



## PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO

DAC-PLAN-01

Licenciatura: **TURISMO**

Modalidad: Escolarizada

Materia: **ALIMENTOS, BEBIDAS Y OPERACIONES DE VENTAS**

Cuatrimestre: 5°.

Clave: P-LTU502

Horas: 4

**OBJETIVO:**

Que el alumno aprenda herramientas que le permitan operar y dirigir dentro de los establecimientos de los alimentos y bebidas, aprenda a interpretar los estados financieros de la empresa que representan y a establecer controles operativos y administrativos.

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	<b>ENCUADRE</b>	<b>Unidad 1</b> <b>Los alimentos y bebidas como negocios</b>	1.1 Amplitud y alcance de los servicios de alimentos y bebidas en la hotelería. 1.1.1 Bar, lobby bar.	1.1.2 Centro nocturno. 1.1.3 Restaurante de especialidades.
2	1.1.4 Cafetería. 1.1.5 Banquetes, eventos especiales de celebración, convenciones.	1.1.6 Snack bar, playa bar, club de playa.	1.2 Tendencias de los alimentos y bebidas en la hotelería.	1.3 Alianzas estratégicas en los Restaurantes.
3	1.3.1 Cadenas. 1.3.2 Franquicias.	1.4 Asociaciones de restaurantes.	1.5 La administración y proceso administrativo en los establecimientos.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
4	<b>EXAMEN 1a. UNIDAD</b>	<b>Unidad 2</b> <b>Criterios básicos de diseño para establecimiento de Alimentos y Bebidas</b>	2.1 Estructura porcentual. 2.2 Resumen de áreas del restaurante por espacio de especialidades.	2.3 Resumen de áreas por espacio de cafetería.
5	2.4 Área de asientos. 2.5 Área de mesas.	2.6 Área de mesas con asientos en línea.	2.7 Máximos y mínimos por tipos de mesas. 2.8 Medidas de espacios entre mesas y sillas con circulación de servicio.	2.9 Área de barra
6	2.10 Área de preparación en cocina. 2.11 Área de refrigeración en cocina.	2.12 Área de lavado en cocina. 2.13 Especificaciones de mobiliario y equipo del restaurante de especialidades	2.14 Especificaciones de mobiliario y equipo de la cafetería.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
7	<b>EXAMEN 2a. UNIDAD</b>	<b>Unidad 3</b> <b>Planeación del menú</b>	3.1 Menú vs. Carta	3.1 Menú vs. Carta
8	3.2 Principales puntos a considerar para la planeación del menú.	3.3 Tipos de menú.	3.4 Formatos para establecer un menú.	3.5 Formatos para establecer una carta de bebidas.
9	3.6 Desarrollo de recursos y técnicas para obtener ideas.	3.6 Desarrollo de recursos y técnicas para obtener ideas.	3.7 Eventos especiales (banquetes).	3.7 Eventos especiales (banquetes).
10	3.8 Lista de elementos a considerar para un evento especial (banquetes).	3.8 Lista de elementos a considerar para un evento especial (banquetes).	3.9 Técnicas de comercialización del menú.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>

11	<b>EXAMEN 3a. UNIDAD</b>	<b>Unidad 4 Compras y almacenes</b>	4.1 Adquisición vs. Compras.	4.1 Adquisición vs. Compras.
12	4.2 Importancia de las buenas prácticas de recepción de mercancías.	4.2 Importancia de las buenas prácticas de recepción de mercancías.	4.3 Estándares y especificaciones para alimentos y bebidas.	4.3 Estándares y especificaciones para alimentos y bebidas.
13	4.4 Fuentes de abastecimiento.	4.4 Fuentes de abastecimiento.	4.5 Proceso de compra.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
14	<b>EXAMEN FINAL</b>			

<b>ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:</b>	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 Interés dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente.
---	---

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

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

<b>NOTA:</b>	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.
--------------	---