



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

## 國際餐飲管理學士後文憑 (PgD)

### 課程簡介

國際餐飲管理學士後文憑 (PgD)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：

- 全球化飲食的可持續性方向 或 餐飲業現代化方向
- 管理學

### 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。

## 學科單元／科目

科目類別	學分 (總學分：21)
<p><b>全球化飲食的可持續性方向</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 餐飲制度全球化：趨勢分析</li> <li>• 國際化：酒店旅遊業的概念、趨勢及議題</li> <li>• 可持續發展與餐飲業</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>或</b></p> <p><b>餐飲業現代化方向</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物感官學：進階餐單工程</li> <li>• 餐飲創業管理</li> <li>• 餐飲與傳媒</li> </ul>	9
<p><b>管理學 (3 學分/ 科目，選修四門科目)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 研究方法</li> <li>• 人力資源管理</li> <li>• 市場營銷管理</li> <li>• 財務與會計</li> <li>• 策略管理</li> </ul>	12

### 備註：

- 管理學單元適用於所有學科。
- 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。

## 科目描述

學科單元	科目	科目描述
全球化飲食的可持續性方向	餐飲制度全球化：趨勢分析	本科目的學生將會了解飲食的全球化議題，透過各種各樣的角度進行探索和分析，包括自由貿易、自由流動資本、移民自由等。該評估有助於理解全球化與國際化之間的差異。在早期學習和應用這些技能時，學生將能夠識別其微妙或深刻的差異性，使學生能夠充分參與並將知識應用到整個課程及行業中。
	國際化：酒店旅遊業的概念、趨勢及議題	在當前的全球化時代，重要的是要理解國際化實際意味著什麼，因為它是一個影響現代社會的多方面概念。國際化一詞常用來形容全球化現象，這是一種必然趨勢；然而，許多人對它沒有真正和正確的理解。人們對國際化實際有什麼意義普遍存在困惑。國際化成功的關鍵在於理解當地文化及文化多樣性人口/勞動力的管理或服務，以及相應地調整商業模式。本科目旨在研究國際化的基礎和概念，並對其進行正確的理解。作為本課程組合的入門科目，涵蓋的主題包括在酒店和旅遊業的背景之下國際化理論、概念和趨勢、跨文化理論和研究及國際化議題等。
	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。

學科單元	科目	科目描述
餐飲業現代化方向	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	本科目旨在提高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。學生透過評估及審查其作業內容，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。
	餐飲與傳媒	在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）中，學生將了解“大眾媒體”在食物和飲品傳播中所擔當之角色。學生將透過探索那些逐漸成為主流的媒體，評估其在餐飲業領域的作用。其中一個關於媒體是否操縱人們選擇食物的議論，在了解這種現象後，學生能夠將這些知識有效運用在學業和現實世界中。

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。