



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

CARRERA PROFESIONAL DE ADMINISTRACION TURÍSTICA

SÍLABO/PLAN DE APRENDIZAJE

GESTION DE RESTAURANTES Y AFINES

A. SILABO

1. Información General

1.1 Denominación de la asignatura	GESTION DE RESTAURANTES Y AFINES
1.2 Código de la asignatura	201185
1.3 Tipo de estudio	3.0 – Especialidad (Es)
1.4 Naturaleza de la asignatura	Obligatoria
1.5 Nivel de Estudios	Pregrado
1.6 Ciclo académico	VIII
1.7 Créditos	2
1.8 Semestre académico	2017-I
1.9 Horas semanales	03 h 1 teórica- 2 práctica
1.10 Total Horas por semestre	48 h
1.11 Pre requisito	201156
1.12 Docente Titular	Lic. Narda Karina Chávez Príncipe
1.13 Docentes Tutores	Anexo 3

2. Rasgo del perfil del egresado relacionado con la asignatura

Posee una sólida formación profesional especializada en turismo que lo habilita para desempeñar con eficacia su rol como administrador turístico.

3. Sumilla

La asignatura corresponde al tipo de estudio Especialidad; es de naturaleza Obligatoria - teórico/práctica. Tiene como propósito: Brindar conocimientos y técnicas para una eficiente gestión de restaurantes y afines. Sus grandes contenidos son: Evolución, clasificación, normatividad, organización y gestión de restaurantes y afines.

4. Objetivo

3.6 Comprender los aspectos generales y la gestión de las empresas de restauración.

5. Objetivos específicos

3.6.1 Conocer la evolución, clasificación, normatividad y organización de las empresas de restauración.

3.6.2 Comprender la gestión de los restaurantes y afines.

6. Unidades de aprendizaje

UNIDAD DE APRENDIZAJE	OBJETIVO	CONTENIDOS
I UNIDAD ASPECTOS GENERALES DE LOS RESTAURANTES Y AFINES	3.6.1	1.1. Visión global del proceso de aprendizaje. 1.2. Evolución e importancia de la restauración a nivel internacional y nacional. 1.3. Definiciones y clasificación de los restaurantes y afines 1.4. Normatividad en Restauración a nivel internacional y nacional: Reglamento de Restaurantes, Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y afines.
II UNIDAD GESTIÓN DE RESTAURANTES Y AFINES	3.6.2	2.1 Organigrama y funciones de restaurantes y afines 2.2 Organización estructural de restaurantes y afines (ambientes que conforman un restaurante) 2.3 Gestión de restaurantes y afines 2.4. Viaje de estudios 2.5. Ciclo operativo de la gestión de restaurantes y afines 2.6. Indicadores de gestión y control de la gestión de restaurantes y afines.

7. Estrategias de Enseñanza-Aprendizaje

En el aula el docente considera al estudiante como portador de rasgos y características (saberes previos) que constituyen la base del aprendizaje y sobre el cual se construyen otros aprendizajes. A través de experiencias de aprendizaje se incorporan destrezas, habilidades y conocimiento que se integran como competencias. Las evidencias del aprendizaje es el resultado de aplicar competencias lo que permite evaluar el aprendizaje basado en desempeños de tareas específicas. Los instrumentos que permiten construir experiencias de aprendizaje son las estrategias de enseñanza aprendizaje.

Las estrategias para iniciar las actividades de la secuencia didáctica se usan para indagar los conocimientos previos en la consecución de los resultados esperados; entre otras estrategias se usan: lluvia de ideas y preguntas. Las estrategias para

la comprensión de la información para la ejecución de las actividades son, entre otras: Cuadro sinóptico, cuadro comparativo, matriz de clasificación; resumen, síntesis y ensayo y otros.

La ejecución de actividades responden a la aplicación de las metodologías activas permitiendo poner en juego las destrezas, habilidades y conocimiento del estudiante en una situación dada y en un contexto determinado, de tal manera que los estudiantes estructuran y organizan su conocimiento a través de resolución de problemas y otras estrategias como: tópico proyectos, estudio de casos, aprendizaje in situ, investigación con tutoría, aprendizaje colaborativo y otros.

El trabajo colaborativo utiliza entre otras las estrategias el debate, simposio, mesa redonda, foro, seminario, taller y otros.

El propósito de las estrategias de enseñanza y del aprendizaje que implemente el docente es que el estudiante aplique la información a la práctica y desarrolle competencias genéricas.

La instrumentación transversal de los procesos de enseñanza y del aprendizaje utilizan el Campus Virtual Angelino (EVA) y el uso de módulos informáticos del ERP University para el uso intensivo de nuevas tecnología en lo que se refiere al acceso de información de la biblioteca virtual a través de base de datos actualizada; inclusión del link de la asignatura en el campus virtual con disposición de SPA.

El sistema de tutoría está dirigido a los estudiantes como servicio personal de orientación individual o grupal y ayuda durante el proceso de aprendizaje, como medio de apoyo para hacer efectiva la formación profesional integral, entendida como la realización profesional y el desarrollo personal social del estudiante, a través de docentes encargados.

La docencia en la Carrera de Administración Turística se desarrolla en un escenario de autonomía universitaria respetando la libertad de cátedra, la investigación y la responsabilidad social, en observancia de las garantías establecidas por la Constitución Política, la Ley Universitaria y el Estatuto de la ULADECH Católica. La carrera organiza sus sistemas, procesos y actividades garantizando a sus miembros la libertad académica, los derechos de la persona y de la comunidad dentro de la verdad y el bien común; asimismo, gestiona sus procesos académicos respetando la identidad católica, libertad de credo y de conciencia. La Carrera Profesional ofrece espacios de diálogo con los docentes sobre los principios de libertad de cátedra y el pluralismo académico.

8.- Recursos pedagógicos

Se emplearán aula moderna con proyector, equipo de sonido, pizarra acrílica, biblioteca física y digital, plataforma virtual.

9.- Evaluación del Aprendizaje

La evaluación de la asignatura es integral y holística, integrada a cada unidad de aprendizaje. La nota promedio por unidad de aprendizaje se obtiene como sigue:

Actividades Formativas de la carrera:	(60%)
Participaciones en clase	40%
Tareas en plataforma	10%
Foros en Plataforma	10%
Actividades de Investigación Formativa	(10%)
Actividades de Responsabilidad Social	(10%)
Examen escrito	(20%)

La nota mínima aprobatoria es 12 (doce) y no se utiliza redondeo. Tendrán derecho a examen de aplazados los estudiantes que alcancen como mínimo una nota promocional de 10 (diez), la nota del examen de aplazados no será mayor de 13 (trece) y sustituirá a la nota desaprobatoria.

10.- Referencias

Biblioteca física

Blasco, A. y Vives, R. (2014). *Fundamentos de la gestión de alojamientos y restauración*. España: Síntesis

Cabarcos, N. (2011). *Administración de servicios turísticos. Promoción y venta*. Bogotá. Colombia: Ideas Propias.

Editores & Consultores (2004). *Manuel práctico para el manejo de hoteles y restaurantes*. Lima: Autor

Franco, A. (2014). *Administración de la empresa restaurantera*. México D.F., México: Trillas.

Biblioteca virtual

Feijóo, J.L., García, M.L., Degrossi, M.C. (2009). Alimentos y bebidas. Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes. Recuperado de <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?docID=10637338>

Foster, D. (2011). Alimentos y bebidas: operaciones, métodos y control de costos. Recuperado de <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10485891&p00=alimentos+bebidas>

Tesis de la carrera profesional

Sánchez, R.N. (2014). Evaluación de la calidad del restaurante "El Encuentro" de Huaraz utilizando estándares derivados de las buenas prácticas en el año 2013. Recuperado de <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=0000003271>

11.- Anexos

ANEXO 1: PLAN DE APRENDIZAJE

I UNIDAD: ASPECTOS GENERALES DE LOS RESTAURANTES Y AFINES	
Objetivo específico	3.6.1 Conocer la evolución, clasificación y normatividad de las empresas de restauración.
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tiempo
<p>- Se socializa el SPA de la asignatura sobre la organización y el desempeño a lograr, los estudiantes expresan su opinión en el Foro de Socialización del SPA en el aula BL.</p> <p>- Opinan sobre los criterios de evaluación de las actividades de aprendizaje de la primera unidad.</p> <p>-Observan imágenes relacionadas con la evolución de las empresas de restauración y participan en una lluvia de ideas.</p> <p>-Revisan información sobre la evolución de las empresas de restauración a nivel mundial. . (Páginas 18 a la 22). http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10485891&p00=alimentos+bebidas</p> <p>-En equipos describen la evolución de las empresas de restauración, elaborando una línea de tiempo, exponen demostrando asertividad y el docente retroalimenta</p>	Semana 1
<p>-Observan imágenes sobre la evolución de las empresas de restauración a nivel nacional.</p> <p>Actividad de Investigación Formativa</p> <p>-En equipos de trabajo (Máximo 2 integrantes) investigan y describen la evolución de las empresas de restauración a nivel nacional, elaboran una línea de tiempo y suben el trabajo a la plataforma, el docente retroalimenta. Emplean la Norma APA.</p>	Semana 2
<p>-Observan imágenes vinculadas a las características del servicio de restauración, expresan sus puntos de vista.</p> <p>-Describen las definiciones y características del servicio de restauración, con la orientación del docente elaboran un cuadro sinóptico.</p> <p>-Exponen en clases y el docente retroalimenta.</p>	Semana 3

-Revisan un artículo breve sobre las nuevas tendencias en restauración.		
Trabajo colaborativo -En equipos de trabajo realizan una investigación y describen los tipos de empresas de restauración, elaboran un informe demostrando asertividad. -Suben el informe a la plataforma y el docente retroalimenta.		Semana 4
-Leen una noticia sobre el cumplimiento de las normas por parte de los restaurantes en nuestro país, participan en una lluvia de ideas. -De manera autónoma interpreta las normas vinculadas a las empresas de restauración (Reglamento de restaurantes y afines), elaborando una matriz resumiendo los principales aspectos de la norma. -Exponen y el docente retroalimenta.		Semana 5
-Observan imágenes sobre empresas de restauración que no cumplen con las normas sanitarias. -De manera autónoma interpretan la Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y afines, elaborando una matriz de los principales aspectos. Presentan el trabajo y el docente retroalimenta.		Semana 6
Actividad de Responsabilidad Social Instrumentos de evaluación Rúbricas para evaluar: Trabajos escritos, exposiciones, foros, actividades de investigación formativa y actividades de responsabilidad social. Evaluación escrita		
II UNIDAD: GESTIÓN DE RESTAURANTES Y AFINES		
Objetivo Específico	3.6.2 Comprender la gestión de los restaurantes y afines.	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE		TIEMPO
- Opinan sobre los criterios de evaluación de las actividades de aprendizaje de la segunda unidad. -Observan organigramas de diferentes restaurantes y expresan sus puntos de vista. -Revisan el texto y describen la organización de las empresas de restauración (pág. 30 – 36) Franco, A. (2014). Administración de la empresa restaurantera. Elaboran un resumen. -Exponen y el docente retroalimenta. -Observan una entrevista a un administrador de un restaurante o afín. Actividad de Investigación Formativa -Investigan y describen la gestión de restaurantes y afines y los aspectos a considerar, demostrando asertividad elaboran un resumen y suben el trabajo a la plataforma, el docente retroalimenta. Emplean la Norma APA		Semana 7
-Observan una entrevista a un administrador de un restaurante o afín. Actividad de Investigación Formativa -Investigan y describen la gestión de restaurantes y afines y los aspectos a considerar, demostrando asertividad elaboran un resumen y suben el trabajo a la plataforma, el docente retroalimenta. Emplean la Norma APA		Semana 8
-Observan el itinerario de la salida de estudios y expresan su punto de vista. -Comprende la realidad de las empresas de restauración, participando en la salida de estudios aplican la guía de trabajo de campo y elaboran un informe, lo presentan y el docente retroalimenta. -Revisan la tesis http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000032711 y hacen un resumen sobre el capítulo de resultados.		Semana 9

<p>-Observan imágenes sobre el ciclo operativo de la gestión de restaurantes y afines.</p> <p>-Revisan información sobre el proceso de compras, recepción, almacenamiento y distribución.</p> <p>-En equipos de trabajo los estudiantes explican el ciclo operativo de las empresas de restauración en lo que respecta a: compras, recepción, almacenamiento y distribución, elaborando un diagrama de flujo, demostrando compromiso con la calidad.</p> <p>-Presentan el trabajo y el docente retroalimenta.</p>	Semana 10
<p>-Observan imágenes sobre el proceso de producción en un restaurante o afín, participan en una lluvia de ideas.</p> <p>-En equipos de trabajo los estudiantes explican el ciclo operativo de las empresas de restauración en lo que respecta a: producción, elaborando un diagrama de flujo, demostrando compromiso con la calidad.</p> <p>-Exponen y el docente retroalimenta.</p>	Semana 11
<p>-Observan imágenes sobre el proceso de servicio en un restaurante o afín.</p> <p>-Revisan información proveída por el docente sobre el proceso de servicio de un restaurante o afín.</p> <p>-En equipos de trabajo los estudiantes explican el ciclo operativo de las empresas de restauración en lo que respecta a: servicio, recepción, almacenamiento y distribución, elaborando un diagrama de flujo, demostrando compromiso con la calidad.</p> <p>-Presentan el trabajo y el docente retroalimenta.</p>	Semana 12
<p>-Leen un artículo breve sobre la importancia de los indicadores en la gestión de restaurantes, expresan sus opiniones.</p> <p>-Revisan información sobre los indicadores empleados en la restauración.</p> <p>-En equipos de trabajo explican los indicadores de gestión y control de los restaurantes, elaborando una matriz, demostrando asertividad.</p> <p>-Exponen y el docente retroalimenta.</p> <p>-Revisan el esquema de la propuesta de restauración.</p>	Semana 13
<p>-Observan webs de propuestas innovadoras de empresas de restauración.</p> <p>Trabajo colaborativo</p> <p>-En equipos de trabajo elaboran una propuesta de empresas de restauración para su localidad, demostrando creatividad.</p> <p>-Suben las propuestas a la plataforma y el docente retroalimenta.</p> <p>Actividad de Responsabilidad Social</p> <p>-Desarrollan las actividades de aprendizaje demostrando trabajo autónomo y en equipo, creatividad y asertividad.</p>	Semana 14
Examen final	Semana 15
Examen de aplazados	Semana 16
<p>Instrumentos de evaluación</p> <p>Rúbricas para evaluar: Trabajos escritos, exposiciones, foros, actividades de investigación formativa y actividades de responsabilidad social. Evaluación escrita</p>	

ANEXO 2: INSTRUMENTOS DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Rúbrica para evaluar trabajos escritos

RUBRICA PARA EVALUAR TRABAJOS				
ELEMENTOS EVALUABLES	Indicador de desempeño			
	Necesita mejorar 0 puntos	En proceso 2 puntos	Satisfactorio 4 puntos	Excelente 5 puntos
Construcción del informe	No se presentó carátula y no se respetó los criterios de forma solicitados.	Se presentó carátula y se respetó algunos criterios de forma solicitados.	Se presentó carátula y se abordó parcialmente los criterios de forma solicitados	Se presentó carátula y se respetó todos los criterios de forma solicitados.
Procesamiento de la información	La información relatada es poco clara y refleja copia textual del documento.	La información relatada es poco clara. Siendo consideradas algunas de las ideas más importantes del texto	La información es relatada de manera clara. Siendo consideradas la mayoría de las ideas más importantes del texto.	La información es relatada de manera clara y en lenguaje propio. Siendo consideradas las ideas más importantes del texto.
Ortografía	El trabajo tiene muchas deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación y puntuación.	El trabajo tiene varias deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación y puntuación.	El trabajo no tiene casi deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación o puntuación.	La ortografía es excelente. El texto no presenta errores gramaticales, de tildación o puntuación.
Entrega del trabajo	La entrega se realizó fuera de plazo y sin justificación	La entrega se realizó fuera de plazo con justificación tardía	La entrega se realizó fuera de plazo, pero con justificación oportuna.	La entrega fue realizada en el plazo acordado.

Rúbrica Para Evaluar Exposiciones

RUBRICA PARA EVALUAR EXPOSICIONES				
ELEMENTOS EVALUABLES	Indicador de desempeño			
	Necesita mejorar 0 puntos	En proceso 2 puntos	Satisfactorio 4 puntos	Excelente 5 puntos
Conocimiento y preparación del tema	Demuestra falta de conocimientos del tema. La información que da es irrelevante.	Demuestra poco conocimiento del tema y escasa información relevante.	Demuestra confianza en sus conocimientos, presentando la información precisa para el desarrollo del tema.	Demuestra solvencia y confianza al expresar sus conocimientos, presentando la información más precisa y pertinente para el desarrollo del tema.
Expresión de un punto de vista personal	Expresa ideas impertinentes respecto del tema de la exposición.	Ofrece ideas personales sobre el tema sin establecer ninguna relación entre ellas o la información ofrecida.	Argumenta sus ideas a partir de conocimientos válidos sobre el tema elegido.	Argumenta sus ideas a partir de conocimientos válidos sobre el tema elegido, así como el énfasis en las ideas centrales
Estructura y orden	Ofrece una exposición carente de orden o cuidado por la organización del tema.	Ofrece una exposición desorganizada, sin respetar el tiempo establecido y causando confusión en el público.	Ofrece una exposición organizada, terminando aproximadamente en el tiempo establecido, facilitando la captación de su discurso.	Ofrece una exposición altamente organizada, respetando los tiempos establecidos, facilitando la captación de su discurso desde el inicio hasta el final de su intervención
Uso formal del lenguaje	Expresa ideas incoherentes, sin establecer un mínimo contacto con el público.	Expresa sus ideas de manera poco comunicativa, así como un registro informal y un tono de voz inadecuado	Establece contacto con el público a través de la preeminencia de un registro adecuado, un buen tono de voz y el contacto visual.	Establece un permanente contacto con el público a través del dominio de un registro lingüístico adecuado, un buen tono de voz, el código gestual y el contacto visual.

Rúbrica Para Evaluar Foros

RUBRICA PARA EVALUAR FOROS				
ELEMENTOS EVALUABLES	Indicador de desempeño			
	Necesita mejorar 0 puntos	En proceso 2 puntos	Satisfactorio 4 puntos	Excelente 5 puntos
Exposición de las aportaciones	No aporta ideas ni las fundamenta, no es coherente en sus aportaciones. No indica las fuentes de información	Aporta ideas pero con un fundamento simple sin preparar. No aporta las fuentes de información o las aporta de forma incorrecta.	Argumenta lo aportado fundamentándolo en parte y aporta las fuentes de información, aunque sea de forma incompleta	Argumenta lo aportado fundamentándolo y aporta las fuentes de información completas.
Reflexiones personales	No aporta reflexiones personales ni es capaz de indicar su postura ante temas de debate	Aporta pocas reflexiones personales y no toma postura de forma clara	Introduce reflexiones personales aunque no estén totalmente fundamentadas y toma postura aunque no sea de forma clara	Introduce sus reflexiones fundamentándolas y tomando postura razonada
Intervención en los debates	No participa en los debates, se limita a poner su idea sin mirar ni debatir con los demás	Participa en los debates sin argumentar de forma seria.	Participa en los debates, comenta ideas aunque no las argumenta ni lanza ideas para debatir	Participa en los debates, aporta nuevas ideas o posturas para debatir y comentando las de otros
Interés por los temas	Se retrasa en la participación o no participa.	No es ágil en la participación, participa sin interés.	Participa de forma rápida aunque tarda tiempo en aportar ideas nuevas.	Participa de forma rápida en todos los foros y aporta nuevas ideas.

Rúbrica Para Evaluar Actividad de Investigación Formativa

RUBRICA PARA EVALUAR ACTIVIDAD DE INVESTIGACION FORMATIVA				
ELEMENTOS EVALUABLES	Indicador de desempeño			
	Necesita mejorar 0 puntos	En proceso 2 puntos	Satisfactorio 4 puntos	Excelente 5 puntos
Construcción del informe	No se presentó carátula y no se respetó los criterios de forma solicitados.	Se presentó carátula y se respetó algunos criterios de forma solicitados.	Se presentó carátula y se abordó parcialmente los criterios de forma solicitados	Se presentó carátula y se respetó todos los criterios de forma solicitados.
Procesamiento de la información	La información relatada es poco clara y refleja copia textual del documento.	La información relatada es poco clara. Siendo consideradas algunas de las ideas más importantes del texto	La información es relatada de manera clara y en lenguaje propio. Siendo consideradas la mayoría de las ideas más importantes del texto.	La información es relatada de manera clara y en lenguaje propio. Siendo consideradas las ideas más importantes del texto.
Ortografía	El trabajo tiene muchas deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación y puntuación.	El trabajo tiene varias deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación y puntuación.	El trabajo no tiene casi deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación o puntuación.	La ortografía es excelente. El texto no presenta errores gramaticales, de tildación o puntuación.
Bibliografía	No presentó	Presenta una (1) cita bibliográfica siguiendo la norma APA.	Presenta tres (3) citas bibliográficas siguiendo la norma APA.	Presenta cuatro (4) o más citas bibliográficas siguiendo la norma APA.

Rúbrica Para Evaluar Actividad de Responsabilidad Social

RUBRICA PARA EVALUAR ACTIVIDAD DE RESPONSABILIDAD SOCIAL				
ELEMENTOS EVALUABLES	Indicador de desempeño			
	Necesita mejorar 0 puntos	En proceso 2 puntos	Satisfactorio 4 puntos	Excelente 5 puntos
Presentación del producto	No presenta el trabajo o presenta un trabajo diferente al solicitado.	El producto se ajusta al formato pero está incompleto y faltan evidencias.	El producto se ajusta al formato de la plataforma y está completo pero faltan las evidencias.	El producto se ajusta al formato de la plataforma, está completo incluyendo las evidencias.
Consistencia del producto	Trabajo no presenta claridad en el discurso, ni se ha tomado en cuenta el proceso previo.	Trabajo no presenta claridad en el discurso, pero si se ha tomado en cuenta el proceso previo.	Trabajo presenta claridad en el discurso y se ha tomado en cuenta el proceso previo.	Trabajo presenta bastante claridad en el discurso y se ha tomado en cuenta el proceso previo.
Reflexiones personales	No aporta reflexiones personales ni es capaz de indicar su postura ante temas de debate.	Aporta pocas reflexiones personales y no toma postura de forma clara.	Introduce reflexiones personales aunque no estén totalmente fundamentas y toma postura aunque no sea de forma clara.	Introduce sus reflexiones fundamentándolas y tomando postura razonada.
Ortografía	El trabajo tiene muchas deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación y puntuación.	El trabajo tiene varias deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación y puntuación.	El trabajo no tiene casi deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación o puntuación.	La ortografía es excelente. El texto no presenta errores gramaticales, de tildación o puntuación.

ANEXO 3: LISTADO DE LOS DOCENTES TUTORES

NARDA KARINA CHÁVEZ PRÍNCIPE