

Curso Académico: (2018 / 2019)

Fecha de revisión: 08-05-2018

Departamento asignado a la asignatura: Departamento de Economía de la Empresa

Coordinador/a: MONTES SANCHO, MARIA JOSE

Tipo: Optativa Créditos ECTS : 3.0

Curso : Cuatrimestre :

REQUISITOS (ASIGNATURAS O MATERIAS CUYO CONOCIMIENTO SE PRESUPONE)

Operaciones y Procesos

OBJETIVOS

Este curso tiene como objetivo introducir a los estudiantes en la gestión de las empresas de restauración. Para lograr este objetivo el alumno debe adquirir una serie de conocimientos, capacidades y actitudes.

Por lo que se refiere a los conocimientos, al finalizar el curso el estudiante será capaz de:

- Conocer la tipología de empresa de restauración.
- Conocer la organización interna de las empresas de restauración.
- Conocer y comprender la gestión de compras.
- Conocer y aplicar los modelos de gestión de inventarios en el ámbito de los alimentos y las bebidas.
- Conocer y aplicar correctamente las tecnologías de la información y las comunicaciones (TICs) en la gestión de las compras y en la gestión de inventarios.

En cuanto a las capacidades específicas, al finalizar el curso el alumno será capaz de:

- Diseñar en la práctica la estructura organizativa de las empresas de restauración.
- Seleccionar los proveedores más adecuados para el aprovisionamiento de los alimentos y bebidas.
- Planificar y controlar las tareas en los procesos de producción.
- Diseñar en la práctica los protocolos de funcionamiento de los distintos procesos.
- Utilizar las herramientas propias de los métodos cuantitativos y cualitativos para resolver las cuestiones asociadas al aprovisionamiento de bebidas y alimentos.

En cuanto a las capacidades generales o destrezas, durante el curso se trabajarán:

- La capacidad para tomar decisiones.
- La capacidad para trabajar con herramientas informáticas y nuevas tecnologías de información y comunicación (TIC).

En cuanto a las actitudes el alumno tras cursar el curso debería tener:

- Una actitud entusiasta para identificar y resolver problemas, así como justificar las acciones llevadas a cabo.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: PROGRAMA

En este curso se estudian y analizan los aspectos organizativos que son claves en las empresas de restauración, como son los modelos de gestión de compras y de inventarios, así como la programación y planificación de las tareas.

1. La restauración: Tipología de empresas
2. Gestión de compras.
3. Gestión de inventarios: Bebidas y Alimentos.
4. Programación y planificación de tareas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS, METODOLOGÍA A UTILIZAR Y RÉGIMEN DE TUTORÍAS

Las competencias de conocimiento, las capacidades específicas y las actitudes serán adquiridas por los alumnos a través de lecciones magistrales, clases prácticas de resolución de ejercicios y por la realización por parte del alumno de ejercicios prácticos a entregar.

Las capacidades generales o destrezas serán trabajadas en los ejercicios prácticos a entregar a través del trabajo individual y del trabajo en equipo según corresponda.

El curso tendrá el siguiente desarrollo:

Los alumnos recibirán tres juegos de material docente durante el curso:

- 1) Material de teoría.
- 2) Cuadernillo de ejercicios en clase.
- 3) Cuadernillo de ejercicios a entregar.

En el cronograma se especificará cuándo se desarrollarán las clases magistrales, cuando se resolverán los ejercicios del cuadernillo de clase y cuando se entregarán los ejercicios a entregar.

Las lecciones magistrales y los ejercicios en clase tienen como objetivo que los estudiantes aprendan los conocimientos y las técnicas necesarias para desarrollar los ejercicios a entregar.

Los ejercicios a entregar se realizarán parte de forma individual y parte en grupo y se entregarán en la fecha fijada en el cronograma.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación (continua) será el siguiente:

- El examen final tendrá como objetivo comprobar el grado en el que las competencias de conocimiento han sido adquiridas por el alumno y supondrá el 50% de la nota final.
- Los ejercicios a entregar trabajarán las actitudes y las capacidades señaladas y supondrán el 50% de la nota final.

Peso porcentual del Examen Final:	50
Peso porcentual del resto de la evaluación:	50

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Becerra, E La gran aventura de montar un restaurante, Síntesis, 2006
- Blasco, A. Manual de gestión de producción de alojamiento y restauración, Síntesis, 2006