DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión de restauración

Materia	Xestión de restauración			
Código	O04G240V01504			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Gil Pereiras, María del Carmen			
Profesorado	Gil Pereiras, María del Carmen			
Correo-e	carmengil@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descrición xeral	A restauración é un dos piares claves no sistema turístico e parte esencial da súa cadena de valor. Os futuros profesionais do turismo deberán ter en conta as novas tendencias da demanda para planificar,organizar e xestionar empresas de restauración, baixo as premisas de calidade, innovación e creatividade.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
A8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
A12	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
A13	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B3	Creatividade
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles	A1	
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas	A5	
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas	A8	
Identificar os procesos operativos en empresas turísticas	A12	
Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal	A13	
Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas	A14	
Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.	A18	
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25	
Creatividade		B3
Iniciativa empresarial		B4

Contidos	
Tema	
Tema 1. Introdución á Restauración.	Breve contextualización; Tipoloxías de empresas de restauración;Tendencias actuais.
Tema 2. Organización en Empresas de restauración.	Departamentalización en empresas de restauración; Área de alimentación e bebidas; Departamento de Economato e bodega; Departamento de cociña e restaurante. Operacións e procesos principais. Sistemas de xestión en empresas de restauración.
Tema 3. Planificación, operacións e procedementos básicos en restauración.	Planificación do restaurante. Mise en Place; Xestión de pedidos; Elaboracións e documentos básicos; Unidades do servizo de restauración: Sistemas e modalidades de servizos de restauración; Ofertas básicas en restauración: Deseño técnico e económico de Menús e cartas. Xestión de banquetes.
Tema 4. Control de costes en restauración.	Fichas de rendemento Escandallos; Fichas de produción.
Tema 5. Mercadotécnia aplicada á restauración.	Estudo do cliente; Xestión de prezos; Menú engineering.

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	21	21	42
Resolución de problemas e/ou exercicios	6	6	12
Traballos de aula	6	6	12
Titoría en grupo	1	2	3
Estudo de casos/análises de situacións	8	16	24
Presentacións/exposicións	3	6	9
Traballos e proxectos	0	26	26
Probas de resposta curta	2	20	22
*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.			

Metodoloxía docente	
	Descrición
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas . As sesións teóricas, poden completrase con dinámicas como análise de textos que axuden á comprensión dos conceptos teóricos da materia.
Resolución de problemas e/ou exercicios	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Exposición e resolución de exercícios prácticos
Traballos de aula	O estudante desenvolve exercicios ou proxetos na aula baixo as directrices de supervisión do profesor.
Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe. Seguimento titorial do traballo en grupo
Estudo de casos/análises de situacións	Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipóteses, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticalo e adestrarse en procedementos alternativos de solución.
Presentacións/exposicións	Exposición por parte do alumno ante o docente e o grupo dun tema sobre contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto... Exposicións individuais e en grupo.

Atención personalizada	
Metodoloxías	**Descrición**
Titoría en grupo	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, relacionadas co traballo en grupo e con temas vinculados coa materia.
Probas	**Descrición**
Traballos e proxectos	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, relacionadas co traballo en grupo e con temas vinculados coa materia.

Avaliación		
	Descrición	Cualificación

Traballos de aula	Realización de actividades que complementan á sesión maxistral. Comentarios de lecturas de artículos. Realización de exercícios teórico prácticos. Exposicións de actividades, etc. Actitude participativa.	15
Titoría en grupo	Seguimento titorial da evolución do traballo final en grupo.	5
Presentacións/exposicións	Exposición e defensa dun traballo final en grupo que se realizará ao longo do curso.	15
Traballos e proxectos	Realización dun traballlo de investigación en grupo sobre algún aspecto do sector da restauración.	15
Probas de resposta curta	Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Incluirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico.Pode plantearse algunha pregunta a desenvolver	50

Outros comentarios sobre a Avaliación

Os alumnos poderán escoller entre as seguintes modalidades segundo o seu grado de disponibilidade para asistir as aulas:

1) AVALIACIÓN CONTINUA

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación contínua, polo que a cualificación final se obterá do traballo do alumno a través de traballos de aula, estudos de caso, traballo final, seguimento titorial, exposicións e realización dun examen final teórico e práctico.

- A asistencia necesaria para acollerse a esta modalidade será do 80%. Os alumnos que incumplan devandita porcentaxe terán que realizar un exame final que representará o 100% da cualificación.

- Estas condicións son aplicables nas convocatorias do mesmo curso académico.

- Para ter en conta as cualificacións dos traballos de aula, estudos de casos, exposiciones e traballo final é necesario obter unha nota mínima de 4 sobre 10 no exame final.

2) AVALIACIÓN NON CONTINUA
Poderán optar a ela todos os os alumnos non acollidos a modalidade de avaliación anterior. Consistente nun examen teórico e práctico de toda a materia do curso, que representa o 100% da nota.
- Tódolos alumnos deberán entregar ó profesor unha ficha adecuadamente cuberta cos seus datos e una foto recente durante as primeiras semanas de clases.
As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2014-15

Bibliografía. Fontes de información

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración**, Síntesis,

Cerra, J.; Dorado, J.A; Estepa, D. e García, P., **Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración**, Síntesis,

Muñoz Oñate, F. e Rodrigo Moya, B., **Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración**, Universitas Internacional,

Ojugo, C., **Control de costes en restauración**, Paraninfo,

Rochat, M., **Marketing y Gestión de la Restauración**, Gestión 2000,

Recomendacións

Outros comentarios

Esta Guía docente anticipa as liñas de actuación que se deben levar ao cabo co alumnado na materia e concíbese de forma flexible. En consecuencia, pode requirir axustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios real ou pola relevancia das situacións que puidesen aparecer.

Así mesmo, achegarase ao alumnado a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.