

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. ELIBETH FIDELINA CORONA HERNANDEZ
Cuatrimestre: 3 "M"	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 formulará 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

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

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
Examen de Diagnóstico. Presentación de la asignatura y la unidad. Acuerdos de evaluación. Acuerdos de convivencia.	Investigar e interpretar el concepto e importancia: costo, compras, gastos y ventas rendimientos. Identificar, reconocer y resolver los tipos de costos directos e indirectos. Identificar y calcular los costos de recetas estándar. Identificar el concepto de ficha técnica. Proponer precios de venta alimentos y bebidas. Comprender el procedimiento de cálculo del costo.	Portafolio evidencias Examen Proyecto
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Bibliografía, Equipo multimedia, Material audiovisual, Calculadora científica	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Aprendizaje orientado a proyectos, Mapas conceptuales, Lluvia de ideas	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Debate, Foro, Dinámicas grupales	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Gráficas, Histogramas, Cuadros	
Evidencias de aprendizaje:	comparativos	
	Revisión de proyecto de la asignatura.	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	Tipo de Instrumento	
		Examen	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Exposiciones orales	Rúbrica	35 %
	Proyectos	Lista de Cotejo o verificación	35 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	13/07/2020		

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
Examen de Diagnóstico. Presentación de la asignatura y la unidad. Acuerdos de evaluación.	Investigar e interpretar los conceptos de presupuesto de gastos y presupuesto de ingreso. Identificar los tipos de presupuesto y sus componentes. Elaborar presupuestos de servicios gastronómicos.	Exposición Examen Proyecto
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Bibliografía, Equipo multimedia, Material audiovisual, Calculadora científica	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Aprendizaje orientado a proyectos, Mapas conceptuales, Lluvia de ideas	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Mesa redonda , Dinámicas grupales	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Gráficas, Histogramas, Cuadros	
Evidencias de aprendizaje:	comparativos	
	Se entrega el proyecto final en la asignatura.	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	Tipo de Instrumento	
		Examen	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Exposiciones orales	Rúbrica	35 %
	Proyectos	Lista de Cotejo o verificación	35 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
			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:			

LIC. ELIBETH FIDELINA CORONA HERNANDEZ

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

Vo. Bo. del Director del PE

05/05/2020

Fecha de elaboración