



Licenciatura: **GASTRONOMIA**

Materia: **DISEÑO Y LOGISTICA DE BANQUETES**

Clave: PE-LGA502

Modalidad: **EJECUTIVA**

Cuatrimestre: **5°**

Horas: **2**

OBJETIVO:

Que el alumno analice los productos, equipos y características de las variedades de banquetes y planee un menú para banquetes; así como que demuestre habilidades para desarrollar sistemas operativos y de control de calidad de este tipo de servicio.

S	CLASE I	CLASE 2
1	ENCUADRE	UNIDAD I INTRODUCCIÓN A LOS BANQUETES 1.1 Definición de banquete. 1.2 Breve historia de los banquetes.
2	1.3 Necesidad de satisfacer el servicio de banquetes. 1.4 Variedad de servicio que se ofrecen en los banquetes.	UNIDAD II EQUIPO, PRODUCCION Y SERVICIO 2.1 Planeación de menús.
3	2.2 Diseño de servicios para banquetes. 2.3 Servicios opcionales.	2.4 Costeo de productos y servicios. 2.5 Precio de ventas y análisis de la competencia.
4	UNIDAD III LA VENTA DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS	3.1 Relaciones públicas. 3.2 Estrategia de promoción y publicidad.
5	UNIDAD IV DESARROLLO DE BANQUETES 4.1 Archivo de datos, desarrollo de contrato. 4.2 Pedido, orden de compra y recepción de producto.	4.3 Reclutamiento y selección de personal. 4.4 Sistema operativo de los eventos. 4.5 Control de calidad en productos y servicios.
6	4.6 Ejecución de recetas para grandes cantidades de personas. 4.7 Servicio de banquetes.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
7	EXAMEN FINAL	

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	<p>1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron)</p> <p>2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla).</p> <p>3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas.</p> <p>4.-Propiciar Actividades de Interés dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones.</p> <p>5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente.</p>
---	--

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	<p>1. Exámenes Orales.</p> <p>2. Exposiciones como Evaluación.</p> <p>3. Exposiciones</p>
-----------------------------------	---

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y	
Trabajos Escritos	10%
Actividades aulicas	20%
Trabajos en plataforma educativa	20%
Examen	50%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Mínima aprobatoria	7