

國際旅遊與管理學院

中葡文化旅遊互動式體驗

授課語言
中文、英語雙語

課程編號

06



課程目標

本課程以澳門為對象，使學員深入瞭解中葡文化在過去的時空中，如何通過歷史空間生產、藝術項目傳承、東西美食交融、世界文化遺產等途徑進行深度融合及可持續發展，進而形成對澳門多元文化內涵的深度理解。



學習成果

完成本課程後，學員將會：
理解和欣賞中葡文化在澳門歷史、藝術、美食、文化遺產等方面的獨特性和價值；

深入理解中葡文化在澳門的深度融合及可持續發展，包括歷史空間生產、藝術項目傳承、東西美食交融、世界文化遺產等方面；

分析並解釋中葡文化在澳門多元文化內涵中的重要性和作用。

提高跨文化意識和交流能力，更好地適應全球化背景下的多元文化環境。



涵蓋主題

劉駿校長主旨演講；

名師講座；

澳門的文化旅遊發展概況；

中葡文化融合的空間生產；

當南音遇上Fado，
東西藝術彙聚；

葡國菜、土生葡人菜？
澳門美食文化的中西彙聚；

澳門文化遺產景觀中的文化融合；

澳門中西融合的現場考察與導賞；

文化參訪；實地學習。



教學方式

課堂面授、
實地考察、
專案報告。



評估方式

小組反思型總結報告



亮點

多元化視角深度理解東西方文化在澳門的融合；

權威專家提供不同領域的專題化講座；

為學員提供現場導賞和具身學習體驗；

寓教於樂的體驗式文化反思提升之旅。



師資

· 董之文 博士

· 飛文基 土生葡人協會理事長



面向人群

學生群體

專 / 本科生

碩士

博士



旅遊及相關專業的
中高職、大學生

業界人士

教師

業界人士

國際旅遊與管理學院

可持續發展旅遊跨專業互動

授課語言
中文、英語雙語

課程編號

07



課程目標

本課程旨在讓學生熟悉澳門旅遊業目前的永續發展實踐以及在應對挑戰中的作用。激勵學生於跨專業領域成為負責任和有道德的領導者，在決策過程中優先考慮永續發展和社會責任。



學習成果

完成本課程後，學員將會：理解「環境、社會、企業管治」ESG的關鍵概念和原則及其對當代旅遊商業和社會的意義。

辨識並分析酒店面臨的環境、社會和治理挑戰，並制定應對策略。

提出創新的解決方案和策略，以加強永續發展實踐並促進組織的社會責任。

反思個人價值觀並致力於道德領導力，並專注於永續發展和社會責任。



涵蓋主題

劉駿校長主旨演講；

名師講座；

澳門旅遊「環境、社會、企業管治」及「可持續發展規劃」生態概況；

獨特酒店建築設計於ESG中效用；

多元化行銷策略及ESG活動；

永續發展當地美食、酒店餐飲趨勢、格蘭披治賽車文化傳承(可加入互動比賽)；

澳門綜合度假村酒店對可持續發展應用與實地考察；

文化參訪；實地學習；

學習成果展示；導師評估與回饋。



教學方式

課堂面授、工作坊、實地考察、行業參訪。



評估方式

小組學習成果展示



亮點

緊貼全球關注永續議題；

切合跨專業邁向共同成功目標；

實踐教學，混合面授上課、企業考察模式；

聚焦型培訓對可持續發展創作及應用技巧。



師資

- 孟婷 助理教授
- 羅燕文 高級講師
- 郭人毓 講師
- 創新設計學院導師



面向人群

學生群體

專/本科生

碩士

博士



旅遊及相關專業的大學生

業界人士

教師

業界人士

