006

8.2 Aplicații (seminar/laborator/proiect)	Metode de predare	Număr ore alocate
1. Sisteme economice	Studii de caz	4
2. Saracia și distribuția venitului	Sinteze aplicative	4
3. Tranzitia demografica	Fata în fata sau în mediul online	2
4. Dimensiuni actuale ale comerțului internațional	<a href="https://meetingsmea5.webex.com/meet/sorinelcosma">https://meetingsmea5.webex.com/meet/sorinelcosma</a>	2
5. Planificarea dezvoltării		2

## Bibliografie

Jean Beachler, Capitalismul, Institutul European, 2001  
Fernand Braudel, Dinamica capitalismului, Ed. Corint, București, 2002  
O lecție de istorie cu Fernand Braudel, Ed. Corint, București, 2002  
Fernand Braudel, Jocurile schimbului, Ed. Meridiane, București, 1985  
Fernand Braudel, Timpul lumii, Ed. Meridiane, București, 1989  
Fernand Braudel, Structurile cotidianului, Ed. Meridiane, București, 1984  
Fernand Braudel, Mediterana și lumea mediteraneană în epoca lui Filip al II-lea, Ed. Meridiane, București, 1985  
Jean Gimpel, Revoluția industrială în Evul Mediu, Ed. Meridiane, București, 1983  
Immanuel Wallerstein, Sistemul mondial modern, Ed. Meridiane, București, 1983  
Michael Albert, Capitalism contra capitalism, Ed. Humanitas, București, 1994  
Raymond Aron, 18 lecții despre societatea industrială, Ed. All Educational, București, 2003  
Patrick Dunleavy, Brendan O'Leary, Teoriile statului. Politica democrației liberale, Ed. Epigraf, Chișinău, 2002  
Celso Furtado, Formarea economică a Braziliei, Ed. Univers, București, 2000  
Joseph Love, Făurirea lumii a treia, Ed. Univers, București, 2002

## 9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunității, asociațiilor profesionale și angajatorii reprezentativi din domeniul aferent programului

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	-Nivelul cunoștințelor teoretice acumulate; - Capacitatea de analiză și interpretare a cunoștințelor; -Frecvența la cursuri.	Examen oral sustinere proiect de cercetare Fata în față sau în mediul on line <a href="https://meetingsmea5.webex.com/meet/sorinelcosma">https://meetingsmea5.webex.com/meet/sorinelcosma</a>	75%
10.5 Aplicații	- Participarea activă la seminarii; - Creativitatea și originalitatea; - Interesul pentru studiu individual; - Frecvența la seminarii.	Referate, aplicații, teste Fata în față sau în mediul on line <a href="https://meetingsmea5.webex.com/meet/sorinelcosma">https://meetingsmea5.webex.com/meet/sorinelcosma</a>	25%
<b>10.6 Standard minim de performanță</b>			
<b>Minim nota 5 la examen</b>			

Data completării,  
11.10.2021

Titular activităților de curs,

Titular aplicații,

Conf.univ.dr.  Sorinel

Conf.univ.dr.  Sorinel

Data avizării în Departament,  
18.10.2021

Director de Departament,

Conf.univ.dr.  Sorinel