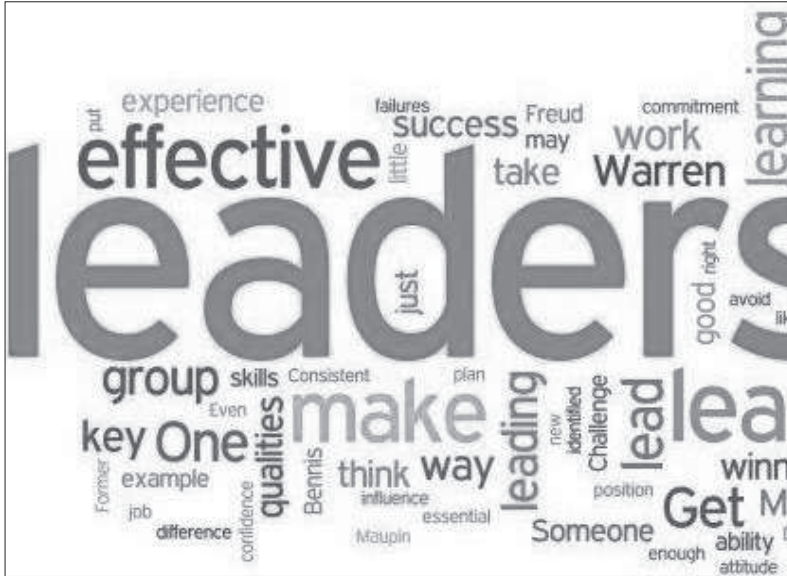


Leadership-ul, ingredient al succesului personal și profesional



Leadership – ul, unul dintre cei mai uzitați termeni ai momentului, este asociat, cel mai frecvent, cu viziunea pe care un lider ar trebui să o aibă și cu abilitatea acestuia de a-i influența pe cei din jurul și de a-i convinge să îl urmeze. Asupra unei persoane aflate într-o poziție de autoritate și putere sunt proiectate întotdeauna așteptările celorlalți membri ai organizației și depinde de personalitatea liderului modul în care le gestionează.

Rodica Obancea, consultant în leadership, apreciază că un leadership este „bun”, atunci când liderul are capacitatea de a acționa structurat, centrat pe obiective și rezultate, când este încrezător în ceea ce este și ce poate face, calm, optimist, când are compasiune și poate fi atent la nevoile celorlalți. Este foarte important pentru un lider să aibă o reputație pozitivă, iar angajații să îl considere o persoană de încredere și pe care se pot baza. De aceea, fiecare om trebuie să își cunoască punctele tari și punctele slabe și să își dea seama ce fel de lider este

raport cu schimbarea.

- Liderul participativ își consultă oamenii din subordine, le cere părerea și caută acordul majorității, fiind preocupat de ce crede fiecare membru al echipei. Orice decizie importantă este luată colectiv și democratic iar opinia celor mai mulți va conta cel mai mult. Există riscul să amâne luarea unei decizii deoarece îi ascultă prea mult pe ceilalți și uneori nu are curajul de a merge până la capăt cu planul său, pentru că ceilalți nu îi confirmă imediat părerea.
- Liderul instituțional sau autoritar valorizează foarte puternic sistemul și inteligența sistemică a procedurilor și politicilor bine stabilite. Liderul instituțional se bazează pe avantajul competitiv pe care i-l oferă funcția. Acest stil de leadership nu trebuie dus la extreme deoarece poate genera o forma birocratică de funcționare. Atunci când liderul autoritar este convins de un anumit lucru, toată echipa va fi antrenată în direcția deciziei luate, iar acest lucru poate fi extrem de favorabil în cazul schimbării. Despre liderul instituțional se spune că

sau ar putea fi. Nu putem generaliza și spune că un leadership anume este mai bun decât celălalt. În funcție de situație, se pot aplica stiluri diferite de leadership iar ceea ce este eficient pentru o organizație nu asigură succesul pentru o alta. Fiecare tipologie de lider are v a l o r i , comportamente și atitudini specifice, atât în relație cu echipa sa, cât și în face lucrurile să se întâmple.

- Liderul delegativ caută să împartă sarcinile cu echipa sa. Acesta facilitează luarea, în comun, a deciziilor de către ceilalți membri ai echipei. Toate procesele dintr-o organizație condusă de un lider delegativ vor fi împărțite în activități mai mici, alocate către membrii echipei și apoi reunite. Avantajul unui astfel de stil de leadership este acela că determină oamenii să crească mai repede la nivel profesional, le oferă un catalizator puternic și îi unește în jurul unui scop comun. Aceștia sunt nevoiți să colaboreze, să facă parteneriate și să se apropie de ceilalți pentru a avea un sprijin în realizarea activităților.
- Liderul situațional îi ajută pe oamenii cu care lucrează să evolueze, în funcție de competențele și de nivelul la care sunt aceștia. În leadership-ul situațional, există patru niveluri de competență: beginner, coaching, supportive și delegative. Orice lider se află, la un moment dat, într-unul dintre aceste stadii sau a fost începător într-un domeniu sau altul. Așadar, în loc să gândească schimbarea ca fiind o situație excepțională, liderul situațional lucrează cu schimbarea în mod constant, se adaptează acesteia și face schimbări în funcție de fiecare situație dată.

Caracteristicile generale ale stilurilor de leadership prezentate ne pot ajuta să înțelegem mai bine propriul model de lucru, organizația din care facem parte și modul în care ceilalți se raportează la noi. Omul este o individualitate care vrea să evolueze, care tinde către autodepășire și perfecționare. Primul pas care trebuie făcut pentru a compune o echipă de succes este cel prin care identifiți structura de personalitate și stilul de leadership al fiecărui membru al echipei. Dacă se cunosc tipurile de lideri din echipă, punctele forte și competențele individuale vor putea fi împletite cu rolurile care i se potrivesc cel mai bine fiecărui membru al echipei.

Sursa: www.cariereonline.ro
Sursa imagine: www.leadershipvancover.org

Dicționarul săptămânii

* Caaba f. faimos templu la Meca în Arabia; Principalul sanctuar al islamului.

* CÁDMIU s. n. Metal moale, alb-argintiu, asemănător cu zincul, folosit, sub formă de aliaje, în medicină, în tehnică etc. — Din fr. cadmium.

* CADUCITĂTE s. f. Faptul sau însușirea de a fi caduc. Ineficacitatea unui act juridic ca urmare a survenirii unui eveniment ulterior încheierii lui. — Din fr. caducité.

* CALC, calcuri, s. n. 1. (În sintagma) Hârtie de calc = hârtie translucidă obținută prin măcinarea fină a pastei de hârtie, folosită la executarea desenelor în tuș, pentru a fi apoi copiate pe hârtie heliografică (ozalid). 2. Copia pe hârtie de calc a unui desen; decalc (1). 3. Fenomen lingvistic care constă în atribuirea de sensuri noi, după model străin, unor cuvinte existente în limbă ori în formarea unor cuvinte sau expresii noi prin traducerea elementelor componente ale unor cuvinte străine; decalc (2).
Din fr. calque.

* CĂLÍN, călini, s. m. Arbust sălbatic cu frunze

lobate, opuse, cu flori albe și cu fructe roșii, zemoase, necomestibile, în formă de ciorchini (*Viburnum opulus*). — Din călină (derivat regresiv).

* CALOFILIE s. f. Tendință de a da expresiei literare o atenție deosebită sau excesivă; expresie (extrem sau excesiv de) cizelată într-o operă literară; preocupare de a folosi în opera de artă frumosul decorativ, în dauna conținutului; calofilism.
— Calofil + suf. -ie.

* Caplán, capláni, s.m. (inv.) soldat turc care purta turban din piele de tigru (din miliția turcească); 2. caplán², capláne, s.n. (inv.) turban din piele de tigru.

* CARACÚDĂ, caracude, s. f. 1. Pește de baltă, cu corpul turtit lateral, lung de 20-35 cm (*Carassius carassius*). 2. Nume generic dat peștilor mici; pește-țișănesc. Fig. Om fără valoare, fără însemnătate (într-un partid, într-o adunare). — Din bg. karakuda.

* CARPOZÓM s. m. corp de fructificație, specific ciupercilor. (< fr. carposome)

* CARTOMETRIE s. f. Ramură a cartografiei care studiază procedeele de măsurare pe hărți și planuri a distanțelor și a suprafețelor. Din fr. cartométrie.

Lect. univ. dr. Ramona-Gabriela Eana
Sursa: www.dexonline.ro

Sursa imagine: traducatordecarte.blogspot.ro



Istoria produselor



Evoluția omenirii a dus la conceperea a numeroase produse, unele și tehnologii care, astăzi, fac parte din viața noastră de zi-cu-zi, nu ne mai atrag cu nimic atenția iar istoria apariției lor este deja uitată. Pentru a afla sau a ne reaminti cum au fost descoperite diferite produse, prezentăm, pe scurt, istoria acestora.

1. **Aspirina (acidul acetilsalicilic)** a fost creată în Germania, în anul 1877, de către doctorul Felix Hoffman, chimist al concernului de medicamente Bayer. Se pare, totuși, că acest medicament-minune, considerat cel mai popular al erei moderne (conform „Le Monde”), a fost descoperit, de fapt, în anul 1853, de către chimistul francez Charles Frederic Gerhard, care a devenit profesor universitar de chimie la vârsta de 24 de ani și a fost succesorul lui L. Pasteur.

Brevetul de invenție a fost depus în 1899, dar abia în 1903, Bayer a lansat un analgezic brevetat numit Aspirin (A de la Acetil și Spirin de la acidul spiric, un extract din frunze de salcie și din planta numită Spiraea ulmaria, cunoscută sub denumirea de „crețușcă” sau „barba caprei”). Francezii susțin că Felix Hoffman s-a inspirat din descoperirea lui Charles Frederic Gerhard, dar se pare că Hoffman este cel care a stabilit proprietățile terapeutice ale aspirinei și a creat o versiune mai puțin costisitoare și mai ușor de reprodus la scară industrială. La început, aspirina era considerată un medicament universal, fiind prescris în cazurile de febră, dureri de dinți, tuberculoză etc. Înaintea Primului Război Mondial, aceasta era produsă, cu licență, numai în Marea Britanie și Statele Unite. Astăzi, este produsă aproape în toată lumea, în cantități ce ating aproape 50 000 de tone, ceea ce ar însemna o medie de 20 de tablete pentru fiecare locuitor al planetei.

2. **Berea** a fost produsă pentru prima dată în Antichitate, dar Herodot susținea că egiptenii au fost primii oameni care au băut bere, în timp ce, teorii mai recente, susțin că mesopotamienii și sumerienii au produs bere în jurul anului 10000 î.H. La egipteni, Osiris era considerat inventatorul berii. Tot Osiris este și cel care a transmis oamenilor rețeta fabricării berii. Consumul de bere era mai răspândit în regiunile în care vița de vie nu putea fi cultivată, berea fiind, alături de pâine, un aliment foarte important. Toate categoriile sociale consumau această băutură, inclusiv Faraonul. Era folosită și la procesiunile religioase, în acest scop fiind fabricată după o rețetă specială, dar și

pentru ofrande divine sau înzestrarea mormintelor. Prima berărie este menționată în anul 1002, în Burton on Trent, în cadrul unei mănăstiri benedictine, în vremea regelui Richard I. În 1049 s-a înregistrat pentru prima dată folosirea hameiului pentru conservarea berii, utilizarea acestuia extinzându-se apoi în Cehia, Olanda, Franța și Peninsula Scandinavă. În 1292 a apărut berea lager, introdusă pentru prima dată în orașul Pils din Cehia, de unde provine și denumirea actuală Pilsener. În 1561, germanii au instituit o lege, respectată și în prezent, care prevede cele patru ingrediente care trebuie folosite la obținerea berii: orz, hamei, apă și grâu. În 1623 s-a

deschis prima berărie din SUA, în Manhattan, iar prima ediție a festivalului berii Oktoberfest a avut loc în anul 1810 la Munchen, Germania.

3. **Cartofii prăjiți** au apărut în Franța, în jurul anului 1700. În Statele Unite, rețeta lor a fost adusă de Thomas Jefferson, fost ambasador în Franța.

Chipsurile au devenit „specialitatea casei” la un restaurant din Saratoga Spring, statul New York, în anul 1853, fiind descoperite, din întâmplare, de bucătarul George Crum. Într-o seară, un client al restaurantului i-a returnat, de două ori, comanda de cartofi prăjiți, afirmând că sunt prea groși. Enervat și dorind să-i dea o lecție clientului mofturos, George Crum a tăiat niște felii foarte subțiri de cartofi, a pus mai multă sare și le-a prăjit bine, gândindu-se că, fiind foarte crocante, clientul nici nu va putea să își înfigă furculița în ei. Spre surprinderea lui, clientul a fost foarte mulțumit de noua variantă de cartofi prăjiți, felicitându-l pe bucătar pentru măiestria sa.

4. **Ciocolata** apare înregistrată pentru prima oară ca fiind utilizată în jurul anului 1000 î.H., ca marfă de larg consum printre membrii tribului Olmec, din sudul Mexicului. Boabele de cacao erau folosite ca monedă de schimb de către popoarele maias și aztec. Primii exploratori spanioli credeau că unica întrebuințare a ciocolatei era medicinală. Ciocolata a traversat Oceanul, pentru prima dată, în

anul 1544, când i-a fost oferită regelui Philip al Spaniei. Prima încercare de producere a ciocolatei solide datează din anii 1700, când niște călugărițe mexicane au adunat bani pentru mănăstirea lor din producerea și exportarea batoanelor de ciocolată solidă. În America, industria ciocolatei a început în 1765, odată cu fondarea companiei Walter Baker. Un chimist olandez, Conrad van Houten, a descoperit procesul prin care conceptul de ciocolată cu adevărat consumabilă devine posibil prin descoperirea pudrei de cacao, reducerea acidității și creșterea solubilității ciocolatei.

În 1879, probabil cel mai

important an din istoria ciocolatei, Henri Nestle și Daniel Peter au inventat ciocolata cu lapte, iar Rudolphe Lindt a descoperit procesul de conching (ultimul pas în stabilirea texturii și savorii) care dă ciocolatei finețea atât de apreciată.

5. **Croissantul** este un produs de origine austriacă, deși numele său ne duce, de multe ori, cu gândul la Franța. Prima producție de croissanturi datează din anul 1683, an în care turcii au asediat Viena și au început să sape un tunel pentru a pătrunde în oraș, iar brutarii, care lucrau cel mai mult în subteran, au auzit zgomotele și au chemat armata, salvând astfel orașul. Croissantul este produs în formă de semilună pentru a simboliza această victorie.

6. **Conserva** a fost inventată pentru păstrarea mâncării, ulterior, cutiile de conserve folosindu-se și pentru ambalarea berii și a băuturilor carbonatate. În anul 1795, Napoleon a oferit un premiu de 12 000 de franci pentru inventarea unei metode de păstrare a mâncării pentru armatele sale deoarece aprovizionarea era o problemă pentru soldații săi flămânzi. Abia în anul 1810, Nicolas Appert, un cofetar francez, a câștigat premiul oferit de împărat și a experimentat metoda conservării mâncării prin sterilizare. Tot în 1810, englezul Peter Durand a primit un brevet din partea regelui George al III-lea pentru o cutie de conserve făcută din fier și placată cu alamă. În 1846, Henry Evans a inventat un dispozitiv pentru producerea unei cutii într-o singură operațiune și, astfel, producția a crescut de la 6 la 60 bucăți pe oră. Până în anul 1930, tehnologia a avansat până la punctul în care băuturile puteau fi ambalate în cutii. În 1959, americanul Ernie Fraze a inventat capacul de aluminiu care este ușor de desfăcut.

7. **Deschizătorul de conserve** a fost inventat în 1858 de americanul Ezra Warnet. Primele cutii de conserve erau din tablă foarte groasă, iar pentru deschiderea acestora era nevoie de...ciocan. Pe etichetă se putea citi „tăiați roată pe capac, pe lângă margine, cu o daltă și un ciocan.” Cu trecerea timpului, noile tehnologii au permis fabricarea cutiilor din tablă mai subțire, atunci apărând și posibilitatea utilizării deschizătorului de conserve. Acesta a devenit popular mai târziu când a început să fie oferit gratuit, odată cu conservele de carne. În anul 1925, roata deschizătorului a fost înlocuită cu o roată dințată, iar în anul 1931 a fost vândut primul deschizător de conserve electric.

Sursa: www.capital.ro
www.descopera.ro

(continuarea în numărul următor)



Programele de studiu de masterat din cadrul Universității Constantin Brâncoveanu

PROGRAME DE STUDIU MASTERAT

MANAGEMENTUL AFACERILOR
MANAGEMENT FINANCIAR BANCAR
MANAGEMENTUL RESURSELOR UMANE
MANAGEMENTUL ECONOMIC
AL UNITĂȚILOR ȘCOLARE
MANAGEMENT ÎN ADMINISTRAȚIE
ȘI SERVICII PUBLICE
BUSINESS TO BUSINESS MARKETING
MARKETINGUL SERVICIILOR
STANDARDE, REGLEMENTĂRI
ȘI POLITICI CONTABILE
COMUNICARE MANAGERIALĂ
ȘI RELAȚII PUBLICE
TURISM, GESTIUNE HOTELIERĂ
ȘI POLITICI ÎN INDUSTRIA OSPITALITĂȚII



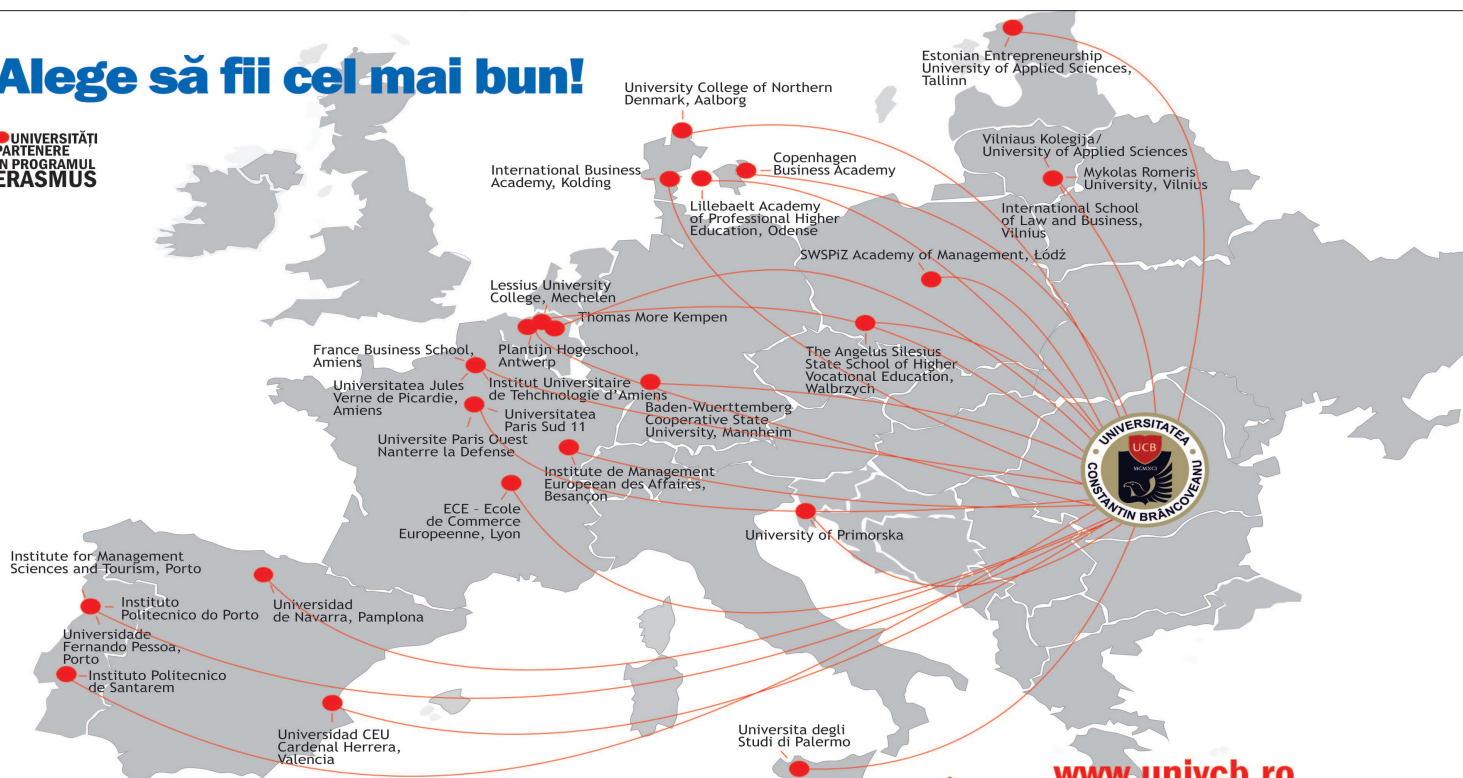
ALEGE SĂ FII CEL MAI BUN!

WWW.UNIVCB.RO

Burse ERASMUS pentru studenții UCB

Alege să fii cel mai bun!

● UNIVERSITĂȚI
PARTENERE
ÎN PROGRAMUL
ERASMUS



UNIVERSITATEA CONSTANTIN BRÂNCOVEANU

www.univcb.ro