

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: ING. QUETZABEL MORENO MAYORGA
Cuatrimestre: 3 "D"	Periodo Escolar: MAYO-AGOSTO-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Costos y Presupuestos				
Competencia(s) que desarrolla:	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.				
Horas prácticas:	40	Horas teóricas:	20	Horas totales:	60
Objetivo:	El alumno formulara presupuestos a través del costeo de servicios gastronómicos para contribuir a la optimización de recursos.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Introducción a los costos en servicios gastronómicos 2. Presupuestos en servicios gastronómicos.				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Introducción a los costos en servicios gastronómicos	El alumno determinará el costo de alimentos y bebidas, para la conformación de menús.	Generalidades de costos de alimentos y bebidas Factores de costo Determinación de costos. Costeo de recetas Control de costos de insumos
2. Presupuestos en servicios gastronómicos.	El alumno elaborará presupuestos y cotizaciones para contribuir a la rentabilidad de servicios gastronómicos.	Generalidades de presupuestos en servicios gastronómicos. Procedimientos y diseño de presupuesto.

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Introducción a los costos en servicios gastronómicos	Duración (Horas)*:	40
Objetivo de unidad:	El alumno determinará el costo de alimentos y bebidas, para la conformación de menús.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Identificar los conceptos de costo, compras, gastos, ventas rendimientos.

Describir la importancia de los costos en el área gastronómica

Identificar los tipos de costos: directos e indirectos.

Reconocer los factores que inciden en el costo: mermas, desperdicios, excedentes, rendimientos de materia prima y costos indirectos.

Explicar la relación de los costos y los factores que inciden, en la operación de establecimientos de alimentos y bebidas.

Explicar el cálculo de costos como: adquisición, resguardo, control interno de insumos y tablas de rendimiento.

Reconocer el uso de las tablas de rendimiento.

Identificar el concepto y componentes de la receta estándar:

- Ingredientes
- Procedimientos apegados a la normatividad
- Métodos de cocción
- Costos, porciones y rendimientos

Identificar el concepto de ficha técnica.

Identificar el concepto de precio promedio.

Reconocer la importancia de Primeras Entradas y Primeras Salidas (P.E.P.S.) y Últimas Entradas y Primeras Salidas (U.E.P.S.).

Distinguir la importancia de los sistemas de rotación como factores que influyen en el costo de alimentos y bebidas.

	Honestidad
Determinar los factores que intervienen en los costos de servicios de alimentos y bebidas.	Compromiso Respeto Analítico
Determinar los costos de insumos en servicios de alimentos y bebidas.	
Calcular los costos de recetas estándar.	Responsabilidad Pulcritud
Proponer precios de venta alimentos y bebidas.	Honestidad Pro Actividad
Actualizar costos de recetas en servicios de alimentos y bebidas.	Creatividad Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático
	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático
	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático
	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión

Autocontrol
Compromiso
Respeto
Analítico
Sistemático

--	--	--

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de una compilación de recetas de alimentos y bebidas, integrará un portafolio de evidencias que contenga

- Listas de precios de insumos
- Tabla de costos indirectos
- Tabla comparativa de costo de recetas y subrecetas en un periodo mínimo de quince días

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Encuadre de la asignatura Expectativas del alumno Resultados de aprendizaje Criterios de evaluación Evaluación diagnóstica</p>	<p>El alumno Identificará los conceptos de costos, compras, gastos, ventas mediante la elaboración de una infografía. De manera Individual realizará un ensayo de la importancia de los costos en gastronomía. El alumno realizará un cuadro de doble entrada de los tipos de costos. Mediante la elaboración de un platillo determinará los factores que intervienen en los costos de servicios en alimentos y bebidas. El alumno explicará la relación de los costos y los factores que inciden en las operaciones de los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Prueba de rendimiento correspondiente a la primera unidad</p>
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Bibliografía, Equipo multimedia, Calculadora científica, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Método de casos, Proyecto colaborativo, Exposición, Trabajo cooperativo, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Interrogatorio, Foro, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Cuadros comparativos, Organigramas, Resumen, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Exposición en video.	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pinturas	Tipo de Instrumento	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Exposiciones orales	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Ensayos	Escala estimativa	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Escala estimativa	30 %
	Mapa conceptual	Rúbrica	20 %
	Otro	Cuestionarios de autoevaluación	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	10/07/2020		

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)			
Unidad:	Presupuestos en servicios gastronómicos.	Duración (Horas)*:	20
Objetivo de unidad:	El alumno elaborará presupuestos y cotizaciones para contribuir a la rentabilidad de servicios gastronómicos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
Definir los tipos de servicio gastronómico.	Elaborar presupuestos de servicios gastronómicos.	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático	
Describir la importancia de los presupuestos en el área gastronómica.	Elaborar cotizaciones de servicios gastronómicos.	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático	
Identificar los conceptos de: presupuesto, presupuesto de gastos (directos e indirectos) y presupuesto de ingresos.			
Describir los elementos de un presupuesto base: costos, gastos e ingresos.			
Identificar la estructura de una cotización de servicios gastronómicos.			
Resultado de la unidad de aprendizaje			
A partir de un caso práctico, elaborará un reporte en archivo electrónico que incluya:			
<ul style="list-style-type: none"> - Presupuesto de compras - Presupuesto de gastos - Presupuesto de ventas 			

Secuencia didáctica

Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Presentación de objetivos y competencias de la segunda unidad. Se establecen los criterios de evaluación. Encuadre de la asignatura.</p>	<p>El alumno realizará un esquema gráfico de los tipos de servicios gastronómicos. Mediante un collage el alumno identificará la importancia de los presupuestos en el área de gastronomía. En una explicación de forma individual el alumno identificará los conceptos de presupuestos. Se identificará la estructura de una cotización de servicios gastronómicos con problemas de casos.</p>	<p>Evaluación de conocimientos mediante la aplicación de examen.</p>
<p>Medios y materiales didácticos:</p>	<p>Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet, Bibliografía, Equipo de laboratorio de cómputo, Calculadora científica, Otros</p>	
<p>Estrategias de enseñanza:</p>	<p>Aprendizaje basado en problemas, Método de casos, Mapas conceptuales, Otros</p>	
<p>Técnicas de enseñanza:</p>	<p>Equipos, Trabajo en binas, Dinámicas grupales, Otros</p>	
<p>Estrategias de aprendizaje:</p>	<p>Mapas conceptuales , Mapas mentales, Esquemas conceptuales, Resúmenes, Síntesis, Otros</p>	
<p>Evidencias de aprendizaje:</p>	<p>Mapa mental, collage, exposiciones, ejercicio práctico.</p>	

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Cartel	Tipo de Instrumento	
		Lista de Cotejo o verificación	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Exposiciones orales	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Informes	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Mapa mental	Lista de Cotejo o verificación	20 %
	Otro	Lista de Cotejo o verificación	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	19/08/2020		
5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)			
Objetivo:			
Asignaturas que contribuyen a la competencia específica:			
Componentes del proyecto:			

ING. QUETZABEL MORENO MAYORGA

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

Vo. Bo. del Director del PE

30/04/2020

Fecha de elaboración