

INSTITUTO UNIVERSITARIO PUEBLA	HOJA:	1	DE	3
--------------------------------	-------	---	----	---

ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES	
PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS.	
TIPO EDUCATIVO: LICENCIATURA	MODALIDAD: MIXTA
SERIACIÓN: LARH29	CLAVE DE LA ASIGNATURA: LAHR36
CICLO: SEXTO SEMESTRE	

HORAS CON DOCENTE	HORAS INDEPENDIENTES	TOTAL DE HORAS	CRÉDITOS
72	74	146	9.125

TOTAL DE HORAS EN EL PERÍODO: 72 HORAS

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA:

Manejar adecuadamente cada una de las áreas que conforman un restaurante, ya sea de manera independiente o como parte de un hotel.

VÍNCULOS DE LA ASIGNATURA CON LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CURRÍCULUM:

Esta asignatura es básica para el licenciado en administración de hoteles, restaurantes y empresas turísticas, ya que los restaurantes representan el 30% de los ingresos totales de un hotel, además de que son una opción viable para ser empresarios.

PERFIL DEL DOCENTE REQUERIDO:

Licenciado en Administración de Empresas Turísticas, u Hotelería.

JESUS ADRIAN BALLESTEROS XICOTENCATL
NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL PROGRAMA ACADÉMICO

01 DE ABRIL DE 2006
FECHA DE ELABORACIÓN

**ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES
DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN
DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS**

HORAS ESTIMADAS	TEMAS Y SUBTEMAS	OBJETIVOS DE LOS TEMAS
18	1. ORÍGENES E INTRODUCCIÓN 1.1 Historia 1.2 Importancia del servicio de alimentos 1.3 Conceptos básicos 1.4 Tipos de restaurantes	Conocer la historia y aspectos básicos en la clasificación de restaurantes.
14	2. MOBILIARIO 2.1 Mobiliario en el área de comedor 2.2 Sillas 2.3 Mesas 2.4 Vajilla 2.5 Cristalería 2.6 Mantelería 2.7 Cubertería	Conocer los diferentes aspectos en el mobiliario de un restaurante.
12	3. ORGANIZACIÓN 3.1 Presentación del restaurante 3.2 Planeación del servicio 3.3 Tipos de servicio 3.4 Montajes de mesa	Organizar y distribuir los espacios en un restaurante.
14	4. PLANEACIÓN DEL MENÚ 4.1 Origen 4.2 Aspectos básicos en la elaboración 4.3 Tiempos aproximados de espera	Elaborar un menú de manera profesional..
14	5. CONTROLES 5.1 Costos 5.2 Almacén 5.3 Sistemas de control en comedor	Conocer y manejar controles básicos en el área de restaurante.

INSTITUTO UNIVERSITARIO PUEBLA	HOJA:	3	DE	3
--------------------------------	-------	---	----	---

**ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES
DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN
DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS**

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE (METODOLOGÍA):

Se combinarán las exposiciones por parte del docente, la búsqueda de los alumnos y la discusión conjunta. Se simularán la organización de la infraestructura de un restaurante y sus distintas variaciones. Las exposiciones por parte del docente estarán auxiliadas por el uso de transparencias en las que se sintetizan los principales conceptos que se están discutiendo, con el fin de apoyar la comprensión en clase. Dentro de las tareas extra escolares, los alumnos deberán realizar una visita a restaurantes de Puebla para visualizar su manejo, además de ejercicios que permitan la comprensión del material y el manejo en cada uno de los temas. Los ejercicios se realizarán por todos los alumnos de la clase.

BIBLIOGRAFÍA (LIBRO, AUTOR, TÍTULO, EDITORIAL, EDICIÓN):

- 1.- Morfín Herrera, María del Carmen. Administración de comedor y bar. Editorial Trillas, 2001.
- 2.- Dahmer, Sandra y Kahl Kurt. Manual para meseros. Editorial Trillas, 1999.
- 3.- Ginders, James. Arreglo artístico de servilletas. Editorial Trillas, 2004.
- 4.- Sutherland, Douglas. Servicio de restaurantería. Editorial Trillas, 2004.
- 5.- Durán García, Carlos. El restaurante como empresa. Editorial Trillas, 1995.
- 6.- Reay, Julia. Restaurantería básica. Editorial Trillas, 1999.

RECURSOS DIDÁCTICOS:

Material y mobiliario necesario para llevar a cabo prácticas referentes a la organización y estructura de un restaurante.

Cañón

Computadora

Proyector de acetatos

NORMAS Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN:

Durante un semestre se llevarán a cabo evaluaciones parciales (tres) y una evaluación final la cuál consistirá en la organización de una de las tipos de presentaciones de las actividades dentro de un restaurante (eventos, banquetes, etc. Y el acomodo del mobiliario dentro del restaurante.) El porcentaje mínimo de asistencia es de 80% a lo largo del semestre.