



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

國際酒店及旅遊管理哲學碩士學位 (MPhil)

國際酒店及旅遊管理哲學碩士，帶專業範疇

- 國際酒店及旅遊管理哲學碩士（酒店管理範疇）
- 國際酒店及旅遊管理哲學碩士（旅遊管理範疇）
- 國際酒店及旅遊管理哲學碩士（餐飲管理範疇）
- 國際酒店及旅遊管理哲學碩士（美食學管理範疇）
- 國際酒店及旅遊管理哲學碩士（智慧科技範疇）
- 國際酒店及旅遊管理哲學碩士（會展及盛事範疇）*

**計劃於 2024/2025 學年推出，有待最終審批。*

課程簡介

國際酒店及旅遊管理哲學碩士學位(MPhil)課程是研究型學位課程，旨在讓學生開發特定範疇的科研能力。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。該課程為學生開展更高階的博士層面的研究做好鋪墊。該課程包括以下學科單元：

- 必修
- 專修範疇（酒店管理，旅遊管理，餐飲管理，美食學管理，智慧科技，會展及盛事）
- 研究生層次選修科目
- 論文

課程亮點

- ✓ 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。
- ✓ 以研究為導向。

學科單元／科目

國際酒店及旅遊管理哲學碩士（酒店管理範疇）

科目類別	學分 (總學分：30)
必修 (3 學分/ 科目) <ul style="list-style-type: none"> • 研究方法 • 國際酒店與旅遊業之當代議題 	6
範疇一 酒店管理 (3 學分/ 科目) <ul style="list-style-type: none"> • 酒店業營運管理 • 酒店業領導能力與組織行為 • 酒店旅遊新興科技專題研究 	9
研究生層次選修科目 (3 學分/ 科目，選修一門科目) <ul style="list-style-type: none"> • 酒店業營運管理 • 酒店業領導能力與組織行為 • 目的地與景區管理 • 旅遊與休閒業發展趨勢及議題 • 可持續旅遊業策劃與發展 • 人力資源管理 • 市場營銷管理 • 財務與會計 • 策略管理 • 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 • 美食旅遊 • 食物與美食史 • 現代營養與食品科技 • 生態美食與食物關係學 • 數據分析及視覺化 • 智慧物聯網與機器人技術 • 地理資訊系統 • 智慧目的地與旅遊業可持續發展 • 智慧營銷 • 大數據分析 • 酒店旅遊新興科技專題研究 • 知識銜接（旅遊科技入門和科技考察）* <p>*知識銜接是一個 3 學分的學科單元，包含“旅遊科技入門”和“科技考察”兩門科目</p>	3
論文	12

國際酒店及旅遊管理哲學碩士（旅遊管理範疇）

科目類別	學分 (總學分：30)
必修 (3 學分/ 科目) <ul style="list-style-type: none"> • 研究方法 • 國際酒店與旅遊業之當代議題 	6
範疇 — 旅遊管理 (3 學分/ 科目) <ul style="list-style-type: none"> • 目的地與景區管理 • 旅遊與休閒業發展趨勢及議題 • 可持續旅遊業策劃與發展 	9
研究生層次選修科目 (3 學分/ 科目，選修一門科目) <ul style="list-style-type: none"> • 酒店業營運管理 • 酒店業領導能力與組織行為 • 目的地與景區管理 • 旅遊與休閒業發展趨勢及議題 • 可持續旅遊業策劃與發展 • 人力資源管理 • 市場營銷管理 • 財務與會計 • 策略管理 • 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 • 美食旅遊 • 食物與美食史 • 現代營養與食品科技 • 生態美食與食物關係學 • 數據分析及視覺化 • 智慧物聯網與機器人技術 • 地理資訊系統 • 智慧目的地與旅遊業可持續發展 • 智慧營銷 • 大數據分析 • 酒店旅遊新興科技專題研究 • 知識銜接（旅遊科技入門和科技考察）* 	3
*知識銜接是一個 3 學分的學科單元，包含“旅遊科技入門”和“科技考察”兩門科目	
論文	12

國際酒店及旅遊管理哲學碩士（餐飲管理範疇）

科目類別	學分 (總學分：30)
必修 (3 學分/ 科目) <ul style="list-style-type: none"> • 研究方法 • 國際酒店與旅遊業之當代議題 	6
範疇 — 餐飲管理 (3 學分/ 科目) <ul style="list-style-type: none"> • 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 	9
研究生層次選修科目 (3 學分/ 科目，選修一門科目) <ul style="list-style-type: none"> • 酒店業營運管理 • 酒店業領導能力與組織行為 • 目的地與景區管理 • 旅遊與休閒業發展趨勢及議題 • 可持續旅遊業策劃與發展 • 人力資源管理 • 市場營銷管理 • 財務與會計 • 策略管理 • 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 • 美食旅遊 • 食物與美食史 • 現代營養與食品科技 • 生態美食與食物關係學 • 數據分析及視覺化 • 智慧物聯網與機器人技術 • 地理資訊系統 • 智慧目的地與旅遊業可持續發展 • 智慧營銷 • 大數據分析 • 酒店旅遊新興科技專題研究 • 知識銜接（旅遊科技入門和科技考察）* 	3
*知識銜接是一個 3 學分的學科單元，包含“旅遊科技入門”和“科技考察”兩門科目	
論文	12

國際酒店及旅遊管理哲學碩士（美食學管理範疇）

科目類別	學分 (總學分：30)
必修 (3 學分/ 科目) <ul style="list-style-type: none"> • 研究方法 • 國際酒店與旅遊業之當代議題 	6
範疇 — 美食學管理 (3 學分/ 科目) <ul style="list-style-type: none"> • 美食旅遊 • 食物與美食史 • 現代營養與食品科技 	9
研究生層次選修科目 (3 學分/ 科目，選修一門科目) <ul style="list-style-type: none"> • 酒店業營運管理 • 酒店業領導能力與組織行為 • 目的地與景區管理 • 旅遊與休閒業發展趨勢及議題 • 可持續旅遊業策劃與發展 • 人力資源管理 • 市場營銷管理 • 財務與會計 • 策略管理 • 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 • 美食旅遊 • 食物與美食史 • 現代營養與食品科技 • 生態美食與食物關係學 • 數據分析及視覺化 • 智慧物聯網與機器人技術 • 地理資訊系統 • 智慧目的地與旅遊業可持續發展 • 智慧營銷 • 大數據分析 • 酒店旅遊新興科技專題研究 • 知識銜接（旅遊科技入門和科技考察）* 	3
*知識銜接是一個 3 學分的學科單元，包含“旅遊科技入門”和“科技考察”兩門科目	
論文	12

國際酒店及旅遊管理哲學碩士（智慧科技範疇）

科目類別	學分 (總學分：30)
必修 (3 學分/ 科目) <ul style="list-style-type: none"> 研究方法 國際酒店與旅遊業之當代議題 	6
範疇 — 美食學管理 (3 學分/ 科目) <ul style="list-style-type: none"> 數據分析及視覺化 智慧物聯網與機器人技術 智慧目的地與旅遊業可持續發展 	9
研究生層次選修科目 (3 學分/ 科目，選修一門科目) <ul style="list-style-type: none"> 酒店業營運管理 酒店業領導能力與組織行為 目的地與景區管理 旅遊與休閒業發展趨勢及議題 可持續旅遊業策劃與發展 人力資源管理 市場營銷管理 財務與會計 策略管理 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 美食旅遊 食物與美食史 現代營養與食品科技 生態美食與食物關係學 數據分析及視覺化 智慧物聯網與機器人技術 地理資訊系統 智慧目的地與旅遊業可持續發展 智慧營銷 大數據分析 酒店旅遊新興科技專題研究 知識銜接（旅遊科技入門和科技考察）* 	3
*知識銜接是一個 3 學分的學科單元，包含“旅遊科技入門”和“科技考察”兩門科目	
論文	12

備註：

- 學生有可能需要修讀銜接課程。
- 哲學碩士學生都須完成一篇以英文撰寫之研究論文（15,000 - 40,000 字）。

國際酒店及旅遊管理哲學碩士（會展及盛事範疇）

科目類別	學分 (總學分：30)
必修 (3 學分/ 科目) <ul style="list-style-type: none"> • 研究方法 • 國際酒店與旅遊業之當代議題 	6
範疇 — 會展管理 (3 學分/ 科目) <ul style="list-style-type: none"> • 會展及盛事與社會 • 會展及盛事的創新與可持續發展 • 專業會展及盛事的设计與籌辦 	9
研究生層次選修科目 (3 學分/ 科目，選修一門科目) <ul style="list-style-type: none"> • 酒店業營運管理 • 酒店業領導能力與組織行為 • 目的地與景區管理 • 旅遊與休閒業發展趨勢及議題 • 可持續旅遊業策劃與發展 • 人力資源管理 • 市場營銷管理 • 財務與會計 • 策略管理 • 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 • 美食旅遊 • 食物與美食史 • 現代營養與食品科技 • 生態美食與食物關係學 • 數據分析及視覺化 • 智慧物聯網與機器人技術 • 地理資訊系統 • 智慧目的地與旅遊業可持續發展 • 智慧營銷 • 大數據分析 • 酒店旅遊新興科技專題研究 • 知識銜接（旅遊科技入門和科技考察）* <p data-bbox="196 1637 1206 1671">*知識銜接是一個 3 學分的學科單元，包含“旅遊科技入門”和“科技考察”兩門科目</p>	3
論文	12

科目描述

學科單元	科目	科目描述
必修	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。
	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。

學科單元	科目	科目描述
範疇一 酒店管理	酒店業營運管理	酒店業運營管理是服務和產品運營管理的結合，是酒店業管理領域的核心學科之一。為了使學生具備戰略性管理日常運營的能力，本科目介紹酒店業管理者在營運上所面對的挑戰，包括(但不限於)收益管理、服務流程效率、資源生產力、和庫存管理等。
	酒店業領導能力與組織行為	本科目為學生提供全面、綜合且實用的領導能力和組織行為（OB）知識，用於分析不同層面(個人、團隊、組織)的領導能力和組織行為。該科目涵蓋了當代領導力和OB理論/概念，還為學生提供利用案例分析活用這些理論和概念的機遇。學生可通過自我評估練習，提高個人技能發展。本科目包括道德、網絡、訓練、組織文化、多元化發展、戰略領導、危機領導等議題。
	酒店旅遊新興科技專題研究	本課程探討了科技如何重塑酒店和旅遊形勢。作為當今旅遊業的一個重要組成部分，科技不斷將客戶體驗提高一個新的高度。本科目講授與新興科技相關的概論知識和技能，並分享對其應用和管理影響的見解。還將討論與旅遊業最新技術相關的案例研究、挑戰以及法律和管治等問題。

學科單元	科目	科目描述
範疇 — 旅遊管理	目的地與景區 管理	本科目探索遊樂場、主題公園、博物館、綜合度假村、文化遺產遺址等各類景區與目的地管理的要素。本科目就目的地與景區管理相關的理論與實證研究提供全面及具關鍵性的檢視。重點將放在目的地管理機構對於旅遊業發展、宣傳、管理各方面所起的作用，以及與多方持份者合作以實現成功目的地管理的要素，此外，也會重點分析和討論管理景點和目的地的各種方法。
	旅遊與休閒業 發展趨勢及 議題	本科目讓學生廣泛地涉獵影響旅遊及休閒業當前的趨勢及議題，將會探討旅遊及休閒業的可及性、科技更新、全球旅遊的安全問題、氣候變化，以及一系列特殊旅遊產品的興起；同時分析其對提供旅遊及休閒產品與服務的影響，並考慮對未來生活方式及休閒消費的潛在變化。
	可持續旅遊業 策劃與發展	本科目有系統地概述了旅遊業的不同方面、可持續性的概念以及旅遊規劃、發展和管理的可持續方法，也為應用於旅遊業可持續發展的基本原理及實況進行詳細審視，並討論可持續發展和可持續旅遊之間的關係、管理旅遊業帶來影響的技術和工具、旅遊決策和規劃所涉及的过程以及這些过程促使社區參與及包容性的程度。

學科單元	科目	科目描述
範疇一 餐飲管理	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
範疇一 美食學管理	美食旅遊	透過本科目，學生將會明白不僅要重視遊客的食物消費模式，還要考慮其對食物相關之體驗和吸引力。學生們會探索美食旅遊的不同元素，包括餐館用餐、街頭食品、美食節及其他餐飲模式等。此外，其他以食物為旅遊主因的可適用元素如飲食品生產商、釀酒廠或飲食場所等也會包括在內。學生們同時能將學習到的知識應用於整個美食旅遊板塊中，分析各種美食旅遊的背景，從而更能幫助他們未來的職業生涯。
	食物與美食史	“烹飪”（食物的準備、烹飪和呈現）和“美食”（食物與文化的研究）之間的區別常常會令人產生混淆。本課程讓學生用跨學科方法對食品人類學進行全面的概述評估。在這門課程中，學生將評估兩個領域的歷史，研究食物在農學、營養學、經濟學、歷史和文學中的社會和文化方面。食物既是一種需求，也與樂趣有關，有時甚至是奢侈品。在整個學期中，學生會分析各個不同方面的交匯點，並發現及判斷性地評估特定文化食品的一些文化特徵和注意事項。學生可以將他們學到的知識應用到學業和現實場景中，更好地了解不同的飲食文化，使他們在未來的職業生涯中受益。
	現代營養與食品科技	本科目的學生將了解錯綜複雜的歷史、科學和政治起源，這些起源造就了今天的營養歷史。學生會參與探索和評估歷史，並分析第一和第二次世界大戰啟蒙時期開始的各種多方面社會政治線索。繼而學生將探索日常膳食指引，以及世界衛生組織或其他權威的建議。最後，學生透過本科目將能理解並實際應用日常營養需求，營養指南及它們的存在要素。

學科單元	科目	科目描述
範疇一 智慧科技	數據分析及 視覺化	<p>隨著資訊技術進步，各類媒體不斷的出現，伴隨而來是各種型態資料大量又快速的成長，因而衍生出大數據 (Big Data) 的相關問題。要如何更直覺處理這些大數據內容並擷取結果，或利用這些數據解讀趨勢與預測未來可能性，是現在有很多專家都在進行的相關研究。本課程內容設計除了包括可視化素養，視覺感知和認知理論，可視化模型，社交網絡，視覺分析和數據圖形分析等主題，並以如何實際處理資料與應用可視化工具為課程中心。學習主題包括當前主流資料可視化工具應用、熟悉可視化素養意涵、社交網絡、視覺分析和數據圖形分析。</p>
	智慧物聯網與 機器人技術	<p>酒店業往往是一個引入新興科技以革新其運營模式的“新兵訓練營”，酒店物業進而成為採用新科技的創新實驗室。本科目旨在介紹智慧物聯網 (AIoT) 和機器人技術的原理、實用機器人案例和解決方案等內容。通過學習，學生將在這個快速發展的行業中獲得設計和部署智能技術的經驗和靈感。</p> <p>學習主題包括：人工智能和物聯網入門、傳感器技術概述、基於人工智能的旅遊和酒店日常營運、機器人技術示範及案例研究。AIoT 與系統開發基本能力建立包括 AIoT 基本概念、程式設計基礎能力，以及相關管理能力，整合 AI 與 IoT 系統開發能力實作。</p>
	智慧目的地與 旅遊業可持續發展	<p>智慧目的地能提供先進的服務，大量使用資訊與通信技術形成高度創新、開放、多元、集成和共用流程以提高居民和遊客的生活質量。此科目介紹旅遊目的地管理的智慧方法和智慧技術的快速傳播為可持續發展提供的機會。科目以經濟、社會、文化和環境可持續性的四大支柱為基礎，探討利用智慧科技在改善生活質量並促進人與城市之間的友好互動方面的重要作用。</p>

學科單元	科目	科目描述
範疇一 會展及盛事	會展及盛事與社會	會展行業涵蓋多樣的活動類型，從商業活動和盛會，到文化節慶和體育盛事，滿足不同客戶和需求。會展令目的地的產品多樣化，振興社區和社會，並在平等、包容和多樣性中帶來積極的社會效益，在實現經濟、社會、環境和政治目標中發揮著至關重要的作用。本科目將借鑒最新的前沿研究，探究國際會展管理的重要元素。
	會展及盛事的創新與可持續發展	創新在會展業中發揮著重要的作用。創新不但可促進營運效率，還可以提升參與者的參與度和沉浸式體驗感。本科目探討了如何在會展中通過使用智慧科技進行創新，以推進可持續性發展。本科目更會透過有關創新及可持續發展的主題，激發及鍛煉學生多角度思考，為實現可持續發展目標作出貢獻。
	專業會展及盛事的设计與籌辦	在會展管理中，組織活動的實踐經驗是不可或缺的，但會展的各個元素和流程設計的研究和發展同樣重要。本科目要求學生設計和籌辦一項專業活動，並將側重點放在概念和主題方面。例如，學生可以模擬擔任一名 Professional Conference Organiser - PCO (專業會議主辦者) 的角色去發展一項新業務。其首要任務是組建籌務委員會，邀請專家為活動發言及進行專題討論，協調不同的後台工作，如論文徵集準備、尋找出版機會，並最終在協辦單位和合作夥伴的支援下，根據實際情況舉辦活動。學生可以獨立舉辦，或與當地或國際組織共同協辦。

學科單元	科目	科目描述
研究生層次 選修科目	酒店業營運管理	酒店業運營管理是服務和產品運營管理的結合，是酒店業管理領域的核心學科之一。為了使學生具備戰略性管理日常運營的能力，本科目介紹酒店業管理者在營運上所面對的挑戰，包括(但不限於)收益管理、服務流程效率、資源生產力、和庫存管理等。
	酒店業領導能力與組織行為	本科目為學生提供全面、綜合且實用的領導能力和組織行為（OB）知識，用於分析不同層面(個人、團隊、組織)的領導能力和組織行為。該科目涵蓋了當代領導力和 OB 理論/概念，還為學生提供利用案例分析活用這些理論和概念的機遇。學生可通過自我評估練習，提高個人技能發展。本科目包括道德、網絡、訓練、組織文化、多元化發展、戰略領導、危機領導等議題。
	目的地與景區管理	本科目探索遊樂場、主題公園、博物館、綜合度假村、文化遺產遺址等各類景區與目的地管理的要素。本科目就目的地與景區管理相關的理論與實證研究提供全面及具關鍵性的檢視。重點將放在目的地管理機構對於旅遊業發展、宣傳、管理各方面所起的作用，以及與多方持份者合作以實現成功目的地管理的要素，此外，也會重點分析和討論管理景點和目的地的各種方法。
	旅遊與休閒業發展趨勢及議題	本科目讓學生廣泛地涉獵影響旅遊及休閒業當前的趨勢及議題，將會探討旅遊及休閒業的可及性、科技更新、全球旅遊的安全問題、氣候變化，以及一系列特殊旅遊產品的興起；同時分析其對提供旅遊及休閒產品與服務的影響，並考慮對未來生活方式及休閒消費的潛在變化。
	可持續旅遊業策劃與發展	本科目有系統地概述了旅遊業的不同方面、可持續性的概念以及旅遊規劃、發展和管理的可持續方法，也為應用於旅遊業可持續發展的基本原理及實況進行詳細審視，並討論可持續發展和可持續旅遊之間的關係、管理旅遊業帶來影響的技術和工具、旅遊決策和規劃所涉及的過程以及這些過程促使社區參與及包容性的程度。
	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	<p>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。</p>
財務與會計	<p>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。</p>
策略管理	<p>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。</p>
可持續發展與餐飲業	<p>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。</p>
食物感官學: 進階餐單工程	<p>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，籍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。</p>
餐飲創業管理	<p>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。</p>

	美食旅遊	<p>透過本科目，學生將會明白不僅要重視遊客的食物消費模式，還要考慮其對食物相關之體驗和吸引力。學生們會探索美食旅遊的不同元素，包括餐館用餐、街頭食品、美食節及其他餐飲模式等。此外，其他以食物為旅遊主因的可適用元素如飲食品生產商、釀酒廠或飲食場所等也會包括在內。學生們同時能將學習到的知識應用於整個美食旅遊板塊中，分析各種美食旅遊的背景，從而更能幫助他們未來的職業生涯。</p>
	食物與美食史	<p>“烹飪”（食物的準備、烹飪和呈現）和“美食”（食物與文化的研究）之間的區別常常會令人產生混淆。本課程讓學生用跨學科方法對食品人類學進行全面的概述評估。在這門課程中，學生將評估兩個領域的歷史，研究食物在農學、營養學、經濟學、歷史和文學中的社會和文化方面。食物既是一種需求，也與樂趣有關，有時甚至是奢侈品。在整個學期中，學生會分析各個不同方面的交匯點，並發現及判斷性地評估特定文化食品的一些文化特徵和注意事項。學生可以將他們學到的知識應用到學業和現實場景中，更好地了解不同的飲食文化，使他們在未來的職業生涯中受益。</p>
	現代營養與食品科技	<p>本科目的學生將了解錯綜複雜的歷史、科學和政治起源，這些起源造就了今天的營養歷史。學生會參與探索和評估歷史，並分析第一和第二次世界大戰啟蒙時期開始的各種多方面社會政治線索。繼而學生將探索日常膳食指引，以及世界衛生組織或其他權威的建議。最後，學生透過本科目將能理解並實際應用日常營養需求，營養指南及它們的存在要素。</p>
	生態美食與食物關係學	<p>生態美食學是一種食物消費方式，強調通過多種舉措減少對環境影響的訴求。通過對課程的審查和分析，學生將發現如何從認識食物可持續性及食物關係學中，減少食物對環境德影響的多種方法。食物關係學意指食物鏈及其相互間之互動及成本，這也是作為一種食物可持續性的策略。學生可學習理解食物鏈和生態會計的多種方式，把知識用於有效平衡地球有限資源。本科目讓學生認識到食品安全意指“所有人在任何時候都應有權利從物質、社會和經濟方面獲得足夠的安全和營養食品，以滿足他們的飲食需求和能令其生活健康積極的食物喜好”（聯合國）。在了解這種狀態後，學生將探索許多複雜和不同的資料，用於最終評估和分析最適用於此議題之概念及理論。</p>

數據分析及視覺化	<p>隨著資訊技術進步，各類媒體不斷的出現，伴隨而來是各種型態資料大量又快速的成長，因而衍生出大數據 (Big Data) 的相關問題。要如何更直覺處理這些大數據內容並擷取結果，或利用這些數據解讀趨勢與預測未來可能性，是現在有很多專家都在進行的相關研究。本課程內容設計除了包括可視化素養，視覺感知和認知理論，可視化模型，社交網絡，視覺分析和數據圖形分析等主題，並以如何實際處理資料與應用可視化工具為課程中心。學習主題包括當前主流資料可視化工具應用、熟悉可視化素養意涵、社交網絡、視覺分析和數據圖形分析。</p>
智慧物聯網與 機器人技術	<p>酒店業往往是一個引入新興科技以革新其運營模式的“新兵訓練營”，酒店物業進而成為採用新科技的創新實驗室。本科目旨在介紹智慧物聯網 (AIoT) 和機器人技術的原理、實用機器人案例和解決方案等內容。通過學習，學生將在這個快速發展的行業中獲得設計和部署智能技術的經驗和靈感。</p> <p>學習主題包括：人工智能和物聯網入門、傳感器技術概述、基於人工智能的旅遊和酒店日常營運、機器人技術示範及案例研究。AIoT 與系統開發基本能力建立包括 AIoT 基本概念、程式設計基礎能力，以及相關管理能力，整合 AI 與 IoT 系統開發能力實作。</p>
地理資訊系統	<p>本科目教授學生地理資訊系統 (GIS) 的基礎知識，以及如何應用地理數據來解決側重於“地理位置”的區域空間問題。科目主要內容包括地理數據在電腦上的表示方式、GIS 數據庫的創建和維護、空間分析和電子地圖上的數據展示，並通過討論案例研究，管理上的意義以及相關的 GIS 研究論文來補充 GIS 實際的應用與學習。</p>
智慧目的地與 旅遊業可持續發展	<p>智慧目的地能提供先進的服務，大量使用資訊與通信技術形成高度創新、開放、多元、集成和共用流程以提高居民和遊客的生活質量。此科目介紹旅遊目的地管理的智慧方法和智慧技術的快速傳播為可持續發展提供的機會。科目以經濟、社會、文化和環境可持續性的四大支柱為基礎，探討利用智慧科技在改善生活質量並促進人與城市之間的友好互動方面的重要作用。</p>
智慧營銷	<p>通過檢視傳統的市場營銷和新興的智慧科技，本科目教授學生如何邁向新世代的智慧營銷模式，加深學生對數碼市場營銷策略及其運作模式的瞭解，帶動學生以智慧科技應對不同的市場營銷需求。</p>

	大數據分析	<p>隨著社交網絡、物聯網、雲計算以及多種傳感器的廣泛應用，以數量龐大，種類衆多，時效性強為特徵的非結構化數據不斷涌現，數據的重要性愈發凸顯，如何獲取、聚集、分析大數據成為廣泛關注的熱點問題，此科目旨在讓學生掌握新形勢下的數據變化趨勢與應對方法。</p>
	酒店旅遊新興科技專題研究	<p>本課程探討了科技如何重塑酒店和旅遊形勢。作為當今旅遊業的一個重要組成部分，科技不斷將客戶體驗提高一個新的高度。本科目講授與新興科技相關的概論知識和技能，並分享對其應用和管理影響的見解。還將討論與旅遊業最新技術相關的案例研究、挑戰以及法律和管治等問題。</p>
	<p>知識銜接 (<u>旅遊科技入門</u>和 <u>科技考察</u>)</p>	<p><u>旅遊科技入門</u> 商業領域瞬息萬變，各種分析工具亦同時不斷進化。本科目旨在向學生介紹各種不同的數據分析方法及其入門技能，適合來自不同專業領域的學生。導師將配以線上平台的協助以指導學生完成本科目的學習要求。</p> <p><u>科技考察</u> 本科目組織學生考察本地或內地的科技機構、貿易展、展覽會或酒店和旅遊設施的技術部門。旨在鼓勵學生理解和研究不同部門中業務分析和技術的最佳實踐，並為論文帶來靈感。</p>

學科單元	科目	科目描述
論文	論文	本科目旨在幫助學生發展和展示其在酒店和旅遊情境中，運用不同方法獨立開展學術研究的能力。學生將對特定主題的文獻進行匯總和分析，確定研究目標，設計研究過程，收集研究資料，並學習如何以系統化的方式及專業標準來分析研究資料。學生將就以上內容獨立撰寫論文並通過答辯。