

**Universidad Nacional “José Faustino Sánchez Carrión”**

**Facultad de Ciencias Empresariales**

**ESCUELA PROFESIONAL DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA**

**SÍLABO POR COMPETENCIAS**

**ASIGNATURA: GESTION Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**2018-I**

1. **DATOS GENERALES**

|  |  |
| --- | --- |
| LÍNEA DE CARRERA | GESTION DE HOTELES Y RESTAURANTES |
| CURSO | GESTION Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS |
| CÓDIGO | 502 |
| HORAS | 08 HORAS SEMANALES: HT = 4, HP = 4 |
| CICLO | IX |

**II. SUMILLA Y DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

|  |
| --- |
| La asignatura es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar competencias que permitan planificar, organizar dirigir y controlar el departamento de alimentos y bebidas de un hotel Así como el diseño y operación del departamento de alimentos y bebidas .Contiene: organización del departamento de alimentos y bebidas de un hotel. Procesos de abastecimiento, compras y almacenamiento de alimentos y bebidas. Las áreas de cocina, bar, room service y banquetes .clasificación de los servicios que se desarrollan en el área de comedor y salón.  **COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA**   * Conoce la administración, operación contabilidad, manejo y control de los recursos materiales y humanos que intervienen en restaurantes y cocinas en general .Operación de la industria restaurantera, control y óptimo manejo de alimentos y bebidas; servicio, promoción y relaciones públicas como fuente de incremento de la proyección turística. * Diseña estrategias de producción y comercialización de los diferentes servicios gastronómicos. |

**III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA** | **NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA** | **SEMANAS** |
| **UNIDAD I** | Teniendo en cuenta el entorno empresarial y el avance de la ciencia y los procesos complejos, para poder lograr resultados, **explica** la finalidad del conocimiento basándose en el análisis de los antecedentes. | **GESTIÓN DE EMPRESAS DE A & B** | **1, 2, 3, 4.** |
| **UNIDAD II** | Frente al hecho de que toda las organización deben ser capaces de adecuarse a los nuevos cambios tecnológicos, y realizar la innovación en cada proceso que realizan, describe aspectos importantes de la investigación científica y como estos influyen en la organización | **OPERACIÓN DE LAS EMPRESAS DE A & B** | **5, 6, 7, 8.** |
| **UNIDAD III** | Ante la variedad de problemas y oportunidades que se dan en la organización, **expone** la esencia de la investigación y la manera de generar ideas sustentadas en bases científicas. | **SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS** | **9, 10, 11, 12.** |
| **UNIDAD IV** | Es un mundo que cambia de manera continua es esencial que la sociedad piense y plante soluciones de manera razonada, explica la necesidad de plantearse hipótesis, leyes y teorías y posterior evaluación. | **GESTION DE ALIMENTOS** | **13, 14, 15, 16.** |

**IV. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDACTICAS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de Unidad I : GESTIÓN DE EMPRESAS DE A & B** | | | | | | | | | | | |
| **Logro de Unidad:** Al finalizar la unidad, el estudiante presenta y sustenta un caso de gestión de un negocio de AyB  considerando un FODA situacional, basándose en equipamiento, insumos, personal, dificultades de gestión y propuesta de mejora. | | | | | | | | | | | |
| **Semana** | **Contenidos** | | | | | | | | | | |
| **Saberes Básicos** | | | **Actividades de Aprendizaje** | | | | **Recursos** | **Criterios de evaluación** | | |
| **Horas presenciales** | | **Horas no presenciales** | |
|  | Protocolo de inicio  **Introducción a la gestión** | | | Presentación personal.  Presenta y revisa el contenido del sílabo aclarando dudas.  Explica conceptos relacionados a la restauración Analiza la evolución de la restauración y las nuevas tendencias. Comprende la  clasificación del servicio de AyB | | Realiza un análisis de lectura sobre evolución de la nueva restauración y nuevas tendencias | | Silabo Hojas en blanco Fotocopias Video | Explica las nuevas tendencias de la restauración, reconociendo sus características.  Explica con claridad y precisión los nuevos conceptos de la restauración.  Participa activamente dando ejemplos de las clases de servicio de AyB. | | |
|  | **de alimentos y bebidas:** | | |
|  | Conceptos preliminares de | | |
|  | restaurante, restauración en | | |
| **1** | hostelería  Evolución de la restauración | | |
|  | y nuevas tendencias. | | |
|  | Clasificación del servicio de | | |
|  | AyB | | |
| **2** | **El Presupuesto en establecimientos de AyB** Conceptos y tipos de presupuesto  El presupuesto como herramienta del plan estratégico  Elaboración del presupuesto Contenidos del presupuesto Características del presupuesto  Control del presupuesto | | | Elabora un esquema de presupuesto  Redacta los elementos de los planes | | Indaga información sobre los prespuestos de AyB | | Impresos Video Libros | Elabora un esquema de presupuesto de un restaurante y describe sus componentes y características, valorando su importancia.  Redacta la misión, visión, objetivos y estrategias de un negocio | | |
| **3** | | **Planificación y Organización de establecimientos de alimentos y bebidas**  La función de la Planificación.  El horizonte temporal de la planificación.  Elementos de los planes. El proceso de planificación. La función de la organización.  Principios de la  organización. Estructura organizativas modernas.  **Organización interna: Mobiliario y equipo para el servicio de A y B:**  Mesas, sillas, aparadores, lencería, cubertería, cristalería, vajilla, maquinaria, petit menaje. | | Forma equipos de trabajo y elabora un organigrama de un restaurante  Completa una plantilla referente a la organización  Describe las características del mobiliario y equipo de un restaurante | Indaga información en internet o Biblioteca sobre la planificación  Visita a restaurante para observar su equipamiento | | Video Plantilla  Imagen impresa Video | | | Elabora un organigrama de un restaurante de cinco tenedores, ubicado dentro de un hotel, describiendo las áreas de que lo conforman.  Completa una plantilla con los tipos y características de organización  Identifica cuatro partes de la máquina expres |
| **4** | | **Gestión de Talentos para el servicio de AyB:** Reclutamiento y selección de la brigada  Puestos, competencias, perfiles, funciones, Evaluación de desempeño Motivación y moral  Caso de negocios | | Practica como transportar cristalería y vajilla  Representa en un juego de roles la evaluación de desempeño de un colaborador | Investiga en restaurante sobre las competencias y perfiles que necesitan para personal de AyB | | Azafate Copas Platos Servilletas Cubiertos Guiones | | | Aplica el correcto transporte de vajilla y cristalería, con seguridad.  Elabora tres modelos de doblado de servilletas con detalle y pulcritud. Simula la evaluación de desempeño de un colaborador, considerando competencias y funciones.  Presentan y |
|  | |  | | Presenta y sustenta un caso de  negocio | Investiga la gestión de un negocio de AyB | | Informe de caso Rúbrica | | | sustentan un caso de negocio de AyB, considerando FODA,  equipamiento, insumos, personal, dificultades y propuesta de mejora. |
| **EVALUACION (T1):** En equipos los estudiantes presentan y sustentan un caso de gestión de un negocio de AyB considerando un FODA situacional, basándose en equipamiento, insumos, personal, dificultades de gestión y propuesta de mejora. | | | | | | | | | | |
| **Nombre de Unidad II: OPERACIÓN DE LAS EMPRESAS DE A & B** | | | | | | | | | | |
| **Logro de Unidad:** Al finalizar la unidad, el estudiante elabora un kit de eventos para un restaurante de un hotel, considerando carta de presentación, alquiler de salones, equipos, desayunos, almuerzos/cenas, coffee break y cocteles, calculando los costes y precios de venta de cada producto. | | | | | | | | | | |
| **Semana** | | **Contenidos** | | | | | | | |  |
| **Saberes Básicos** | | **Actividades de Aprendizaje** | | | **Recursos** | | | **Criterios de evaluación** |
| **Horas presenciales** | **Horas no presenciales** | |
| **5** | | **Organización y distribución de labores** zonas, sectores, rangos, ubicaciones de mesas Planeación del personal, horarios, consecuencias de la desorganización  **Visita de reconocimiento** | | Valora la importancia de una adecuada organización y distribución del trabajo  Reconoce en situ la organización y distribución de labores en un restaurante | Busca videos en internet sobre la organización de un restaurante | | Plantillas Videos Drive | | | Elabora un horario para el departamento de AyB de un hotel, considerando cantidad de personal, eventos y cupabilidad.  Publica en drive sus apreciaciones de la visita, considerando los horarios y la distribución de personal |
| **6** | | **Organización y distribución de material de trabajo**  Cartas de restaurantes, cartas de bar, cartas de vinos, cartas de room service, comandas, vales de consumo, facturas/boletas, Sistemas micros. | | En equipos diseñan un bosquejo de carta para un restaurante, bar o cafetería (T) | Investiga en un restaurante los diferentes modelos de cartas. | | Modelos de cartas | | | Elabora un bosquejo de carta de restaurante, considerando una adecuada distribución de |
|  | | | **Diseño de cartas (T) y kit de eventos** | En equipos elabora un bosquejo de un kit de eventos |  | |  | | | platos y/ bebidas. Elabora un bosquejo de para un kit de eventos para un restaurante de un hotel, considerando carta de presentación y paquetes de alimentación. |
| **7** | | | **Análisis de rentabilidad** Clasificación de los costos (1)  Costes, precios, cálculo de costes, precio de venta, escandallo, análisis de rentabilidad,  Menú ennginier (2) Control de AyB.- kardex, paloteo, reporte de ventas.  **Practica de control de AyB** | Comparte con sus compañeros información sobre su tema de investigación (1,2) Resuelve casos de control de de AyB | Practica en la resolución de casos sobre el control de AyB | | Impresos Calcula- dora Rúbrica | | | Explica con claridad su tema de investigación  Realiza el llenado de kardex de movimiento de mercadería en el restaurante, sin errores y con claridad |
| **Nombre de Unidad III: SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS** | | | | | | | | | | |
| **Logro de Unidad:** Al finalizar la unidad, el estudiante ejecuta un correcto servicio de alimentos y bebidas, teniendo en cuenta la mise en place, protocolo de servicio, técnicas de ventas y toma de órdenes, evidenciando excelencia en el servicio y cumplimiento de estándares. | | | | | | | | | | |
| **Semana** | | | **Contenidos** | | | | | | |  |
| **Saberes Básicos** | **Actividades de Aprendizaje** | | | **Recursos** | | | **Criterios de evaluación** |
| **Horas presenciales** | **Horas no presenciales** | |
| **8** | | | **Gestión de Ventas** Criterios a tener en cuenta, ventas sugestivas (3), Momento de la verdad Como vender alimentos y bebidas.  Practica de ventas de AyB  **EVALUACION** | Expone y comparte información sobre ventas con sus compañeros(3) Representa en un Juego de roles la venta de AyB  Evaluación | Busca videos sobre ventas sugestivas. | | Cartas Comandas Exámenes | | | Simula la venta de AyB, teniendo en cuenta los criterios de estacionalidad y tipo de cliente. |
| **EVALUACION PARCIAL** | | | | | | | | | | |
| **9** | | | **Mise en place en restaurantes**  Limpieza y preparación del  restaurante: Mise en place. | Valora la | Visita a un | | Servilletas | | | Representa un |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Montaje de mesas.  **Visita de reconocimiento** | | | importancia de la mise en place en el servicio Representa un correcto montaje para un almuerzo/cena.  Visita de reconocimiento a un restaurante | restaurante y observa el montaje de mesas | | Copas Cubiertos Mesa Sillas Libreta de campo Drive | | montaje para almuerzo o cena, considerando simetría, ubicación y limpieza.  Publica en drive las apreciaciones sobre la visita |
|  | **Tipos y proceso de de** | | |  |  | |  | |  |
|  | **servicio:** | | |  |  | |  | |  |
|  | **Tipos de servicio:** a la | | | Expone y comparte | Indaga en | | Cartas | | Demuestra como |
|  | francesa, a la americana, | | | información con | internet sobre las | | Comandas | | tomar una orden |
| **10** | self service (4) | | | sus compañeros | ventajas y | | Mesas | | de AyB, de |
|  | Proceso de servicio: | | | sobre los tipos de | desventajas de | | Sillas | | manera. correcta y |
|  | Recepción de clientes, | | | servicio (4) | cada tipo de | |  | | clara |
|  | durante el servicio, | | | Representa en | servicio | |  | | Aplica los |
|  | finalizando el servicio | | | juego de roles el |  | |  | | procedimientos en |
|  | **Práctica de proceso de** | | | proceso de servicio |  | |  | | el proceso de |
|  | **servicio** | | |  |  | |  | | servicio según |
|  |  | | |  |  | |  | | estándares |
|  | **Proceso de servicio:** | | |  |  | |  | | Realiza el proceso de servicio de AyB en un  restaurante, según  Estándares. Redacta un  informe de una cara sobre el proceso de servicio  en un restaurante, con detalle y |
|  | Practica de procesos de | | | Relaliza practicas | Practica como | | Comandas | |
|  | servicio en un restaurante | | | de servicio en un | servir un alimento | | Cartas | |
|  | **Análisis de servicio** | | | restaurante | o bebida | | Vajilla | |
|  |  | | | Visita a restaurante |  | | Cristalería | |
|  |  | | | y analiza el |  | | Cubertería | |
|  |  | | | proceso de servicio |  | | Ficha de | |
| **11** |  | | |  |  | | observa- | |
|  |  | | |  |  | | ción | |
|  |  | | |  |  | |  | |
|  |  | | |  |  | |  | |
|  |  | | |  |  | |  | |
|  |  | | |  |  | |  | | precisión |
|  | **Servicio de cocteles y** | | |  |  | |  | |  |
|  | **vinos.** | | |  |  | |  | |  |
|  | **Cepas:** Concepto, tipos (5) | | | Expone sobre los | Analiza una | | Uvas | | Explica, analiza y |
| **12** | **Vinos:** Tipos, presentación, | | | tipos de cepas (5) | lectura sobre las | | Platos | | reconoce cuatro |
|  | descorche, servicio | | | Prácticas en aula | cepas y tipos de | | Botellas | | tipos de cepas y |
|  |  | | | como presentar y | vino | | Sacacor- | | vinos de Perú. |
|  |  | | | descorchar un |  | | chos | | Demuestra la |
|  |  | | | vino. |  | | Video | | correcta |
|  |  | | |  |  | | Vinos | | presentación, |
|  |  | | |  |  | | Rúbrica | | descorche y |
|  |  | | |  |  | |  | | servicio de un vino, |
|  | |  |  | | |  |  | con elegancia y | |
|  |  | | |  |  | Técnica. | |
| Kit de eventos |  | | |  |  | Presenta un kit de | |
|  |  | | |  |  | eventos | |
|  | En equipos | | |  | Kit de | considerando carta | |
|  | presenta y | | | Revisa y corrige | eventos | de presentación, | |
|  | sustenta un kit de | | | su kit de eventos | Rúbrica | alquiler de salones, | |
|  | eventos | | |  |  | equipos, | |
|  |  | | |  |  | desayunos, | |
|  |  | | |  |  | almuerzos/cenas, | |
|  |  | | |  |  | coffee break y | |
|  |  | | |  |  | cocteles, | |
|  |  | | |  |  | calculando los | |
|  |  | | |  |  | costes y precios de | |
|  |  | | |  |  | venta de cada | |
|  |  | | |  |  | producto y lo | |
|  |  | | |  |  | sustenta con | |
|  |  | | |  |  | claridad. | |
| **Evaluación: (T2):** En equipos los estudiantes presentan y sustentan un kit de eventos para un restaurante de un hotel, considerando carta de presentación, alquiler de salones, equipos, desayunos, almuerzos/cenas, coffee break y cocteles, calculando los costes y precios de venta de cada producto | | | | | | | | | |
|  | | Práctica de presentación y | Practica en aula | | | Visita a tienda de | Vinos | Demuestra la | |
|  | | descorche de vinos | como presentar y | | | vinos | Sacacor- | correcta | |
|  | | Visita de estudio a una | descorchar un | | |  | chos | presentación, | |
| **13** | | tienda/bodega de vinos | vino. | | |  | Libreta de | descorche y | |
|  | |  | Reconoce las | | |  | campo | servicio de un vino, | |
|  | |  | distintas | | |  | Lapiceros | con elegancia y | |
|  | |  | variedades de | | |  | Rúbrica | técnica. | |
|  | |  | vinos | | |  |  | Identifica las | |
|  | |  |  | | |  |  | diversas marcas y | |
|  | |  |  | | |  |  | cepas de vinos. | |
| **14** | | Cata y Maridaje (T) | Analiza y resuelve | | | Investiga en | Copas Descorcha- dor  Mesa Platos Vinos Rúbrica | Presenta y expone | |
|  | |  | casos de cata y | | | Internet/Bibliotec | un dos tipos de | |
|  | |  | maridaje | | | a las formas de | maridaje, | |
|  | |  | En equipos | | | maridaje | considerando el | |
|  | |  | presenta y expone | | |  | tipo de comida. | |
|  | |  | un tipo de maridaje | | |  |  | |
|  | |  | (T) | | |  |  | |
| **15** | | Presupuesto de alimentos y bebidas | Presenta y sustenta un presupuesto de AyB | | | Analiza y realiza correcciones de suproyecto | Trabajos documenta dos Rúbrica | Sustenta un presupuesto para un negocio de AyB,, teniendo en cuenta aspectos | |
|  | |  |  | | |  |  | organizacionales, | |
|  | |  |  | | |  |  | operacionales y | |
|  | |  |  | | |  |  | financieros de la | |
|  | |  |  | | |  |  | gestión de A & B, | |
|  | |  |  | | |  |  | considerando | |
|  | |  |  | | |  |  | costos de | |
|  | |  |  | | |  |  | organización, | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | ambientación, maquinaria, equipo, personal, inventario y evidenciando excelencia del servicio. |
| **Evaluación: (T3):** En equipos, elabora y sustenta un presupuesto para un genocio de alimentos y bebidas, teniendo en cuenta aspectos organizacionales, operacionales y financieros de la gestión de A & B, considerando costos de organización, ambientación, maquinaria, equipo, personal, inventario y evidenciando excelencia del servicio. | | | | | |
| **16** | **EVALUACION FINAL** | | | | |
| **17** | **EVALUACION SUSTITORIA** | | | | |

**V. MATERIALES EDUCATIVOS Y ORTOS RECURSOS DIDACTICOS**

Se utilizarán todos los materiales y recursos requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados. Básicamente serán:

**1. Medios escritos:**

Guía resumen por unidades

Separatas con contenidos temáticos

Fotocopia de textos selectos

Libros seleccionados según bibliografía

Mapas

Revistas especializadas

Periódicos sobre negocios

Servicios telemáticos:

Sitios web

Foros, etc.

**2. Medios visuales y electrónicos**

Pizarra y plumones

Videos de experiencias

Gráficos

Proyector Multimedia

**3. Medios Informáticos**

Computadoras

Internet

Wi-fi

Plataformas virtuales

Programas de Enseñanza

**VI. EVALUACIÓN**

La evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de desempeño, de producto y de conocimiento.

**1. Evidencias de Conocimiento.**

La evaluación será a través de exposiciones e intervenciones orales para el análisis y autoevaluación. En cuanto al primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propositivo, para ello debemos ver cómo identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce, explica, etc.); y la forma en que argumenta (plantea una afirmación, describe las refutaciones en contra de dicha afirmación, expone sus argumentos contra las refutaciones y llega a conclusiones) y la forma en que propone a través de establecer estrategias, valoraciones, generalizaciones, formulación de preguntas y, respuestas a situaciones, etc.

En cuanto a la autoevaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar en el campo personal y profesional.

Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación.

**2. Evidencia de Desempeño**

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales y recursos afectivos; todo ello en una integración que evidencia un saber hacer reflexivo; en tanto, se puede verbalizar lo que se hace, fundamentar teóricamente la práctica y evidenciar un pensamiento estratégico, dado en la observación en torno a cómo se actúa en situaciones impredecibles.

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando cómo el estudiante aplica los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva.

**3. Evidencias de producto.**

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto no es simplemente la entrega del producto, sino que tiene que ver con el campo de acción y los requerimientos del contexto de aplicación.

La evaluación de producto se evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final.

Además se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VARIABLE** | **PONDERACION** | | **UNIDAD DIDACTICAS DENOMINADAS MODULOS** |
| **P1** | **P2** |
| Evaluación de Conocimiento | 30% | 20% | El ciclo académico comprende 4 módulos |
| Evaluación de Producto | 35% | 40% |
| Evaluación de Desempeño | 35% | 40% |

Siendo el promedio final (PF) el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4) calculado de la siguiente manera:

**PF= PM1 + PM2 + PM3 + PM4**

**4**

**VII. BIBLIOGRAFIA**

1 647.95RODR Rodríguez Vera Ricardo Costos aplicados a hoteles y restaurantes 2007

2 338.4791 TURI Fonseca Helena Turismo, hotelería y restaurantes 2011