



澳門旅遊大學  
UNIVERSIDADE DE TURISMO DE MACAU  
Macao University of Tourism

## 国际餐饮管理理学硕士学位(MSc)

### 课程简介

国际餐饮管理理学硕士学位(MSc)课程旨在为在职及未来管理者提供国际餐饮领域最前沿的知识和管理技能。该课程以创新为导向，重在培养学生的研究和分析能力，同时结合实际管理情境，从而让毕业生能够在瞬息万变的餐饮商业环境中开展运营和管理工作。该课程包括以下学科单元：

- 餐饮管理
- 管理学
- 项目报告或实习及报告

### 课程亮点

- ✓ 无缝对接：可按个人需要灵活选择，学士后文凭课程学分可全部转换为硕士课程学分。
- ✓ 学分豁免：于认可高等教育机构完成的学士后课程学分可申请豁免，上限为 9 个学分。

## 学科单元 / 科目

科目类别	学分 (总学分: 30)
<b>餐饮管理 (3 学分 / 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 国际酒店与旅游业之当代议题</li><li>• 可持续发展与餐饮业</li><li>• 食物感官学: 进阶餐单工程</li><li>• 餐饮创业管理</li></ul>	12
<b>管理学 (3 学分 / 科目, 选修四门科目)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 研究方法(理学硕士课程必修科)</li><li>• 人力资源管理</li><li>• 市场营销管理</li><li>• 财务与会计</li><li>• 策略管理</li></ul>	12
<b>项目报告或实习及报告* (6 学分/6 学分)</b>	6

\*项目报告或实习及报告须与课程相关, 且须于完成所有教学科目之后开展。学生若选择实习及报告, 累积实习工作时间不得低于 600 小时。

### 备注:

- 学生有可能需要修读衔接课程。
- 国际餐饮管理和国际美食学管理课程均为聚焦管理知识的食品研究课程, 以课堂教学为主, 少部分涉及到实际烹饪。因此, 入学要求考生具备食品研究相关领域的的能力(无论是否涉及烹饪本身), 将视具体情况而定。
- 学士后文凭课程毕业生应在获得该文凭后七年内完成额外要求的学分, 方可获得相应的硕士学位。申请人应注意, 在此期间, 课程设计、升读要求及修读期限按照澳门旅游学院的批准, 可能会有所调整。
- 部分科目的教材或会由第三方合作伙伴共同参与教学, 惟澳门旅游学院会负责监督并确保其教学质素。

## 科目描述

学科单元	科目	科目描述
餐饮管理	国际酒店与旅游业之当代议题	酒店和旅游业是动态的、不断变化的，涉及到新的产品、技术革新、新颖的商业模式、新型的营销策略以及更多的特点。客户喜好变化也会影响该行业。因此，清楚地了解该行业的当代议题和现象，并对不断变化的市场和客户需求作出快速反应，在当今是非常重要的。因此，本课程旨在汇集酒店和旅游业的当代议题和现象，为学生提供与时俱进和开拓视野的见解。涵盖的主题将因应近期和当代行业议题而有所不同。
	可持续发展与餐饮业	在本科目中，学生将逐渐认识到餐饮业的全球可持续性是所有持份者的主要战略议题。从供应到最终用户，学生会评估议题所在并探索解决方法。从农业、原材料和产品制造到包装和分销，餐饮业现在必须向外界展示他们有保护地球自然资源的环境义务。学生会有机会在各方面应用所学的知识，从而可以更好地了解，特别是餐饮业的可持续发展议题的整体性和交织性。
	食物感官学：进阶餐单工程	许多餐饮业经理，厨师和副经理都有需要对特定菜肴的味道作评论，以便将某些饮品与其他食物配对。配对食物和饮品虽是一种主观艺术，但在更广泛的意义上，通过学习，学生会逐渐理解这一技能的重要性，以及明白每天进食的乐趣。在许多情况下，感官（通过身体的感官对食物和饮品的认识和欣赏）可以是自然的，但也可以透过学习提升。学生将通过一系列课堂和品尝会探索和评估各种感官体验，籍此提高学生对此方面的认识，并赋予自己能力将这些技术应用于现实世界中。
	餐饮创业管理	本课程加深了学生对餐饮创业的认识。这有助于评估当前的概念、趋势和议题。学生通过应用他们在课堂上所学到的知识，能够更好地理解当前餐饮商业模式之优缺点。本科目的最终报告为一个全面的餐饮业务计划，并透过此计划让学生能规划和应用所学的分析技能。众多传统和新的媒体（社交媒体、食品指南、行业出版物/网站、博客和新闻通讯）随着大众媒体的加入而变得越来越受欢迎。学生将认识媒体对个人食品选择的真切而实在的影响。

学科单元	科目	科目描述
管理学	研究方法	本科目旨在培养学生的中级理解力和技能，让他们能应用不同的研究方法解决现实生活广泛的管理问题，以及酒店业和旅游业的特别状况。完成本科目后，学生将获得大部分应用在研究方法所需的知识和信心，遵循识别研究问题的基本框架、制定合适的研究计划、进行科学数据收集和分析、解读、展示和传达研究结果。
	人力资源管理	本科目旨在通过对人力资源概念和理论进行全面审查，以帮助管理者和/或未来管理者认识到人力资源对酒店和旅游机构成功运作的重要性，从而帮助制定和实施有效的人力资源政策及实务以提升竞争优势。本科亦以宏观及微观的角度分析当代人力资源管理问题，并作出相应的管理决策和制订解决方案。
	市场营销管理	本科目旨在培养学生的概念基础，尤其对酒店、旅游和会展行业的市场营销管理中所遇到的各种议题、问题和挑战进行判断性的分析和决策。本科目采用案例学习方法，期望学生能培养和掌握特定技能，例如识别、建立和分析市场营销问题、找出市场营销行动计划的选项和备选方案、设计和实施合适的市场营销计划、沟通，以及运用逻辑市场营销管理框架和分析、讨论和说服他人作出适当的市场营销决策等。
	财务与会计	本科目帮助学生了解财务和会计的主要原则，并带出这些原则对酒店和旅游机构管理决策的重要性。该课题将使学生在当代酒店和旅游商业机构中应用会计原则和方法作出决策。此外，学生将能理解，分析及解读财务信息，并将结果整合到管理层面的决策中。
	策略管理	本科目帮助酒店和旅游机构管理者（或未来的管理者）了解、应用、开发和评估商业策略；同时也提供了有助于成功策略管理因素的理解和评估。此外，科目内容亦会包含酒店和旅游业所采用的共同策略，同时将邀请酒店业界展示酒店策略实例，并共同制定解决方案。

学科单元	科目	科目描述
项目报告 或 实习及报告	项目报告	本科目能帮助学生使用适当的研究技能进行和展示独立应用项目，以建立和展示他们的能力。学生必须确定一个工商业的问题，进行研究并提出实际的解决方案，或为一般的商业/工业发展或具体的企业创造新的应用。
	实习及报告	应用体验式学习的原则，本科目为学生提供了一个扩展的机会，通过在实际工作环境中的培训，将理论知识和实践学习联系起来。实习结束后，学生需要完成并提交一份报告，深刻反思在知识、技能、态度和价值观方面的培训收获，并为改进商业实践提出建议。