

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE GESTIÓN DE SISTEMA DE OPERACIONES GASTRONOMICAS II

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario.
Modulo	:	Gestión de Proyectos Culinarios de Alta Cocina
Unidad Didáctica	:	Gestión de Sistema de Operaciones Gastronómicas II
Créditos	:	3
Semestre	:	VI
Nº de Horas Semanales	:	05
Nº de Horas Semestrales	:	90

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

Organiza y desarrolla técnicas de administración, control y costos de establecimientos de restauración, casinos, clubes y discotecas, de acuerdo con normas de calidad establecidas, que respondan a las políticas y principio de la gestión hotelera con la finalidad de lograr la máxima rentabilidad y productividad en toda empresa.

III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Adquirir los criterios de la gestión de operación Gastronómica e implementación de negocios gastronómicos logrando una operación rentable para dirigir, planificar, administrar y orientar la gestión gastronómica nacional e internacional.	<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 forma práctica, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar y elaborar platos.
	<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:

UNIDAD I: LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN, CONCEPTOS GENERALES				
CAPACIDAD: Identifica, conoce los diferentes tipos de establecimientos de alimentos y su categorización				
Semana	Actitudes:		Estrategias de Aprendizaje	Horas
	<ul style="list-style-type: none"> Disposición por aprender Trabajo en equipo 			
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
1	La empresa de Restauración, Conceptos generales. Introducción	Se asignaran Presentación de informes en grupos a los alumnos sobre las diferentes organizaciones de Restauración y Afines	Inducción	4
			Exposición dialogada	2
2	Ubicación de la empresa de servicio y Producción= producto	Analizar los problemas observados y conclusiones acertadas en las empresas hoteleras.	Demostración	4
			Dinámica de grupos	2
3	Características, modelos y Organigramas	Presentación de informes en grupos a los alumnos sobre las diferentes organizaciones de Restauración y Afines.	Demostración	4
			Técnicas participativas	2
4	Estructura del mercado y tipos de restauración.	Participación en debate de la problemática que existe en la actualidad para la Gestión en estos establecimientos	Demostración	4
			Estudio de casos	4

UNIDAD II: DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE LA GERENCIA DE RESTAURANTE Y BEBIDAS, CONTROL Y EVALUACIÓN				
CAPACIDAD: Reconoce e Identifica las funciones y responsabilidades en una empresa de negocios de AA & BB				
Semana	Actitudes:		Estrategias de Aprendizaje	Horas
	<ul style="list-style-type: none"> Trabajo en equipo Conducta ética 			
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
5	Descripción del puesto de la Gerencia de Restaurante y Bebidas, Control y Evaluación	Participación en debate de la problemática que existe en la actualidad para la Gestión en estos establecimientos.	Demostración	4
			Conferencia dialogada	4
6	La Relación con el Personal otras funciones y motivación	Analizar los problemas observados y conclusiones acertadas en las empresas hoteleras	Exposición dialogada	4
			Solución de casos	2
7	Procedimientos y formatos gerenciales	Elaborar y analizar reportes gerenciales.	Demostración	4
			Trabajo en equipo	2
8	Evaluación Parcial		Demostración	4
			Demostración	2

UNIDAD III: DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. CONTRALOR, CHEF EJECUTIVO.				
CAPACIDAD: Identifica las responsabilidades, funciones de las posiciones laborales en una empresa de negocios de AA& BB.				
Semana	Actitudes:		Estrategias de Aprendizaje	Horas
	<ul style="list-style-type: none"> Cumplimiento de responsabilidades Honestidad intelectual Conducta ética 			
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
9	Descripción de los Puestos de Alimentos y Bebidas. Contralor, Chef Ejecutivo	Exposición de casos y situación actual sobre el tema de los restaurantes.	Demostración	4
			Inducción	2
		Exposición de casos y situación	Demostración	4

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

10	Maître, Capitán, mozos Funciones Principales.	actual sobre el tema de los restaurantes.	Conferencia dialogada	2
11	Jefe de Bares, Bartender. Sommelier	Exposición de casos	Demostración	4
			Exposición dialogada	2
12	Procedimientos y estándares del área	Identificación de las funciones de las áreas de AA & BB.	Demostración	4
			Estudio de casos	2

UNIDAD IV: COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS RATIOS DE LOS COSTOS Y DE LAS UTILIDADES

CAPACIDAD: Elabora, analiza y establece estrategias de gestión en costos para el área de AA & BB.

Semana	Actitudes :		Estrategias de Aprendizaje	Horas
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
	<ul style="list-style-type: none"> Trabajo en equipo Participación activa Innovación y creatividad 			
13			Demostración	2
	El Control y Costo, Proceso Administrativo de Compras.	Exposición de casos y situación actual sobre el tema	Estudio de casos	1
	El Control y Costo, Proceso Administrativo del Almacén	Exposición de casos y situación actual sobre el tema	Demostración	2
			Estudio de casos	1
14	Costos de Alimentos y Bebidas Ratios de los costos y de las Utilidades.	Exposición de casos y situación actual sobre el tema	Demostración	4
			Solución de casos	2
15	Costos de los Menús, Mermas. Rendimientos.	Prácticas y solución de casos	Demostración	4
			Solución de casos	2
16	Examen Final		Demostración	6
			Consideración de estándares	

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 utilizará las siguientes herramientas digitales:

- Plataforma Google Classroom
- Correo Electrónico Corporativo
- Mensajes vía grupos WhatsApp de U.D
- Formulación en línea 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 estudiante.
- 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) desaprovecha la misma, por tanto repite la unidad didáctica.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

- 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:

1. Aranda, Ángel W España 2002. – Gestión Económica de Hoteles. Editorial centro de altos estudios ramón araces.
2. Mestres Soler, Juan R 2004.- Técnica y Dirección Hotelera. Ediciones Gestión S.A. España.
3. Gallego, Jesús Felipe. 2002 Manual Práctico de Restaurante. Paraninfo.

Carabayllo, Agosto del 2017