



SILABO

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1. Código : 062534
 1.2. Ciclo : V
 1.3. Créditos : 3
 1.4. Área curricular : Formación Profesional
 1.5. Condición : Obligatorio
 1.6. Semestre Académico : 2017 – I
 1.7. Duración : 16 semanas: 96 horas
 1.8. Horas semanales : 4 HT: 2 HP: 2
 1.9. Requisito : Administración de Empresas Turísticas
 1.10. Facultad : Ciencias Administrativas
 1.11. Escuela Profesional : Administración de Turismo
 1.12. Profesores : Comisión Académica
 1.13. Texto Básico : Lara, J.(2004) Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles. Limusa- Noriega.

II. SUMILLA

La asignatura pertenece al área curricular de formación profesional, es de naturaleza teórica y práctica, tiene por propósito abordar la operación y organización de establecimientos de restauración, casinos, clubes y discotecas, de acuerdo con normas de calidad establecidas.

Organiza sus contenidos en las siguientes unidades de aprendizaje: I. La empresa de Restauración, Conceptos generales. II. Descripción del puesto de la Gerencia de Restaurante y Bebidas, Control y Evaluación. III. Descripción de los Puestos de Alimentos y Bebidas. Contralor, Chef Ejecutivo. IV. Costos de Alimentos y Bebidas Ratios de los costos y de las Utilidades.

III. COMPETENCIA DE ASIGNATURA

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.

IV. CAPACIDADES

-) Identifica, conoce los diferentes tipos de establecimientos de alimentos y su categorización.
-) Reconoce e Identifica las funciones y responsabilidades en una empresa de negocios de AA & BB
-) Identifica las responsabilidades, funciones de las posiciones laborales en una empresa de negocios de AA & BB.
-) Elabora, analiza y establece estrategias de gestión en costos para el área de AA & BB.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

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

Referencias:

- Mestres Soler, Juan R 2004.- Técnica y Dirección Hotelera. Ediciones Gestión S.A. España.
- Gallego, Jesús Felipe. 2002 Manual Práctico de Restaurante. Paraninfo

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

Referencias:

-) Mestres Soler, Juan R 2004.- Técnica y Dirección Hotelera. Ediciones Gestión S.A. España.
-) Gallego, Jesús Felipe. 2002 Manual Práctico de Restaurante. Paraninfo.

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
10	Maître, Capitán, mozos Funciones Principales.	Exposición de casos y situación actual sobre el tema de los restaurantes.	Demostración	4
			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

Referencias:

- Mestres Soler, Juan R 2004.- Técnica y Dirección Hotelera. Ediciones Gestión S.A. España.
- Gallego, Jesús Felipe. 2002 Manual Práctico de Restaurante. Paraninfo

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
	<ul style="list-style-type: none">) Trabajo en equipo) Participación activa) Innovación y creatividad 			
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		

13	El Control y Costo, Proceso Administrativo de Compras.	Exposición de casos y situación actual sobre el tema	Demostración	2
			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	
Referencias: • Mestres Soler, Juan R 2004.- Técnica y Dirección Hotelera. Ediciones Gestión S.A. España. • Gallego, Jesús Felipe. 2002 Manual Práctico de Restaurante. Paraninfo.				

VI. METODOLOGÍA

6.1. Estrategias centradas en la enseñanza

- Exposición problemática
- Inducción
- Demostración
- Clase magistral

6.2. Estrategias centradas en el aprendizaje

- Dinámica de Grupos
- Estudio de casos
- Solución de casos
- Trabajo en equipo

VII. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

- Equipos informáticos
- Manual de asignatura
- Multimedia
- Separatas

VIII. EVALUACIÓN

La evaluación es un componente del proceso formativo que implica el recojo de información sobre los rendimientos y desempeños del estudiante. Permite el análisis para mejorar el proceso de enseñanza – aprendizaje. Se evalúa antes, durante y al finalizar el proceso, según la siguiente Tabla:

Evaluación Académicas	Peso
Prueba de entrada	Sin nota
Evaluación de Proceso	60%
Examen Parcial	20%
Examen Final	20%

- Antes: prueba de entrada.-Se realiza una evaluación inicial, diseñada para recoger los saberes que posee el estudiante para asumir la asignatura y cuyo resultado no interviene en el cálculo de la calificación de la asignatura.
- Durante: Evaluación de Proceso.- De acuerdo al objetivo de aprendizaje de la asignatura se evalúan las competencias adquiridas por el estudiante utilizando los criterios establecidos en el anexo N° 1
- Examen: Parcial y Final.- Se evalúa los productos del aprendizaje, al finalizar una o más unidades de aprendizaje, usándose la prueba escrita como instrumento de medición (examen parcial y examen final).

IX. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIAS

9.1. Fuentes bibliográficas

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