



CONDORAY

INSTITUTO DE EDUCACIÓN
SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO

PLAN DE
ESTUDIOS

2018

Denominación de la carrera profesional:

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

Grado

SUPERIOR

Duración

3376 HORAS

Acceso

De conformidad con las normas establecidas

Certificación

Los módulos profesionales aprobados se certifican en conformidad con las normas establecidas.

Titulación

Profesional Técnico en ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

Itinerario formativo:

➤ **UC 1:**

Gestiona y administra las actividades del área de recepción, servicio de alojamiento y lavandería.

U.C. 07

Administrar servicio de alojamiento, de acuerdo a los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.

Módulo N° 1:

Gestión de Alojamiento y Recepción.

N° de Horas: 1120

N° de créditos: 46

Unidades Didácticas

- Atención al cliente
- Métodos y Técnicas del Área de pisos
- Técnicas de trabajo en el área de ropería y lavandería
- Organización y Técnicas de recepción.
- Inglés básico
- Organización del área de pisos
- Mantenimiento de equipos hoteleros
- Organización y técnicas de reserva
- Sistema informático para alojamiento
- Estadística general
- Informática
- Matemática aplicada
- Comunicación
- Técnicas de Comunicación
- Antropología Filosófica
- Exp. Formativa en Situación real de trabajo

➤ **UC 2:**

Dirigir el ingreso, salida y stock de insumos y bienes, aplicando las BPM y de acuerdo a las características del producto, tipo de almacenamiento, políticas de compras del establecimiento y normativa vigente.

U.C. 06

Dirigir el proceso de compras de insumos, bienes y servicios para el área de alimentos y bebidas, aplicando las BPM y de acuerdo a los requerimientos y políticas de compras del establecimiento y normativa vigente.

Módulo N° 2.

Gestión de Alimentos y Bebidas.

N° de Horas: 1120

N° de créditos: 46

Unidades Didácticas

- Técnicas culinarias II
- Pastelería y panificación I
- Organización del área de logística
- Organización de técnicas de comedor
- Sistema informático para alimentos y bebidas
- Inglés intermedio I
- Pastelería y panificación II
- Organización y técnicas de servicio de bar
- Organización del área de alimentos y bebidas
- Técnicas culinarias II
- Inglés intermedio II
- Formación en valores I
- Formación en valores II
- Exp. Formativa en Situación real de trabajo

➤ **UC 3:**

Desarrollar la promoción y publicidad de los servicios de alojamiento y eventos, de acuerdo a las estrategias de marketing.

U.C. 04

Administrar el talento humano del establecimiento teniendo en cuenta los estados financieros, plan operativo anual y la normativa vigente.

U.C. 05

Administrar los recursos financieros del establecimiento teniendo en cuenta los estados financieros, plan operativo anual y la normativa vigente.

Módulo N° 3.

Gestión Administrativa de Hotelería y Restaurantes.

N° de Horas: 1120

N° de créditos: 46

Unidades Didácticas

- Marketing Hotelero
- Gestión Hotelera
- Destinos turísticos
- Organización de eventos
- Contabilidad
- Inglés aplicado I
- Costos y presupuestos hoteleros
- Organización y constitución de empresas hoteleras
- Recursos Humanos en Empresas Hoteleras
- Administración de restaurantes
- Inglés aplicado II
- Formación en Valores III
- Formación en valores IV
- Comportamiento ético
- Exp. Formativa en Situación real de trabajo

Aprobación de los nuevos planes de estudios establecidos en el Diseño curricular Básico Nacional de la Educación superior Tecnológica y en el Catálogo Nacional de la Oferta Formativa de la Educación Técnico Productiva y Superior Tecnológica. Condoray cuenta con el Programa Beca 18: CONVENIO N° 257-2015/CONVENIO N° 088-2015.