

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

GASTRONOMIA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **ADMINISTRACION DE ESTABLECIMIENTOS
DE A & B**
2. NIVEL DEL SABER: **ESPECÍFICO**
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: **CONOCIMIENTOS TECNICOS**
4. COMISIÓN ACADÉMICA: **DE SERVICIOS**
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: **QUINTO**
7. HORAS PRÁCTICAS: **38**
8. HORAS TEÓRICAS: **22**
9. HORAS TOTALES: **60**
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: **5**
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA:

Que el alumno conozca y aplique técnicas actuales para administrar establecimientos de Alimentos y Bebidas, desde una posición gerencial, permitiéndole concebir integralmente a la empresa.

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
I. VENTAS	6	4	10
II. COMPRAS	10	5	15
III. CONTROL DE A&B	10	5	15
IV. PLANEACIÓN DEL RECURSO HUMANO	6	4	10
V. OTROS SERVICIOS AL CLIENTE	6	4	10
TOTAL	38	22	60

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 GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	ADMINISTRACION DE ESTABLECIMIENTOS DE A & B
2.-UNIDAD TEMÁTICA I :	VENTAS
3.-HORAS PRÁCTICAS:	6
4.-HORAS TEÓRICAS:	4
5.-HORAS TOTALES:	10
6.-OBJETIVO:	

Identificar la importancia de las ventas en un Restaurante y los procesos aplicables al control de las mismas, considerando todas las posibles evidencias de los ingresos diarios y los platillos servidos en el establecimiento.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Auditoría de operaciones	Aplicará el proceso de la auditoría de operaciones dentro de un establecimiento, mediante casos dados por el profesor.	1	Reconocerá la importancia del proceso y función de la auditoría de operaciones.	1
Reportes e Informes diarios de Ventas	Elaborará sus propios formatos con la información que considere necesaria, puntualizando las mejoras sugeridas por él.	1	Analizará los reportes e informes diarios de ventas en un establecimiento real.	½
Control Diario de Comandas	Investigará los diferentes procedimientos que han establecido las empresas para controlar sus comandas y por ende sus consumos reales hechos por los comensales.	1	Obtendrá varios diseños de comandas	½

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

<i>Ventas y clientes por turno</i>	<i>Aplicará el procedimiento de control de ventas y clientes por turno, obteniendo el monto de la venta promedio por cliente y por turno.</i>	<i>2</i>	<i>Conocerá el procedimiento clásico de contabilización de las ventas y clientes por turno.</i>	<i>1. ½</i>
<i>Reportes a la Gerencia</i>	<i>Elaborará los siguientes reportes: Cierre de ventas de alimentos por día, cierre de ventas de bebidas por día, consumo promedio por cliente, platillo estrella, número de platillos vendidos, número de clientes atendidos, número de mesas atendidas por mesero, otros necesarios.</i>	<i>1</i>	<i>A partir de los controles de comandas y ventar por turno, el alumno visualizará los tipos de reportes que se pueden presentar a la Gerencia, de acuerdo a sus necesidades de información.</i>	<i>½</i>
TOTAL		6		4

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
GASTRONOMIA**

14. 1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **ADMINISTRACION DE ESTABLECIMIENTOS
DE A & B**

2.-UNIDAD TEMÁTICA II: COMPRAS

3.-HORAS PRÁCTICAS: 12

4.-HORAS TEÓRICAS: 5

5.-HORAS TOTALES: 15

6.-OBJETIVO:

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Registro de Proveedores	Comparar los controles y procedimientos utilizados por diferentes establecimientos en cuanto al registro de sus proveedores, subrayando la importancia de la selección entre unos y otros.	4	Conocer las características que destacan en el registro y selección de proveedores en un establecimiento de A & B.	2
Condiciones de entrega, precio y pago	Seleccionar proveedores para un establecimiento de A & B, de conformidad con sus condiciones de entrega, precio, calidad y pago, de acuerdo con los requerimientos del propio negocio.	2	Discutir las condiciones que sirven para considerar y clasificar a los proveedores	1

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

<i>Proceso de pago a proveedores</i>	<i>A través de diagramas de flujo, establecer un proceso de pago a proveedores para diferentes establecimientos, de acuerdo con su tamaño.</i>	<i>2</i>	<i>Analizar el procedimiento de pago que utilizan diferentes establecimientos de A & B, según su tamaño.</i>	<i>1</i>
<i>Cuentas pendientes de pago</i>	<i>Elaborar un análisis de las situaciones en las que una empresa suspende el pago a un proveedor.</i>	<i>2</i>	<i>Conocer las posibles causas y situaciones en que un establecimiento puede considerar la suspensión de pago por insumos o productos en mal estado, o que no cumplen con las condiciones especificadas inicialmente.</i>	<i>1</i>
TOTAL		10		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
GASTRONOMIA**

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **PLADMINISTRACION DE ESTABLECIMIENTOS DE A&B**
 2.-UNIDAD TEMÁTICA III: **CONTROL DE A & B**
 3.-HORAS PRÁCTICAS: **10**
 4.-HORAS TEÓRICAS: **5**
 5.-HORAS TOTALES: **15**
 6.-OBJETIVO:

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Sistemas de costos	Aplicar un sistema automatizado para el costeo de alimentos, tomando como base los menús de diferentes establecimientos.	8	Conocer cuando menos un sistema automatizado para el costeo de alimentos.	3
Stocks en Cocina y Bar	Definir los stocks mínimo y máximo para la cocina y bar de un establecimiento de Alimentos y Bebidas, de acuerdo con su menú.	2	Conocer los criterios recomendables para el establecimiento de stocks mínimo y máximo en un establecimiento de alimentos y bebidas.	2
TOTAL		10		5

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

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	ADMINISTRACION DE ESTABLECIMIENTOS DE A & B
2.-UNIDAD TEMÁTICA :	<i>PLANEACIÓN DEL RECURSO HUMANO</i>
3.-HORAS PRÁCTICAS:	6
4.-HORAS TEÓRICAS:	4
5.-HORAS TOTALES:	10
6.-OBJETIVO:	

Con las bases ya obtenidas en la administración de Recursos Humanos, el estudiante deberá considerar los horarios, vacaciones, días festivos, incapacidades, permisos y otras circunstancias especiales para programar oportunamente la contratación de personal eventual y cubrir adecuadamente el servicio del establecimiento.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
<i>Puestos necesarios por temporada</i>	Calcular el número de personas que deberá contratar, en qué puestos y cuál es el perfil que requiere para cubrirlos, de acuerdo a la duración del periodo a reforzar	4	Determinar las necesidades de personal eventual por temporada, dependiendo los días, los puestos que requiere reforzar	2
<i>Permisos, descansos y días festivos</i>	Establecer roles de trabajo que incluyan descansos, vacaciones y días festivos	.30	Planear los descansos, vacaciones y días festivos del personal bajo sus órdenes.	½
<i>Horarios de trabajo</i>	Establecer roles de trabajo que incluyan los turnos del personal a su cargo, de acuerdo con los horarios marcados por una organización	1	Planear el número de personas que trabajará por turno, de acuerdo al horario de actividades de la organización.	1
<i>Incapacidades</i>	Establecer roles de trabajo que incluyan sustitutos para colaboradores que se encuentren de incapacidad, de acuerdo con las necesidades de personal del negocio.	.30	Considerar en la planeación sustitutos para las incapacidades que registre el negocio.	½
TOTAL		6		4

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

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **ADMINISTRACION DE ESTABLECIMIENTOS DE A & B**

2.-UNIDAD TEMÁTICA IV : OTROS SERVICIOS AL CLIENTE

3.-HORAS PRÁCTICAS: 6

4.-HORAS TEÓRICAS: 4

5.-HORAS TOTALES: 10

6.-OBJETIVO:

Desde el punto de vista gerencial, el alumno determinará los servicios adicionales a la preparación y venta de alimentos y bebidas, que puede ofrecer a su clientela, de acuerdo a la categoría del restaurante, siempre con la intención de servir mejor y capturar el gusto del cliente

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
Hosstes	Evaluar ventajas y desventajas (económicas, de imagen, operativas, etc) de contar con este servicio.	1	Conocer las funciones operativas que dentro de los establecimientos de A&B tiene este puesto.	½
Maitre	Evaluar ventajas y desventajas (económicas, de imagen, operativas, etc) de contar con este servicio.	1	Conocer las funciones operativas que dentro de los establecimientos de A&B tiene este puesto.	½
Valet Parking	Evaluar ventajas y desventajas (económicas, de imagen, operativas, legales, etc) de contar con este servicio.	1	Conocer las funciones operativas que dentro de los establecimientos de A&B tiene este puesto.	½
Servicio a Domicilio	Determinar cuándo el servicio a domicilio sea un servicio adicional al básico que el establecimiento pueda ofrecer adecuadamente, de conformidad con su producto, categoría, personal, disponibilidad de transporte y ubicación.	1	Enlistar las características de un servicio a domicilio y analizar las ventajas y desventajas de proporcionar este servicio.	½

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

<i>Sommelier</i>	Determinar cuándo el servicio del sommelier puede ser un servicio adicional al básico que el establecimiento ofrezca a sus clientes, de acuerdo con su servicio, categoría, personal, y nómina.	1	Enlistar las características de el servicio que ofrece el sommelier dentro de un restaurante y analizar los pros y contras de proporcionar este servicio	½
Otros	<i>Analizar y sugerir los servicios adicionales que puedan ser pertinentes para un establecimiento de A&B de acuerdo con su categoría, clientela, necesidades y proyecto de crecimiento.</i>	1	<i>Considerar otros servicios adicionales que pueda ofrecer un establecimiento de A&B.</i>	½

TOTAL

6

4

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

PRACTICAS SUGERIDAS

- ❖ *Hacer ejercicios o talleres de juego de check-list en la planeación de menús, banquetes, room-service, grupos y convenciones.*

RECOMENDACIONES DIDACTICAS

- ❖ *Planos de los diferentes tipos de montajes de salones y comedores.*

RECOMENDACIÓN PARA LA EVALUACION DEL APRENDIZAJE

El docente deberá conseguir la evaluación, no solo como método de aprendizaje, sino como un indicador para enriquecer el proceso de enseñanza – aprendizaje.

Además de los exámenes tradicionales se recomienda que se tome en cuenta:

- ❖ *Participación en clase y talleres.*
- ❖ *Participación individual.*
- ❖ *Calificar la creatividad de noches tema.*
- ❖ *Calificación sobre enriquecimiento durante las visitas hechas a Empresas.*
- ❖ *Calificar la presentación y calidad de los trabajos.*
- ❖ *Exposiciones en individuales o en grupo.*
- ❖ *Resolución de casos prácticos*
- ❖ *Asistencia a las prácticas en laboratorio o taller.*
- ❖ *Cumplimiento de material para las prácticas en el laboratorio.*

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

BIBLIOGRAFIA

BASICA:

- *Organización de convenciones, congresos y seminarios, Editorial Trillas*
- *Eventos, Guía práctica para su planeación y ejecución Fabio Cárdenas Tabares, Editorial Trillas*
- *Administración y costos de cocina , Jaime Alzate. Colombia*

COMPLEMENTARIA:

- *Dirección de alimentos y bebidas en hoteles, Jorge Lara, editorial Limusa.*

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