

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE DISEÑO DE CARTA Y MENU

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario
Modulo	:	Cocina Internacional Nacional y Creativa.
Unidad Didáctica	:	Diseño de Carta y Menú
Créditos	:	2
Semestre	:	III
Nº de Horas Semanales	:	04
Nº de Horas Semestrales	:	72

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

El curso está relacionado en la parte teórica y casos prácticos de naturaleza obligatoria; analiza la importancia de facilitar a los alumnos el proceso de aprendizaje utilizado herramientas técnicas y conceptos para evaluar y conocer los conceptos de diseño de la carta y el contenido de los menues, además de comprender la importancia de la ingeniería del menú en los diferentes proyectos de alimentos y bebidas indicando que existen una serie de técnicas y experiencias ideal para cada tipo de operación y procesos de producción de acuerdo a la operación.

III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Conocer todo lo referente a la buena aplicación de los temas desarrollados de la ingeniería del menú. Durante su aplicación se de trataran sobre casos reales.	<ul style="list-style-type: none"> • CONCEPTUALES: Se desarrollara clases prácticas, teóricas, además realizara preguntas correspondientes por el personal docente mediante disertaciones orales promoviendo la dinámica del grupo y el apoyo de material audio-visual pertinente. Se entregaran materiales didácticas escritos de acuerdo a la necesidad y a la extensión del tema.
	<ul style="list-style-type: none"> • PROCEDIMENTALES: Se desarrollarán a través de casos, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar.
	<ul style="list-style-type: none"> • ACTITUDINALES: serán impartidas mediante prácticas teórica, en los cuales se desarrollarán temas escogidas de acuerdo al syllabus. Se formaran grupos de alumnos orientados y segmentados en grupos para un mejor desenvolvimiento y sean evaluados por el profesor a cargo. Se desarrollara la búsqueda del conocimiento en fuente de información como libros de consulta, manuales actualizados y un trabajo final de investigación.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:

SEM	ELEMENTOS DE CAPACITACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
	<p>SESION 01:</p> <p>INTRODUCCION DEL CURSO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación del curso ▪ Contenido y programación del curso ▪ Entrega de la separata y demás programas ▪ Proceso de clase y programación de exámenes orales, escritos, exposición y entrega de trabajos de investigación. <p>INTRODUCCION AL CURSO :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conceptos de diseño de carta y menu ▪ Objetivos del diseño de carta y menu ▪ La carta ▪ Los menues ▪ La ingeniería de menu ▪ Tipos de carta ▪ Modelos ▪ formatos 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata ▪ Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
	<p>SESION 02:</p> <p>LA PLANEACION DE DISEÑO DE CARTA MENU</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fijacion del concepto del restaurante ▪ Toma de decicion del menu ▪ Desarrollo del costo de lo menues ▪ El diseño y la creacion de prototipo de dos cartas de restaurante y bar. 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata ▪ Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
	<p>SESION 03:</p> <p>LOS TIPOS DE CARTA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La carta de promociones ▪ La carta del diaria y de especialidades. ▪ La carta de restaurantes ▪ La carta de estacion ▪ La carta de postres ▪ La carta de banquetes ▪ La carta de bebidas 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector. ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
	<p>SESION 04:</p> <p>LOS TIPOS DE MENUES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conceptos generales / modelos ▪ Auto lunch ▪ Quick lunch ▪ Cena –gala ▪ Business – lunch ▪ Menu para niños ▪ Menu especial para adultos mayores ▪ Menu vegetariano 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menu energeticos ▪ Menu de restriccion o dietetico 	
	SESION 05: LA FIJACION DEL CONCEPTO DE RESTAURANTE PARA EL DESARROLLO DE LA CARTA MENU: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fijacion del concepto del restaurante ▪ Costeos ▪ Rentabilidad ▪ La simplicidad ▪ Rapido en identificar ▪ Familiarizacion del concepto ▪ Decicion del menu y costearlo 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
	SESION 06: EL MENU MODERNO: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conceptos ▪ Casos ▪ Menues aplicando la psicología ▪ Formas para desarrollas el diseño de menu ▪ Como se divide los platos moderno LA CARTA DE PLATOS <ul style="list-style-type: none"> ▪ El tamaño de la carta ▪ Los materiales de la carta menu ▪ La tipografía en la carta 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organización de grupos de trabajo. ▪ Desarrollo de cortes. ▪ Mise en place ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación de cortes por los alumnos. ▪ Previo desarrollo de conceptos y aplicación del mise en place ▪ Complementación de conceptos y trabajos de investigación. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
	SESION 07: LOS TRECE TIEMPOS DEL MENU CLASICO: <ul style="list-style-type: none"> ▪ La entrada fria ▪ Las sopas ▪ Entrada calientes ▪ Pescados ▪ Platos fuertes ▪ Entremeses ▪ Sorbetes ▪ Rostizados ▪ Verduras ▪ Dulces ▪ Botanas + Postres 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata ▪ Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
	SESION 08: REGLAS BASICAS PARA EL DESARROLLO DE LA CARTA: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudio del mercado ▪ Los tipos de establecimientos para el desarrollo del menu ▪ Las proviciones ▪ Balance de ingredientes ▪ El valor nutricional ▪ El color de las cartas ▪ La receta exactas, la gramatica 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. TAREAS PREVIAS : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
	SESION 09:	CONTENIDO BASICOS:

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	PRESENTACION DE UNA CARTA MENU (Carta coral – cebichería) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega del material carta ▪ Mejorar y aplicar todo lo que se a desarrollado ▪ Presentacion ▪ Oral 	PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.
	SESION 10: LA PSICOLOGIA DEL DISEÑO DE LA CARTA MENU <ul style="list-style-type: none"> ▪ Los mensajes ocultos ▪ La asociacion de las palabras ▪ Los precios del menu ▪ Analisis del menu 	TAREAS PREVIAS : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.
	SESION 11: LOS PRINCIPIOS DEL DISEÑO DE LA CARTA MENU <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conceptos basicos del diseño ▪ Fases del proceso de diseño 	TAREAS PREVIAS : <ul style="list-style-type: none"> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.
	SESION 12: LOS COLORES DE LA CARTA MENU <ul style="list-style-type: none"> ▪ Introduccion ▪ El uso del color ▪ Las connotaciones ▪ La mininizacion de color ▪ Modelos de color ▪ Los colores fundamentales ▪ Los colores complementarios 	TAREAS PREVIAS : <ul style="list-style-type: none"> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.
	SESION 13: LA COMPOSICION DE LA CARTA MENU: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ubicacion y distribucion de la carta menu ▪ La fijacion del texto ▪ La fijacion de la imagen ▪ La fijacion del punto de vista equilibrado 	TAREAS PREVIAS : <ul style="list-style-type: none"> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.
	SESION 14:	TAREAS PREVIAS : <ul style="list-style-type: none"> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	LOS TEXTOS DEL DISEÑO DE LA CARTA: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuerpo del texto ▪ Encabezamiento o titular ▪ Subtítulos ▪ Cupones ▪ Promociones 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
	SESION 15: LA INGENIERIA DEL MENU: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición de la rentabilidad ▪ Definir la popularidad ▪ Las ventajas 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
	SESION 16: EL MENU COMO PRINCIPAL HERRAMIENTA DE VENTA: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudio del mercado ▪ Planeamiento del menu ▪ Conociendo al cliente ▪ El equipamiento , el personal ▪ Selección definitiva de los platos ▪ Balance de nuestro menu ▪ El diseño de la carta ▪ Borrador 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
	SESION 17: LA INGENIERIA DEL MENU: EL METODO <ul style="list-style-type: none"> ▪ Parametros de popularidad ▪ Parametros de rentabilidad ▪ Clasificación de los platos SOLUCIONES PARA MEJORAR EL MENU: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Los beneficio de la ingeniería ▪ Establecimiento de categorías ▪ Lapopularidad La rentabilidad	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
	SESION 18: REPASO DE INGENIERIA DEL MENU: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Repaso de temas puntuales del curso de diseño de ingeniería del menu ▪ Temas para aplicar ▪ Modelos de presentación ▪ El objetivo 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

V. METODOLOGIA:

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, se hará uso de la metodología activa. Los procedimientos didácticos a emplearse son los siguientes:

- Clases Teóricas: Con exposición por parte del profesor y la participación del alumno
- Práctica: Se irán resolviendo casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas, según el tema teórico tratado.
- Asesoría: Se asesorará la resolución apropiada de los casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas.
- La Comunicación entre Docente y estudiante en la modalidad virtual será: SINCRONA y ASINCRONA.

Para la primera se utilizara las sgtes herramientas digitales:

- a) Plataforma Google Classroom
- b) Correo Electronico Corporativo
- c) Mensajes via gupos Whatsapp de U.D
- d) Formulacion en linea mediante el aplicativo Google Forms.

VI. EVALUACIÓN

Requisitos de aprobación:

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo es de Trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiantes.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignatura), obtenga nota desaprobatoria entre Diez (10) y Doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación antes de la culminación de la Unidad Didáctica.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación dentro de las 18 semanas obtuviera nota menor a Trece (13) desapruaba la misma, por tanto repite la unidad didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias, injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica será desaprobado en forma automática con nota cero (00).

Obtención del promedio:

$$\text{PRM UD} = \frac{\text{CE1} + \text{CE2} + \dots + \text{CEn}}{n.}$$

CE = Criterio de Evaluación

CT = Capacidad Terminal

UD = Unidad Didáctica

VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

7.1 Bibliografía:

- ❖ A la carta: diseños graficos para restaurantes – autor: Grant Gibson, Gustavo Gili
- ❖ El arte del menú
- ❖ <http://www.monografias.com>
- ❖ <http://www.aulafacil.com>
- <http://www.eumed.net>

Carabayllo, Agosto del 2017