



PROGRAMACIÓN CURRICULAR POR MÓDULOS

I. DATOS GENERALES							
CARRERA PROFESIONAL		: ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE HOSTELERIA					
MÓDULO		: ADMINISTRACION DE RESERVAS Y RECEPCION					
NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA		: COSTOS Y PRESUPUESTOS HOSTELEROS					
Nº de Semanas	18	Horas Teóricas U.D.	36	Nº Prácticas U.D	10	Semestre	V
Horas Módulo	846	Horas Prácticas U.D.	28	Periodo Lectivo	2019 -I	Nº Capacidad Terminal	01
Horas de Prácticas	296	Horas Semana U.D.	04	Inicio	25/03/19	Nº de actividades	16
Nº de Módulo	03	Horas Semestral	64	Término	26/07/19	Tecnológico	X
Créditos Modulo	36	Créditos de la U.D.	03				
II UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA AL MÓDULO							
Administrar, los recursos financieros del establecimiento teniendo en cuenta los estados financieros, plan operativo anual y normativa vigente.							
Nº	DOCENTES DEL MÓDULO	PERFIL DOCENTE	DOCENTE UNIDAD DIDÁCTICA	TURNO	SECCIÓN	REQUISITOS DE APROBACIÓN	
01	Lic. Ybed Taco Taco	Lic. En Turismo y Hotelería	Lic. Ybed Taco Taco	Noche	Única	<ul style="list-style-type: none"> - Nota mínima aprobatoria 13 - Asistencia Mínima el 70% - Participación activa y permanente - Cumplir con los trabajos y prácticas. 	
02				Día	Única		
03							
II. CAPACIDAD TERMINAL DE LA UNIDAD DIDACTICA							
Determinar los costos y los gastos de empresas del ámbito de hotelería y además de proyectar los respectivos costos y gastos como los estados financieros, también podrá establecer los presupuestos y sus componentes para las toma de decisiones en una entidad de servicios de hotelería.							
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA				Página Web			
Costos y presupuestos		Dennos Foster					
Costos y presupuestos		Claudia Hernandez castillo		https://www.aprendemas.com/es/curso/control-costos-y-presupuestos-de-alimentos-y-bebidas-en-hoteles-y-establecimientos-gastronomicos-1003738/			
Contabilidad de Costos un enfoque gerencial		Horngren, Charles; Foster, George					
Análisis de costos y presupuestos en el planeamiento estratégico gerencial		Chambergu Guillermo isidro					
Vº Bº	 Jefe de Unidad Académica (Sello y Firma)		REVISADO  Jefe de Area Académica (Sello y Firma)		1		
					2	 Firma (s) de Docente (s)	
Fecha: / /			Fecha: / /		Fecha de presentación: 25/03/2019		

INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACION PÚBLICA
"HONORIO DELGADO ESPINOZA"
SECRETARÍA DE JEFEATURAS DE AREA
FECHA: 25 MAR. 2019
Exp. No. Folios:

PROGRAMACION DE LA UNIDAD DIDACTICA:

UNIDAD DIDACTICA Nro. 1: COSTOS Y PRESUPUESTOS HOSTELEROS

Perfil de egreso del estudiante: Administrar y gestionar los recursos humanos, materiales, financieros y comerciales de los servicios que oferta la empresa hostelera, así como la utilización de métodos y técnicas para operar las tareas propias de cada área de los establecimientos de hospedaje, restaurante y afines, según los criterios de eficiencia y calidad.

UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA AL MODULO	CAPACIDAD	INDICADORES DE LOGRO	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS Y FECHAS
<p>Administrar, los recursos financieros del establecimiento teniendo en cuenta los estados financieros, plan operativo anual y normativa vigente.</p>	<p>Determinar los costos y los gastos de empresas del ámbito de hotelería y además de proyectar los respectivos costos y gastos como los estados financieros, también podrá establecer los presupuestos y sus componentes para las toma de decisiones en una entidad de servicios de hotelería.</p>	<p>Identifica adecuadamente lo que es costo y gasto.</p> <p>Aplica el procedimiento de costos y gasto en empresas de servicios hosteleros.</p> <p>Utiliza con propiedad técnicas y procedimientos en la aplicación de los costos.</p> <p>Analiza y clasifica los componentes del presupuesto, utilizándolo con criterio y organización.</p> <p>Aplica y elabora presupuestos hosteleros</p> <p>Emplea con criterio los estados financieros proyectados.</p> <p>Aplica el punto de equilibrio con propiedad para establecer criterios generales de la utilidad en la toma de decisiones.</p>	<p>SEMANA N° 1 (4 Horas) - Introducción, concepto de costo, importancia, objetivos de los costos.</p> <p>SEMANA N° 2 (4 Horas) - clasificación, diferencia entre costos y gasto Sistema de administración de costos. Casos aplicativos</p> <p>SEMANA N° 3 (4 Horas) Clasificación de los costos: el costo fijo y el costo variable.</p> <p>SEMANA N° 4 (4 Horas) - Margen de la contribución. Pérdida y utilidad.</p> <p>SEMANA N° 5 (4 Horas) - El kardex</p> <p>SEMANA N° 6 (4 Horas) Métodos de evaluación y control de mercaderías, promedio Unitario Sistemas de costeo.</p> <p>SEMANA N° 7 (4 Horas) - Costeo por absorción, órdenes de producción, por procesos y costo por estándar. - Distribución de los costos hoteleros.</p> <p>SEMANA N° 8 (4 Horas) - Evaluación programada. Teórico y práctico.</p>	<p>18 Semanas 64 horas</p> <p>inicio 25/03/2019</p> <p>Al</p> <p>26/07/2019</p>

UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA AL MODULO	CAPACIDAD	INDICADORES DE LOGRO	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS Y FECHAS
			<p>SEMANA N° 9 (4 Horas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presupuesto, definición, clasificación de los presupuestos, la planeación. - Relación con el proceso administrativo. <p>SEMANA N° 10 (4 Horas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relación con el proceso administrativo <p>SEMANA N° 11 (4 Horas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ventajas y desventajas del presupuesto <p>SEMANA N° 12 (4 Horas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de presupuestos hosteleros <p>SEMANA N° 13 (4 Horas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - elaboración de presupuesto de producción, materia prima, mano de obra y gastos de fabricación. <p>SEMANA N° 14 (4 Horas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presupuestos de compra y presupuesto de venta <p>SEMANA N° 15 (4 Horas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración del plan de ventas. - Visita de 01 hotel en la ciudad de Arequipa <p>SEMANA N° 16 (4 Horas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación programada- evaluación practica <p>SEMANA N° 17 y SEMANA N° 18 (8 Horas)</p> <p>Semana de proceso de recuperación</p>	