

HOJA DE ASIGNATURA CON DESGLOSE DE UNIDADES TEMÁTICAS
INFORMACIÓN REQUERIDA POR ASIGNATURA

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: INFORMÁTICA II.
2. NIVEL DEL SABER: BASICO
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: CIENCIAS BÁSICAS
4. COMISIÓN ACADÉMICA: SERVICIOS
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: 2
7. HORAS PRÁCTICAS: 58
8. HORAS TEÓRICAS: 17
9. HORAS TOTALES: 75
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: 5
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: Conocer la aplicación del software en la administración. Estudiar y aplicar los servicios básicos de INTERNET.

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
I. Aplicación en la administración.	17	3	20
II. Redes de ordenadores.	7	5	12
III. INTERNET y Turismo.	34	9	43
TOTAL	58	17	75

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

**HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA**

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: INFORMATICA II
2. UNIDAD TEMÁTICA I: Aplicación en la administración.
3. HORAS PRÁCTICAS: 17
4. HORAS TEÓRICAS: 3
5. HORAS TOTALES: 20
6. OBJETIVO:

Que el alumno tenga los conocimientos básicos para elaborar una base de datos a través de una aplicación gráfica.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	
I.-Aplicación en la administración.	Crear y aplicar una Base de Datos	17	Conceptos de Base de Datos.	1
			Tipos de Base de Datos	1
			Organización de la información mediante un gestor de Base de Datos.	1
TOTAL		17		3

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: INFORMATICA II
2. UNIDAD TEMÁTICA II: Redes de ordenadores.
3. HORAS PRÁCTICAS: 7
4. HORAS TEÓRICAS: 5
5. HORAS TOTALES: 12
6. OBJETIVO:

El alumno conocerá los diferentes tipos y elementos básicos que integran una red de ordenadores.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	
II. Fundamentos de una red.	El alumno identificará una estación de trabajo.	2	Conceptos de redes.	2
	El alumno identificará una LAN y una WAN.	2	Clasificación de una red.	1
	El alumno identificará los diferentes dispositivos que integran una red.	3	Dispositivos de red.	2
TOTAL		7		5

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

**HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA**

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: INFORMATICA II
2. UNIDAD TEMÁTICA III: INTERNET y Turismo
3. HORAS PRÁCTICAS: 34
4. HORAS TEÓRICAS: 9
5. HORAS TOTALES: 43
6. OBJETIVO:

El alumno conocerá los diferentes tipos y elementos básicos que integran una red de ordenadores.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	
I. Introducción.	Definiciones de internet. Breve historia. Su importancia	1	Reconocer las partes que integran la ventana de Internet	1
II.- Servicios ofrecidos	Acceso, aplicación y manejo de estos servicios.	6	Manejar las opciones que presenta en cuanto a ventas, compras y demás servicios ofrecidos	2
III.- Correo electrónico.	Reconocerá la importancia de éste medio de comunicación	4	Crear su correo electrónico.	1
IV. Navegadores y buscadores	El proceso para navegar, pasos para buscar alguna información específica, proceso de guardar, editar, etc	23	Utilizará cada uno de los diferentes navegadores y buscadores para reconocer sus ventajas y desventajas	5
TOTAL		34		9

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS.

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

PRACTICAS SUGERIDAS

- Crear a través de INTERNET su propio correo electrónico, así como bajar información sugerida y específica mediante los diversos buscadores.
- Visitar empresas de venta de alimentos: como Hoteles y Restaurantes, etc, para identificar qué tipo de software utilizan.
- Adquisición de un software especializado en control de alimentos en sus diferentes áreas: Compras, Almacenes, Puntos de venta, reportes diarios, etc..
- Actividades académicas complementarias: Se propondrá a los alumnos la realización de diferentes trabajos prácticos a lo largo del curso.

RECOMENDACIONES DIDÁCTICAS

- Se da a conocer al alumno lo que se pretende conseguir en cada unidad y cómo se va a conseguir.
- Para la parte teórica será impartida por el profesor, o de ser posible por algún empresario, especialista en el tema a tratar.
- Para la parte práctica el alumno visitará a las empresas de venta de Alimentos y Bebidas, para visualizar y analizar qué tipo de sistemas de información automatizado están utilizando, así como identificará el tipo de red. Practicas predefinidas, con la asesoría del profesor que imparte la cátedra, para que adquiera el conocimiento, la habilidad y talento necesario para cumplir con los objetivos planeados.
- El material y equipo que se utilizará es el siguiente:
- Presentaciones por computadora: (data show, proyector de multimedia), acetatos, pizarrón, computadora.

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL
AREA DE SERVICIOS.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

BIBLIOGRAFÍA

BASICA:

- ❖ **Donald H. Sanders**
Informática , Presente y Futuro
Mc. Graw Hill

- ❖ Manual de Windows 98
Mc Graw Hill

- ❖ **D.W.Walker**
Sistemas de Información para la administración.
Alfa Omega Grupo Editor S.A de C.V.

- ❖ **Schuller Ulrich/ Hans- Georg**
Ampliar y reparar su PC.
Computec/Marcombo.

COMPLEMENTARIA:

- ❖ **Beltrán, Lawson y Jover**
Hacia la comprensión de la Informática.
Alfa Omega/ Marcombo.

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL
AREA DE SERVICIOS.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005