

Licenciatura: **GASTRONOMIA**Materia: **DISEÑO DE MENUS**Clave: **PE-LGA503**Modalidad: **EJECUTIVA**Cuatrimestre: **5°**Horas: **2****OBJETIVO:**

Que el alumno analice y elabore las diferentes formas de estructura de menús, distinguiendo cada uno de los componentes que integran las recetas para determinar y balancear el costo, y de este modo poder obtener un menú óptimo que está basado acuerdo a la especialidad del establecimiento.

S	CLASE I	CLASE 2
1	ENCUADRE	UNIDAD I INTRODUCCIÓN 1.1 Definición de menú. 1.2 Importancia de la estructura de un menú en el éxito del servicio de alimentos y bebidas. 1.2.1 Relaciones entre el menú y el tipo de servicio.
2	1.3 Tipos de menús y sus diferencias. 1.3.1 Menú a la carta del restaurante. 1.3.2 Menú especial para restaurantes. 1.3.3 Menú para banquetes y servicios especiales.	UNIDAD II ESTRUCTURA DE UN MENU 2.1 Componentes de un menú. 2.2 Formato de un menú.
3	2.3 Orden de un menú. 2.3.1 Cantidad de productos a ofrecer.	UNIDAD III FACTORES EXTERNOS QUE INFLUYEN EN EL DISEÑO DE UN MENU 3.1 Análisis del mercado y objetivo principal del establecimiento. 3.2 Análisis del tipo de servicio a ofrecer según estudio de mercado.
4	3.3 Análisis de la estructura general del establecimiento. 3.3.1 Análisis de los aspectos de cocina, barra y comedor del establecimiento.	3.3.2 Análisis de las instalaciones de equipo para el servicio. 3.3.3 Análisis de la capacidad de almacenaje del establecimiento.
5	UNIDAD IV PLANEACION DEL MENU 4.1 Identificación de los platillos y bebidas que integran el menú. 4.1.1 Ingredientes. 4.1.2 Temporada del año. 4.1.3 Análisis de proveedores.	4.2 Estandarización de recetas. 4.2.1 Cantidad de ingrediente que conforman los platillos y bebidas. 4.2.2 Establecimiento de stocks de almacenaje. 4.3 Unidad en la variedad de platillos y bebidas que conforman el menú.
6	4.4 Nivel nutricional de los platillos y bebidas que conforman el menú. 4.5 Elaboración y análisis del costo de platillos y bebidas. 4.6 Precio de ventas. 4.6.1 Balance de precios entre platillos y bebidas que conforman el menú. 4.6.2 Análisis de competencias. 4.6.3 Desarrollo de menú. 4.7 Ejercicios. 4.7.1 Ejercicio referente a la planeación de un menú. 4.7.2 Elaboración y preparación de los menús para su análisis.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
7	EXAMEN FINAL	

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interes dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente.
-------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluacion. 3.Exposiciones.
-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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