Universidad Central del Este

21/2/2025 11:27 a.m.

Pág. 1 de 2

UCE\vencarnacion

San Pedro de Macorís, República Dominicana

Pensum: 6712-02 Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restaurante

Carrera: 6712 Tecnico Superior en Direccion de Servicios de Restaurante

Semestre	1										Semestre	3										
Código	Asignatura	CR	HT	HP	ні н	IV HPV	HPE	Pre-	Co-Req	Min. CR		Asignatura	CR	HT	HP	Н	HIV	HPV	HPE	Pre-	Co-Req	Min. CF
	, i					IV TIFV	11111	Req	Co-ixeq	Willi. CIX	,						IIIV	TIFV	111-2	Req	Co-Keq	Will I. CI
DER-200	EDUCACI ÓN CONSTIT UCIONAL	3	45	0	0						ADM-006	DE RECURSO S	2	30	0	0						
ESB-001	ESPAÑOL BASICO I	3	30	30	0							HUMANO S										
IDI-051	INGLÉS BÁSICO I	3	30	30	0						CON-001	CONTABIL IDAD BASICA	3	0	0	0						
MAB-008	MATEMAT ICAS BASICAS I	4	45	30	0						PIR-200	PRACTICA INTEGRA DORA DE PROCESO S Y SERVICIO S DE RESTAUR ACIÒN	4	0	120	0						
OVU-001	ORIENTA CIÓN VOCACIO NAL Y UNIVERSI TARIA	2	15	30	0																	
RES-004	TECNICAS DE SERVICIO DE RESTAUR ANTE	2	15	30	0							BEBIDAS, ENOLOGÍ A Y MIXOLOGI A	3	30	30	0						
RES- OO1	LEGISLAC ION Y NORMATI VASPARA SERVICIO	1	15	0	0							PROCESO S DE SERVICIO S DE RESTAUR ANTES	2	15	30	0						
TUR-101	S DE A&B OFIMÁTIC A	2	15	30	0						RES-008	PARA RESTAUR	2	15	30	0						
Total	por período	20	210	180	0						T-4-1	ACIÓN	40		040	•						
Semestre	2											por período	16	90	210	0						
Código	Asignatura	CR	HT	HP	ні н	IV HPV	HPE	Pre- Req	Co-Req	Min. CR	Semestre Código	4 Asignatura	CR	HT	HP	HI	HIV	HPV	HPE	Pre-	Co-Req	Min. CF
ADM-011	INTRODU CCIÓN A LA ADMINIST RACIÓN	3	45	0	0						PIR-300	PRÁCTICA INTEGRA DORA GESTIÓN DE A&B	5	0	150	0				Req		
ADM-124	ATENCIO N AL CLIENTE	3	30	30	0						RES-002	GASTRON OMIA Y NUTRICIO	2	30	0	0						
DHI-001	AUTOGES TIÓN HUMANA	3	45	0	0						RES-011	N	2	15	30	0						
PIR-100												ELABORA	2	10		U						
	PRACTICA INTEGRA	4	0	120	0							CION DE MENUS										
	INTEGRA DORA DE TÉCNICAS Y	4	0	120	0							CION DE	2	30	0	0						
	INTEGRA DORA DE TÉCNICAS	4	0	120	0						RES-022	CION DE MENUS GESTIÓN DE COSTOS DE A&B GESTIÓN ADMINIST RATIVA	2									
RES-021	INTEGRA DORA DE TÉCNICAS Y ETIQUETA Y PROTOCO LO ETIQUETA Y PROTOCO LO DE RESTAUR	2	15	30	0						RES-022	CION DE MENUS GESTIÓN DE COSTOS DE A&B GESTIÓN ADMINIST RATIVA DE ALIMENT OS Y BEBIDAS TICS	2	30	0	0						
RES-	INTEGRA DORA DE TÉCNICAS Y ETIQUETA Y PROTOCO LO ETIQUETA Y PROTOCO LO DE RESTAUR ANTES ESTRUCT										RES-022	CION DE MENUS GESTIÓN DE COSTOS DE A&B GESTIÓN ADMINIST RATIVA DE ALIMENT OS Y BEBIDAS TICS APLICADA S A LA	3	30	30	0						
	INTEGRA DORA DE TÉCNICAS Y ETIQUETA Y PROTOCO LO ETIQUETA Y PROTOCO LO DE RESTAUR ANTES	2	15	30	0						RES-022 RES-025	CION DE MENUS GESTIÓN DE COSTOS DE A&B GESTIÓN ADMINIST RATIVA DE ALIMENT OS Y BEBIDAS TICS APLICADA	3	30	30	0						

Descripción de símbolos

Total por período

180

18 180

CR: créditos; HT: horas teoría; HP: horas prácticas; Pre-Req: prerrequisitos; Co-Req: correquisitos; Min. CR: mínimo de créditos aprobados requeridos para cursar la asignatura; HI horas Investigación; HPV: Horas prácticas virtuales;; HIV: Horas interacción virtual.

Universidad Central del Este

21/2/2025 11:27 a.m.

Pág. 2 de 2

UCE\vencarnacion

San Pedro de Macorís, República Dominicana

Pensum: 6712-02 Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restaurante

Carrera: 6712 Tecnico Superior en Dirección de Servicios de Restaurante

						Ca	rrera	6712	Tecni	co Supe	rior en D	ireccion	de Servi	cios de	e Res	taurai	nte						
Semestre 5									Semestre	6													
Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	HIV	HPV	HPE	Pre- Req	Co-Req	Min. CR	Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	HIV	HPV	HPE	Pre- Req	Co-Req	Min. Cf
PIR-400	PRACTICA INTEGRA DORA DE ALMACEN	5	0	150	0							SEA-001	SEMINARI O DE ÉTICA APLICADA	2	30	0	0						
	AJE, GESTION											Total	por período	13	105	30	0						
	DE EVENTOS													CR	HT	HP		HIV					
	BANQUET ES Y SALA.											TOTAL	del Pensum 6712-02	100	810	1140	0						
RES-009	HIGIENE, CONSERV ACION Y MANIPUL ACION DE ALIMENT OS	2	15	30	0							Electiva/0	Optativa		Código		As	signatu	ıra				
RES-010	APROVICI ONAMIEN TO Y ALMACEN	2	15	30	0													9	 				
RES-013	GESTION DE SALA (MAITRE DE SALLE DE RESTAUR ANTE)	2	15	30	0																		
RES-024	GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUET ES	3	30	30	0																		
TUR-900	GESTION DE CALIDAD	3	30	30	0																		
Total	por período	17	105	300	0																		
Semestre	6																						
Código	Asignatura	CR	HT	HP	HI	HIV	HPV	HPE	Pre- Req	Co-Req	Min. CR												
DHt-004	EMPREND IMIENTO	2	15	30	0																		
PIR-500	PRÁCTICA INTEGRA DORA DIRECCIO N Y GESTIÓN COMERCI AL EMPRESA DE A&B	5	0	0	0																		
RES-012	GESTION COMERCI AL BAR Y RESTAUR ANTES	2	30	0	0																		
RES-027	SEGURID AD E HIGIENE LABORAL	2	30	0	0																		

Descripción de símbolos

CR: créditos; HT: horas teoría; HP: horas prácticas; Pre-Req: prerrequisitos; Co-Req: correquisitos; Min. CR: mínimo de créditos aprobados requeridos para cursar la asignatura; HI horas Investigación; HPV: Horas prácticas virtuales;; HIV: Horas interacción virtual.