



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

國際美食學管理理學碩士學位(MSc)

課程簡介

國際美食學管理理學碩士學位(MSc)課程旨在為新一代行業領導者提供食品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。課程目標是將學生培養成為具有國際意識的問題解決者，同時在解決全球層面美食學相關問題方面具備獨特視野。該課程包括以下學科單元：

- 食物與美食學方向
- 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)
食物與美食學方向 (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• 生態美食與食物關係學	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
食物與美食學 方向	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。
	生態美食與食物關係學	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。

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。