PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
"Operaciones y Procesos de Producción"

DIPLOMADO EN TURISMO (Plan 99)

Departamento de Admón de Empresas y Comercialización e Investigación de Mercados(Marketing)

Escuela Universitaria de Estudios Empresariales

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación:	DIPLOMADO EN TURISMO (Plan 99)
Año del plan de estudio:	1999
Centro:	Escuela Universitaria de Estudios Empresariales
Asignatura:	Operaciones y Procesos de Producción
Código:	1010010
Tipo:	Troncal/Formación básica
Curso:	2
Período de impartición:	Primer Cuatrimestre
Ciclo:	1
Área:	ORGANIZACION DE EMPRESAS
Departamento:	Admón de Empresas y Comercialización e Investigación de Mercados(Marketing)
Dirección postal:	Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Dirección electrónica:	http://admark.us.es

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos docentes específicos

Objetivos generales:
- Ofrecer al alumno una visión lo más global y real posible de aquel sector en el que va a desarrollar su futura vida laboral, su marco de referencia, el sector turístico.
- Ponerlo en contacto con la problemática que va a constituir la base diaria de su actividad laboral, circunscribiéndonos en este sentido, al ámbito de las Operaciones y Procesos de Producción.
- Proporcionarle una preparación conceptual y ética lo más sólida posible, que no sólo le permita alcanzar un conocimiento lo más ajustado de las actividades que, como profesional, se verá abocado a realizar, sino que además le sea útil a lo largo de su vida laboral.

El cumplimiento de estos objetivos generales exige, a su vez, la consecución de un amplio elenco de objetivos parciales, que se abordan y presentan al alumno, a partir de cada uno de los temas que se integran en el programa de la asignatura

Competencias:

Competencias transversales/genéricas

Conocimientos generales básicos (Se entrena de forma intensa)
Habilidades elementales en informática (Se entrena débilmente)
Capacidad de crítica y autocrítica (Se entrena débilmente)

Diligencia para hacer constar que el presente programa es el depositado por el Dpto. en este Centro.
El Secretario del Centro: José Ángel Pérez López

Código Seguro De Verificación	x9DDbJdssc1f/RXmWs3PJw==	Fecha	19/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/x9DDbJdssc1f/RXmWs3PJw==	Página	1/3

Capacidad de aprender (Se entrena débilmente)

Competencias específicas

Reconocer los principales agentes turísticos (publicos, privados...)
Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento
Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración
Conocer el procedimiento operativo de las empresas de intermediación
Convertir un problema "empírico" en un proyecto de investigación y elaborar conclusiones

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

Bloques Temáticos:
1.- Introducción a la producción.
2.- Operaciones y procesos de producción en empresas turísticas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Relación de actividades de primer cuatrimestre

Clases teóricas

Horas presenciales: 22.0

Horas no presenciales: 22.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Las clases teóricas se emplearán en la explicación de la materia objeto del curso

Competencias que desarrolla:

Reconocer los principales agentes turísticos (publicos, privados...)
Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento
Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración
Conocer el procedimiento operativo de las empresas de intermediación

Actividades académicas dirigidas con presencia del profesor

Horas presenciales: 22.0

Horas no presenciales: 44.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Clases prácticas dedicadas a la corrección de los diversos casos teórico-prácticos que se vayan haciendo a lo largo del curso. Estas correcciones se llevarán a cabo fomentando el debate y la participación de los alumnos de forma que contrapongan sus puntos de vista intentando llegar a una postura común.
Competencias que desarrolla:

Convertir un problema "empírico" en un proyecto de investigación y elaborar conclusiones
Reconocer los principales agentes turísticos (publicos, privados...)
Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento
Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración
Conocer el procedimiento operativo de las empresas de intermediación

Actividades académicas dirigidas sin presencia del profesor

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 30.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Los alumnos deberán realizar, de forma individual, diversas aplicaciones prácticas de las materias impartidas en teoría, que serán recogidas y puntuadas por el profesor. Estas consistirán en buscar un hecho real del turismo donde se pudieran aplicar los conocimientos adquiridos, comprobándose así tanto la utilidad real de los conocimientos, como la capacidad del alumno para asimilarlos y aplicarlos.
Tambien deberán desarrollar un trabajo en grupo.
Competencias que desarrolla:

Convertir un problema "empírico" en un proyecto de investigación y elaborar conclusiones
Reconocer los principales agentes turísticos (publicos, privados...)
Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento
Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración
Conocer el procedimiento operativo de las empresas de intermediación

Código Seguro De Verificación	x9DDbJdssc1f/RXmWs3PJw==	Fecha	19/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/x9DDbJdssc1f/RXmWs3PJw==	Página	2/3

Exámenes

Horas presenciales: 10.0

Horas no presenciales: 0.0

SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

La evaluación se realizará mediante cuatro instrumentos:un examen, casos teórico prácticos, aplicaciones prácticas y trabajo en grupo

EXAMEN ESCRITO.
Abarcará la totalidad de la materia impartida en clase, complementada por los conocimientos adquiridos con la resolución de los casos en el aula.
Para aprobar la asignatura, los alumnos deberán presentarse y superar el examen correspondiente en alguna de las convocatorias oficiales establecidas por la normativa vigente en la Universidad de Sevilla.
El examen constará de dos partes:
Una parte teórica.
Una parte práctica.
En la primera de ellas, la parte teórica, se someterá al alumno a un test cerrado, que constará de una serie de preguntas, con tres posibles respuestas cada una de ellas, de las cuales sólo una será correcta, o a una serie de preguntas teóricas. A su vez, la segunda parte, la práctica, consistirá en la resolución de uno o más casos prácticos, basados en el contenido de la asignatura, similar a los resueltos en clase.
El peso total de la nota del examen será de un 60% del total de la puntuación (6 sobre 10), ponderando en igual medida la parte teórica y la práctica (3 puntos cada una).
CASOS TEÓRICO-PRÁCTICOS.
El segundo instrumento para evaluar los conocimientos del alumnado está formado por una serie de casos teórico-prácticos. Una vez terminada la teoría de cada uno de los temas incluidos en el temario, el profesor indicará uno o más casos que deberán ser resueltos individualmente por los alumnos, siendo corregidos con posterioridad en clase.
El peso total de la realización de estos casos por parte del alumnado será de un máximo de un 15% sobre el total de la nota (1,5 sobre 10). Para la valoración de estos casos se tendrá en cuenta tanto el número de casos entregados como la calidad de la solución propuesta por los alumnos (conocimientos, presentación, forma de expresión, etc).
APLICACIONES PRÁCTICAS DE LA MATERIA IMPARTIDA EN CLASE.
El tercer instrumento para evaluar los conocimientos del alumnado adquiridos a lo largo del semestre consiste en la aplicación de las materias impartidas en clase a la práctica real del sector turístico español.
Los alumnos deberán buscar diversos campos del turismo donde puedan emplearse los instrumentos operativos mostrados en clase y proceder a la correspondiente aplicación, siguiendo las indicaciones al respecto de los profesores de la asignatura. Para ello, a lo largo del curso se solicitará a los alumnos la entrega de aplicaciones de los diversos instrumentos operativos que se vayan analizando en clase.
El peso total de las aplicaciones prácticas será de un máximo del 10% del total de la nota (1 sobre 10). Para la valoración de estas aplicaciones se tendrá en cuenta tanto el porcentaje de ellas realizadas como la validez y corrección de la aplicación propuesta por los alumnos, así como el dominio de los instrumentos, presentación, forma de expresión, etc.
TRABAJO OBLIGATORIO.
El cuarto instrumento para evaluar los conocimientos adquiridos por del alumnado a lo largo del semestre consistirá en la realización de un trabajo en grupo obligatorio a lo largo del semestre, que deberá ser finalizado y entregado en la fecha que se indique oportunamente.
La valoración de dicho trabajo ponderará como un 15% del total de la calificación del alumno (1,5 sobre 10).
OTRAS ACTIVIDADES.
Adicionalmente, se podrán realizar otras actividades académicas relacionadas la implantación del crédito europeo en la asignatura, en cuyo caso, y previa consulta y comunicación a los alumnos, los diversos porcentajes de reparto de la calificación serán reajustados.
CALIFICACIÓN.
La nota final de cada alumno en la asignatura se obtendrá de la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en cada uno de los cuatro instrumentos descritos previamente:
Nota final = nota parte teorica del examen (30%) + nota parte práctica del examen (30%) + nota casos prácticos (15%) + nota aplicaciones prácticas (10%) + nota trabajo obligatorio (15%)
Las notas correspondientes a los casos prácticos, aplicaciones prácticas y trabajo de grupo realizados durante el periodo lectivo se mantendrán durante las diversas convocatorias del curso, (incluida la de diciembre del curso siguiente) en caso de que el alumno no supere la asignatura en la Convocatoria de Febrero, manteniéndose la ponderación de los diversos elementos de evaluación según la fórmula anterior.

Código Seguro De Verificación	x9DDbJdssc1f/RXmWs3PJw==	Fecha	19/03/2021
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/x9DDbJdssc1f/RXmWs3PJw==	Página	3/3