



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

## 国际酒店及旅游管理哲学硕士学位 (MPhil)

### 国际酒店及旅游管理哲学硕士，带专业范畴

- 国际酒店及旅游管理哲学硕士（酒店管理范畴）
- 国际酒店及旅游管理哲学硕士（旅游管理范畴）
- 国际酒店及旅游管理哲学硕士（餐饮管理范畴）
- 国际酒店及旅游管理哲学硕士（美食学管理范畴）
- 国际酒店及旅游管理哲学硕士（智慧科技范畴）
- 国际酒店及旅游管理哲学硕士（会展及盛事范畴）\*

*\*计划于 2024/2025 学年推出，有待最终审批。*

### 课程简介

国际酒店及旅游管理哲学硕士学位(MPhil)课程是研究型学位课程，旨在让学生开发特定范畴的科研能力。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。该课程为学生开展更高阶的博士层面的研究做好铺垫。该课程包括以下学科单元：

- 必修
- 专修范畴（酒店管理，旅游管理，餐饮管理，美食学管理，智慧科技，会展及盛事）
- 研究生层次选修科目
- 论文

### 课程亮点

- ✓ 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。
- ✓ 以研究为导向。

# 学科单元 / 科目

## 国际酒店及旅游管理哲学硕士（酒店管理范畴）

科目类别	学分 (总学分: 30)
<b>必修 (3 学分/ 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 研究方法</li> <li>• 国际酒店与旅游业之当代议题</li> </ul>	6
<b>范畴一 酒店管理 (3 学分/ 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 酒店业营运管理</li> <li>• 酒店业领导能力与组织行为</li> <li>• 酒店旅游新兴科技专题研究</li> </ul>	9
<b>研究生层次选修科目 (3 学分/ 科目, 选修一门科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 酒店业营运管理</li> <li>• 酒店业领导能力与组织行为</li> <li>• 目的地与景区管理</li> <li>• 旅游与休闲业发展趋势及议题</li> <li>• 可持续旅游业策划与发展</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> <li>• 可持续发展与餐饮业</li> <li>• 食物感官学: 进阶餐单工程</li> <li>• 餐饮创业管理</li> <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> <li>• 数据分析及可视化</li> <li>• 智慧物联网与机器人技术</li> <li>• 地理信息系统</li> <li>• 智慧目的地与旅游业可持续发展</li> <li>• 智慧营销</li> <li>• 大数据分析</li> <li>• 酒店旅游新兴科技专题研究</li> <li>• 知识衔接（旅游科技入门和科技考察）*</li> </ul>	3
*知识衔接是一个 3 学分的学科单元，包含“旅游科技入门”和“科技考察”两门科目	
<b>论文</b>	12

## 国际酒店及旅游管理哲学硕士（旅游管理范畴）

科目类别	学分 (总学分：30)
<b>必修 (3 学分/ 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 研究方法</li> <li>• 国际酒店与旅游业之当代议题</li> </ul>	6
<b>范畴 — 旅游管理 (3 学分/ 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 目的地与景区管理</li> <li>• 旅游与休闲业发展趋势及议题</li> <li>• 可持续旅游业策划与发展</li> </ul>	9
<b>研究生层次选修科目 (3 学分/ 科目, 选修一门科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 酒店业营运管理</li> <li>• 酒店业领导能力与组织行为</li> <li>• 目的地与景区管理</li> <li>• 旅游与休闲业发展趋势及议题</li> <li>• 可持续旅游业策划与发展</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> <li>• 可持续发展与餐饮业</li> <li>• 食物感官学: 进阶餐单工程</li> <li>• 餐饮创业管理</li> <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> <li>• 数据分析及可视化</li> <li>• 智慧物联网与机器人技术</li> <li>• 地理信息系统</li> <li>• 智慧目的地与旅游业可持续发展</li> <li>• 智慧营销</li> <li>• 大数据分析</li> <li>• 酒店旅游新兴科技专题研究</li> <li>• 知识衔接（旅游科技入门和科技考察）*</li> </ul>	3
*知识衔接是一个 3 学分的学科单元，包含“旅游科技入门”和“科技考察”两门科目	
<b>论文</b>	12

## 国际酒店及旅游管理哲学硕士（餐饮管理范畴）

科目类别	学分 (总学分: 30)
<b>必修 (3 学分/ 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>研究方法</li> <li>国际酒店与旅游业之当代议题</li> </ul>	6
<b>范畴 — 餐饮管理 (3 学分/ 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>可持续发展与餐饮业</li> <li>食物感官学: 进阶餐单工程</li> <li>餐饮创业管理</li> </ul>	9
<b>研究生层次选修科目 (3 学分/ 科目, 选修一门科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>酒店业营运管理</li> <li>酒店业领导能力与组织行为</li> <li>目的地与景区管理</li> <li>旅游与休闲业发展趋势及议题</li> <li>可持续旅游业策划与发展</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> <li>可持续发展与餐饮业</li> <li>食物感官学: 进阶餐单工程</li> <li>餐饮创业管理</li> <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> <li>数据分析及可视化</li> <li>智慧物联网与机器人技术</li> <li>地理信息系统</li> <li>智慧目的地与旅游业可持续发展</li> <li>智慧营销</li> <li>大数据分析</li> <li>酒店旅游新兴科技专题研究</li> <li>知识衔接（旅游科技入门和科技考察）*</li> </ul>	3
*知识衔接是一个 3 学分的学科单元, 包含“旅游科技入门”和“科技考察”两门科目	
<b>论文</b>	12

## 国际酒店及旅游管理哲学硕士（美食学管理范畴）

科目类别	学分 (总学分: 30)
<b>必修 (3 学分/ 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 研究方法</li> <li>• 国际酒店与旅游业之当代议题</li> </ul>	6
<b>范畴 — 美食学管理 (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> </ul>	9
<b>研究生层次选修科目 (3 学分/ 科目, 选修一门科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 酒店业营运管理</li> <li>• 酒店业领导能力与组织行为</li> <li>• 目的地与景区管理</li> <li>• 旅游与休闲业发展趋势及议题</li> <li>• 可持续旅游业策划与发展</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> <li>• 可持续发展与餐饮业</li> <li>• 食物感官学: 进阶餐单工程</li> <li>• 餐饮创业管理</li> <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> <li>• 数据分析及可视化</li> <li>• 智慧物联网与机器人技术</li> <li>• 地理信息系统</li> <li>• 智慧目的地与旅游业可持续发展</li> <li>• 智慧营销</li> <li>• 大数据分析</li> <li>• 酒店旅游新兴科技专题研究</li> <li>• 知识衔接（旅游科技入门和科技考察）*</li> </ul>	3
*知识衔接是一个 3 学分的学科单元, 包含“旅游科技入门”和“科技考察”两门科目	
<b>论文</b>	12

## 国际酒店及旅游管理哲学硕士（智慧科技范畴）

科目类别	学分 (总学分: 30)
<b>必修 (3 学分/ 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>研究方法</li> <li>国际酒店与旅游业之当代议题</li> </ul>	6
<b>范畴 — 美食学管理 (3 学分/ 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>数据分析及可视化</li> <li>智慧物联网与机器人技术</li> <li>智慧目的地与旅游业可持续发展</li> </ul>	9
<b>研究生层次选修科目 (3 学分/ 科目, 选修一门科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>酒店业营运管理</li> <li>酒店业领导能力与组织行为</li> <li>目的地与景区管理</li> <li>旅游与休闲业发展趋势及议题</li> <li>可持续旅游业策划与发展</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> <li>可持续发展与餐饮业</li> <li>食物感官学: 进阶餐单工程</li> <li>餐饮创业管理</li> <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> <li>数据分析及可视化</li> <li>智慧物联网与机器人技术</li> <li>地理信息系统</li> <li>智慧目的地与旅游业可持续发展</li> <li>智慧营销</li> <li>大数据分析</li> <li>酒店旅游新兴科技专题研究</li> <li>知识衔接（旅游科技入门和科技考察）*</li> </ul>	3
*知识衔接是一个 3 学分的学科单元, 包含“旅游科技入门”和“科技考察”两门科目	
<b>论文</b>	12

### 备注:

- 学生有可能需要修读衔接课程。
- 哲学硕士学生都须完成一篇以英文撰写之研究论文（15,000 - 40,000 字）。

## 国际酒店及旅游管理哲学硕士（会展及盛事范畴）

科目类别	学分 (总学分: 30)
<b>必修 (3 学分/ 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 研究方法</li> <li>• 国际酒店与旅游业之当代议题</li> </ul>	6
<b>范畴 — 会展管理 (3 学分/ 科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 会展及盛事与社会</li> <li>• 会展及盛事的创新与可持续发展</li> <li>• 专业会展及盛事的设计与筹办</li> </ul>	9
<b>研究生层次选修科目 (3 学分/ 科目, 选修一门科目)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 酒店业营运管理</li> <li>• 酒店业领导能力与组织行为</li> <li>• 目的地与景区管理</li> <li>• 旅游与休闲业发展趋势及议题</li> <li>• 可持续旅游业策划与发展</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> <li>• 可持续发展与餐饮业</li> <li>• 食物感官学: 进阶餐单工程</li> <li>• 餐饮创业管理</li> <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> <li>• 数据分析及可视化</li> <li>• 智慧物联网与机器人技术</li> <li>• 地理信息系统</li> <li>• 智慧目的地与旅游业可持续发展</li> <li>• 智慧营销</li> <li>• 大数据分析</li> <li>• 酒店旅游新兴科技专题研究</li> <li>• 知识衔接（旅游科技入门和科技考察）*</li> </ul> <p style="font-size: small; margin-top: 10px;">*知识衔接是一个 3 学分的学科单元，包含“旅游科技入门”和“科技考察”两门科目</p>	3
<b>论文</b>	12

## 科目描述

学科单元	科目	科目描述
必修	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。
	国际酒店与旅游业之当代议题	酒店和旅游业是动态的、不断变化的，涉及到新的产品、技术革新、新颖的商业模式、新型的营销策略以及更多的特点。客户喜好变化也会影响该行业。因此，清楚地了解该行业的当代议题和现象，并对不断变化的市场和客户需求作出快速反应，在当今是非常重要的。因此，本课程旨在汇集酒店和旅游业的当代议题和现象，为学生提供与时俱进和开拓视野的见解。涵盖的主题将因应近期和当代行业议题而有所不同。



学科单元	科目	科目描述
范畴一 酒店管理	酒店业营运管理	酒店业运营管理是服务和产品运营管理的结合，是酒店业管理领域的核心学科之一。为了使具备战略性管理日常运营的能力，本科目介绍酒店业管理者在营运上所面临的挑战，包括(但不限于)收益管理、服务流程效率、资源生产力、和库存管理等。
	酒店业领导能力与组织行为	本科目为学生提供全面、综合且实用的领导能力和组织行为（OB）知识，用于分析不同层面(个人、团队、组织)的领导能力和组织行为。该科目涵盖了当代领导力和 OB 理论/概念，还为学生提供利用案例分析活用这些理论和概念的机会。学生可通过自我评估练习，提高个人技能发展。本科目包括道德、网络、训练、组织文化、多元化发展、战略领导、危机领导等议题。
	酒店旅游新兴科技专题研究	本课程探讨了科技如何重塑酒店和旅游形势。作为当今旅游业的一个重要组成部分，科技不断将客户体验提高到一个新的高度。本科目讲授与新兴科技相关的概论知识和技能，并分享对其应用和管理影响的见解。还将讨论与旅游业最新技术相关的案例研究、挑战以及法律和管治等问题。

学科单元	科目	科目描述
范畴一 旅游管理	目的地与景区管理	本科目探索游乐场、主题公园、博物馆、综合度假村、文化遗产遗址等各类景区与目的地管理的要素。本科目就目的地与景区管理相关的理论与实证研究提供全面及具关键性的检视。重点将放在目的地管理机构对于旅游业发展、宣传、管理各方面所起的作用，以及与多方持份者合作以实现成功目的地管理的要素，此外，也会重点分析和讨论管理景点和目的地的各种方法。
	旅游与休闲业发展趋势及议题	本科目让学生广泛地涉猎影响旅游及休闲业当前的趋势及议题，将会探讨旅游及休闲业的可及性、科技更新、全球旅游的安全问题、气候变化，以及一系列特殊旅游产品的兴起；同时分析其对提供旅游及休闲产品与服务的影响，并考虑对未来生活方式及休闲消费的潜在变化。
	可持续旅游业策划与发展	本科目有系统地概述了旅游业的不同方面、可持续性的概念以及旅游规划、发展和管理的可持续方法，也为应用于旅游业可持续发展的基本原理及实况进行详细审视，并讨论可持续发展和可持续旅游之间的关系、管理旅游业带来影响的技术和工具、旅游决策和规划所涉及的过程以及这些过程促使小区参与及包容性的程度。

学科单元	科目	科目描述
范畴一 餐饮管理	可持续发展与 餐饮业	在本科目中，学生将逐渐认识到餐饮业的全球可持续性是所有持份者的主要战略议题。从供应到最终用家，学生会评估议题所在并探索解决方法。从农业、原材料和产品制造到包装和分销，餐饮业现在必须向外界展示他们有保护地球自然资源的环境义务。学生会有机会在各方面应用所学的知识，从而可以更好地了解，特别是餐饮业的可持续发展议题的整体性和交织性。
	食物感官学： 进阶餐单工程	许多餐饮业经理，厨师和副经理都有需要对特定菜肴的味道作评论，以便将某些饮品与其他食物配对。配对食物和饮品虽是一种主观艺术，但在更广泛的意义上，通过学习，学生会逐渐理解这一技能的重要性，以及明白每天进食的乐趣。在许多情况下，感官（通过身体的感官对食物和饮品的认识和欣赏）可以是自然的，但也可以透过学习提升。学生将通过一系列课堂和品尝会探索和评估各种感官体验，籍此提高学生对此方面的认识，并赋予自己能力将这些技术应用于现实世界中。
	餐饮创业管理	本课程加深了学生对餐饮创业的认识。这有助于评估当前的概念、趋势和议题。学生通过应用他们在课堂上所学到的知识，能够更好地理解当前餐饮商业模式之优缺点。本科目的最终报告为一个全面的餐饮业务计划，并透过此计划让学生能规划和应用所学的分析技能。众多传统和新的媒体（社交媒体、食品指南、行业出版物/网站、博客和新闻通讯）随着大众媒体的加入而变得越来越受欢迎。学生将认识媒体对个人食品选择的真切而实在的影响。

学科单元	科目	科目描述
范畴一 美食学管理	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。

学科单元	科目	科目描述
范畴一 智慧科技	数据分析及可视化	<p>随着信息技术进步，各类媒体不断的出现，伴随而来是各种形态数据大量又快速的成长，因而衍生出大数据 (Big Data) 的相关问题。要如何更直觉处理这些大数据内容并撷取结果，或利用这些数据解读趋势与预测未来可能性，是现在有很多专家都在进行的相关研究。本课程内容设计除了包括可视化素养，视觉感知和认知理论，可视化模型，社交网络，视觉分析和数据图形分析等主题，并以如何实际处理资料与应用可视化工具为课程中心。学习主题包括当前主流数据可视化工具应用、熟悉可视化素养意涵、社交网络、视觉分析和数据图形分析。</p>
	智慧物联网与机器人技术	<p>酒店业往往是一个引入新兴科技以革新其运营模式的“新兵训练营”，酒店物业进而成为采用新科技的创新实验室。本科目旨在介绍智慧物联网 (AIoT) 和机器人技术的原理、实用机器人案例和解决方案等内容。通过学习，学生将在这个快速发展的行业中获得设计和部署智能技术的经验和灵感。</p> <p>学习主题包括：人工智能和物联网入门、传感器技术概述、基于人工智能的旅游和酒店日常营运、机器人技术示范及案例研究。AIoT 与系统开发基本能力建立包括 AIoT 基本概念、程序设计基础能力，以及相关管理能力，整合 AI 与 IoT 系统开发能力实作。</p>
	智慧目的地与旅游业可持续发展	<p>智能目的地能提供先进的服务，大量使用信息与通信技术形成高度创新、开放、多元、集成和共享流程以提高居民和游客的生活质量。此科目介绍旅游目的地管理的智慧方法和智慧技术的快速传播为可持续发展提供的机会。科目以经济、社会、文化和环境可持续性的四大支柱为基础，探讨利用智慧科技在改善生活质量并促进人与城市之间的友好互动方面的重要作用。</p>

学科单元	科目	科目描述
范畴一 会展及盛事	会展及盛事与社会	会展行业涵盖多样的活动类型，从商业活动和盛会，到文化节庆和体育盛事，满足不同客户和需求。会展令目的地的产品多样化，振兴小区和社会，并在平等、包容和多样性中带来积极的社会效益，在实现经济、社会、环境和政治目标中发挥着至关重要的作用。本科目将借鉴最新的前沿研究，探究国际会展管理的重要元素。
	会展及盛事的创新与可持续发展	创新在会展业中发挥着重要的作用。创新不但可促进营运效率，还可以提升参与者的参与度和沉浸式体验感。本科目探讨了如何在会展中通过使用智慧科技进行创新，以推进可持续性发展。本科目更会透过有关创新及可持续发展的主题，激发及锻炼学生多角度思考，为实现可持续发展目标作出贡献。
	专业会展及盛事的设计与筹办	在会展管理中，组织活动的实践经验是不可或缺的，但会展的各个元素和流程设计的研究和发展同样重要。本科目要求学生设计和筹办一项专业活动，并将侧重点放在概念和主题方面。例如，学生可以模拟担任一名 <b>Professional Conference Organiser - PCO</b> (专业会议主办者) 的角色去发展一项新业务。其首要任务是组建筹务委员会，邀请专家为活动发言及进行专题讨论，协调不同的后台工作，如论文征集准备、寻找出版机会，并最终在协办单位和合作伙伴的支持下，根据实际情况举办活动。学生可以独立举办，或与当地或国际组织共同协办。

学科单元	科目	科目描述
研究生层次 选修科目	酒店业营运管理	酒店业运营管理是服务和产品运营管理的结合，是酒店业管理领域的核心学科之一。为了使具备战略性管理日常运营的能力，本科目介绍酒店业管理者在营运上所面临的挑战，包括(但不限于)收益管理、服务流程效率、资源生产力、和库存管理等。
	酒店业领导能力与组织行为	本科目为学生提供全面、综合且实用的领导能力和组织行为（OB）知识，用于分析不同层面(个人、团队、组织)的领导能力和组织行为。该科目涵盖了当代领导力和 OB 理论/概念，还为学生提供利用案例分析活用这些理论和概念的机会。学生可通过自我评估练习，提高个人技能发展。本科目包括道德、网络、训练、组织文化、多元化发展、战略领导、危机领导等议题。
	目的地与景区管理	本科目探索游乐场、主题公园、博物馆、综合度假村、文化遗产遗址等各类景区与目的地管理的要素。本科目就目的地与景区管理相关的理论与实证研究提供全面及具关键性的检视。重点将放在目的地管理机构对于旅游业发展、宣传、管理各方面所起的作用，以及与多方持份者合作以实现成功目的地管理的要素，此外，也会重点分析和讨论管理景点和目的地的各种方法。
	旅游与休闲业发展趋势及议题	本科目让学生广泛地涉猎影响旅游及休闲业当前的趋势及议题，将会探讨旅游及休闲业的可及性、科技更新、全球旅游的安全问题、气候变化，以及一系列特殊旅游产品的兴起；同时分析其对提供旅游及休闲产品与服务的影响，并考虑对未来生活方式及休闲消费的潜在变化。
	可持续旅游业策划与发展	本科目有系统地概述了旅游业的不同方面、可持续性的概念以及旅游规划、发展和管理的可持续方法，也为应用于旅游业可持续发展的基本原理及实况进行详细审视，并讨论可持续发展和可持续旅游之间的关系、管理旅游业带来影响的技术和工具、旅游决策和规划所涉及的过程以及这些过程促使小区参与及包容性的程度。
	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。

<p>市场营销管理</p>	<p>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。</p>
<p>财务与会计</p>	<p>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。</p>
<p>策略管理</p>	<p>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。</p>
<p>可持续发展与餐饮业</p>	<p>在本科目中，学生将逐渐认识到餐饮业的全球可持续性是所有持份者的主要战略议题。从供应到最终用家，学生会评估议题所在并探索解决方法。从农业、原材料和产品制造到包装和分销，餐饮业现在必须向外界展示他们有保护地球自然资源的环境义务。学生会有机会在各方面应用所学的知识，从而可以更好地了解，特别是餐饮业的可持续发展议题的整体性和交织性。</p>
<p>食物感官学: 进阶餐单工程</p>	<p>许多餐饮业经理，厨师和副经理都有需要对特定菜肴的味道作评论，以便将某些饮品与其他食物配对。配对食物和饮品虽是一种主观艺术，但在更广泛的意义上，通过学习，学生会逐渐理解这一技能的重要性，以及明白每天进食的乐趣。在许多情况下，感官（通过身体的感官对食物和饮品的认识和欣赏）可以是自然的，但也可以透过学习提升。学生将通过一系列课堂和品尝会探索和评估各种感官体验，籍此提高学生对此方面的认识，并赋予自己能力将这些技术应用于现实世界中。</p>
<p>餐饮创业管理</p>	<p>本课程加深了学生对餐饮创业的认识。这有助于评估当前的概念、趋势和议题。学生通过应用他们在课堂上所学到的知识，能够更好地理解当前餐饮商业模式之优缺点。本科目的最终报告为一个全面的餐饮业务计划，并透过此计划让学生能规划和应用所学的分析技能。众多传统和新的媒体（社交媒体、食品指南、行业出版物/网站、博客和新闻通讯）随着大众媒体的加入而变得越来越受欢迎。学生将认识媒体对个人食品选择的真切而实在的影响。</p>



	美食旅游	<p>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。</p>
	食物与美食史	<p>“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。</p>
	现代营养与食品科技	<p>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。</p>
	生态美食与食物关系学	<p>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影响的要求。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，减少食物对环境德影响的多种方法。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。</p>

数据分析及可视化	<p>随着信息技术进步，各类媒体不断的出现，伴随而来是各种形态数据大量又快速的成长，因而衍生出大数据 (Big Data) 的相关问题。要如何更直觉处理这些大数据内容并撷取结果，或利用这些数据解读趋势与预测未来可能性，是现在有很多专家都在进行的相关研究。本课程内容设计除了包括可视化素养，视觉感知和认知理论，可视化模型，社交网络，视觉分析和数据图形分析等主题，并以如何实际处理资料与应用可视化工具为课程中心。学习主题包括当前主流数据可视化工具应用、熟悉可视化素养意涵、社交网络、视觉分析和数据图形分析。</p>
智慧物联网与机器人技术	<p>酒店业往往是一个引入新兴科技以革新其运营模式的“新兵训练营”，酒店物业进而成为采用新科技的创新实验室。本科目旨在介绍智慧物联网 (AIoT) 和机器人技术的原理、实用机器人案例和解决方案等内容。通过学习，学生将在这个快速发展的行业中获得设计和部署智能技术的经验和灵感。</p> <p>学习主题包括：人工智能和物联网入门、传感器技术概述、基于人工智能的旅游和酒店日常营运、机器人技术示范及案例研究。AIoT 与系统开发基本能力建立包括 AIoT 基本概念、程序设计基础能力，以及相关管理能力，整合 AI 与 IoT 系统开发能力实作。</p>
地理信息系统	<p>本科目教授学生地理信息系统 (GIS) 的基础知识，以及如何应用地理数据来解决侧重于“地理位置”的区域空间问题。科目主要内容包括地理数据在计算机上的表示方式、GIS 数据库的创建和维护、空间分析和电子地图上的数据展示，并通过讨论案例研究，管理上的意义以及相关的 GIS 研究论文来补充 GIS 实际的应用与学习。</p>
智慧目的地与旅游业可持续发展	<p>智能目的地能提供先进的服务，大量使用信息与通信技术形成高度创新、开放、多元、集成和共享流程以提高居民和游客的生活质量。此科目介绍旅游目的地管理的智慧方法和智慧技术的快速传播为可持续发展提供的机会。科目以经济、社会、文化和环境可持续性的四大支柱为基础，探讨利用智慧科技在改善生活质量并促进人与城市之间的友好互动方面的重要作用。</p>
智慧营销	<p>通过检视传统的市场营销和新兴的智慧科技，本科目教授学生如何迈向新世代的智能营销模式，加深学生对数码市场营销策略及其运作模式的了解，带动学生以智慧科技应对不同的市场营销需求。</p>

	大数据分析	<p>随着社交网络、物联网、云计算以及多种传感器的广泛应用，以数量庞大，种类繁多，时效性强为特征的非结构化数据不断涌现，数据的重要性愈发凸显，如何获取、聚集、分析大数据成为广泛关注的热点问题，此科目旨在让学生掌握新形势下的数据变化趋势与应对方法。</p>
	酒店旅游新兴科技专题研究	<p>本课程探讨了科技如何重塑酒店和旅游形势。作为当今旅游业的一个重要组成部分，科技不断将客户体验提高到一个新的高度。本科目讲授与新兴科技相关的概论知识和技能，并分享对其应用和管理影响的见解。还将讨论与旅游业最新技术相关的案例研究、挑战以及法律和管治等问题。</p>
	<p>知识衔接 (<u>旅游科技入门</u>和 <u>科技考察</u>)</p>	<p><u>旅游科技入门</u> 商业领域瞬息万变，各种分析工具亦同时不断进化。本科目旨在向学生介绍各种不同的数据分析方法及其入门技能，适合来自不同专业领域的学生。导师将配以在线平台的协助以指导学生完成本科目的学习要求。</p> <p><u>科技考察</u> 本科目组织学生考察本地或内地的科技机构、贸易展、展览会或酒店和旅游设施的技术部门。旨在鼓励学生理解和研究不同部门中业务分析和技术的最佳实践，并为论文带来灵感。</p>

学科单元	科目	科目描述
论文	论文	本科目旨在帮助学生发展和展示其在酒店和旅游情境中，运用不同方法独立开展学术研究的能力。学生将对特定主题的文献进行汇总和分析，确定研究目标，设计研究过程，收集研究资料，并学习如何以系统化的方式及专业标准来分析研究数据。学生将就以上内容独立撰写论文并通过答辩。