Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
Asignatura:	Sistemas de Información Tecnológica para Restaurantes y Hoteles
Tipo:	Optativa
Créditos ECTS:	3
Curso:	4
Código:	1490
Periodo docente:	Séptimo semestre
Materia:	Administración de Hoteles y Restaurantes
Módulo:	Disciplinar
Tipo de enseñanza:	Presencial
Idioma:	Castellano
Total de horas de dedicación del alumno:	75

Equipo Docente	Correo Electrónico
Alberto Cardeña Mondéjar	a.cardena@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Technological information systems allow hotels and restaurants a proper distribution, commercialisation and control over the wide variety of products they have on offer. These tools are fundamental for the hotels and restaurants to be competitive. This subject will allow the student to gain the knowledge and the basic skills that these systems require

Los sistemas de información tecnológicos permiten a los hoteles y restaurantes una adecuada distribución, comercialización y control sobre la amplia variedad de productos que ofrecen. Estas herramientas son fundamentales para que los hoteles y restaurantes sean competitivos. Esta asignatura permitirá al alumno adquirir los conocimientos y las habilidades básicas que requieren estos sistemas.

OBJETIVO

Desarrollar los conocimientos y habilidades para implementar el uso de los sistemas tecnológicos de información. Este objetivo se logrará mediante el estudio de casos, trabajo individual o en equipo utilizando las herramientas de información avanzada. A través de ellos llegarán y darán respuesta a problemas de escenarios de casos reales ya sean casos comerciales, de control o de organización.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Los que requiere el Grado.

CONTENIDOS

1. Herramientas informáticas para la gestión hotelera y proyectos relacionados.
2. Programación y software especializado para la gestión hotelera: recepción, oficina, CMR (Customer Relationship Management), organización de eventos, reservas, análisis de ingresos y ganancias, gestión de control de calidad de contabilidad y teneduría de libros.
3. Programación y software avanzados para la gestión de restaurantes (alimentos y bebidas): terminal de venta, gestión de stocks, gestión de personal, CRM y programas de fidelización de clientes, informes.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

- Clases teóricas: Clases magistrales participativas en las que se darán a conocer al alumno los contenidos teóricos fundamentales de la materia, bien estructurados y claros, para mantener la atención y el interés del

estudiante. Las clases contarán con presentaciones por ordenador que estarán a disposición del alumno a través de la página web de la asignatura y recursos didácticos para estimular la participación activa de los alumnos con el fin de facilitar una mayor recepción y comprensión de los conceptos. Este tipo de clases teóricas se verá sustituido en muchas ocasiones por trabajo de investigación autónomo en el que el alumno, con ayuda de material facilitado por el profesor (vídeos, audios, artículos...) investigará y elaborará sus propios contenidos. Este sistema se conoce como flipped clasroom.

- Trabajo cooperativo. Preparación y exposición de trabajos relacionados con temática de la asignatura: Los alumnos formarán grupos y se organizarán para hacer una exposición ampliada del tema adjudicado. Durante la exposición el resto de estudiantes someterán a debate el trabajo expuesto con el fin de crear un ambiente de reflexión y adquirir la capacidad de comunicar los conocimientos adquiridos. Se propondrá, en cada cuatrimestre, un trabajo transversal en el que los alumnos desarrollaran aprendizaje basado en proyectos o en problemas.

- Tutorías individuales y grupales: Mediante las tutorías el profesor, a requerimiento del alumno y en el horario establecido para ello, resolverá dudas o discutirá las cuestiones que le planteen, con el fin de orientarle en el aprendizaje de la asignatura y poder seguirle y afianzarle los conocimientos impartidos en la asignatura.

- Página Web de la asignatura: La página web de la asignatura es de acceso restringido a los alumnos matriculados en la materia y se encuentra dentro del Aula Virtual de la UFV. Sirve como apoyo a la docencia presencial, proporcionando al alumno información sobre la asignatura, así como materiales y medios de apoyo necesarios para su trabajo personal. Además, facilita el contacto del alumno con el profesor mediante tutorías electrónicas, a partir de las cuales se desarrollará una página de preguntas y respuestas.

- Investigación: Búsqueda de información en fuentes y documentos científicos, análisis y síntesis de datos y elaboración de conclusiones firmes.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
30 horas	45 horas
Clases teóricas 12h Estudio de casos con herramientas informáticas. 17h Tutorías 1h	Estudio autónomo y elaboración de trabajos. 45h

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hoteleria y restauración

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

Competencias específicas

Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias

Considerar siempre al cliente como la razón de ser de la empresa

Desarrollar la sensibilidad y el hábito de valorar tiempos y costes, la economía de gastos, el aprovechamiento de productos y el diseño de menús y servicios hoteleros con criterios económicos

Familiarizarse con la realidad profesional del sector y ganar experiencia trabajando en entornos y situaciones reales y bajo normativas, exigencias y supervisión formales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Understands the practical of thecomputing systems applied to hotels and restaurants to get more efficient use of time through the study of real cases

Checks, analises and validates the practical results through the mock study cases proposed in the program

Plans rigorously the actions to put in place to get the goals that have been previously marked to offer a better service to the customer, as shown with case studies

Makes good use of the information technologies produced by the computing systems in the different areas of hotels and restaurants as assessed in real case studies proposed in the program

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

- ESTUDIANTES DE PRIMERA MATRÍCULA

CONVOCATORIA ORDINARIA
El peso de la evaluación ordinaria será el siguiente:
1. EXAMEN FINAL:
-Examen escrito, prueba o respuestas cortas 55%
2. EVALUACIÓN CONTINUA:
2.a. Actividades diarias y ejercicios: 20%
2.b. Asistencia y participación en clase 15% (La asistencia es obligatoria y no va a dar puntos por sí sola)
2 b. Trabajos grupales 10% (Trabajo transversal = 10%)
Para aprobar la asignatura, el estudiante deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en el examen final y en la evaluación continua.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
Para aprobar la asignatura el estudiante deberá sacar una nota mínima de 5 en el examen final. Se hará media con las calificaciones de la evaluación continua aplicando los pesos y notas obtenidas durante el curso.
El sistema de evaluación se ha diseñado para que el alumno trabaje de una manera regular y constante durante la duración de toda la asignatura. Esto implicará que, para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria, se tendrá en cuenta la regularidad en el trabajo, y el examen y demás actividades de esta convocatoria tendrán el nivel de exigencia que permita confirmar que se han alcanzado los mínimos equiparables a los conseguidos por el alumno que ha trabajado a lo largo del cuatrimestre

-SEGUNDA MATRÍCULA O DISPENSA ACADÉMICA:

A) Dispensa académica: Los estudiantes que por causa justificada y siempre con la aprobación del director académico, no puedan asistir a las lecciones programadas, serán evaluados únicamente con el examen teórico escrito y un trabajo en grupo. En este caso, el examen escrito contará con un 70% y el trabajo en grupo con un 30%.
B) Estudiantes de segunda o subsiguientes matrículas: Los estudiantes de segunda o subsiguientes matrículas contarán con las dos opciones mencionadas anteriormente, es obligatorio comunicarlo al profesor al inicio del semestre.

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica