



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

國際餐飲管理理學碩士學位(MSc)

課程簡介

國際餐飲管理理學碩士學位(MSc)課程旨在為在職及未來管理者提供國際餐飲領域最前沿的知識和管理技能。該課程以創新為導向，重在培養學生的研究和分析能力，同時結合實際管理情境，從而讓畢業生能夠在瞬息萬變的餐飲商業環境中開展運營和管理工作。該課程包括以下學科單元：

- 餐飲管理
- 管理學
- 項目報告或實習及報告

課程亮點

- ✓ 無縫對接：可按個人需要靈活選擇，學士後文憑課程學分可全部轉換為碩士課程學分。
- ✓ 學分豁免：於認可高等教育機構完成的學士後課程學分可申請豁免，上限為 9 個學分。

學科單元／科目

科目類別	學分 (總學分：30)
餐飲管理 (3 學分 / 科目) <ul style="list-style-type: none">國際酒店與旅遊業之當代議題可持續發展與餐飲業食物感官學: 進階餐單工程餐飲創業管理	12
管理學 (3 學分 / 科目, 選修四門科目) <ul style="list-style-type: none">研究方法(理學碩士課程必修科)人力資源管理市場營銷管理財務與會計策略管理	12
項目報告或實習及報告* (6 學分 / 6 學分)	6

*項目報告或實習及報告須與課程相關，且須於完成所有教學科目之後開展。學生若選擇實習及報告，累積實習工作時間不得低於 600 小時。

備註：

- 學生有可能需要修讀銜接課程。
- 國際餐飲管理和國際美食學管理課程均為聚焦管理知識的食品研究課程，以課堂教學為主，少部分涉及到實際烹飪。因此，入學要求考生具備食品研究相關領域的能力（無論是否涉及烹飪本身），將視具體情況而定。
- 學士後文憑課程畢業生應在獲得該文憑後七年內完成額外要求的學分，方可獲得相應的碩士學位。申請人應注意，在此期間，課程設計、升讀要求及修讀期限按照澳門旅遊學院的批准，可能會有所調整。
- 部分科目的教材或會由第三方合作夥伴共同參與教學，惟澳門旅遊學院會負責監督並確保其教學質素。

科目描述

學科單元	科目	科目描述
餐飲管理	國際酒店與旅遊業之當代議題	酒店和旅遊業是動態的、不斷變化的，涉及到新的產品、技術革新、新穎的商業模式、新型的營銷策略以及更多的特點。客戶喜好變化也會影響該行業。因此，清楚地了解該行業的當代議題和現象，並對不斷變化的市場和客戶需求作出快速反應，在當今是非常重要的。因此，本課程旨在匯集酒店和旅遊業的當代議題和現象，為學生提供與時俱進和開拓視野的見解。涵蓋的主題將因應近期和當代行業議題而有所不同。
	可持續發展與餐飲業	在本科目中，學生將逐漸認識到餐飲業的全球可持續性是所有持份者的主要戰略議題。從供應到最終用家，學生會評估議題所在並探索解決方法。從農業、原材料和產品製造到包裝和分銷，餐飲業現在必須向外界展示他們有保護地球自然資源的環境義務。學生會有機會在各方面應用所學的知識，從而可以更好地了解，特別是餐飲業的可持續發展議題的整體性和交織性。
	食物感官學：進階餐單工程	許多餐飲業經理，廚師和副經理都有需要對特定菜餚的味道作評論，以便將某些飲品與其他食物配對。配對食物和飲品雖是一種主觀藝術，但在更廣泛的意義上，通過學習，學生會逐漸理解這一技能的重要性，以及明白每天進食的樂趣。在許多情況下，感官（通過身體的感官對食物和飲品的認識和欣賞）可以是自然的，但也可以透過學習提升。學生將通過一系列課堂和品嚐會探索和評估各種感官體驗，藉此提高學生對此方面的認識，並賦予自己能力將這些技術應用於現實世界中。
	餐飲創業管理	本課程加深了學生對餐飲創業的認識。這有助於評估當前的概念、趨勢和議題。學生通過應用他們在課堂上所學到的知識，能夠更好地理解當前餐飲商業模式之優缺點。本科目的最終報告為一個全面的餐飲業務計劃，並透過此計劃讓學生能規劃和應用所學的分析技能。眾多傳統和新的媒體（社交媒體、食品指南、行業出版物/網站、博客和新聞通訊）隨著大眾媒體的加入而變得越來越受歡迎。學生將認識媒體對個人食品選擇的真切而實在的影響。

學科單元	科目	科目描述
管理學	研究方法	本科目旨在培養學生的中級理解力和技能，讓他們能應用不同的研究方法解決現實生活廣泛的管理問題，以及酒店業和旅遊業的特別狀況。完成本科目後，學生將獲得大部分應用在研究方法所需的知識和信心，遵循識別研究問題的基本框架、制定合適的研究計劃、進行科學數據收集和分析、解讀、展示和傳達研究結果。
	人力資源管理	本科目旨在通過對人力資源概念和理論進行全面審查，以幫助管理者和/或未來管理者認識到人力資源對酒店和旅遊機構成功運作的重要性，從而幫助制定和實施有效的人力資源政策及實務以提升競爭優勢。本科亦以宏觀及微觀的角度分析當代人力資源管理問題，並作出相應的管理決策和制訂解決方案。
	市場營銷管理	本科目旨在培養學生的概念基礎，尤其對酒店、旅遊和會展行業的市場營銷管理中所遇到的各種議題、問題和挑戰進行判斷性的分析和決策。本科目採用案例學習方法，期望學生能培養和掌握特定技能，例如識別、建立和分析市場營銷問題、找出市場營銷行動計劃的選項和備選方案、設計和實施合適的市場營銷計劃、溝通，以及運用邏輯市場營銷管理框架和分析、討論和說服他人作出適當的市場營銷決策等。
	財務與會計	本科目幫助學生了解財務和會計的主要原則，並帶出這些原則對酒店和旅遊機構管理決策的重要性。該課題將使學生能夠在當代酒店和旅遊商業機構中應用會計原則和方法作出決策。此外，學生將能理解，分析及解讀財務信息，並將結果整合到管理層面的決策中。
	策略管理	本科目幫助酒店和旅遊機構管理者（或未來的管理者）了解、應用、開發和評估商業策略；同時也提供了有助於成功策略管理因素的理解和評估。此外，科目內容亦會包含酒店和旅遊業所採用的共同策略，同時將邀請酒店業界展示酒店策略實例，並共同制定解決方案。

學科單元	科目	科目描述
項目報告 或 實習及報告	項目報告	本科目能幫助學生使用適當的研究技能進行和展示獨立應用項目，以建立和展示他們的能力。學生必須確定一個工商業的問題，進行研究並提出實際的解決方案，或為一般的商業/工業發展或具體的企業創造新的應用。
	實習及報告	應用體驗式學習的原則，本科目為學生提供了一個擴展的機會，通過在實際工作環境中的培訓，將理論知識和實踐學習聯繫起來。實習結束後，學生需要完成並提交一份報告，深刻反思在知識、技能、態度和價值觀方面的培訓收穫，並為改進商業實踐提出建議。