



INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR COMUNITARIO

PENSUM

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Aprobado por el Consejo Nacional de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (CONESCyT),
mediante resolución 44-2012 de fecha 7 de agosto de 2012 y vigente a partir Enero de 2013.

PRIMER CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR. | HT | HP | TH | PRE-REQ. | REQ-CR. |
|----------|-------------------------------------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|---------|
| ESP-101 | LENGUA ESPAÑOLA (1) | 3 | 2 | 2 | 4 | - | - |
| HIST-101 | HISTORIA SOCIAL DOMINICANA (1) | 3 | 3 | 0 | 3 | - | - |
| INF-101 | INFORMATICA (1) | 2 | 1 | 2 | 3 | - | - |
| MAT-101 | MATEMATICA (1) | 4 | 3 | 2 | 5 | - | - |
| SHI-102 | SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA (1) | 2 | 2 | 0 | 2 | - | - |
| | | 14 | 11 | 6 | 17 | | |

SEGUNDO CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR. | HT | HP | TH | PRE-REQ. | REQ-CR. |
|---------|---------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|---------|
| ALT-101 | ORIENTACION DE SERVICIO AL CLIENTE | 2 | 1 | 2 | 3 | - | - |
| AYB-101 | INTRODUCCION A LAS OPERACIONES DE AYB | 3 | 2 | 2 | 4 | - | - |
| GAS-101 | MATERIAS PRIMAS E INSUMOS | 3 | 2 | 2 | 4 | SHI-102 | - |
| ING-101 | INGLES I | 3 | 2 | 2 | 4 | ESP-101 | - |
| QUI-101 | QUIMICA BASICA | 4 | 3 | 2 | 5 | - | - |
| | | 15 | 10 | 10 | 20 | | |

TERCER CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR. | HT | HP | TH | PRE-REQ. | REQ-CR. |
|---------|----------------------------------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|---------|
| ADM-101 | GERENCIA EMPRESARIAL | 3 | 3 | 0 | 3 | - | - |
| EST-100 | ESTADISTICA | 3 | 2 | 2 | 4 | MAT-101 | - |
| GAS-102 | SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | 2 | 1 | 2 | 3 | - | - |
| GAS-103 | COCINA BASICA | 3 | 1 | 4 | 5 | GAS-101 | - |
| ING-102 | INGLES II | 3 | 2 | 2 | 4 | ING-101 | - |
| | | 14 | 9 | 10 | 19 | | |

CUARTO CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR. | HT | HP | TH | PRE-REQ. | REQ-CR. |
|---------|------------------------------------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|---------|
| ADM-104 | ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS | 3 | 3 | 0 | 3 | - | - |
| AYB-102 | DISEÑO DE MENÚ | 2 | 1 | 2 | 3 | - | - |
| AYB-104 | GERENCIA DE OPERACIONES DE AYB | 3 | 2 | 2 | 4 | AYB-101 | - |
| CON-100 | CONTABILIDAD | 3 | 2 | 2 | 4 | MAT-101 | - |
| ING-103 | INGLES III | 3 | 2 | 2 | 4 | ING-102 | - |
| NUT-101 | NUTRICION | 2 | 2 | 0 | 2 | GAS-101 | - |
| | | 16 | 12 | 8 | 20 | | |

QUINTO CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR. | HT | HP | TH | PRE-REQ. | REQ-CR. |
|---------|--------------------------------------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|---------|
| AYB-103 | MARKETING DE AYB | 3 | 2 | 2 | 4 | - | - |
| AYB-106 | DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE AYB | 2 | 1 | 2 | 3 | - | - |
| FRA-101 | FRANCES I | 2 | 1 | 2 | 3 | - | - |
| GAS-106 | BANQUETES Y CATERING | 3 | 1 | 4 | 5 | GAS-103 | - |
| GAS-110 | INTRODUCCION A VINOS Y OTRAS BEBIDAS | 2 | 1 | 2 | 3 | QUI-101 | - |
| ING-104 | INGLES IV | 3 | 2 | 2 | 4 | ING-103 | - |
| | | 15 | 8 | 14 | 22 | | |

SEXTO CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR. | HT | HP | TH | PRE-REQ. | REQ-CR. |
|---------|-------------------------------------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|---------|
| ALT-113 | SISTEMAS DE INFORMACION HOTELERA | 3 | 2 | 2 | 4 | INF-101 | - |
| AYB-105 | ADMINISTRACION Y OPERACION DE BARES | 4 | 2 | 4 | 6 | - | - |
| AYB-107 | FINANZAS Y COSTOS DE AYB | 3 | 3 | 0 | 3 | CON-100 | - |
| EMP-100 | EMPRENDIMIENTO | 2 | 2 | 0 | 2 | - | 50 |
| ETI-100 | ETICA PROFESIONAL | 2 | 2 | 0 | 2 | - | 50 |
| FRA-102 | FRANCES II | 2 | 1 | 2 | 3 | FRA-101 | - |
| | | 16 | 12 | 8 | 20 | | |

SEPTIMO CUATRIMESTRE

| CLAVE | ASIGNATURA | CR. | HT | HP | TH | PRE-REQ. | REQ-CR. |
|---------|--|----------|----------|-----------|-----------|-------------------------------|---------|
| AYB-108 | PROYECTO DE DIRECCION DE SERVICIOS DE RESTAURACION | 6 | 0 | 12 | 12 | AYB-104 AYB-107 GAS-106 | 80 |
| | | 6 | 0 | 12 | 12 | | |

INFORMACION PLAN DE ESTUDIOS

LEYENDA

CR: Créditos HT: Horas Teóricas HP: Horas Practicas TH: Total de Horas PRE-REQ.: Pre-Requisitos. REQ-CR. Requisitos de Créditos.

| | |
|--|---------|
| TOTAL DE PERIODOS ACADEMICOS CUATRIMESTRALES | 7 |
| TOTAL DE ASIGNATURAS | 34 |
| TOTAL DE CREDITOS | 96 |
| TOTAL DE HORAS TEORICAS | 62 |
| TOTAL DE HORAS PRACTICAS | 68 |
| TOTAL DE HORAS TEORICO-PRACTICAS | 130 |
| VERSION DE PROGRAMA | TSAB-01 |

- (1) Primeras asignaturas a inscribirse en el ITSC.
- (2) Si él o la solicitante al momento de su admisión en el ITSC no aprueba los exámenes de competencias en Español y Matemática, deberá cursar de acuerdo a los resultados, cursos propedéuticos de nivelación de 45 horas cada uno en LENGUA BASICA y MATEMATICA BASICA de acuerdo a la programación establecida para tales fines. (Art. 13 y 14 del Reglamento Académico del ITSC y la Resol.01-2013 de la Junta Ejecutiva del ITSC).
- (3) El estudiante cursará en el primer cuatrimestre un curso propedéutico de Orientación Académica Institucional equivalente a 45 horas. (Resol. 04-2013 de la Junta Ejecutiva del ITSC).
- (4) El estudiante cursará 20 horas de Educación Permanente en su área de formación, programada para estos fines por la coordinación de carrera correspondiente. Si el estudiante cursa o realiza actividades fuera de la programada, deberá contar con la autorización de su coordinador(a).
- (5) El estudiante deberá realizar una pasantía de 180 horas y entregar un Informe final de Pasantía.

TITULO OBTENIDO:

TECNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS