

Luminus BTEC Level 5 Higher National Diploma in Hospitality Management (Culinary Arts Management)

[Programme Specification](#)


2018-2019 | Study Plan

Year 1	Luminus BTEC Level 4 Higher National Certificate (HNC) in Hospitality Management					
	Unit Code	Unit Name	Credit Hours	Theory Hours	Practical Hours	Pearson Level
	5 Units: Core - Mandatory					
	D/616/1789	Managing the Customer Experience	4	2	2	level 4
	Y/616/1788	The Contemporary Hospitality Industry	4	2	4	level 4
	Y/616/1791	The Hospitality Business Toolkit	4	2	2	level 4
	R/616/1790	Professional Identity and Practice	4	2	2	level 4
	D/616/1792	Leadership and Management for Service Industries (Pearson-set)	4	2	4	level 4
	2 Units: Optional Group A (selected from the list below)					
	T/616/1796	Managing Food Production	4	2	4	level 4
	A/616/1797	International Gastronomy	4	2	4	level 4
	F/616/1798	Creative Patisserie and Artisan Bakery	4	2	4	level 4
	1 Unit: Optional Group B (selected from the list below)					
	M/616/1800	Work Experience	4	2	4	level 4
	T/616/1801	Hospitality Marketing Essentials	4	2	4	level 4
	2 Units: College Requirements - Mandatory					
	CSD-01	Study Skills	3	3	0	
	CSD-02	Career Readiness	3	3	0	
	2 Units: English Language Levels - Mandatory					
		English Language Level 1	3	4	2	
		English Language Level 2	3	4	2	
	Pre-A1-ID	Foundation English				
	A1-ID	Elementary English				
	A2-ID	Pre-Intermediate English				
	B1-ID	Intermediate English				
	B2-ID	Upper Intermediate English				
	C1-ID	Advanced English				
	C2-ID	Proficiency (English)				

Year 2	Luminus BTEC Level 5 Higher National Diploma (HND) in Hospitality Management (Culinary Arts Management)					
	Unit Code	Unit Name	Credit Hours	Theory Hours	Practical Hours	Pearson Level
	3 Units: Core - Mandatory					
	A/616/1802	Research Project (Pearson Set)	8	2	6	level 5
	F/616/1803	Hospitality Consumer Behaviour and Insight	4	2	2	level 5
	4 Units: Specialist - Mandatory					
	J/616/1804	Hospitality Supply Chain Management	4	2	2	level 5
	R/616/1806	Creative Kitchen Management	4	2	4	level 5
	Y/616/1807	Food Innovation	4	2	4	level 5
	L/616/1805	Menu Development, Planning and Design	4	2	4	level 5
	1 Unit: Optional (selected from the list below)					
	F/616/1820	Food Science	4	2	4	level 5
	J/616/1821	Diet and Nutrition	4	2	4	level 5
	2 Units: College Requirements - Mandatory					
	CSD-03	Entrepreneurship	3	3	0	
	FT-HM-01	Field Training	3	0	9	
	2 Units: English Language Levels - Mandatory					
		English Language Level 3	3	4	2	
		English Language Level 4	3	4	2	

For English Language Levels, learners attend 2 levels each year.
 Starting level (for English Language Level 1) is decided based on a placement test.
 Learners will then progress to the next level respectively until they complete 4 levels in total.

Luminus BTEC Level 5 Higher National Diploma in Hospitality Management (Culinary Arts Management)

2018-2019 | Advisory Plan

[Programme Specification](#)



YEAR 1	First Semester						Second Semester						Summer Semester					
	Unit Code	Unit Title	Credit Hrs.	Theory Hrs.	Prct. Hrs.	Fin. Crd.	Unit Code	Unit Title	Credit Hrs.	Theory Hrs.	Prct. Hrs.	Fin. Crd.	Unit Code	Unit Title	Credit Hrs.	Theory Hrs.	Prct. Hrs.	Fin. Crd.
		English Language Level 1	3	4	2	3		English Language Level 2	3	4	2	3		Optional Unit 1: Level 4 - Group B	4	2	4	3
	CSD-01	Study Skills	3	3	0	3	CSD-02	Career Readiness	3	3	0	3	F/616/1803	Hospitality Consumer Behaviour and Insight	4	2	2	3
	Y/616/1788	The Contemporary Hospitality Industry	4	2	4	3	D/616/1789	Managing the Customer Experience	4	2	2	3						
	Y/616/1791	The Hospitality Business Toolkit	4	2	2	3		Optional Unit 1: Level 4 - Group A	4	2	4	3						
	R/616/1790	Professional Identity and Practice	4	2	2	3		Optional Unit 2: Level 4 - Group A	4	2	4	3						
	Total		18	13	10	15	Total		18	13	12	15	Total		8	4	6	6

YEAR 2	First Semester						Second Semester						Summer Semester					
	Unit Code	Unit Title	Credit Hrs.	Theory Hrs.	Prct. Hrs.	Fin. Crd.	Unit Code	Unit Title	Credit Hrs.	Theory Hrs.	Prct. Hrs.	Fin. Crd.	Unit Code	Unit Title	Credit Hrs.	Theory Hrs.	Prct. Hrs.	Fin. Crd.
		English Language Level 3	3	4	2	3		English Language Level 4	3	4	2	3	Y/616/1807	Food Innovation	4	2	4	3
	CSD-03	Entrepreneurship	3	3	0	3	FT-HM-01	Field Training	3	0	9	3		Optional Unit 1: Level 5	4	2	4	3
	D/616/1792	Leadership and Management for Service Industries (Pearson-set) *	4	2	4	3	A/616/1802	Research Project (Pearson-Set) *	8	2	6	6						
	J/616/1804	Hospitality Supply Chain Management	4	2	2	3	L/616/1805	Menu Development, Planning and Design	4	2	4	3						
	R/616/1806	Creative Kitchen Management	4	2	4	3												
	Total		18	13	12	15	Total		18	8	21	15	Total		8	4	8	6

* Pearson-Set units for both Level 4 and Level 5 must be studied in the same academic year to ensure that the same THEME is applied.

الخطة الاستراتيجية لبرنامج الدبلوم الدولي

تخصص إدارة فنون الطهي Culinary Arts Management

نبذة عن تخصص إدارة فنون الطهي

في كلية الفندقية والسياحة نأخذك الى أعلى درجات الضيافة والمهنية في جناحها بمستوى فندق (5) نجوم، حيث تمنح برنامج الدبلوم البريطاني في إدارة فنون الطهي المزود بأحدث تجهيزات المطابخ المتنوعة بين مطابخ الساخن و البارد والحلويات والمصمم خصيصا ليوافق حاجات سوق العمل المتجددة في هذا القطاع ولتوفر العديد من فرص العمل المختلفه والمتنوعه في الاردن والمنطقة. ويرتكز هذا البرنامج على تدريب الطلاب على المهارات التقنية والعملية والادارية الخاصة بهذا المجال، كما ويضمن حصول الطالب على التدريب العملي لدى كبرى الفنادق والمطاعم والشركات

مجالات العمل

- مساعد شيف
- مساعد شيف حلويات
- مساعد شيف خبائز ومعجنات
- مساعد شيف ساخن وبارد
- شيف لحوم ودواجن

التجسير للجامعات

يمكن للطلاب التجسير داخل الأردن وخارجه طالما أنهى جميع متطلبات الدراسة حسب التعليمات الصادرة من التعليم العالي، وحصل على شهادة بيرسون - تعتمد الساعات المعادلة حسب التخصص المجسر له وهي إدارة الفنادق والمطاعم، إدارة الاعمال، الإدارة السياحية

تعليمات الدراسة

- لا يسمح للطالب بالتخرج من الكلية إذا حصل على معدل تراكمي أقل من 60%
- يُفصل الطالب بعد الفصل الدراسي الأول له إذا حصل على معدل تراكمي أقل من 55%
- يُفصل الطالب المستجد في الفصل الأول له إذا حصل على معدل تراكمي أقل من 50%
- إذا تجاوز غياب الطالب دون عذر مقبول (15%) من الساعات يحرم ويعطي صفر الجامعة 35%

تعليمات البرنامج الدولي

- الشهادة معتمدة من Pearson UK ومقبولة عالمياً
- إمكانية الانتقال من الدبلوم إلى البكالوريوس بسهولة ودون إعادة مواد
- فرص تدريب وتوظيف مع شركات تقنية عالمية وشركاء محليين
- المناهج مصممة لتواكب متطلبات سوق العمل الحديثة
- دعم متواصل للطلاب من خلال المحاضرين والخدمات الأكاديمية