

# Universidad Peruana del Oriente

Resolución N°405-2006-CONAFU

## Sílabo

### Bar y restaurantes

#### 1. DATOS GENERALES

1.1. Código	:	0201-02404
1.2. Carrera Profesional	:	Turismo, Hotelería y Gastronomía.
1.3. Área curricular	:	Formación Específica.
1.4. Tipo	:	Obligatorio
1.5. Ciclo	:	7mo
1.6. Créditos	:	4
1.7. Duración	:	17 semanas
1.8. Horas	:	5 horas
1.8.1. Teoría	:	3 horas teoría
1.8.2. Práctica	:	2 horas prácticas
1.9. Prerrequisito	:	Ninguno
1.10. Semestre Académico	:	2015 - I
1.10.1. Fecha Inicio	:	16/03/2015
1.10.2. Fecha Término	:	11/07//2015
1.11. Docente responsable	:	Lic. Menotti Yáñez Ramírez

#### 2. COMPETENCIA DEL PERFIL DEL EGRESADO:

*Formar profesionales en turismo, hotelería y gastronomía de excelente formación académica, en investigación y proyección social que responda a los retos de la región, del país y el mundo en un ambiente equipado de acuerdo al avance de la ciencia y la tecnología y con docentes altamente calificados capaces de generar su propia empresa para el desarrollo de la región.*

#### 3. SUMILLA:

*La asignatura comprende las técnicas de bar, mise en place, utensilios y menaje del bar, clasificación de los licores y preparación de cocteles nacionales e internacionales. Asimismo el servicio a la rusa, inglesa, francesa y americana. Mise en place y el menaje de diferentes tipos de restaurant, categorización del personal de un restaurant y cocina, servicio de desayunos y cafetería.*

#### 4. ORGANIZACIÓN DEL PROCESO DEL APRENDIZAJE:

##### COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA DE BAR Y RESTAURANT:

*Al finalizar la asignatura el estudiante:*

- 1. Conoce técnicas, procedimientos y mise en place en lo referente al bar.*
- 2. Reconoce los instrumentos, utensilios, equipos y mobiliario con lo que se debe contar en los bares y restaurantes.*
- 3. Conoce licores y su clasificación del rango nacional e internacional.*
- 4. Reconoce la cristalería de bar, copas vasos, etc.,*
- 5. Mise en place de los diferentes tipos de restaurantes y la descripción de los platos y menajes*
- 6. Prepara cocteles nacionales e internacionales.*
- 7. Realiza el montaje de mesas para restaurant y eventos.*
- 8. Identifica los diferentes rangos del personal en un restaurant y una cocina. Esta concientizado de la importancia de la organización en un bar o restaurant.*
- 9. Esta consiente que la resistencia al cambio es una actitud normal en los grupos humanos y debe trabajar para que se impongán los nuevos métodos e ideas.*

## 5. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

### UNIDAD 01 MISE EN PLACE Y MENAJE DEL BAR

Fecha Inicio: 16-03-15

Fecha Término: 20-05-15

Contenido:

SEMANA	TEMA	CONTENIDOS		
		CONCEPTUALES	PROCEDIMENTALES	ACTITUDINALES
Semana 1, Semana 2, Semana 3,	MISE EN PLACE Y MENAJE DEL BAR	Menaje y utensilios del bar. Cristalería, copas y vasos Material auxiliar	Preparación de cocteles nacionales e internacionales.	Concientización y aplicación de los procesos y técnicas aprendidas.
Semana 4, Semana 5, Semana 6	LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS Y SU CLASIFICACION	Las bebidas espirituosas, cordiales o digestivas, aperitivas, vinos y cervezas. El ron, el vodka, el gin, el tequila, el pisco, el brandy o cognac, el whisky.	Preparación de cocteles nacionales e internacionales.	Responsabilidad, participación, cooperación y creatividad en los temas tratados.
Semana 7, Semana 8 Examen Parcial, Semana 9	MISE EN PLACE Y MENAJE DE UN RESTAURANT	La mesa y sus componentes en un restaurant 5 tenedores La mesa y sus componentes en un banquete. La mesa y sus componentes en un desayuno.	Preparación de cocteles nacionales e internacionales.	Participación activa e innovadora en los procesos de elaboración.

<b>INVESTIGACIÓN FORMATIVA</b>	Investiga respecto a la aplicación de de la teoría en casos reales de su especialidad
<b>PROYECCIÓN SOCIAL</b>	Formula proyectos de interés social en la comunidad haciendo uso de las técnicas desarrolladas en clase
<b>EXTENSIÓN UNIVERSITARIA</b>	Foro institucional " (planeación )"

### UNIDAD 02 LA CATEGORIZACION DEL PERSONAL DE RESTAURANT Y COCINA

Fecha Inicio: 22-05-15

Fecha Término: 11-07-15

Contenido:

Semana 10, Semana 11, Semana 12	LOS TIPOS DE SERVICIO EN UN COMEDOR	El servicio a la rusa, a la inglesa, a la francesa y la americana. Desayuno Continental, Americano, Francés y Desayuno Buffet	Preparación de cocteles nacionales e internacionales.	Responsabilidad, concientización y actitud empática en los procedimientos.
Semana 13 Examen Parcial, Semana 14, Semana 15.	LA CATEGORIZACION DEL PERSONAL DE RESTAURANT Y COCINA	El Jefe de comedor, el maitre, capitán de mozos, somellier, los meseros y ayudantes. El chef, sou-chef, pastelero, jefe de brigada, pantry, ayudantes y pinches.	Preparación de cocteles nacionales e internacionales.	Valora y comprende la importancia de los temas desarrollados.
Semana 16, Semana 17 Examen Final.	TIPOS DE RESTAURANT Y CAFETERIA	Los fastfood, restaurant gourmet, restaurant temáticos, restaurant para llevar, restaurant buffet. El café restaurant y el detalle de sus servicios.	Preparación de cocteles nacionales e internacionales.	Actúa empáticamente durante el proceso de elaboración.
<b>INVESTIGACIÓN FORMATIVA</b>	Investiga respecto a la aplicación de de la teoría en casos reales de su especialidad			
<b>PROYECCIÓN SOCIAL</b>	Formula proyectos de interés social en la comunidad haciendo uso de las técnicas desarrolladas en clase			
<b>EXTENSIÓN UNIVERSITARIA</b>	Foro institucional " (Organización )"			

## 2. EVALUACIÓN

### 6.1. CONCEPTOS

- a) **Evaluación de Entrada:** Es una evaluación escrita de carácter referencial que mide los conocimientos previos que el alumno tiene respecto al contenido del curso o cursos prerrequisitos. Esta evaluación no es considerada dentro del cálculo del promedio de nota del curso, pero debe ser de conocimiento del alumno. Además, esta evaluación le servirá al docente para afinar sus estrategias y orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje.

**b) Evaluación regular:** Son las evaluaciones en escala vigesimal (00-20) que se toman a los alumnos en cada unidad temática. Los tipos de evaluación regular son:

**b.1. Evaluación de contenidos cognitivos (Conceptual):**

Son aquellas evidencias de aprendizaje que los estudiantes irán construyendo durante el desarrollo de los contenidos del área. Se puede considerar: reportes de lecturas, organizadores de conocimiento, pruebas escritas, exposiciones, etc.

**b.2. Evaluación de contenidos Procedimentales (Procedimental):**

Se puede considerar como evaluación procedimental a la realización de técnicas, prácticas calificadas, ejercicios prácticos, etc.

**b.3. Evaluación de la participación en la Proyección Social de la carrera:**

Es considerado como evaluación de Proyección Social a la participación en campañas de proyección a la comunidad, que se organice por el docente del curso (I unidad) y por la Carrera Profesional (II unidad).

**b.4. Evaluación de la investigación formativa:**

Son aquellas evidencias de aprendizaje que los estudiantes irán construyendo durante el desarrollo de los contenidos del área. Se puede considerar análisis de artículos científicos, seminarios de temas asignados, etc.

**b.5. Evaluación de la Actitud:**

Se evaluará mediante:

- Autoevaluación: Se debe motivar al estudiante y darle la oportunidad de manifestar su calificación cualitativa y cuantitativa respecto a sus aprendizajes. Se le solicita que argumente su decisión; la nota que él se asigne será inalterable, ni los docentes ni sus compañeros podrán modificarla. Puede utilizar fichas de metacognición.
- Coevaluación: Los estudiantes tienen la oportunidad de participar en la calificación de sus compañeros, valorando el desempeño que manifiesten en cada una de las actividades realizadas durante el semestre académico.

**b.6. Evaluación de la participación en la Extensión Universitaria.**

Es considerada como evaluación de proyección social a la participación de los estudiantes en apoyar la difusión de conocimientos a través de foros, cursos, o talleres prácticos con incidencia en políticas regionales o nacionales que ayuden al desarrollo, ofrecidos por la universidad, tanto dentro como fuera de la universidad a la población en general.

La nota de la primera unidad, estará dada por la evaluación que hace el docente en la participación durante el avance de la planificación del evento a ejecutar por la Universidad.

La nota de la segunda unidad, el docente consignará después de la ejecución del evento.

**c) Evaluación Sustitutoria:** Es una evaluación al cual el alumno tiene derecho y que puede ser solicitada con el fin de reemplazar una evaluación no rendida (justificada o injustificada), desaprobada o cuando se desea subir el promedio de la unidad.

El alumno sólo puede rendir una evaluación sustitutoria por unidad, pudiendo rendirlas en todas las unidades. Sin embargo, sólo puede ser solicitada hasta dentro de los 7 (siete) primeros días luego de haber finalizado la unidad de la cual desea rendir sustitutorio, lo que no significa que se deba esperar a que finalice la unidad para recién solicitarla, pudiendo pedirla en cualquier momento dentro de la unidad.

La evaluación sustitutoria reemplaza a la nota más baja, o ausencia de nota, obtenida únicamente en las evaluaciones Conceptuales o Procedimentales, y para la cual el alumno deberá pagar el derecho de acuerdo a lo establecido en el TUPA de la UPO.

La solicitud para pedir la evaluación sustitutoria debe iniciarla el alumno dirigiéndola al responsable de Carrera Profesional, quien a su vez coordinará con el docente para su ejecución.

**d) Evaluación de Aplazados:** Es una evaluación de carácter global al cual tiene derecho el alumno, previo pago de la tasa establecida en el TUPA, y que reemplaza al Promedio Final del curso.

Sólo tienen derecho de rendir examen de aplazado los alumnos que hayan obtenido promedio final entre 8 (ocho) y 10 (diez).

**6.2. PROCESO DE EVALUACIÓN**

**a) Promedio de la Unidad**

Para el proceso de evaluación, se debe tener presente los criterios, valoración, porcentaje e instrumentos, que son necesarios conocer y respetar a fin de obtener el promedio en cada una de las dos unidades en las que está dividido un curso.

Evaluación	Porc. de	Instrumento de	Sub	Tipo de evaluación	Evaluador
------------	----------	----------------	-----	--------------------	-----------

	Valoración	Evaluación	Porc.		
Conceptual (EC)	30%	Prueba Escrita	30%	Heteroevaluación	Docente
Procedimental (EP)	30%	Lista de Cotejo	30%	Heteroevaluación	Docente
Investigación Formativa (EIF)	10%	Lista de Cotejo	10%	Heteroevaluación	Docente
Proyección Social (EPS)	10%	Guía de Observación (GOP)	5%	Heteroevaluación	Docente
		Lista de Cotejo (LCP)	5%	Co-evaluación	Compañeros de clase
Extensión Universitaria (EEU)	10%	Guía de Observación (GOP)	5%	Heteroevaluación	Docente
		Lista de Cotejo (LCP)	5%	Co-evaluación	Compañeros de clase
Actitudinal (EA)	10%	Guía de Observación (GOA)	3%	Heteroevaluación	Docente
		Lista de Cotejo (LCC)	3%	Co-evaluación	Compañeros de Clase
		Lista de Cotejo (LCA)	4%	Autoevaluación	Alumno
<b>Total</b>	<b>100%</b>		<b>100%</b>		

Los valores de EPS y EA están conformados por otras evaluaciones más detalladas, las cuales también poseen una ponderación específica para cada criterio, tal como se ve en la tabla anterior. Esto debe ser considerado al momento de obtener los valores que serán considerados en el cálculo del promedio de la unidad.

El promedio de cada unidad es el promedio ponderado de las evaluaciones realizadas durante la unidad, siendo la siguiente la fórmula para obtenerlo:

$$\text{Promedio Unidad N (PU}_N) = \text{EC} \times 0.30 + \text{EP} \times 0.30 + \text{EA} \times 0.10 + \text{EIF} \times 0.20 + \text{EPS} \times 0.10$$

#### b) Nota Final del curso

La nota final de curso es el promedio simple redondeado al mayor, de los promedios obtenidos en la primera y en la segunda unidad.

$$\text{Promedio Final (PF)} = \frac{\text{Promedio Unidad 1 (PU}_1) + \text{Promedio Unidad 2 (PU}_2)}{2}$$

Se considera nota aprobatoria a partir de 10.5 (En el registro de actas sólo se consideran valores enteros).

## 7. BIBLIOGRAFÍA

1. Calore, Franco (2006) *Manejo y Gestion de Restaurantes*.
2. De Piérola, Carlos(2008) *El directorio del vino*
3. Instituto geográfico de Angostini(2004) *El pequeño libro de los cocteles*
4. Peña, Eduardo(2006) *Vinos y licores*
5. Mayen Berger, Adolfo Scheel, (2008) *AUDITORIA DE HOTELES Y RESTAURANTES*.
6. Q.W. Editores (2006). *BUFFET CRIOLLO y licores para cada ocasión*,

Iquitos/ San Juan, marzo de 2015.