

**PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO****DAC-PLAN-01****Licenciatura: GASTRONOMIA****Modalidad:** Escolarizada**Materia: ADMINISTRACION DE EMPRESAS
GASTRONOMICAS****Cuatrimestre: 8°.****Clave:** P-LGA801**Horas:** 4**OBJETIVO:**

Que el alumno sea capaz de diseñar un manual de operaciones para una empresa gastronómica; previo análisis de la administración y operación de una empresa similar y de los factores que ayudan y perjudican al funcionamiento de la misma.

S	CLASE I	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	ENCUADRE	UNIDAD I EMPRESAS GASTRONOMICAS	1.1 Definición de empresas gastronómicas.	1.2 Tipos de empresas gastronómicas y diversificación.
2	1.2 Tipos de empresas gastronómicas y diversificación.	1.2 Tipos de empresas gastronómicas y diversificación.	1.3 Importancia de la administración de una empresa gastronómica.	1.3 Importancia de la administración de una empresa gastronómica.
3	UNIDAD II ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE UNA EMPRESA GASTRONOMICA	2.1 Filosofía, misión, visión, valores.	2.1 Filosofía, misión, visión, valores.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
4	EXAMEN Ia. UNIDAD	2.2 Organigrama de una empresa gastronómica.	2.2 Organigrama de una empresa gastronómica.	2.2 Organigrama de una empresa gastronómica.
5	2.3 Perfiles de puestos.	2.3 Perfiles de puestos.	2.4 Reclutamiento y selección de personal.	2.4 Reclutamiento y selección de personal.
6	UNIDAD III PRODUCTO	3.1 Análisis de las características del producto ofertado.	3.1 Análisis de las características del producto ofertado.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO

7	EXAMEN 2a. UNIDAD	3.2 Análisis del costo de ventas del producto ofertado.	3.2 Análisis del costo de ventas del producto ofertado.	3.3 Análisis de gastos fijos y variables de una empresa gastronómica.
8	3.3 Análisis de gastos fijos y variables de una empresa gastronómica.	3.4 Análisis de la competencia en cuanto a producto ofertado.	3.4 Análisis de la competencia en cuanto a producto ofertado.	3.5 Costo.
9	3.5 Costo.	3.6 Análisis de precio de venta.	3.6 Análisis de precio de venta.	3.7 Balance de precios según menú de productos ofertados.
10	3.7 Balance de precios según menú de productos ofertados.	3.8 Cálculo y control del costo de producción y desarrollo de estados financieros.	3.8 Cálculo y control del costo de producción y desarrollo de estados financieros.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	3.9 Identificación del punto de equilibrio de una empresa gastronómica.	3.9 Identificación del punto de equilibrio de una empresa gastronómica.	3.10 Tomas de decisiones.
12	3.11 Control de calidad.	3.11 Control de calidad.	UNIDAD IV MANUAL DE OPERACIONES 4.1 Definición.	4.2 Importancia del manejo del manual de operaciones en una empresa gastronómica.
13	4.2 Importancia del manejo del manual de operaciones en una empresa gastronómica.	4.3 Desarrollo de una manual de operaciones.	4.3 Desarrollo de una manual de operaciones.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	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 Interes 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> <p>6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.</p>
---	---

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

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.	
Examen	50%
Actividades aúlicas	20%
Actidades Web Escolar	20%
Trabajos	10%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Mínima aprobatoria	7

NOTA:	<p>En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la sub-dirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.</p>
--------------	--