



旅遊學院2017/18年報

精銳之師



旅遊學院
INSTITUTO DE FORMAÇÃO TURÍSTICA
Institute for Tourism Studies

目錄

01	院長的話 締造旅遊大時代領航者	03
02	精銳之師 成就今日 挑戰未來	05
03	放眼天下 聚焦大灣區 放眼全天下	26
04	學術研究 學術研究的權威機構	35
05	校園發展 持續優化	38
06	旅遊高等學校 培育明日之子的搖籃	45
07	旅業及酒店業學校 專業續寫成功	56
08	附錄 附錄 I 出版書刊 / 章節 附錄 II 在學術期刊出版的論文 附錄 III 在研討會發表或收錄於論文集的論文 附錄 IV 獎助學金	70

01 院長的話

黃竹君博士



締造旅遊大時代領航者

旅遊學院致力成為全球提供旅遊和服務業教育的優秀高等院校。卓越的教學能力、專業的學術團隊、國際化的學習環境、完善的專業設施，以至與澳門及世界各地業界的密切聯繫，令旅遊學院建立世界領先旅遊教育機構的聲望。

站在時代發展的新起點，旅遊學院繼續秉持創新的理念，銳意進取，與時俱進地推動學院發展。除了不斷提升日間學士學位課程的質量外，2016/17學年，學院推出了第三個夜間學士學位課程，教學團隊也正籌備推出首批研究生課程，為從業者和有意投身旅遊服務業的人士提供更多進修和增值的選擇。與此同時，學院氹仔校區的第二間教學酒店的籌備工作也循序推進，希望在增添校園資源，充實教學內容的同時，為推動學院長足發展邁出踏實的一步。

2017年澳門獲評定為“聯合國教科文組織創意城市美食之都”，澳門藉此於2018年啟動“澳門美食年”，旅遊學院配合特區政府發展方針，在課程設計上進一步增加澳門土生菜元

素及組織不同活動，以推廣和傳承澳門的獨特美食。

旅遊學院現正積極加強與內地城市和海外教育機構合作，於2017/18年度與聯合國世界旅遊組織、緬甸聯邦共和國的旅遊部門、江門職業技術學院等合作，開展專業培訓課程，推動粵港澳大灣區城市以及“一帶一路”沿線國家和地區的旅遊人才培訓。學院亦與澳門特區政府旅遊局合作，培訓來自葡語系國家共74位官員，以及協助珠海及南沙培訓3,174名學生。同時，學院的世界旅遊教育及培訓中心與世界旅遊組織合作開展旅遊培訓工作，提升行業人力資源質素，助力旅遊業可持續發展。此外，隨著粵港澳大灣區發展規劃即將出台，澳門將致力打造成大灣區旅遊教育培訓基地，而旅遊學院將聯同澳門其他院校和相關部門，以及大灣區各城市的旅遊部門及機構，助力大灣區的旅遊發展和人才培養工作。

旅遊行業在世界各地蓬勃發展，據世界經濟論壇發佈的《2017年旅遊業競爭力報告》顯示，



目前全球旅遊業收入已佔全球國內生產總值的10%。亞洲成為全球入境人數增長最快的地區，旅遊業的“亞洲世紀”已悄然而至。旅遊學院作為澳門特別行政區政府旅遊發展委員會、文化產業委員會、人才發展委員會、公共服務評審委員會、會展業發展委員會、粵澳發展策略小組以及高等教育委員會等成員單位，長遠目標是繼續配合澳門特區政府和中央政府的策略，為推動澳門成為世界旅遊休閒中心作出貢獻。

旅遊學院立足澳門，放眼國際，通過持續提升教學和研究質量，加強學院在國際上的競爭力，致力不斷擴大與全球的教育機構、旅遊組織和研究機構的合作夥伴關係，拓展國際網絡。直至2017/18學年，已與全球31個國家及地區的104個機構合作，逾500個旅遊組織及機構可為學生提供實習機會。對豐富學生經驗、開拓國際化視野以及提高學院人才競爭力大有裨益。

展望未來，旅遊學院將以更廣闊的視野，堅持提升辦學水平，營建一流的教研環境，塑造行業教育的標桿，為澳門以及全球的旅遊服務業培育領導者。

黃竹君

黃竹君博士
旅遊學院院長

精銳之師



學院年報
2017

2018



02

成就今日 挑戰未來

旅遊學院於1995年成立，是一所澳門特別行政區政府社會文化司的公立高等教育機構，提供一系列旅遊範疇的學位課程和專業培訓，包括酒店、旅遊、文化遺產、會展、零售及市場推廣、休閒娛樂、康體活動、文化創意及廚藝等。

旅遊學院下設旅遊高等學校和旅遊及酒店業學校，分別提供四年制學士學位課程以及專業培訓課程。



旅遊高等學校

提供不同範疇的學士學位課程，包括以英文授課的六個日間學位課程和以中文授課的三個夜間學位課程，涵蓋會展、旅遊、商業管理等不同領域。為促使學生透過實踐經驗以鞏固其理論基礎，所有學生必須進行為期六個月的實習。在實習過程中，培養其專業態度以及學習適應現實社會的工作環境，學生亦可借助實習計劃去探索其未來職業發展路向。



旅遊及酒店業學校

開辦不同主題的日間及夜間課程，吸引不少為不同目的進修或裝備自己的人士報讀。此外，亦有在職人士透過這些課程評核取得國際認可的專業資格。同時，學校與業界及社區保持緊密的合作關係，配合不同機構的需求提供酒店；餐飲；文化遺產及旅遊；零售、會展及商業；創意藝術及資訊科技；健康、美容及美療；語言文化以及自我提升等多個範疇不同程度的培訓課程。

學院成就

2003年，旅遊學院應“聯合國教科文組織”（UNESCO）及“國際文化遺產保護及修復研究中心”（ICCROM）的邀請，成為“亞洲文化遺產管理學會”的創會會員，積極推動及加強區內文化遺產管理的專業培訓。2008年獲澳門特區政府頒發“旅遊功績勳章”，肯定了學院在推動本地旅遊業發展上所作出的貢獻。

國際評級

作為亞太區專門提供旅遊服務業相關學位課程的高等院校之一，以及自2017年QS世界大學排名榜新增款待及休閒管理學科起，旅遊學院晉身全球50強，至今仍在不斷提升教學質量，在追求更高國際評級的路上繼續前行。

旅遊學院亦是全球首間通過英國高等教育質素保證機構（QAA）國際質素評鑑（IQR）的高等教育機構，再次彰顯了學院優良的教學品質。

國際學術交流

旅遊學院具備高度的國際視野，重視從教學中加強學術交流，為學位課程學生構建一個國際化的學習環境，提高學生畢業後在職場上的競爭力。在2017/18學年，旅遊學院與各地院校簽署合作協議和成為學術研究的夥伴院校，包括中國內地、法國、馬來西亞、緬甸、葡萄牙及香港特別行政區。

旅遊學院的學生亦有機會與非本地學生一同學習，於2017/18學年有來自美洲、歐洲、非洲和亞洲的交換生來澳學習，同樣地，亦有學生到世界各地參與交換生課程。



粵港澳大灣區旅遊教育培訓基地

2017年，國家發展和改革委員會與粵港澳三地政府共同簽署《深化粵港澳合作推進大灣區建設框架協議》，肯定了澳門作為大灣區旅遊教育培訓基地的獨特地位。在2017/18學年，學院與本地高等教育機構及相關政府部門合作成立“打造澳門成為粵港澳大灣區旅遊教育培訓基地工作組”，目標是搭建區域旅遊研究平台；增加學生在旅遊領域方面升學的流動性；開展培訓及交流活動，以及建立更廣泛的溝通平台。

區域人才培訓中心

旅遊學院力求以優質的教學水平得到國際的認可及肯定，不少走出校門的優秀畢業生成為連接中國與世界的紐帶。學院制定的澳門職業技能認可基準（MORS），現時已經得到越來越多國內外業界及教育機構的認可及引用。在2017/18學年，1,115名業內專業人士參加了學院培訓課程，並獲得了MORS的認證，而旅業及酒店業學校亦於2017/18學年為區內提供了932個課程，並培訓了19,583人次。此外，學院積極加強與旅遊、服務和餐飲領域的國際組織合作，希望成為培養澳門本地和國際專業人才的搖籃。



588

機構提供實習機會

旅遊學院致力與全球的旅遊及酒店業機構保持緊密聯繫，為學生提供寶貴的實習機會。



11,853

自2001年推行

澳門職業技能認可基準

以來，成功通過考核的總人數



439

每年獲頒發獎學金人數

有賴特區政府、各業界機構及社會人士的鼎力支持，學院目前與25個機構及社會人士建立獎學金計劃。



376

2017/18學年

學士學位課程畢業生人數



管理團隊

高效決策是旅遊學院管理團隊的核心理念，團隊成員經驗豐富，在確保學院順利運作的同時，更好地履行使命。



黃竹君
院長

黃竹君博士於2001年獲任命為旅遊學院院長。她擁有由葡萄牙Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa (ISCTE) (現稱葡萄牙里斯本工商管理大學) 商業組織及管理博士學位，並就旅遊業發展等議題發表了逾50篇研究論文及文章。



甄美娟
副院長

甄美娟女士負責管理旅遊學院的行政及實習單位。她於英國布里斯托大學取得教育管理碩士學位。加入學院前，曾於澳門一間頂尖的酒店任職。



呂劍英
旅遊高等學校代副校長
酒店管理和旅遊會展及節目管理課程主任

副教授呂劍英博士是旅遊學院校友，2001年於學院獲得旅遊企業管理學士學位及酒店管理高級文憑。隨後，她成功取得澳洲詹姆士庫克大學哲學博士學位。呂劍英博士的研究領域包括酒店客人滿意度、目的地營銷、旅客行為和旅遊產品管理等，其著作經常出現在各大國際學術期刊及研討會論文集。



羅天蘭
旅業及酒店業學校校長

羅天蘭女士於1992年至2000年期間，出任望廈迎賓館館長，並於2001年獲任命為旅業及酒店業學校校長。她擁有教育管理碩士學位及學士後教育文憑。



朱振榮
技術暨學術輔助部處長

朱振榮先生自學院1995年成立之初便加入了團隊，曾任教職。於2000年起獲委任為技術暨學術輔助部處長。他擁有旅遊經濟管理學士學位，有在澳門酒店和銀行業的工作經驗，曾出任澳門特區第四屆行政長官選舉委員會委員及第十三屆澳區全國人大代表選舉會議成員。



陳美霞
行政暨財政輔助部處長

陳美霞女士自1998年起獲委任為行政暨財政輔助部處長。在1996年加入學院前，曾分別於公私營企業工作，擁有與船務運輸、博娛樂及公共財政相關的工作經驗。她擁有公共行政學士學位。



羅嘉賢
望廈迎賓館館長

旅遊學院校友羅嘉賢博士於2003年加入學院教學酒店—望廈迎賓館，並於2012年起擔任望廈迎賓館館長一職。她擁有工商管理博士學位，並於2015年獲亞太旅遊協會(PATA)頒發“PATA Face of the Future”獎項，該殊榮表揚旅遊業界的年輕人才。



黃育山
餐飲範疇職務主管

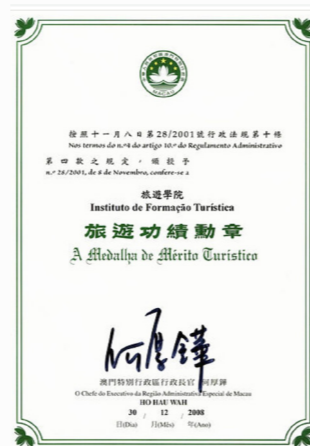
黃育山先生負責管理旅遊學院教學餐廳及位於“南灣·雅文湖畔”的旅遊學院咖啡廊的運作，並教授餐飲和酒類課程。他擁有英國伯明翰大學酒店管理碩士學位。

榮譽和獎項

作為不斷追求卓越的旅遊教育機構，旅遊學院優質的教學質量和對社會的貢獻得到了各界的肯定。也贏得澳門、中國內地和世界其他國家及地區機構頒發的榮譽和獎項：



- 2008年獲澳門特區政府頒授旅遊功績勳章
- 自2000年至今共有八個學士學位課程獲聯合國世界旅遊組織頒發“旅遊教育質素認證”
- 2017年成功通過英國高等教育質素保證機構(QAA)的“國際質素評鑑”
- 先後於1997年及2002年獲亞太旅遊協會頒授“教育及培訓”金獎
- 先後於2014年及2015年獲得由力報主辦、澳門廣播電視股份有限公司合辦的“澳門優質服務品牌選舉 — 最優質教育文化業品牌”獎項
- 成功取得國際標準化組織發出的 ISO 20000 資訊科技服務管理認證



- 成功取得國際標準化組織發出的 ISO 14001:2015 環境管理體系認證
- 望廈迎賓館獲澳門環境保護局頒發“澳門環保酒店獎金獎”(有效期至2019年)
- 望廈迎賓館及旅遊學院教學餐廳於2009年至2018年期間，連續每年獲《米芝蓮指南香港澳門》推介
- 望廈迎賓館於2011年至2018年期間，連續每年獲國際知名旅遊網站 TripAdvisor 頒發“旅行者最佳之選”獎項
- 望廈迎賓館及旅遊學院教學餐廳於2015年至2018年期間，連續每年獲國際知名旅遊網站 TripAdvisor 頒發“卓越獎”
- 望廈迎賓館於2018年獲 TripAdvisor 頒發“中國最具性價比酒店”第二位
- 2016年獲 De Ficção Multimedia Projects 及澳門商務讀者慈善會頒發“澳門商務大獎卓越優異大獎”



澳門環保酒店獎
Prémio Hotel Verde Macau
Macao Green Hotel Award



財務收支報表

過去一個財政年度，旅遊學院繼續保持穩健的財務收支狀況，反映出管理層堅持嚴謹決策及科學管理。

2017財政年度實際支出

項目	實際開支	%
人事費用	215,232,224.48	72.2%
運營費用	72,169,596.76	24.2%
校園改善工程及設備購置	6,693,710.13	2.3%
其他	3,937,809.46	1.3%
總數	298,033,340.83	100%

2017財政年度實際收入

項目	實際收入	%
旅遊基金	38,000,000.00	12.0%
政府撥款	194,107,192.00	61.3%
學費	51,116,828.17	16.1%
服務及其他活動	13,088,493.80	4.1%
上年度結餘	16,529,087.48	5.2%
其他	4,061,234.40	1.3%
總數	316,902,835.85	100%



人員架構

旅遊學院在2017/18學年致力吸引和留住高素質的員工。全職教學人員的數量與上一學年相似。全職人員的數目上升1.76%。

全職教員統計表

職位	人數
教授	2
副教授	27
講師	54
旅業及酒店業學校輔導員	34
總數	117

全職人員統計表

職位	人數
全職教員	117
酒店業專業培訓人員	35
行政及其他人員	193
總數	345



年度回顧

2017



9月13日

旅遊學院第二次舉辦“亞太旅遊協會青年座談會”



10月11日

旅遊學院2017畢業典禮



10月17日

聯合國世界旅遊組織秘書長蒞臨旅遊學院作公開演講，探討亞太區旅遊發展及對人力資源需求和旅遊教育的啟示。



10月23日

旅遊學院與葡萄牙埃武拉大學簽定合作協議，將開展學術交流、交換生課程、實習計劃及學術研究等方面的合作。



11月11日

旅遊學院於祐漢公園舉行社區日



11月24日

與里斯本大學合辦“倫理及旅遊規劃研討會”



12月7日

舉辦“澳門職業技能認可基準”2017金襟針大賽及頒獎典禮

2018



1月24日

旅遊學院舉辦“就業發展日”，39所機構為應屆畢業生提供就業機會。



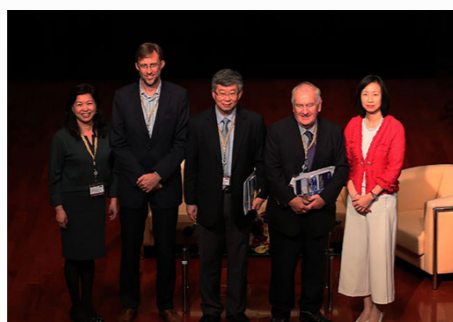
2月2日至11日

旅遊學院總廚譚光湖先生作為澳門旅遊局代表隊成員，他與團隊到日本北海道參加“第45屆國際雪雕比賽”，澳門隊榮獲第二名。



3月5日

旅遊學院與土生葡人美食聯誼會合辦澳門土生菜烹調示範工作坊及美食推廣。



3月29日

在全國政協副主席何厚鏞先生和社會文化司司長譚俊榮博士的見證下，旅遊學院與緬甸聯邦共和國飯店與旅遊部轄下的飯店與旅遊局培訓和教育部門簽署諒解備忘錄，提升緬甸人力資源質素和推動旅遊業可持續發展。

4月20日

旅遊學院與南開大學合辦“中國‘一帶一路’倡議對全球旅遊業的長遠啟示”國際論壇

4月21日

於氹仔花城公園舉辦“旅遊學院氹仔社區日”

5月2日

旅遊學院與江門職業技術學院簽定合作協議。將建立長效及持續的合作機制，推動旅遊酒店等方面專業技術教育和培訓工作，共建粵港澳大灣區旅遊行業資格標準，並在大灣區相關院校和旅遊行業推廣，以及進行各種相關的交流合作活動。



5月8日

旅遊學院旅遊業研究暨科研中心與中山大學旅遊學院、香港理工大學酒店及旅遊業管理學院合辦大灣區旅遊研究合作論壇

6月13日

與麗景灣藝術酒店合作舉辦“旅遊教育學生峰會2018”

6月22日

旅遊學院2018畢業典禮

6月26日

旅遊學院與馬來西亞泰萊大學簽署交換生協議。按照協議內容，雙方將於每學期互派四名合資格交換生，或是每學年互派兩名合資格交換生。



學生活動

學以致用 嶄露頭角

由澳門會議展覽業協會主辦的“2017/2018澳門大專院校學生會議活動策劃比賽”決賽於2018年3月17日進行。兩支代表隊由學院的旅遊會展及節目管理學生組成，在11支來自不同院校的队伍中脱颖而出，奪得比賽冠軍和季軍。

獲獎團隊的提議是建立了國際美食旅遊共創論壇，認為澳門提供的美食可吸引旅客。參賽的同學表示，參加是次比賽獲益良多，可以將課堂的知識學以致用。

創新創意 頗受認可

由學院學生組成的隊伍“Rocky N’Girls”於麗新橫琴創新方主辦的“2018智匯大灣商業挑戰賽”中勇奪第三名。是次比賽的各參賽者提交了為期6個月的創新方市場計劃，並以吸引大灣區年輕人和家庭客為目標，優勝隊伍獲得該年度創新方管理培訓計劃的面試直通卡，在不同部門及項目工作。

“Rocky N’Girls”提議使用快閃形式，並利用街道的虛擬實景體驗吸引旅客，其創新性及可行性廣受肯定。最終，團隊不僅贏得了人民幣3,000元的現金獎勵，也獲得前往台灣醫療集團訪問的機會。

慢食文化 支援公益

旅遊會展及節目管理學士學位課程二年級學生與澳門慢食文化協會於2017年11月24日在旅遊學院教學餐廳舉辦“澳門慢食文化週年晚宴2017”。整個活動由該課程學生負責策劃和舉辦，向購票入場的賓客推廣“慢食”的意義。活動扣除開支後，共有澳門幣14,925.70元的收益，已全數撥捐澳門珍惜食非牟利組織，支持其減少食物浪費的工作。



文遺管理 課程實踐

澳門旅遊學院協辦的“遺城春秋——鄭家大屋的前世今生”於2017年10月舉行，活動由文化遺產管理和旅遊會展及節目管理兩個學位課程學生聯合舉辦。在課程中，學生可以學習、構思、計劃、管理和執行活動，並在活動之後檢討流程。同時，學生也在實踐中應用文化遺產管理知識，採用不同方式，如透過影片播放、導覽、各式展覽和互動體驗等，為市民及旅客講解鄭家大屋歷史。





漫步遊澳門

學士學位課程的設計是理論與實踐並重，故學生每年均需在其主修專業範疇內完成一定時數的實踐工作。修讀旅遊企業管理學生其中一個實踐工作，是以“旅遊學院學生帶您漫步遊澳門”為題，為旅客及本澳市民提供免費導遊服務。

是次活動的四條觀光路線由計劃路線、安排導覽時間表以至實際導遊工作均是由學生們自行安排，導師只是從旁輔助，這樣可使他們從策劃過程中學習各種溝通技巧，以及藉著學生於市內、名勝及旅遊景點提供服務的時，亦可作為對澳門市民的一種宣傳，令普羅大眾意識到旅遊業的重要性及對旅客宣傳澳門。

夜遊澳門世遺

管理學原理作為旅遊零售及市場推廣管理夜間學位的課程內容之一，主要圍繞著管理的四大方向，分別是計劃、組織、領導及管理。2017年9月，該課程的學生舉辦“夜遊世遺”活動，由學生根據各自興趣以及課程所學，分組設計與眾不同的旅遊路線。導師及學生共同投票選出最好的一組，勝出的小組獲機會實踐計劃書內的行程。活動有利於實踐課堂所學，同時推廣澳門文化遺產，令旅客及市民認識到不一樣的澳門。

志願服務 走出澳門

旅遊學院青年卓越服務團獲邀於2018年3月2至4日，到日本東京出席“第六屆全國學生志願者和支持者研究交流論壇”，這是旅遊學院連續第3年獲得日本國立青少年教育振興機構的邀請。



學生故事

夜間課程 工作學習兩相宜



旅遊零售及市場推廣管理夜間學位課程學生李彥澤表示，選擇夜間學位課程的原因是因為可以一邊工作、一邊學習。至於如何平衡工作與學業？他首先會注重規劃及管理時間，尤其在工作與學習量均十分龐大的時候，這一點顯得更為重要。其次是調整心態，在學習時難免會出現懶惰的想法，最簡單的解決方法便是杜絕懶惰及更加勤力。

旅遊學院的體驗式教學十分特別，令李彥澤最深有體會的是在管理學原理課程中，導師開展一個夜遊世遺的實地考察活動。需要帶領同學參觀澳門的世界文化遺產，活動中令他體驗到同學之間的團結及友愛，同時也見識了導師怎樣帶領學生組織參與，更能親身體驗澳門世界文化遺產的特色。

在旅遊學院學習生涯中，李彥澤個人比較喜歡管理學科目。除了因管理學與日常生活息息相關，最能夠將課堂學到的技巧或理論實踐在職場上。他舉例指，導師在課堂上教導如何激勵員工和團隊技巧，有利於日後學生職場上制定激勵整個團隊的方法。

他又表示，旅遊學院是一個國際性院校，令他更加瞭解自己的行業，有助作出更準確的決策。同時，學院課程也令他的人生有更好的規劃和管理，並提高個人自律性。



商界精英的故事



2008旅遊學院酒店管理畢業生**歐文道**，同時也是澳門旅遊學院校友會會長。在旅遊學院畢業後為了完成自己的夢想，他成為了一個職業壁球運動員，創出了10年澳門冠軍以及首位澳門獲得中國冠軍殊榮的記錄。後來他踏上了自己的創業之路，並於2017年獲得由澳門商務大獎頒發的青年企業家大獎，除了企業家身份之外，他認為自己也是一名社會工作者。現在作為澳門旅遊學院校友會會長以及澳門壁球總會秘書長，他希望可以透過自身的經歷，為年輕的一代建立交流平台。

他又表示，當年在澳門旅遊學院修讀酒店管理學位課程，為自己的職業生涯打下良好的基礎。他認為，酒店管理本身就是一個龐大的產業，整個酒店行業產業鏈涉及的範疇非常廣泛。澳門旅遊學院提供的綜合性科目，可以讓學生仔細了解及體驗這個產業鏈的運作。除此之外，酒店業屬於服務性行業，因此談吐技巧、說話模式、聲音語調都非常講究。所以課程當中老師經常要求學生進行小組活動，訓練學生的溝通技巧和演說能力，更重要的是訓練學生的膽量和自信心，為日後踏入社會打好基礎。

澳門旅遊學院校友會成立於2003年4月，是一個擁有多年歷史的非牟利機構，由一班充滿熱誠的畢業生組成，目的是加強校友之間的聯繫、爭取權益及協助業界交流。校友會每年會舉辦各種學術活動，支持澳門旅遊業發展。也會與學院攜手合作，尋求學習與教育的創意，為澳門甚是是亞太地區旅遊業發展作出貢獻。

歐文道續稱，在國家“一帶一路”倡議以及澳門政府打造世界旅遊休閒中心的願景之下，相信澳門的機遇會非常多。他希望澳門旅遊學院校友會可以成為一個協助校友們“走出去”、“引進來”的平台，利用澳門本身的優勢，開發更多旅遊項目。他也希望未來可以見到更多由澳門人管理的酒店和由澳門人管理的娛樂設施，一起為澳門效力、為國家效力。

交換生的歸屬感



旅遊企業管理課程的**張楠**同學來自新疆師範大學。她認為身邊同學們十分友善，不管在何時何地，只要遇到問題都會獲得幫助。隨着跟大家一起旅遊、一起寫作業、一起做計劃，慢慢對彼此有了更深入的了解，話題也更深入，不再流於表面化。

來自葡萄牙主修廚藝管理的**Bruno Albuquerque**表示，學院學習經歷是一次跨文化交流，隔壁房間住了一個韓國男孩，彼此有很多接觸，過程中認識了韓國的生活方式。此外，中國的交換生也會辦很多活動，比如教授讀寫中文、烹調中國傳統美食等。他認為在旅遊學院有很多文化交流體驗，初抵埗時學院的熱情接待和離開時的告別晚宴，整個經歷令人難忘。作為十分喜歡亞洲文化的人，他認為澳門是一個融合了亞洲文化和葡萄牙文化的地方，很高興選擇了來澳門當交換生。

來自葡萄牙修讀旅遊企業管理的**Inês**表示，做交換生對年輕人來說是一個非常特別的經歷，想結識新的朋友和了解新的文化，都是自己選擇來旅遊學院的原因。

來自葡萄牙主修酒店管理的**Magdalena**表示，由於對中國的文化一無所知，在出發到亞洲前的六個月時已開始緊張，但孰知確是一次很好的經歷，想起澳門，就像是自己的第二個家，所以日後她還會回來澳門。

來自南京師範大學的**Olivia**在旅遊學院交流了一個學期，臨走之前十分不捨，她也稱但天下沒有不散的筵席，因為在旅遊學院留下了自己很好的回憶，還有一群可愛的同學，日後肯定會再來澳門。

放眼天下



03

聚焦大灣區 放眼全天下



為全面落實《深化粵港澳合作推進大灣區建設框架協議》，在澳門特區政府社會文化司主導下，旅遊學院聯同旅遊局、教育暨青年局、高等教育輔助辦公室三個政府部門及九所大專院校（澳門大學、澳門理工學院、澳門科技大學、澳門城市大學、聖若瑟大學、澳門保安部隊高等學校、澳門管理學院、澳門鏡湖護理學院、中西創新學院）組成“打造粵港澳大灣區旅遊教育培訓基地工作組”。

工作組期望能達到五大目標，即以研究支持科學規劃，促進大灣區旅遊協同發展；利用大灣區旅遊教育資源，增加學生升學的流動性；提升青少年對大灣區整體發展的認識，深化對“一國兩制”的瞭解；提升大灣區旅遊業人力資源素質，增強大灣區整體旅遊競爭力；建設溝通機制，搭建區域及國際交流平台。

中國“一帶一路”倡議 對全球旅遊業的長遠 啟示國際論壇

旅遊學院旅遊業研究暨研究中心與南開大學旅遊與服務學院於2018年4月20日合辦國際論壇，題為“中國‘一帶一路’倡議對全球旅遊業的長遠啟示”。是次論壇邀請到多位各地學者及專家出席，針對重大變革、機遇以及“一帶一路”倡議帶來的挑戰而影響全球旅遊業的課題作探討和互相交流，吸引逾150名人士出席參與。



大灣區旅遊研究合作論壇



旅遊學院旅遊業研究暨研究中心與中山大學旅遊學院、香港理工大學酒店及旅遊業管理學院於2018年5月8日合辦“大灣區旅遊研究合作論壇”。是次論壇的獨特之處在於其與參與者的專業性和互動性，為大灣區旅遊合作研究制定議程。論壇為大灣區的酒店和旅遊政策制定者、行業主管和研究人員等，提供探討大灣區在長期旅遊發展中面臨的挑戰和機遇的機會，並辨識未來聯合旅遊研究優先課題的議程。

論壇吸引約110名人士登記參與論壇，當中包括香港理工大學、中山大學及旅遊學院的代表和大灣區其他的高等院教學者和研究人員，另外更包括來自大灣區各地的政策制訂者、政府官員、社區持分者、智囊團和社團等多個代表。

大灣區專業培訓中心

旅遊學院致力成為大灣區內的旅遊教育培訓中心。在2017/18學年，旅遊學院提供多項培訓課程，旨在培養本地以及大灣區的旅遊人才。



中國內地導遊試前輔導課程

為協助本地居民融入大灣區，學院於2018年3月開辦“中國內地導遊試前輔導課程”。課程導師由珠海導遊服務中心委派，目的是為有意在內地當導遊的澳門居民提供中國內地導遊證考試的試前培訓。

培訓江門中高級旅遊人才

2018年6月，學院為江門市旅遊局、三區四市旅遊管理部門有關領導，江門職業技術學院、特色旅遊鎮街、旅遊鄉村的負責人、江門市旅遊行業協會和主要旅遊景區的負責人舉辦旅遊管理培訓課程，希望提升大灣區核心城市之一——江門市旅遊工作者的職業素質。

MORS 走進大灣區

建立於2001年的澳門職業技能認可基準（MORS），透過引入工種認可制度，提升澳門旅遊業人力資源的質素。

2009年MORS開始走出澳門，並進入珠海第一職業中學校園，目前該校已有超過3,300名內地學生接受MORS培訓，該校透過基準對7個不同工種進行評核，包括調酒師、前堂代辦及行李員、客戶關係主任、前台代理、客房服務員、男侍應/女侍應（中餐廳服務）、男侍應/女侍應（西餐廳服務）和零售主任。

於2015年，學院再將MORS引入南沙，與嶺東職業技術學校合作，至今已為該校進行了前堂服務員及調酒員技能評估。

考取國家職業資格——茶藝師

旅遊學院致力不斷拓展培訓內容以及提升培訓層次，力求打造成更加優質的旅遊教育及培訓機構。2017年11月，學院透過與勞工事務局合作，邀請廣東省職業技能鑒定指導中心人員來澳，為初級茶藝師學員作國家職業資格試前輔導及考核，共吸引29人報考。

國際網絡遍全球

隨着社會發展迅速，在全球化浪潮之下，旅遊學院保持廣闊的國際化視野，在課程設置、科研等硬件配套都融入了國際化元素。

旅遊學院匯聚世界各地的優秀人才，在濃厚的學習氣氛之下，可自由進行知識交流以及學術探討。學位課程學生在此可享受學院構建的國際化學習環境，對日後提高職場上競爭力大有裨益，同時也有助提升學院科研質量。

與此同時，學院也建立了龐大的國際網絡，目前已與32個國家和地區的106所院校和旅遊機構建立了合作伙伴關係。每年，學院迎來不少海外學生和國際交換生，進一步推動校園國際化。

同時，學院鼓勵學生積極參加各種海外實習和交流計劃，並為此提供獎學金。也鼓勵學生到海外參加學術會議、實地考察和文化交流課程等，支持學生全面發展。

高端培訓領航者

旅遊學院世界旅遊教育及培訓中心（以下簡稱中心）於2017年11月29日至12月6日及2018年5月24日至31日，舉辦了兩個為期八天的“旅遊目的地推廣與旅遊發展能力建設”專業培訓課程。

在2017年的培訓中，來自中國內地、斐濟共和國、澳門特別行政區、馬爾代夫共和國、巴布亞新幾內亞獨立國、薩摩亞獨立國及瓦努阿圖共和國的26名代表參加了是次課程。培訓課程以課堂授課、案例分析、簡報、經驗分享及參觀的形式進行。除了由旅遊學院教授及學者授課外，該課程亦邀請到前亞太旅遊協會（PATA）主席、Sanctuary Resorts 創辦人Andrew Jones先生從行業角度分享他在可持續旅遊方面的經驗。此外，亞洲航空港澳地區行政總裁劉小媛女士及澳門貿易投資促進局代表亦應邀分享了他們在航空業、活動策劃及市場推廣領域上的經驗。學員更參觀了澳門歷史城區的世界遺產及數間大型酒店，了解澳門旅遊設施的規劃和管理。

在2018年5月的培訓，也是中心第五次與聯合國世界旅遊組織合作舉辦培訓課程，19名來自“一帶一路”沿線國家及地區，包括中國內地、緬甸聯邦共和國和巴基斯坦伊斯蘭共和國



以及澳門特別行政區及聯合國世界旅遊組織的代表參加是次課程。

2018年3月，旅遊學院於與緬甸聯邦共和國飯店與旅遊部轄下的飯店與旅遊局培訓和教育部門簽署合作備忘錄，透過提升人力資源質素及加強雙方在旅遊教育和培訓上的合作，共同推動旅遊業可持續發展。10名來自緬甸聯邦共和國飯店與旅遊部轄下的飯店與旅遊局培訓和教育部門的官員均參加了是次培訓課程。

中葡旅遊培訓平台



為配合澳門特區政府政策，學院加強與葡語國家合作，以助力推動澳門成為中國與葡語國家商貿合作服務平台。

旅遊學院與里斯本大學於2017年11月24日合作舉辦名為“道德與旅遊規劃：澳門和葡萄牙之經驗分享”的公開講座，探討促進旅遊業快速增長的挑戰，以及在該領域發展更負責任和可持續的需求。

同時，旅遊學院於2017/18年度舉辦多場工作坊，有關培訓於2018年3月至7月舉行，是旅遊學院連續第三年為葡語國家的旅遊部門政府人員舉行的培訓工作坊。來自安哥拉、佛得角、東帝汶、幾內亞比紹、莫桑比克及聖多美和普林西比等葡語國家的公務員來澳參加培訓課程。

高級管理課程

旅遊學院與全球領先旅遊院校合作，為旅遊服務業高級管理人員開辦短期高端培訓課程，系列課程涵蓋了行業的最新趨勢及動態。

旅遊學院因應酒店管理最新的發展潮流，於2017/18學年舉辦了三個高級管理課程，其中一個課程與瑞士洛桑酒店管理學院共同舉辦，另外兩個課程則與美國康奈爾大學酒店管理學院合作。

有關課程於2018年4月至10月舉

行，旅遊學院邀請瑞士洛桑酒店管理學院洛桑酒店諮詢顧問機構高級顧問Olivier Verschelde先生、美國康奈爾大學酒店管理學院行政教育學院Michael Oshins博士、美國康奈爾大學Bill Carroll博士作為特邀嘉賓，內容涵蓋餐飲業成功的概念與持續發展、領導與激勵乃至酒店收益管理等。

5

學位課程數量

獲葡萄牙萊里亞理工學院認可的學士學位課程數量，這意味學院有關課程的畢業生可更便捷地到歐盟國家升學及工作。

18

個國家和地區

作為世界領先的旅遊教育機構之一，學院擁有國際化的師資隊伍，多個國家和地區的學者與經驗豐富的本澳教學人員一起於學院任教。

拓闊海外視野

旅遊學院不斷拓闊學生的視野，提高他們的學習水平，增加對外界的了解。學院教學人員帶領學生參與海外實地考察和交流項目，令學生們獲益匪淺。

2017年10月15日至19日，在葉占雄教授及古紀澄博士帶領下，20名修讀“旅遊服務管理”及“旅遊景點的開發與管理”科目的旅遊企業管理三年級學生前往馬來西亞，開展實地考察及學術交流活動。

交通是支撐旅遊業發展的重要要素之一。2017年11月10日，古紀澄博士帶領27位修讀客運管理的二年級學生前往香港航空地面服務有限公司進行實地考察，研究世界級機場樞紐的運作和管理。

2018年1月29日至2月5日，沈毅孟博士帶領修讀文化遺產管理專題研究科目的文化遺產管理學位課程20位四年級學生，赴斯里蘭卡參加為期八天的實地考察活動。

崔瑞希博士於2017年11月9至13日帶領20位修讀“奇趣旅遊”科目的旅遊企業管理四年級學生，前往泰國清邁作實地考察及學術交流。2018年4月30至5月5日，她又帶領25名修讀“奇趣旅遊”科目的旅遊企業管理四年級學生於前往越南峴港作實地考察及學術交流。

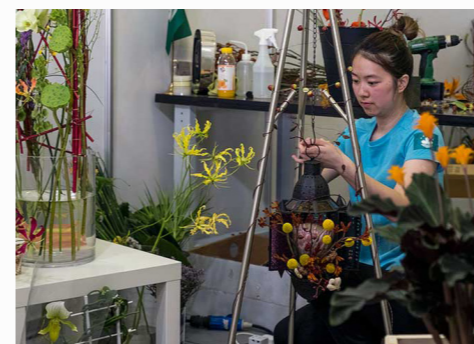
第44屆世界職業技能競賽



第44屆世界職業技能競賽於2017年10月15日至18日在阿布達比舉行，該賽事每兩年在世界各地舉辦，目的是提升青年職業技能人士的形象及認可，以及推廣相關技能所帶來的經濟效益。

應勞工事務局邀請，旅遊學院成為“第44屆世界職業技能競賽”培訓機構之一，比賽包括烹飪、糖藝/西點及餐廳服務共3個範疇。培訓團隊由學院廚藝管理學位課程主任甘馬克博士帶領黃燕妮博士（烹飪）、黃琬芝小姐及劉擇祥先生（糖藝/西點）以及奧偉立先生（餐廳服務）組成。

經過兩輪篩選後，四名旅遊學院學生成功獲選成為澳門區代表，分別是廚藝管理畢業生張寶而（烹飪）、廚藝管理二年級學生吳玉珊（糖藝/西點）、會展及節目管理畢業生何璋（餐廳服務）及文化遺產管理二年級學生阮依樺（澳門花藝協會培訓的花藝代表），他們與來自超過40個國家及地區的代表比賽，表現均非常優秀，尤以餐廳服務及花藝兩個項目更分別奪得卓越表現獎。



所有艱苦訓練都得到了回報，參賽學生透過是次競賽，帶來更多的經驗和技能。他們變得更強大、更專注、更具社交性、靈活性及抗壓力。培訓教師團隊也在參與過程中受益匪淺，他們與學生一起學習，通過與其他國家專家的互動，交流技能、知識和文化，建立友誼和創造合作機會。所有專家都在激烈的比賽過程和評判工作上全情投入。

於2017/18 學年簽署合作協議的院校：

中國江門職業技術學院
 中國中山大學
 巴黎費朗迪，法國國立高等廚藝和酒店管理學院
 馬來西亞泰萊大學
 緬甸聯邦共和國酒店和旅遊部轄下的酒店及旅遊總局培訓及教育部門
 葡萄牙埃武拉大學



學術研究項目的夥伴院校：

中國中山大學
 香港理工大學酒店及旅遊業管理學院

國際認證課程合作夥伴：

美國酒店業協會教育學院
 亞洲商品展示設計師協會
 法國布根地葡萄酒學校
 微軟Office專家
 City and Guilds
 美國教育測驗服務社
 法國巴黎Ferrandi廚藝學院
 國際航空運輸協會
 國際調酒師協會
 國際康體專才培訓學院
 ITEC
 法國藍帶廚藝學院
 培生LCCI
 法國PIVERDIE高等花藝設計學院
 日本清酒侍酒師協會
 Servsafe®
 歐洲精品咖啡協會
 雪利酒學會
 葡萄酒及烈酒教育信託
 Wines of Portugal



暑期國際交流課程

旅遊學院具有豐富的國際網絡。不少學生也善用暑假時間，參加海外的短期課程，擴闊視野之餘，更可吸收更多與旅遊相關的知識。部分的課程由學院與國際院校和組織共同舉辦，學生於2017/18學年參加以下的暑期國際交流課程：

- 2018澳門大學生天津學習交流計劃
中國天津 2018年6月7至21日
- 雲南財經大學“2018年港澳與內地高等學校師生交流計劃” - 彩雲風情 - 雲南苗彝風情體驗
中國雲南2018年6月8至14日
- 深圳大學“2018年港澳與內地高等學校師生交流計劃” - 中華傳統文化體驗營 - 書畫詩詞篇
中國深圳2018年6月9至15日
- 南京大學“2018年港澳與內地高等學校師生交流計劃” - 澳蘇大學生陽光成長文化2018年交流營
中國江蘇2018年6月19至25日
- 旅遊目的地與旅客體驗行銷
荷蘭布列達 2018年7月1至12日
- 葡萄牙旅遊、語言與文化之旅
葡萄牙埃武拉 2018年7月1至14日
- 2018《美饌、葡萄酒及文化》暑期研習班
葡萄牙塞圖巴爾2018年7月1至15日
- 2018峴港大學經濟學院夏季交流課程
越南峴港2018年7月2至11日
- 粵港澳高校聯盟主辦，暨南大學承辦2018“嶺南情、南洋行”海上絲綢之路活動
中國廣州、印尼巴淡2018年7月22至29日
- 中山大學“2018年港澳與內地高等學校師生交流計劃” - 中山大學第九屆粵港澳高校嶺南文化學術夏令營 - 《嶺南文化行》
中國廣州、湖南2018年8月17至24日



學術研究



學院年報
2017

2018

04

學術研究的權威機構

旅遊學院的研究涵蓋從旅遊接待能力到人力資源研究的領域，並以全球旅遊業發展為背景，致力開展具影響力的學術研究，以及將學院發展成為亞洲領先的旅遊研究中心。學院通過各種研究合作項目與世界知名大學合作，共享知識，共同開展先進和高質量的研究課題。

旅遊學院堅信在匯聚世界各地優秀人才的參與，以及在學術人員之間的協作和機構間的多方位合作之下，學術研究水平會越來越高，研究成果會更加豐碩，必將為全球的旅遊及酒店業帶來重大影響。

列席國際性會議



作為旅遊和酒店業研究機構的成員之一，旅遊學院經常派員參加國際會議。同時也在澳門及外地組織國際會議，旨在為行業精英和高水平的研究人員提供溝通及交流的平台。

2017年12月12日至14日，旅遊學院作為合辦機構，與美國佛羅里達大學Rosen College of Hospitality Management 及英國波恩茅斯大學合辦“第四屆會展及節目國際學術會議”(ICE2017)。會議吸引來自13個國家和地區的65位代表出席，包括Abraham Pizam教授、Fevzi Okumus 教授、Donald Getz教授、Rhodri Thomas 教授、Judith Mair 教授和Alan Fyall教授等世界知名學者擔任會議的主講嘉賓。旅遊業研究暨科研中心主任李力東教授和ICE2017組織委員會成員Ubaldino Couto 講師帶領學院的Laurie Baker-Malungu博士、崔瑞希副教授和譚秀嫻講師組成了五人代表團一同與會。

政策研究

旅遊學院旅遊業研究暨科研中心長期以來收集澳門特別行政區和鄰近地區與旅業和酒店業相關的資料進行研究和分析，並將研究結果反饋給政府和業界。該中心作為公共政策智庫力量之一，向澳門政府各個部門提供顧問服務，並與國外研究夥伴進行廣泛合作，令研究更加國際化。

不少澳門旅遊業相關的指標也會從中心各項研究中總結得出，包括定期公佈訪澳旅客滿意度指標及訪澳旅客分析報告。這些研究為旅遊業管理人員提供了寶貴的資料。

旅遊及酒店業人力資源亦是中心的研究範疇之一，澳門人力資源監察調查研究是一個長期研究項目，旨在評估酒店、博彩及旅遊業從業人員的態度、工作滿意度和意見。

旅遊學院於2017/18進行了下列政策研究：

- 澳門旅遊接待能力研究
- 訪澳旅客滿意度指標
- 訪澳旅客分析報告
- 澳門人力資源監察調查

2017/18學年應用研究及行業諮詢機構：

- 澳門酒店協會



校園發展



05

持續優化

優越的校園設施有助師生學術及個人發展，因此旅遊學院一直持續完善校園設施。重視可持續發展是學院一直遵循的原則，力求為師生教學和學習提供舒適的環境。學院將豐富的學術資源、融洽的校園氛圍和舒適的住宿環境相結合，提升學生及教職人員的校園體驗。

學生可享用專業的培訓設施，包括設備先進的電腦室、烹飪課室、教學餐廳和教學酒店。學院還設有兩所圖書館，以及提供電子資訊服務和電腦設備。

在2017/18學年，旅遊學院繼續改善和優化望廈和氹仔校區的設施。望廈校區的望廈迎賓館現正進行翻新工程，其設施將得到升級。氹仔校區方面，

新教學酒店工程的設計及規劃工作亦已啟動；展望樓更換了兩組大型的中央冷凍主機以優化校區的空調設備；東亞樓除了繼續完善學生宿舍各樓層的配套設施及環境外，亦於九樓增設了學生溫習室和餐飲區。

另外，各校舍逐步提升無障礙通用設施。校園服務部並於2018年4月成功通過ISO 9001:2015質量管理體系國際認證審核，持續優化部門運作以提升設施管理和各類校園服務效果。

旅遊學院校院環境設施介紹



綠色健康校園



過去一年，學院持續加強學生及教職員的環保及職安健意識，全體師生一起構建綠色健康校園。

學院連續第六年舉行“健康綠色體驗月”，主要涵蓋健康、安全及環保三方面。其中環保方面則大力推動減少耗電量、耗水量、列印量以及減少廚餘和垃圾量。“第六屆健康綠色體驗月”活動內容包括“你今日拯救地球未？”、“廚餘清潔酵素DIY工作坊”、“生態瓶DIY工作坊”、“剩食變果醬工作坊”、“微觀景盆栽DIY工作坊”、“IFT熄燈一小時及無電梯日”、“惜食兵團”，並有由學生會主辦的“Green O Camp & Green O Night”，由酒店管理二年級學生主理的“環保工作坊@望廈迎賓館”、“健康知識講座”、“防火安全知識講座”等，參加人數超過1,900人次。

安全方面，學院除了進行各部門的意外、化學品洩漏及校園火警等演習外，亦舉行了健康及防火講座。相關演習的規格亦進一步提升，更加符合學院持續發展的要求。

學院於暑假期間邀請了司法警察局為兩個校區進行校園安全巡查，以便優化的各項安全設施；此外，學院亦派員參加了“災難防範及應變”講座及參與由勞工局主辦的工作間急救護理常識課程，相關課程有效提升了員工的防災意識及應變能力。

走向成功

旅遊學院教學特色之一在於為學生提供校內的實習機會。為了讓學生獲得旅遊及酒店服務的實踐經驗，旅遊學院望廈校區設有兩所實習單位，包括望廈迎賓館與教學餐廳，均對外開放。為學生提供專業的培訓環境，模擬真實職場，提供與真實賓客互動的寶貴機會。



望廈迎賓館

迎賓館 (Pousada) 是一個葡文詞彙，意思是“一個神聖的休息地方”。望廈迎賓館是一個充滿浪漫氣氛的精品酒店，既可令賓客享受澳門其中一個最恬靜的環境，也令旅遊學院的學生在一個充滿特色及溫情的地方上課和實習。

望廈迎賓館大型修葺工程

為了優化望廈迎賓館的服務設施，2018年1月迎賓館開展大型修葺工程，整個項目預計將在2019年底完成。考慮到一直以來迎賓館受到不同類型的賓客所愛戴，因此工程將保留迎賓館獨特的歷史風格並融入時尚的元素，相信經過是次大規模的修葺工程，將為賓客帶來嶄新的住宿體驗並感受更非凡的旅程。

望廈迎賓館歷年來榮獲的獎項及推介：

《日本旅遊指南》星級推介，2005-2018

《米芝蓮香港·澳門指南》星級推介，2009-2018

TripAdvisor旅客最佳之選，2011-2018

TripAdvisor卓越獎，2012-2018

TripAdvisor中國最具性價比酒店第二位，2018

澳門環境保護局“澳門環保酒店獎金獎”，2017-2019



教學餐廳

在經驗豐富的導師指導及帶領下，學生可在教學餐廳獲得有關餐廳營運的豐富實踐經驗。

餐廳融入現代的烹調技巧，餐單上亦提供極具澳門本土特色的土生菜，並全心支持有機種植和慢食文化，其中菜餚上使用的有機香草，均來自望廈校區的香草園。餐廳不時舉辦特別活動以推廣世界美食，同時也會推出季節性的菜單及聖誕節和情人節精選菜式，為美食愛好者帶來驚喜的味覺盛宴。

學院餐飲團隊經常參加不同的培訓課程，以掌握酒吧和餐廳營運的最新趨勢。2017年9月5日至7日，學院餐飲部行政副經理黃育山及總廚李漢斯參加於香港會議展覽中心舉行的“香港餐飲展2017”。同年11月9日至11日，黃育山、餐飲服務課程主任班浩邦、餐桌主管Miguel Lanca及曾日昇也一同赴香港參加“第十屆香港國際美酒展2017”。

澳門被聯合國教科文組織評選為創意城市美食之都，作為一流的旅遊及餐飲培訓機構，旅遊學院也肩負對外推廣澳門美食的責任。2018年5月15日至20日，總廚秦建基及唐潤強代表學院參加“活力澳門推廣週——福建福州”。2018年5月至6月，黃育山及總廚李漢斯更是代表學院參

加以推廣澳門作為創意城市美食之都的系列活動，特別於5月31日至6月5日在意大利帕爾馬舉行的“City of Gastronomy Festival”。同年7月9日至20日，兩人還代表學院參加在佛得角舉行的“Kavala Fresk Feastival”美食推廣活動。所有活動都頗具成效。

在美食之外，旅遊學院總廚譚光湖代表澳門特區政府旅遊局於2018年2月2日至11日，在日本北海道參加“第45屆國際雪雕比賽”，澳門隊榮獲第二名。



嶄露頭角



由澳門廚藝協會主辦及旅遊學院協辦的“澳門青年廚師廚藝比賽”，是廚藝專業學生嶄露頭角的試驗場。

青年廚師比賽的每位參賽者均需要要在三小時內製作頭盤、主菜和甜品。參賽者必須準備兩份，一份供評委品嚐，另一份評鑒擺盤技巧。2017年10月6日，兩名廚藝管理學士學位課程四年級學生參加了“第十屆澳門青年廚師廚藝比賽”，林志健同學更榮獲冠軍。

知識寶庫

旅遊學院致力創造優越的學習環境，滿足學生及教職員閱讀、汲取資訊以及終身學習的需求。學院設有兩所圖書館，分別設於望廈校園和氹仔校區。

氹仔校區圖書館佔地700平方米，於2016年8月投入使用，該圖書館設有不同的閱覽區，通過可移動的家具，學生可以靈活地設定他們的學習環境，圖書館也提供電腦區及雜誌區等設施。與望廈校區的圖書館一樣，為讀者提供一個安靜、放鬆的學習和研究環境。

與大灣區圖書館建立聯繫

由澳門大學圖書館發起、香港中文大學圖書館及中山大學圖書館附議的“粵港澳高校圖書館聯盟”於2017年6月正式成立。而首屆的粵港澳高校圖書館聯盟年會暨館長論壇於2017年12月13至14日在澳門大學舉行，12月14日首次全體成員會議選出了12個理事單位。旅遊學院圖書館更入選為澳門地區首屆理事成員之一。聯盟主要合作領域包括館際互借、文獻傳遞、出版物交換、館員交流與培訓等。目的是打造“一小時圖書館圈”，深化三地學術交流和合作研究，並為“大灣區”發展規劃提供支援。

圖書館對外聯繫

澳門高校圖書館聯盟代表前往馬來西亞吉隆坡國際會議中心參加第84屆國際圖書館協會聯合會年會及考察馬來西亞高校圖書館，國際圖書館協會聯合會成立於1927年，是聯合各國圖書館協會、學會組成，是世界圖書館界最具權威及影響的非政府的專業性國際組織。現有約140個國家超過1,400個會員。本館於2014年開始成為該聯合會會員。該聯盟允許一所高等教育機構的學生從澳門其他8所高等教育機構的圖書館借閱圖書館資料。

2016年，學院成為大中華地區首間聯合國世界旅遊組織（UNWTO）“出版物寄存圖書館計劃”的機構。該計劃旨在讓公眾更簡易地閱覽該組織出版的研究報告和其他出版刊物。





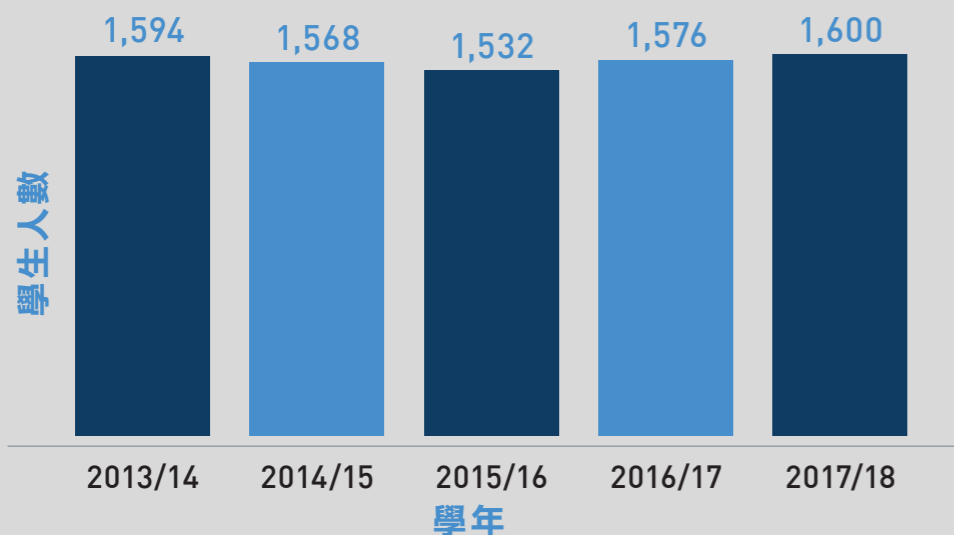
旅遊學院於開學禮當天舉行首次升國旗儀式，超過400名學生和教職員出席了升旗儀式，旨在提升對國家的認同感，培養愛國愛澳精神。



旅遊高等學校



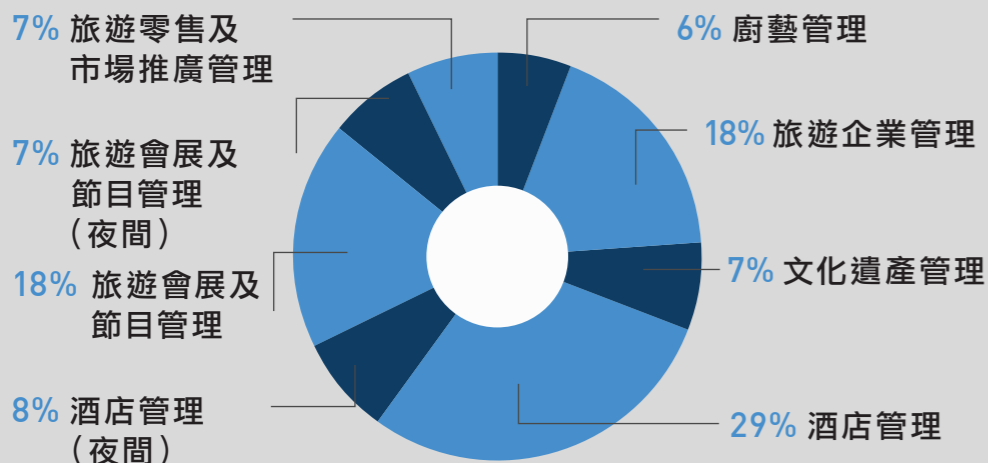
學士學位課程入學人數



29

2017/18學年學士學位課程學生來自的國家及地區數目

2017/18學年畢業生的課程分佈



277

2017/18學年完成畢業論文的學生人數

迎接挑戰

在旅遊學院旅遊高等學校畢業的學生在職場上備受僱主讚賞。而我們的學士學位課程不僅是為學生就業，更是為他們在世界各地的頂尖大學繼續升學做好準備。

2018學年畢業生在畢業六個月後有甚麼去向？

2017/18畢業生就業情況調查成功訪問率達

70%

85%

畢業生成功就業及繼續升學

超過

70%

投身旅遊或服務業

95%

獲聘用的畢業生的月薪超過澳門幣15,100元

82%

畢業生推薦學院學士課程

(資料來源：旅遊學院2018年12月“畢業生就業情況”問卷調查)



教學人員

課程主任

優質的師資隊伍是教育機構培養傑出人才的保障。旅遊高等學校教師團隊匯聚世界各地人才，務實敬業，致力為旅遊各領域培育精英人才。



甘馬克
廚藝管理課程主任
英國

甘馬克博士在開始學術生涯前，曾於飲食業工作20多年，先後出任廚師、顧問及前廳經理。甘馬克博士擁有英國曼徹斯特都會大學碩士及博士學位（研究領域：食品管理、環境可持續性和食品安全），目前在旅遊學院任職特邀副教授。作為課程主任，甘馬克博士目前在廚藝管理學位課程中教授食物烹調科目。同時，甘馬克博士和他的團隊正在改進並持續發展相對新的四年制的廚藝管理學位課程。他的職責亦包括如廚房設計和裝修。甘馬克博士亦在技術暨學術委員會、教學委員會和協調員小組的幾個學術實體擔任職務。他目前在籌備將於2019年推出的兩個碩士學位課程。

其著名的出版刊物包括關於食品和相關議題的書籍、論文和文章。此外，甘馬克博士也是多份食物相關期刊的副主編和審稿人。他還協助牛津大學社會科學系的研究及政策部門——環境變化研究所“Foodsource”。同時，甘馬克繼續致力撰寫有關食物書籍和食物相關文章。



沈毅孟
旅遊企業管理及文化遺產管理課程主任
孟加拉

作為文化遺產及旅遊管理的國際專家，特邀副教授沈毅孟博士擁有超過20年的教學經驗。他於香港大學取得城市保育的博士學位，研究興趣於城市遺產旅遊，遺產解說和城市保護，是六個專業團體的成員。在專業方面，他曾在14個不同的國家擔任過聯合國教科文組織、聯合國亞洲及太平洋經濟社會委員會和政府專案的顧問。自2005年以來，為聯合國教科文組織世界遺產提名地的專業技術評委和國際古蹟遺址理事會的專業成員。



林靜芝
夜間學位課程主任
澳門

副教授林靜芝博士擁有葡萄牙天主教大學的工商管理博士及英國愛丁堡赫瑞瓦特大學工商管理系國際貿易及財務碩士。林博士主力研究醫療旅遊、旅遊保險、旅遊到顧客心理等相關領域。她主要任教服務質量管理和會計相關的課程，也曾為澳門特區政府的多個項目擔任顧問。



呂劍英
旅遊高等學校代副校長
酒店管理和旅遊會展及節目管理課程主任
澳門

副教授呂劍英博士是旅遊學院校友，2001年於學院獲得旅遊企業管理學士學位及酒店管理高級文憑。隨後，她成功取得澳洲詹姆士庫克大學哲學博士學位。呂劍英博士的研究領域包括酒店客人滿意度、目的地營銷、旅客行為和旅遊產品管理等，其著作經常出現在各大國際學術期刊及研討會論文集。



任蓮萍
旅遊零售及市場推廣管理課程主任
中國內地

副教授任蓮萍博士擁有香港理工大學酒店及旅遊管理博士學位，曾在中國內地及香港特別行政區的多間高等教育機構任教，也參與旅遊及酒店相關範疇的教科書編撰工作，曾多次在國際學術期刊發表研究成果。在早期的職業生涯，任蓮萍博士曾投身旅遊和酒店業。目前，她在學院負責統籌與企業管理相關的學科。

課程協調員和學科課程主任

學院課程協調員和學科課程主任的經驗豐富，負責各學科和實習計劃的內容設計及發展，並協調師資安排及監督教學質量，協助學生更好地學習知識和培養技能。



HUGO BANDEIRA

餐飲課程主任
葡萄牙

Hugo Bandeira 先生於旅遊學院畢業，並獲取英國葡萄酒及烈酒教育信託WSET® 認證導師資格。他經常在國際葡萄酒比賽中出任裁判，也是土生葡人美食聯誼會的創始會長。



LAURIE ANNE BAKER-MALUNGU

論文 / 計劃書實習課程協調員
美國

Baker-Malungu 博士是教育專家。擁有三十多年教學經驗，曾於中國台灣、中國廣西和澳門的高等教育機構工作。目前，她在旅遊學院負責協調日間理學學士學位課程的研究論文/項目畢業要求，Baker-Malungu 博士致力於為學生創造學習體驗，學生從而學習必要的知識和技能，以向行業專家展示受所認可的能力。她的研究興趣包括電子學習、語言習得、職業發展、課程設計和職業效能。



MIGUEL GASSMANN DE OLIVEIRA

餐廳及酒吧實習課程協調員
葡萄牙

Gassmann de Oliveira 先生教授與餐廳及酒吧營運有關的學科，內容包括成本控制和食材準備。他於旅遊學院畢業，在加入學院的教學團隊前，曾於澳門酒店任職超過10年。



何文正

一、二年級校外實習課程協調員及三年級實習課程協調員
澳門

何文正先生在大中華地區擁有豐富的業務發展經驗，負責協調旅遊學院的實習課程，也統籌多項讓學生在旅遊和零售範疇實習的計劃。



葉嘉儀

語言實習課程協調員
澳門

葉嘉儀副教授自旅遊學院成立之初便加入團隊，負責英語教學，以及協調英語和其他語言選修課程，其研究興趣包括課程設計和語言學習動機。她曾為澳門的士司機編制一套旅遊英語學習教材。



黃文樹

廚房實習課程協調員
澳門

主廚黃文樹自旅遊學院成立之初便加入團隊。此前，在80年代至90年代期間，曾在葡京酒店餐飲部任職。他最先學習的是日式料理創作，期後學習了不同的烹調風格，包括土生菜、葡國菜及西式料理。

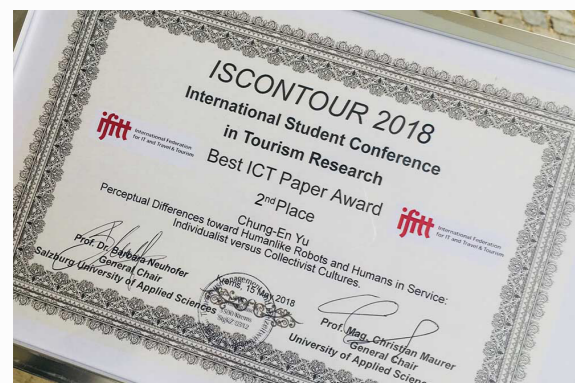


胡振華

餐廳及酒吧實習課程協調員
澳門

胡振華先生自1998年起擔任旅遊學院教學餐廳經理，協調學士學位課程學生在旅遊學院教學餐廳的實習課程。在加入學院前，他曾在澳門酒店業擔任不同的管理職位。胡振華先生也是“澳門職業技能認可基準”(MORS) 培訓導師和評核員。

學生研究



旅遊學院要求所有日間理學學士學位課程學生必須獨立完成研究論文才可畢業，是全澳第一間有此強制性畢業要求的高等教育機構。

自2015/16學年起，學院對所有日間理學學士學位課程學生新增一項畢業要求，他們每人必須獨立撰寫論文。此舉旨在培養學生獨立思考的能力，以及批判和分析思維。學生必須提出自己的研究方案及獨立撰寫論文，內容及研究成果必須為學生原創。在過程中，學生可獲內容導師的直接指導，以及英語寫作中心和研究輔助中心的持續支持。自學院在學士學位課程上新增完成研究論文作為畢業要求後，在國際上引起了廣泛關注，多名學生獲邀參加國際研討會等場合上發表其畢業研究論文。

2017/18學年，兩名學院學生於2018年5月獲邀到奧地利IMC科技應用大學出席“國際學生旅遊研究會議”(ISCONTOUR 2018)及一名學院學生獲邀出席英國牛津大學舉辦“第七屆工業技術與管理學術會議”(ICITM 2018)，並發表其研究論文，以及與出席學生、學者、研究人員和旅遊業人士進行知識交流和建立聯繫。

出類拔萃

旅遊學院“旅遊教育學生峰會”於每一學年結束時舉行，旨在表揚準畢業生的優秀學士學位論文和研究成果。2018年首次以整日活動形式於學院外舉行的“旅遊教育學生峰會2018”，獲澳門麗景灣藝術酒店協辦。每屆峰會的論文集均在學院網站上發



非本地實習

旅遊學院的畢業生在校儲備豐富的知識和實踐經驗。隨着學院的不斷發展，越來越多國際合作夥伴為學生提供實習機會。寶貴的機會將拓寬學生的視野，為未來踏入職場做好充足的準備。

2017/18學年的環球實習機構

機構名稱	國家及地區
龍世文化集團有限公司	中國北京
中國溫州菲妮商貿有限公司	中國浙江
中國聯合國教科文組織亞太地區世界遺產培訓與研究中心	中國上海
中國壹讀天下文化傳媒(北京)有限公司	中國北京
雲南山地手工藝品中心	中國雲南
晶華酒店國際股份有限公司	中國台北
王朝大酒店	中國台北
時代國際飯店股份有限公司	中國台北
吳一無二法式甜點	中國台北
香港文華東方酒店	中國香港
奧華酒店集團	中國香港
香港半島酒店	中國香港
香港W酒店	中國香港
Copthorne Hotel & Apartments Lakeview Queenstown (Copthorne Lakeview)	紐西蘭皇后鎮
Copthorne Hotel & Resort Queenstown Lakefront	紐西蘭皇后鎮
Kawarau Village Limited T/A Hilton Queenstown Resort & Spa and DoubleTree by Hilton Queenstown	紐西蘭皇后鎮
Skyline Queenstown	紐西蘭皇后鎮
St Moritz Management Limited / T/A Hotel St Moritz	紐西蘭皇后鎮
The Rees Management Limited	紐西蘭皇后鎮
The Broadmoor	美國科羅拉多
The Landmark London	英國倫敦
Hotel Arts Barcelona	西班牙巴塞隆納
Hotel Miramar Barcelona, S.A.	西班牙巴塞隆納
Al Maha, A Luxury Collection Desert Resort & Spa	阿拉伯聯合酋長國杜拜

旅業及酒店業學校



07

專業續寫成功



旅遊學院旅業及酒店業學校提供優質的專業課程，助有意投身旅遊及服務業的學生汲取知識及發揮才能。20多年來，學院與時俱進，配合市場需求，開辦國際認證課程，並廣受好評。

此兩項課程由高中學科及專業學科組成，並輔以實習計劃。學校還為高中學生設立語言課程和職前技能培訓課程，教授學生對酒店業、飲食業及會展業的知識，啟蒙未來職業選擇。

課程因應不同程度分為基礎、進階及高階，每年吸引約20,000人次參與課程及認證考核。旅業及酒店業學校亦與多間海內外國際認證機構合辦全球旅遊及服務業界認可的證書及認證課程，頗受國內外旅遊和酒店業界的廣泛認可。

為鼓勵終身學習，旅遊學院為居民提供多項免費基礎培訓課程。除了向公眾提供課程外，亦計劃與本地社團及業界夥伴合作提供培訓項目。

旅業及酒店業學校一直秉承專業成就卓越的理念，與教育暨青年局合辦兩個三年制的職業技術高中課程，包括旅遊技術課程和平面設計課

旅業及酒店業學校每年舉辦各種餐飲業務和文化旅遊研討會和工作坊，並與海外合作夥伴合作舉辦不同活動，拓寬與會人士的國際視野及增長見識。

八大領域

為了全力支持澳門經濟多元化發展，促進本地員工向上流動。旅遊學院旅業及酒店業學校提供八個主要領域相關的課程，包括酒店；餐飲；文化遺產及旅遊；零售、會展及商業；創意藝術及資訊科技；健康、美容及美療；語言文化；自我提升。

酒店

課程的覆蓋面廣，包括行業技能操作以至管理概念。另外，通過與國際培訓機構的合作，開辦不同類型的國際證書課程，幫助學員考取認證，為事業生涯打下堅實的基礎。

餐飲

致力為餐飲業界和社區提供不同程度的相關專業培訓。課程範圍包括餐飲管理、餐廳前線服務、酒吧運作、烹飪廚藝和食物飲料知識。此外，學院與多間國際培訓機構合作，如法國巴黎Ferrandi、法國藍帶廚藝學院、精品咖啡協會、葡萄牙葡萄酒學校等。澳門獲聯合國教科文組織評定為“創意城市美食之都”，將持續開發更多傳承本地傳統烹飪廚藝的課程。

文化遺產及旅遊

提供多項文化遺產及旅遊課程，以培養業界棟樑。課程包括有多種語言的導遊課程、世界文化遺產導賞員和澳門文化導遊課程，以及為培養旅行社人員成為旅行社主管而設的旅行社督導課程。此外，與國際航空運輸協會合作，定期開辦國際旅遊代理基礎課程，同時定期舉行對公眾開放的文化旅遊講座。

零售、會展及商業

零售、會展及商業團隊設有一系列銷售技巧、店舖運作、市場推廣及視覺營銷課程，以配合零售行業的急速發展；與此同時，我們更設有從入門至管理程度的財務管理、會計以及商業管理課程；而對會展行業有興趣的人士可選擇婚禮活動策劃或公共關係的各式課程。

創意藝術及資訊科技

為配合文化創意產業與智慧城市的發展，旅業及酒店業學校開辦多個創意藝術及資訊科技課程。提供的課程多元及廣泛，當中覆蓋藝術及設計訓練、資訊學習、以及創意思維發展等範疇。

健康、美容及美療

通過與國際培訓機構合作，開辦不同類型的認證課程，其中更具有專業導師資格，有助學員及早做好職業規劃及發展。學員的一些熱門選擇包括健身教練、瑜伽導師、專業化妝、食品安全及營養學課程。新開展的普拉提蓆上導師課程及運動手法按摩專教練課程亦深受喜愛。

語言文化

為提升市民的語言能力，旅業及酒店業學校提供多元化的語言課程，包括英語、葡萄牙語、普通話、廣東話、日語、韓語及法語課程。課程分不同程度，適合初學及近乎母語水平能力的人士報讀。此外，學院的導師也為從事酒店、餐飲及零售等服務行業的學員設計合適的課程，以及為本地高中學生設計一系列職前技能培訓課程。

自我提升

學院亦專門設置自我提升課程，培訓內容包括人際關係、溝通技巧、公關禮儀及前線人員人際關係，有助學員自如應對工作和生活中的挑戰。



旅業及酒店業學校提供以下範疇的專業培訓課程：

- 酒店
- 餐飲
- 文化遺產及旅遊
- 零售、會展及商業
- 創意藝術及資訊科技
- 健康、美容及美療
- 語言文化
- 自我提升



終身學習

作為立足本土並具高瞻遠矚的教育機構，旅業及酒店業學校以發展性及全局性的眼光，將鼓勵終身學習作為核心使命。為進一步完善教育，為澳門居民提供多元化的培訓計劃，旅業及酒店業學校自2008學年開始加入由教育暨青年局推出的“持續教育資助計劃”教育網絡，以實際行動推廣終身學習。2011年，該計劃被“持續進修發展計劃”所代替。

截至2018年8月，學院有大約1,670個課程獲得批准，約16,292名居民受惠。於2017/18學年，學院有大約290個課程獲得批准，約2,558人次受惠。

2017/18學年專業培訓及課程 (以課程範疇分類)

課程範疇	人次
酒店	1,590
餐飲	2,680
文化遺產及旅遊	2,053
零售、會展及商業	4,362
創意藝術及資訊科技	2,142
健康、美容及美療	474
語言文化	2,430
自我提升	1,295
課外活動	347
其他	429
總數	17,802

2017/18學年專業培訓及課程 (以課程類別分類)

課程類別	人次
文憑課程	183
社區教育發展計劃課程	2,990
特設課程	6,390
國際認證	911
澳門職業技能認可基準 (MORS)	777
其他短期專業課程	5,301
職前技能培訓課程	1,167
技術及專業中學課程	83
總數	17,802

2017/18學年專業考核

項目	人次
澳門職業技能認可基準 (MORS)	1,742
導遊：語言考試	39
總數	1,781





我們的專業導師

課程主任

旅遊學院旅業及酒店業學校的課程主任具備專業資格和經驗，協助學員在個人發展與職場上取得成功。他們制定及執行全面且具系統性的教學計劃，為學員創造更多機會，讓他們在各領域中取得成功。



麥錫光

職業技能認可基準及酒店課程主任

麥錫光主任擁有逾15年的酒店及旅遊業工作經驗，於2002年加入旅遊學院，任職導師。作為澳門職業技能認可基準 (MORS) 的課程主任，他最近積極把基準引進到中國內地。



譚志輝

餐飲課程主任

譚志輝主任擁有逾25年餐飲工作經驗，於2005年加入旅遊學院。除了擔任餐飲課程導師外，他亦負責統籌安排國際認證課程，以及餐飲活動和比賽。



陳傳錢

文化遺產及旅遊課程主任

陳傳錢主任擁有中國內地華僑大學旅遊管理碩士學位，於1997年加入旅遊學院，曾於旅遊業服務長達十年，主要從事導遊工作。他目前在學院任教導遊課程，以及負責統籌組織世界文化遺產專業導賞員和文化遺產相關的專題講座。



鄧靖宇

零售、會展及商業課程主任

鄧靖宇主任是廣告、公共關係及零售管理領域的資深人士，擁有新加坡南洋理工大學大眾傳播碩士學位。2002年從事教職前，她曾於媒體及零售領域任職。她於2009年加入學院，現任職導師。



傅曉棠

創意藝術及資訊科技課程主任

傅曉棠主任是平面設計及創意藝術課程導師。她擁有澳門理工學院設計傳意學士學位，曾在多家市場策劃及廣告公司擔任平面設計師。2002年，她開始從事教育工作，2009年加入旅遊學院，近年更積極參與策劃創意與藝術課程的作品展覽工作。



陳詠心

健康、美容及美療課程主任

陳詠心主任自2002年加入旅遊學院，任教食物衛生及營養學課程。她曾在酒店業及教育領域工作。她擁有加拿大阿爾伯塔大學營養與食品科學學士學位、澳洲新英格蘭大學應用語言碩士學位，澳門大學頒發的學士後教育證書，以及國際認可的食品安全導師證書及監考員資格。



胡詠斯

語言課程主任

胡詠斯主任是資深的英語教師，曾為眾多不同人士教導各種課程，包括成人持續教育、中學生、警察，以及旅遊業、酒店業及其他行業的從業人員。她於2005年出任旅遊學院導師一職，擁有英國埃塞克斯大學應用語言碩士學位。



技能測試

旅業及酒店業學校一直致力投入澳門職業技能認可基準的工作，基準由旅遊學院與澳門旅遊同業共同努力制定，建立了一系列工種的培訓機制並且進行評核。

設立澳門職業技能認可基準的主要目的是透過引入一系列工種的認可制度，提升澳門旅遊業人力資源的質素。從業人員可通過展示工作技能，參與評核，獲得證書。有關證書獲得澳門旅遊業界認可。

此基準在2001年推出，且得到了歐盟的支持，更獲得亞太旅遊協會 (PATA) 頒授“教育和培訓”金獎。

每年至少開辦兩次預備課程和職業技能評核試。為了配合澳門旅遊業和酒店業的快速發展，學院自2010年起為公眾開辦為期較長的預備課程。

為了表揚於基準工作範疇內傑出表現的人士，旅遊學院自2002年開始舉辦“金襟針比賽”。在2017/18學年，20位參賽者贏得了獎項。



“畢竟我們的客人是由一眾前線人員，包括侍應生、房務員、保安及前堂服務員提供服務，他們都為在澳門作出重要貢獻，而澳門職業技能認可基準正見證他們的努力。”

簡博賢
美高梅中國控股有限公司首席執行官

1,742

在2017/2018學年，
參加學院培訓課程並獲得MORS 認證

澳門職業技能認可基準認可的工種包括

- | | | |
|-------------------|----------|----------|
| 西廚助理廚師 | 前堂代辦及行李員 | 旅遊博彩業保安員 |
| 調酒員 | 花藝設計師 | 旅行社代理 |
| 中式烹調師 (港澳粵菜) - 初級 | 前堂服務員 | 中菜侍應生 |
| 中式烹調師 (港澳粵菜) - 中級 | 客務關係主任 | 西餐侍應生 |
| 中式烹調師 (港澳點心) - 初級 | 零售服務主任 | 西點烘焙師 |
| 中式烹調師 (港澳點心) - 中級 | 房務員 | |



創意藝術領軍者

旅遊學院一直致力推動澳門實現經濟多元化發展，在文化創意方面，也積極配合特區政府政策，旅業及酒店業學校提供多元化的創意藝術課程，冀望提高本地居民的技能。

旅業及酒店業學校提供不同類型的創意藝術課程，課程內容廣泛，從美術繪畫到影片剪輯，再到皮革工藝製作等。課程亦會分成不同程度及主題，讓學員循序漸進地學習，也可讓他們選擇合適或感興趣的項目針對地進修。

旅遊學院投入培養文化產業人才，並成為文化產業委員會成員，為澳門特區政府出謀獻策。旅遊學院旅業及酒店業學校也通過在望廈山校區及南灣·雅文湖畔旅遊學院咖啡廊定期舉辦免費入場的藝術展覽，為澳門的文化藝術事業貢獻力量。

2017/18學年創意藝術課程：

企業形象設計

廣告設計

攝影

花藝

紀念品設計及製作

中國及西方繪畫

中國書法及古英文書法

現代陶瓷藝術

皮革工藝

DIY環保創作

藝術行政

視覺藝術市場營銷與管理

2017/18學年，旅業及酒店業學校舉辦了四個藝術展覽：

紀實無常：郭恬熙師生作品展

2017年12月15日至2018年3月31日，澳門望廈校區

“春風創意II”學生作品展

2018年4月30日至7月31日，澳門望廈校區

“光合作用 II”鄧國豪個人攝影展

2017年10月6日至12月31日，旅遊學院咖啡廊

二十小時——馬維斯抽象繪畫師生展

2018年1月12日至3月2日，旅遊學院咖啡廊



攜手共創未來

為了提供高質素的專業培訓課程，旅遊學院旅業及酒店業學校定期與公共及私人機構合作，根據不同需求量身定制培訓課程。

視覺藝術市場營銷與管理



旅業及酒店業學校與澳門文化局合作開辦“藝術行政證書課程”及“表演藝術管理證書課程”，推動本地文化創意產業發展。旨在培養學員的展覽和活動策劃以及組織和管理技能，培育澳門文化創意產業發展所需的人才，促進澳門經濟多元化發展。

在2017年旅業及酒店業學校與澳門文化局更合作推出“視覺藝術市場營銷與管理課程”，邀請來自澳門、香港及中國內地專家學者任教。177小時的課程涵蓋理論和實踐研究。課程內容包括從營銷、藝術畫廊管理到藝術投資的各種主題。

警員禮儀培訓



為配合保安部隊高等學校提出的“優化前線人員服務質素培訓計劃”，旅業及酒店業學校自2015年開始為前線警員提供軟技能培訓，提升前線警員的禮儀及溝通能力，包括外語能力、向旅客傳達澳門文化遺產的相關訊息等。

計劃的目的是改善警員與旅客之間的交流互動，助力澳門建設世界旅遊休閒中心，最終有助提高警察隊伍的服務質量。

旅業及酒店業學校與保安部隊高等學校計劃在2020年前，為1,000名警隊前線人員提供培訓，預計每年開辦10期課程，每期學員人數為25人。首期課程於2015年舉辦，目前已培訓了736人次。此外，學院也為澳門海關關員開辦英語課程，提升語言能力。2017/18學年，共開設了4班，培訓150人次。

在職培訓



旅業及酒店業學校一直與業界保持密切合作，為僱員提供培訓，致力為他們的職業發展提供無限可能。學校定期與澳門酒店協會合作，開辦各式各樣的基礎、進階及高階課程，包括語言、餐飲及管理科目。針對企業和機構的個別需求，學院量身定制不同的培訓課程。於2017/18學年，來自32所本地機構共6,390名業界人士參與這些特設課程。

除此之外，旅業及酒店業學校亦與金沙中國以及新濠博亞娛樂開辦酒店管理課程，為本地業內人士提供進修機會，讓他們把課堂學習的理論概念應用在工作崗位上，有利他們職業晉升。同時，課程亦設有國際考核，讓學員考取國際認證資格。

餐飲範疇課程



澳門享有“創意城市美食之都”的美譽，作為專業的院校，推廣澳門美食文化及技藝是學院肩負的責任和使命之一。旅業及酒店業學校一直致力提供餐飲範疇課程，在2017/18學年，旅業及酒店業學校提供了約150個短期餐飲專業培訓課程，涵蓋不同領域、程度，滿足不同經驗與背景人士所需，當中包括不同菜系的烹飪技巧、餐飲產品知識、餐飲服務技巧、食物衛生等。2017/18學年培訓人次達2,680。

餐飲範疇課程也愈趨多元化，包括烹飪文憑課程（麵包及西餅製作文憑課程、西式烹飪技巧文憑課程）、晚間烹飪短期課程（港澳粵菜、港澳點心、葡國菜及澳門菜、西班牙菜、意大利菜、日本菜等）、國際及內地認證課程，國際廚藝大師工作坊，不同主題餐飲相關講座等。

捕漁業文化導賞課程



旅業及酒店業學校與勞工事務局及澳門海港歷史文化協會合作，於2018年6月為漁民開設“傳統捕漁業文化導賞課程”，藉此教授漁民澳門基本資料、歷史、沿岸景點、服務技巧和演說技巧，培訓他們成為“休漁漁家樂”活動中的海上遊導賞員。

附錄

- 附錄 I 出版書刊 / 章節
- 附錄 II 在學術期刊出版的論文
- 附錄 III 在研討會發表或收錄於論文集的論文
- 附錄 IV 獎助學金

附錄 I 出版書刊 / 章節

作者	書名 / 題目	出版商
李穎詩、龔永珩 (2017)	澳門文化節慶旅遊的發展與推廣	澳門綠皮書·澳門旅遊休閒發展報告 (2016-2017) 郝雨凡、林廣志主編 北京: 社會科學文獻出版社
Coimbra, D., Wong, C. U. I., Chan, C. C., & Sam, W. C. (2017).	Path finding the history of Macau - Histro-interpretation of the cultural thematic routes	(eds.) Macao: Institute for Tourism Studies.
Wu, C.W., & Tso, K. F. (2017)	Good practices and considerations in conducting email survey for fashion retail industry	In: Chow PS., Chiu CH., C. Y. Yip A., K. Y. Tang A. (eds) Contemporary Case Studies on Fashion Production, Marketing and Operations. Springer Series in Fashion Business. Springer, Singapore
李穎詩 (2018)	澳門藝術節慶與旅遊休閒的融合發展: 現狀、特徵與趨勢	澳門綠皮書·澳門旅遊休閒發展報告 (2017-2018) 林廣志、郝雨凡主編, 趙殿紅、趙偉兵副主編 北京: 社會科學文獻出版社
呂劍英、龔永珩 (2018)	澳門博彩企業非博彩元素的發展現狀、效益與趨勢	澳門綠皮書·澳門旅遊休閒發展報告 (2017-2018) 林廣志、郝雨凡主編, 趙殿紅、趙偉兵副主編 北京: 社會科學文獻出版社
黃竹君 (2018)	澳門高等院校旅遊教育的基礎、特色與趨勢	澳門綠皮書·澳門旅遊休閒發展報告 (2017-2018) 林廣志、郝雨凡主編, 趙殿紅、趙偉兵副主編 北京: 社會科學文獻出版社
黃竹君 (2018)	發揮澳門旅遊教育優勢 助力“一帶一路”建設	“一帶一路”與澳門發展 澳門特別行政區政策研究室、澳門基金會、思路智庫主編 澳門: 澳門基金會; 北京: 社會科學文獻出版社
Abdel Fattah, A., & Eddy-U, M. E. (2018)	Existential authenticity in Bedouin tourism: International tourists' perspectives and appreciation of bedouin tourism attractions in Egypt	In T. Lukic and A. Terzic (Eds.), Ethnic Groups at the beginning of the 21st Century. University of Novi Sad Faculty of Sciences, Department for geography, tourism and hotel management
Choi, S. & Kim, J. (2018)	Students' perception and experience of international educational tourism	In Khoo-Lattimore, C. and Yang, E. (eds.) Asian youth tourism-Perspectives on Asian Tourism series (chapter 3), Springer
Gibson M. (2018)	Food Science and the Culinary Arts	London-USA, Academic Press (Elsevier), 506pp.
Guan, J. & Noronha, C. (2018)	Corporate social responsibility reporting in China: Evolution, drivers and prospects	Routledge (Taylor & Francis Group), London & New York
Fong, L. H. N., Chan, I. C. C., Law, R., & Ly, T. P. (2018)	The mechanism that links the implicit theories of intelligence and continuance of information technology: Evidence from the use of mobile apps to make hotel reservations	In Stangl, B. & Pesonen, J. (Eds.), Information and Communication Technologies in Tourism 2018 (pp. 323-335). Cham, Switzerland: Springer International Publishing

附錄 II 在學術期刊出版的論文

作者	論文題目	學術期刊名稱
Lam, C.C., & Im, U.L. (2018)	Tourist Floods, GDP Rockets, the Government Intervenes: Smoking Ordinance and Its Implementation	Journal of Policy Research in Tourism, Leisure and Events DOI:10.1080/19407963.2018.151608
Lam, C.C., & Hu, X.X. (2018)	Parenting Stress and its Associated Factors among Parents Working in Hospitality and Services Industries of Macau	Journal of Tourism & Hospitality, 7(3), pp 1-6. DOI: 10.4172/2167-0269.1000362
Wang, J. F., Lin, Y. C., Kuo, C.F., & Weng, S. J. (2017)	Cherry-picking restaurant reservation customers	Asia Pacific Management Review 22: 113-121
Weng, S. J., Gotcher, D., & Kuo, C. F. (2017)	Lining up for quick service-The business impact of express lines on fast-food restaurant operations	Journal of Foodservice Business Research 20 (1): 65-81
Kong, W. H., & Loi, K. I. (2017)	Holiday taking for disabled people and their families: An exploration of the research for vision impairment and blind travellers	Journal of Hospitality and Tourism Management, 32, pp99-107
Lin, P., Kim, Y., Qiu, H., & Ren, L. (2017)	Experiential learning in hospitality education through a service learning project	Journal of Hospitality & Tourism Education 29:2, 71 - 81
Sou P.U., Vinnicombe, T., & Leung, T., (2017)	Performing arts and destination image: The case of Macao	International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research, Vol. 10 Issue: 1, pp.91-104, https://www.emeraldinsight.com/doi/full/10.1108/IJCTHR-01-2015-0004
Yang, F. X., Zhang, R. Q. & Zhu, K. (2017)	Should purchasing activities be outsourced along with production?	European Journal of Operational Research, 257 (2), 468-482
Yang, F. X. & Tan, S. X. (2017)	Event innovation induced corporate branding	International Journal of Contemporary Hospitality Management, 29 (3), 862-882
Yang, F. X. (2017)	Effects of restaurant satisfaction and knowledge sharing motivation on eWOM intentions: The moderating role of technology acceptance factors	Journal of Hospitality & Tourism Research, 41 (1), 93-127. (ABDC, Tourism, A)
Basnyat, S (2018)	Co-construction in the study of the trade union movements in the Nepalese tourism industry using a grounded theory approach	In P. Mura & C. Lattimore (Eds.), Asian Qualitative Research in Tourism: Ontologies, Epistemologies, Methodologies, and Methods (pp.221-238). Singapore: Springer
Choi, S. & Fu, X. (2018)	Hosting friends and family as a sojourner in a tourism destination	Tourism Management, 67, 47-58 DOI:10.1016/j.tourman.2017.12.023
Choi, S. & Wong, C. U. I. (2018)	Toponymy, place name conversion and wayfinding: South Korean independent tourists in Macau	Tourism Management Perspectives, 25, 13-22. DOI:10.1016/j.tmp.2017.10.007
Choi, S. & Cai, L. A. (2018)	The role of relationship quality in integrated destination marketing	Journal of Travel & Tourism Marketing, 35(5), 541-552. DOI:10.1080/10548408.2017.1403999
Noronha, C., Guan, J., & Fan, J. (2018)	Firm value and social contribution with the interaction of corporate governance: social contribution value per share	Sustainability Accounting, Management and Policy Journal, 9, (2), 165-200
Ngan, H. F. B., Ren, L., & O'Bree, G. (2018)	Lucky 8-ending - A case study on managerial price-ending beliefs in Macao	Journal of Hospitality and Tourism Management, 36: 22-30

附錄 III 在研討會發表或收錄於論文集的論文

作者	發表論文題目	研討會	地點和年份
Bale, R. R.	La Délinquance Idéologique: Sony Labou Tansi and the political love story of Romeo and Juliet	The International Shakspeare Conference at Cheongju (Korea) 2017	Cheongju, South Korea, 2017
Choi, S.	Expatriates' sense of place and local information forwarding	2017 EuroCHRIE Conference	Nairobi, Kenya, 2017
Choi, S.	Migrant worker's self-recognition as a tourism informant: An exploratory study of Filipinos in Macao and Hong Kong	TTRA APac Annual Conference	Hong Kong, SAR, 2017
Choi, S., Couto, U. S., & Imon, S. S.	Participating and non-participating residents' perceptions and attitudes towards Macao's Drunken Dragon Festival	4 th International Conference on Events (ICE) 2017: Beyond the Waves	Orlando, FL, USA, 2017
Couto, U.S., & Chan, K. L.	Threats to safeguarding cultural festivals in Macao. Paper presented at the Beyond the Waves: The 4 th International Conference on Events (ICE2017), Orlando, Florida, United States of America	4 th International Conference on Events (ICE) 2017: Beyond the Waves	Orlando, FL, USA, 2017
Couto, U. S.	Some insights of organising ethnic festivals: the case of Portuguese diaspora in Macau	2017 ATLAS Annual Conference	Viana do Castelo, Portugal, 2017
Dioko, L. A. N.	Hosting the summer Olympics and its effect on income inequality: A preliminary assessment	4th International Conference on Events (ICE) 2017: Beyond the Waves	Orlando, FL, USA, 2017
Lourenco, F., Cheng, R., & Ossie, J.	Sustainable entrepreneurship: opportunity identification and effectuation of young entrepreneurs	Institute for Small Business and Entrepreneurship 2017 Conference (ISBE 2017)	Northern Ireland, U. K.
Guan, J., Sio, H. I., Noronha, C. & Zhang, R.	Reporting on employee compensation and benefits and stakeholders' perceptions: Evidence from hospitality and gaming industry in Macao	CSEAR North-Asia Hong Kong Conference	Hong Kong SAR, 2017
Noronha, C., Zhao, Z., Guan, J. & So, S.	The relationships among corporate social responsibility, tax aggressiveness and firm value in China	CSEAR North-Asia Hong Kong Conference	Hong Kong SAR, 2017
Cheng, U. W., Noronha, C. & Guan, J.	Environmental disclosure in China: A comparative study between the chemical and mining Sectors	CSEAR North-Asia Hong Kong Conference	Hong Kong SAR, 2017
Hong, C. H.	English teachers' perspectives on writing feedback: Not "what is better?", but "what is feasible?"	International Conference on ESP, new technologies and digital learning	Hong Kong SAR, 2017
Imon, S. S.	Conflict resolution between host communities and heritage authorities: the application of selfish gene theory in heritage	19 th ICOMOS General Assembly and Scientific Symposium 2017	New Delhi, India, 2017
Xiao, X., Lam, C. C., & Im, U. L.	The impacts of travel insurance on travel decision making: From occupation perspective	3 rd Global Tourism & Hospitality Conference	Hong Kong SAR, 2017

作者	發表論文題目	研討會	地點和年份
Lam, C. C., Im, U. L. & Xiao, X.	The role of sensation seeking styles on travel risk perception and the need for travel insurance	35 th EuroCHRIE 2017 Conference	Nairobi, Kenya, 2017
Lei, W. S.	Hotel strategy response upon gaming market liberalization: A case study of Macao - the world gaming capital	35 th EuroCHRIE 2017 Conference	Nairobi, Kenya, 2017
Loi, K. I., Lei, W. S., & Lourenco, F.	To leave or not to leave? A myth of the employment market in the casino industry in Macao	35 th EuroCHRIE 2017 Conference	Nairobi, Kenya, 2017
Malungu, L. B.	Developing leaders for a collaborative workforce: The challenge for event management training in higher education	4 th International Conference on Events (ICE) 2017: Beyond the Waves	Orlando, FL, USA, 2017
Ngan, H. F. B.	The effectiveness of 8-ending prices	31 st Annual Australian and New Zealand Academy of Management (ANZAM) Conference	Melbourne, Australia, 2017
Peralta, R. L.	Using online reviews to enhance academic writing: implications on ESP pedagogy	International Conference on ESP, new technologies and digital learning	Hong Kong SAR, 2017
Tan, S. X. & Wu, C.W.	An official website's role for international convention centers in the digital era	4 th International Conference on Events (ICE) 2017: Beyond the Waves	Orlando, FL, USA, 2017
Hui, T., Liao, Y., Wu, C. W., & Lee, Y. P.	The mediating role of idiosyncratic deals on the relationships between coaching and organizational citizenship behaviour	31 st Annual Australian and New Zealand Academy of Management (ANZAM) Conference	Melbourne, Australia, 2017
Basnyat, S.	How Does Regulatory Environment Affect Trade Union Movement in the Tourism Industry?	24 th Asia Pacific Tourism Association Annual Conference	Mactan (Cebu), The Philippines, 2018
Choi, S., Choe, Y., Choi, S., Li, H., & Lao, H.	Identity, intended image, construed image, and perceived image: A Case of Macao	KAHTEA Conference	Las Vegas, Nevada, USA, 2018
Choi, S., Yang, E. C. L., & Tabari, S.	Solo dining in Macao's Chinese restaurant	24 th Asia Pacific Tourism Association Annual Conference	Mactan (Cebu), The Philippines, 2018
Eddy-U, M. E.	Changes in EFL learning motivation after entering English-medium higher education	The 16 th TEFL International Conference and The 6 th Hong Kong Association for Applied Linguistics Conference and The 1 st Macau Association for Applied Linguistics Conference	Macao SAR, 2018
Gong, J., Haw, I. & Ho, S.M.	When does the market overprice or underprice analyst forecast? A comparison of market expectations with consensus earnings forecasts	2018 American Accounting Association Annual Meeting	Washington DC, US, 2018

作者	發表論文題目	研討會	地點和年份
Leong, I. K., & Li Z.	Comparing the impact of distance decay and cultural distance on tourists from short haul and long haul source markets	Asian Forum on Business Education International Conference (The 21 st AFBE 2018)	Phuket, Thailand, 2018
Li, X.	The Greening of events: A replication and extension of Mair and Jago model	CAUTHE 2018	Newcastle, Australia, 2018
Lourenco, F., & Morais, F.	Teaching sustainability: Bring out the evil within to teach us a lesson	CAUTHE 2018	Newcastle, Australia, 2018
Ly, T. P., & Fong, L. H. N.	What factors drive tourists to visit Museums: The role of implicit personality belief	24 th Asia Pacific Tourism Association (APTA) Annual Conference	Mactan (Cebu), The Philippines, 2018
Phillips, J. D.	Think for a minute: Cognitive strategies to improve task performance	The 16 th TEFL International Conference and The 6 th Hong Kong Association for Applied Linguistics Conference and The 1 st Macau Association for Applied Linguistics Conference	Macao SAR, 2018
Ren, L., Wang, P., Zhao, J., & Chen, P.	Brand repositioning in the hotel industry – A case study of Howard Johnson in China	CAUTHE 2018	Newcastle, Australia, 2018
Wong, U. I. C.	Get smart: paradoxes and possibilities in tourism, hospitality and events: Religious hospitality management at a Chinese Buddhist site	CAUTHE 2018	Newcastle, Australia, 2018

附錄 IV 獎助學金

獎學金	得獎者人數
旅遊學院獎學金	
旅遊學院獎學金	95
學生購買手提電腦津貼	15
最具貢獻獎學金	1
文化局獎學金	
文化遺產管理學士學位課程最佳學生	1
文化遺產管理學士學位優異新生	3
澳門基金會獎學金	
旅遊企業管理學士學位課程最佳學生	1
酒店管理學士學位課程最佳學生	1
酒店管理學士學位課程最佳學生(中文)	1
酒店管理學士學位課程最佳學生(中文)	1
最佳學業成績內地學生	4
國際實習生	6
優秀在讀學生	12
海外交流學習	12
亞洲學生獎學金	2
澳門貿易投資促進局獎學金	
旅遊會展及節目管理學士學位課程最佳學生	1
澳門旅遊局獎學金	
最佳畢業生	1
廚藝管理學士學位課程優秀畢業生	3
大西洋銀行獎學金	
最佳成績進步學生	9
最佳實習生	8
研討會津貼	10
暑期實習計劃及課程	5
短期交流課程	7
交換生課程	2
國際實習生	1

中國銀行獎學金	
國際實習計劃	8
暑期實習計劃及課程	2
短期交流課程	33
中國銀行100周年紀念鈔獎	24
中國銀行2008北京奧運紀念鈔獎	36
張立群獎學金	8
Decanter 獎學金	2
銀河娛樂集團獎學金	5
澳門霍英東基金會獎學金	8
勵志青年會獎學金	
勵志青年獎學金	1
勵志青年助學金	1
勵志青年飛躍大獎	2
禰永明先生夫人獎學金	
海外實習課程	6
交換生課程	8
研討會津貼	1
課外活動	2
校友修讀碩士學位課程	3
澳門凱旋門菁英獎學金	3
澳門娛樂設備廠商會獎學金	2
澳門酒店協會獎學金	3
保利達集團獎學金	10
澳門旅遊文化交流促進會獎學金	4
新濠博亞娛樂獎學金	3

美高梅展才獎學金	
旅遊零售及市場推廣管理學士學位課程最佳學生	2
酒店管理學士學位課程最佳學生	2
旅遊會展及節目管理學士學位課程最佳學生	1
廚藝管理學士學位課程最佳學生	2
國際實習生	3
南光教育獎學金	
	15
金沙中國獎學金	
金沙中國獎學金	11
金沙中國助學金	10
澳門喜來登大酒店	1
澳門瑞吉酒店獎學金	1
澳門金濠漢堡慈善會獎學金及助學金	2
永利獎學金	12

註：以上名單為學年內新增的得獎學生，如屬續期的學生不計在內。



澳門旅遊學院出版
中國澳門望廈山
電話：(853) 2856 1252
傳真：(853) 2851 9058

PR-P06-002-19 ISSN 1817-1796

關注我們：



www.ift.edu.mo