



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

## 国际美食学管理理学硕士学位(MSc)

### 课程简介

国际美食学管理理学硕士学位(MSc)课程旨在为新一代行业领导者提供食品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。课程目标是将学生培养成为具有国际意识的问题解决者，同时在解决全球层面美食学相关问题方面具备独特视野。该课程包括以下学科单元：

- 食物与美食学方向
- 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>食物与美食学方向 (3 学分 / 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 美食旅游</li><li>• 食物与美食史</li><li>• 现代营养与食品科技</li><li>• 生态美食与食物关系学</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
食物与美食学方向	美食旅游	透过本科目，学生将会明白不仅要重视游客的食物消费模式，还要考虑其对食物相关之体验和吸引力。学生们会探索美食旅游的不同元素，包括餐馆用餐、街头食品、美食节及其他餐饮模式等。此外，其他以食物为旅游主因的可适用元素如饮食品生产商、酿酒厂或饮食场所等也会包括在内。学生们同时能将学习到的知识应用于整个美食旅游板块中，分析各种美食旅游的背景，从而更能帮助他们未来的职业生涯。
	食物与美食史	“烹饪”（食物的准备、烹饪和呈现）和“美食”（食物与文化的研究）之间的区别常常会令人产生混淆。本课程让学生用跨学科方法对食品人类学进行全面的概述评估。在这门课程中，学生将评估两个领域的历史，研究食物在农学、营养学、经济学、历史和文学中的社会和文化方面。食物既是一种需求，也与乐趣有关，有时甚至是奢侈品。在整个学期中，学生会分析各个不同方面的交汇点，并发现及判断性地评估特定文化食品的一些文化特征和注意事项。学生可以将他们学到的知识应用到学业和现实场景中，更好地了解不同的饮食文化，使他们在未来的职业生涯中受益。
	现代营养与食品科技	本科目的学生将了解错综复杂的历史、科学和政治起源，这些起源造就了今天的营养历史。学生会参与探索和评估历史，并分析第一和第二次世界大战启蒙时期开始的各种多方面社会政治线索。继而学生将探索日常膳食指引，以及世界卫生组织或其他权威的建议。最后，学生透过本科目将能理解并实际应用日常营养需求，营养指南及它们的存在要素。
	生态美食与食物关系学	生态美食学是一种食物消费方式，强调通过多种举措减少对环境的影响。通过对课程的审查和分析，学生将发现如何从认识食物可持续性及其食物关系学中，减少食物对环境的影响的多种方法。食物关系学意指食物链及其相互间之互动及成本，这也是作为一种食物可持续性的策略。学生可学习理解食物链和生态会计的多种方式，把知识用于有效平衡地球有限资源。本科目让学生认识到食品安全意指“所有人在任何时候都应有权利从物质、社会和经济方面获得足够的安全和营养食品，以满足他们的饮食需求和能令其生活健康积极的食物喜好”（联合国）。在了解这种状态后，学生将探索许多复杂和不同的资料，用于最终评估和分析最适用于此议题之概念及理论。

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。该课题将使学生能够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 <b>或</b> 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。