



CREANDO VISIONES

Y EMPODERANDO
EL FUTURO

INSTITUTO SUPERIOR PARA EL DESARROLLO Y FORMACIÓN PROFESIONAL

HIPDET - BAMBENDA

En afiliación con
**LA UNIVERSIDAD DE BAMBENDA -
Centro Nigeriano**

AUTHORISATION NO: 17-08224/N/MINESUP/DDES/ESUP/SDA/NJN/ebm

www.hipdet-edu.com



CONOCIMIENTO
PROBIDAD
EMPRESARIADO

**ESCUELA DE TURISMO Y HOTELERIA: ALIMENTOS Y BEBIDAS,
RESTAURANTE
(GESTIÓN DE TURISMO Y HOSPITALIDAD)**

PLAN DE ESTUDIOS

1. Duración del estudio

El período de estudio normal para el programa Diploma en Gestión Turística y Hotelera es de tres (3) años. El período máximo de estudio es de 3 años y 2 meses con un total de 3.245 horas de estudio para los Tres (3) años.

2. Modo de estudio

Conferencias Prácticas y
Prácticas Obligatorias

3. Medio de Instrucción

Inglés

4. Mayores

1. Bar y Restaurantes
2. Gestión Turística y Hotelera
3. Alimentos y bebidas
4. Gestión de Restaurantes y Cocinas
5. Gestión Hotelera

5. Campo Académico

**ALIMENTOS Y BEBIDAS, RESTAURANTE
(Gestión de Turismo y Hotelería)**

6. Estructura del curso

Tabla 1: Cursos Básicos (21 Créditos)

AÑO 1 (PRIMER SEMESTRE)

Código del curso	Título del curso	Tipo	Créditos
STHMG01	Introducción al Turismo y Gestión Hospitalaria	Centro	3
STHMG02	Dirección de Marketing Estratégico para la Industria Turística Internacional	Centro	3
STHMG03	Gestión Financiera y Control de Costes para Organizaciones Turísticas	Centro	3
STHMG04	Métodos de investigación turística	Centro	3



STHMG05	Gestión de Recursos Humanos para la Industria Turística	Centro	3
STHMG06	Sistemas de Información Gerencial en la Industria Turística La historia del turismo	Centro Electiva	3 2
STHMG07	Turismo y Hotelería en la Sociedad	Centro	3
STHMG08			

Tabla 2: AÑO 1

(SEGUNDO SEMESTRE)

Cursos Básicos (19 Créditos)

Código del curso	Título del curso	Tipo	Créditos
STHMF09	Introducción a Alimentos y Bebidas	Centro	3
STHMF10	Gestión de Higiene y Seguridad Alimentaria	Centro	2
STHMF11	Operaciones de Alimentos y Bebidas	Centro	3
STHMF12	Introducción a la gestión de la granja a la mesa	Centro	3
STHMF13	Producción y práctica de alimentos (1)	Centro	3
STHMF14	Estudio General de las Culturas Africanas y Occidentales	Centro	3
STHMF15	Producción y práctica de alimentos (2)	Centro	2

Tabla 3: AÑO 2

(PRIMER SEMESTRE)

Cursos Básicos +1 Electivo
Curso (21 Créditos)

Código del curso	Título del curso	Tipo	Créditos
STHMT106	Gestión Estratégica de Destinos Turísticos	Centro	2
STHMT107	Introducción al Derecho Constitucional y Derecho Fundamental	Centro	1
STHMT108	Gestión de Servicios en la Industria Hotelera y Turística	Centro	3
STHMT109	Proyecto Término de Planificación Turística y Gestión de Proyectos	Centro	3
STHMT110	Introducción al manejo	Centro	2
STHMF111	Producción y práctica de alimentos (3)*	Centro	2
STHMT112	Microeconomía	Centro	2
STHMB113	Panadería y Pastelería Básica y Práctica	Electiva	2
STHMA114	Introducción a Contabilidad	Electiva	2
STHMR115	Servicio de Comedor y Practica	Centro	2



Table 4. YEAR 2 (Core Courses + 1 Elective)
(SECOND SEMESTER) (20 Credits)

Código del curso	Título del curso	Tipo	KNOWLEDGE PROBITY ENTREPRENEURSHIP
			Créditos
STHMF216	Microbiología de Alimentos, Higiene y Saneamiento	Centro	3
STHMF217	Nutrición, Salud y Procesamiento de Alimentos	Centro	2
STHMF218	Procesamiento de alimentos y vegetales, tecnología de lácteos y enzimas	Centro	2
STHMT219	Gestión Ambiental para Hoteles y Destinos Turísticos	Centro	1
STHMD210	Tecnología de confitería, Tecnología de procesamiento de carnes y aves	Centro	2
STHMT211	Análisis de Negocios para la Industria Hotelera y Turística	Centro	3
STHMT212	Nutrición Culinaria	Electiva	2
STHMF213	Control de Costos y Compras de Alimentos y Bebidas	Centro	2
STHMB214	Gestión y práctica de operaciones de bebidas	Electiva	2
STHMT215	Buffet y Banquete & Práctica	Centro	3

Tabla 5: AÑO 3
(PRIMER SEMESTRE) Cursos Básicos (17 Créditos)

Código del curso	Título del curso	Tipo	Créditos
STHMR216	Sistema de Información de Restaurantes	Centro	3
STHMF217	Gestión financiera para la industria de alimentos y bebidas	Centro	3
STHMR218	Proyecto Término de Turismo Internacional y Gestión Hotelera	Centro	3
STHMR219	Emprendimiento en Restaurantes	Centro	3
STHMR310	Facultad electivas	Electiva	3
STHMR311	Práctica Hotelera	Centro	5

Tabla 6: AÑO 3 (SEGUNDO SEMESTRE) - (15 Créditos)

Código del curso	Título del curso	Tipo	Créditos
STHMT312	Entendiendo el Turismo Internacional (Parte 2)	Electiva	2
STHMT313	PRÁCTICAS OBLIGATORIAS (6 MESES)	Centro	15

* La Universidad se reserva el derecho de cancelar cualquier carrera por insuficiencia de matrícula..

7. Requisitos de estudio

1. Se requiere que los estudiantes completen todos los cursos básicos de la Tabla 1-6 y un curso electivo de cada tabla donde hay cursos electivos de la tabla 1-6, un total de 113 cargas de crédito. (Dos cursos electivos de una especialización, un curso electivo de otra especialización).



2. Complete una práctica hotelera con no menos de 1,500 palabras con un pase de defensa oral y una experiencia de pasantía práctica obligatoria de seis (6) meses, un total de 15 créditos

8. Período de estudio

1. La duración de todos los cursos es de 3 años con más de 3245 horas de estudio y la duración de la pasantía obligatoria es de 6 meses.
2. Con carácter general, las clases se programarán de lunes a viernes, de día o de noche (con un mínimo de 6 meses obligatorios de clases presenciales y presenciales por sesión y de 4-6 meses de clases online por sesión).

9. Requisitos de graduación

Previa aprobación del Senado de la Universidad, se otorga un Certificado de Diploma al estudiante cuando él o ella tiene:

1. Los estudiantes deben haber completado y cumplido con los requisitos prescritos en el plan de estudios de su programa dentro del período de estudio específico, y haber obtenido un GPA acumulativo de 2.50* o superior (incluida la pasantía)
2. Cumplir con los reglamentos de la Universidad
3. Pagó todas las tarifas y cargos, y devolvió todos los bienes y equipos de la Universidad prestados

*Estudiantes admitidos en el año académico 2019/2020 o antes, consulte las normas y reglamentos estipulados en el plan de estudio del año académico de admisión.

Si los estudiantes aprueban todos los cursos requeridos en las Tablas 1 a 6 anteriores con un GPA acumulativo de 2.5 o superior, pero no aprueban la defensa de práctica oral y la pasantía obligatoria final durante el período especificado, recibirán un certificado de finalización.

10. Todos los currículos y planes se basan en el anuncio más reciente del INSTITUTO UNIVERSITARIO HIPDET - Centro Nigeriano.





CREATING VISIONS
AND EMPOWERING
THE FUTURE

HIGHER INSTITUTE FOR PROFESSIONAL DEVELOPMENT AND TRAINING HIPDET - BAMENDA

In affiliation with

THE UNIVERSITY OF BAMENDA

AUTHORISATION NO: 17-08224/N/MINESUP/DDES/ESUP/SDA/NJN/ebm

www.hipdet-edu.com



KNOWLEDGE
PROBITY
ENTREPRENEURSHIP

SCHOOL OF TOURISM AND HOTEL MANAGEMENT: FOOD AND BEVERAGE, RESTAURANT

(TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT)

STUDY PLAN

1. Study Duration

The normal study period for Diploma in Tourism and Hospitality Management program is three (3) years. The maximum study period is 3 years and 2 months with a total of 3,245 study hours for the Three (3) years.

2. Study Mode

Lectures
Practicals and
Mandatory Internship

3. Medium of Instruction

English

4. Majors

1. Bar and Restaurants
2. Tourism and Hospitality Management
3. Food and beverages
4. Restaurants and Kitchen management
5. Hotel Management

5. Academic Field

FOOD AND BEVERAGE, RESTAURANT

(Tourism & Hospitality Management)

6. Course Structure

Table 1: Core Courses (21 Credits)

YEAR 1 (FIRST SEMESTER)

Course Code	Course Title	Type	Credits
STHMG01	Introduction to Tourism and Hospital Management	Core	3
STHMG02	Strategic Marketing Management for the International Tourism Industry	Core	3
STHMG03	Financial Management and Cost Control for Tourism Organizations	Core	3
STHMG04	Tourism Research Methods	Core	
STHMG05	Human Resources Management for the Tourism Industry	Core	





CREATING VISIONS
AND EMPOWERING
THE FUTURE

HIGHER INSTITUTE FOR PROFESSIONAL DEVELOPMENT AND TRAINING

HIPDET - BAMENDA

In affiliation with

THE UNIVERSITY OF BAMENDA

AUTHORISATION NO: 17-08224/N/MINESUP/DDES/ESUP/SDA/NJN/ebm

www.hipdet-edu.com



KNOWLEDGE
PROBITY
ENTREPRENEURSHIP

STHMG06	Management Information Systems in Tourism Industry	Core	3
STHMG07	The history of Tourism	Elective	2
STHMG08	Tourism and Hospitality in the Society	Core	3

Table 2: YEAR 1
(SECOND SEMESTER) Core Courses (19 Credits)

Course Code	Course Title	Type	Credit
STHMF09	Introduction to Food and Beverages	Core	3
STHMF10	Food Hygiene and Safety Management	Core	2
STHMF11	Food and Beverage Operations	Core	3
STHMF12	Introduction to Farm-to-Table Management	Core	3
STHMF13	Food Production & Practice (1)	Core	3
STHMF14	General Study of African & Western Cultures	Core	3
STHMF15	Food Production & Practice (2)	Core	2

Table 3: YEAR 2 (FIRST SEMESTER) Core Courses +1 Elective Course (21 Credits)

Course Code	Course Title	Type	Credit
STHMT106	Strategic Tourism Destination Management	Core	2
STHMT107	Introduction to Constitutional Law and Basic Law	Core	1
STHMT108	Services Management in Hotel and Tourism Industry	Core	3
STHMT109	Term Project of Tourism Planning and Project Management	Core	3
STHMT110	Introduction to Management	Core	2
STHMF111	Food Production & Practice (3)*	Core	2
STHMT112	Microeconomics	Core	2
STHMB113	Basic Baking and Pastry & Practice	Elective	2
STHMA114	Introduction to Accounting	Elective	2
STHMR115	Dining Room Service and Practice	Core	2

Table 4: YEAR 2 Core Courses + 1 Elective





CREATING VISIONS
AND EMPOWERING
THE FUTURE

HIGHER INSTITUTE FOR PROFESSIONAL DEVELOPMENT AND TRAINING

HIPDET - BAMENDA

In affiliation with

THE UNIVERSITY OF BAMENDA

AUTHORISATION NO: 17-08224/N/MINESUP/DDES/ESUP/SDA/NJN/ebm

www.hipdet-edu.com



KNOWLEDGE
PROBITY
ENTREPRENEURSHIP

(SECOND SEMESTER)		(20 Credits)	
Course Code	Course Title	Type	Credit
STHMF216	Food Microbiology, Hygiene and Sanitation	Core	3
STHMF217	Nutrition, Health and Food Processing	Core	2
STHMF218	Food and vegetable Processing, Dairy and Enzyme Technology	Core	2
STHMT219	Environmental Management for Hotels and Tourism Destinations	Core	1
STHMD210	Confectionery technology, Meat and Poultry Processing Technology	Core	2
STHMT211	Business Analysis for Hotel and Tourism Industry	Core	3
STHMT212	Culinary Nutrition	Elective	2
STHMF213	Food and Beverage Cost Control and Purchasing	Core	2
STHMB214	Beverage Operations Management & Practice	Elective	2
STHMT215	Buffet and Banquet & Practice	Core	3

Table 5: YEAR 3 (FIRST SEMESTER)

Core Courses (17 Credits)

Course Code	Course Title	Type	Credit
STHMR216	Restaurant Information System	Core	3
STHMF217	Finance Management for Food and Beverage Industry	Core	3
STHMR218	Term Project of International Tourism and Hotel Management	Core	3
STHMR219	Restaurant Entrepreneurship	Core	3
STHMR310	Faculty Electives	Elective	3
STHMR311	Hotel Practice	Core	5

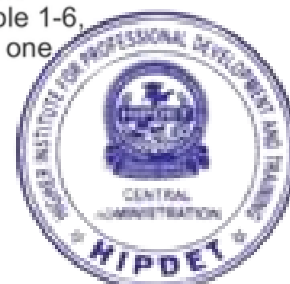
Table 6: YEAR 3 (SECOND SEMESTER) - (15 Credits)

Course Code	Course Title	Type	Credits
STHMT312	Understanding International Tourism (Part 2)	Elective	2
STHMT313	MANDATORY INTERNSHIP (6 MONTHS)	Core	15

* The University preserves the right to cancel any major due to insufficient enrollment.

8. Study Requirements

1. Students are required to complete all core courses from Table 1-6 and One elective course from each table where there are elective courses from table 1-6, a total of 113 credit loads. (Two elective courses from one specialization, one elective course from other specialization).





HIGHER INSTITUTE FOR PROFESSIONAL DEVELOPMENT AND TRAINING

HIPDET - BAMENDA

In affiliation with

THE UNIVERSITY OF BAMENDA

AUTHORISATION NO: 17-08224/N/MINESUP/DDES/ESUP/SDA/NJN/ebm

www.hipdet-edu.com



3. Complete a hotel practice with no less than 1,500 words with an oral defence pass and a compulsory Six (6) months practical Internship experience, a total of 15 credits.

10. Study Period

1. The duration for taking all courses is 3 years with over 3,245 study hours and the duration for Mandatory Internship is within 6 months.
2. In general, classes will be scheduled Monday to Friday, day or night time (with minimum of 6 months compulsory in person and on-class lessons per session and 4-6 months online classes per session).

11. Graduation Requirements

Upon approval from the Senate of the University, a Diploma Certificate is awarded to student when he or she has:

4. The students must have completed and met the requirements as prescribed in the study plan of his or her program within the specific study period, and achieved a cumulative GPA of 2.50 *or above (including the internship)
5. Abide by the regulations of the University
6. Cleared all fees and charges, and returned all University's property and equipment borrowed

*Students admitted in or before academic year 2019/2020, please refer to the rules and regulations as stipulated in the intake academic year study plan.

If students pass all courses required in Table 1 to 6 above with a cumulative GPA of 2.5 or above, but fail to pass the oral practice defense and final Mandatory Internship during the specified period, he/she will receive a certificate of completion.

11. All curriculum's and plans are based on the newest announcement of the HIPDET UNIVERSITY INSTITUTE - Nigerian Centre.

