

3 邁向優質教育

旅遊高等學校

學士學位課程

旅遊學院提供下列四年制學士學位課程：

- 旅遊企業管理
- 文化遺產管理
- 酒店管理
- 旅遊會展及節目管理

學士學位課程可透過兩個階段修讀，完成首三年可獲頒授高等專科學位。成功完成高等專科學位課程後，學生可報讀第四學年（補充課程），畢業後可獲頒授相關範疇之學士學位。

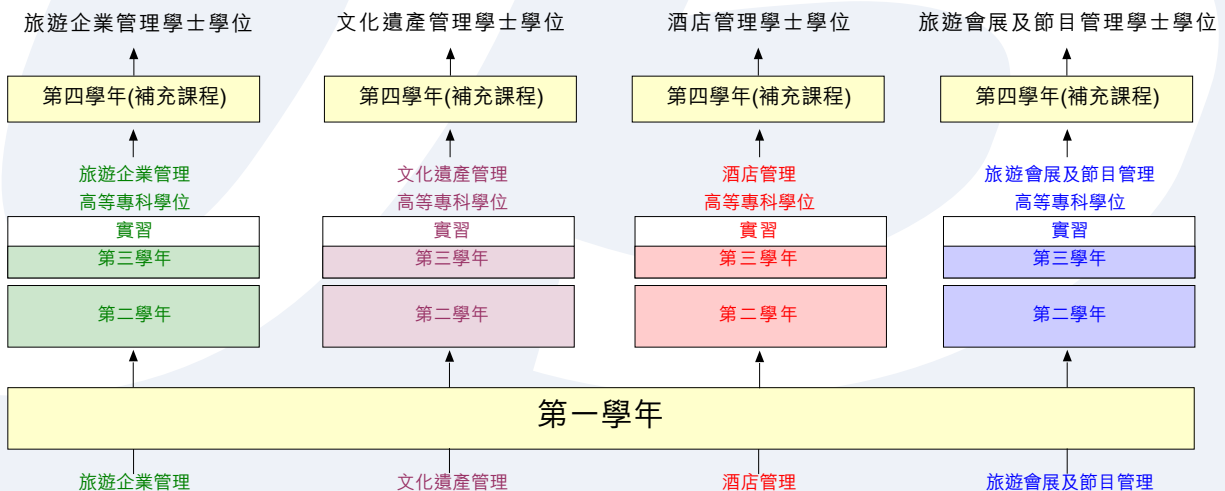
獲海外院校頒發高等專科學位證書之學生亦可報讀第四學年（補充課程），取錄與否將由學院之入學評審委員會決定。

課程整合及全新學士學位課程

2002年初，旅遊學院對原有之旅遊及酒店管理學位課程進行全面評估，並作出了一系列整合，新課程內容加入了一些新的旅遊及酒店管理科目，例如活動項目管理（或會展管理）、娛樂及休閒管理、旅遊景點的開發與管理。新學習計劃在獲得澳門特區政府批准後，於2002/03學年開始生效，新學習計劃之首屆學士學位畢業生於2005/06學年完結後誕生。

為配合特區未來旅遊業發展，學院在獲得特區政府批准後，已於2005/06學年開始推出兩項全新學士學位課程：文化遺產管理學士學位課程和旅遊會展及節目管理學士學位課程。

學習歷程



實習

課程大綱

旅遊企業管理高等專科學位

第一學期				第二學期			
第一學年				第二學年			
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	科目編號	科目名稱	每週學時	學分
ENGL111	英語 - 中級 I	3	3	ENGL112	英語 - 中級 II	3	3
MAND111 / 普通話 I 或日語 I 或葡語 I*		3	3	MAND112 / 普通話 II 或日語 II 或葡語 II*		3	3
JAPN111 /				JAPN112 /			
PORT111				PORT112			
ACCT111	會計學 I	3	3	ACCT112	會計學 II	3	3
INFO111	電腦應用 I	3	3	INFO112	電腦應用 II	3	3
MATH111	商業數學	3	3	ECON111	經濟學	3	3
MGMT111	旅遊及酒店業概論	3	3	MGMT113	組織行為學	3	3
MGMT112	管理學原理	3	3	TSMT111	旅遊景點	3	3
PTCM111	實踐課 I**	—	—	PTCM113	實踐課 II**	—	—
總學時 / 總學分 21 21				總學時 / 總學分 21 21			
第三學年				第四學年			
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	科目編號	科目名稱	每週學時	學分
ENGL211	英語溝通技巧 I	3	3	ENGL212	英語溝通技巧 II	3	3
MAND211 / 普通話 III 或日語 III 或葡語 III*		3	3	MAND212 / 普通話 IV 或日語 IV 或葡語 IV*		3	3
JAPN211 /				JAPN212 /			
PORT211				PORT212			
MGMT211	娛樂及休閒管理	3	3	HMG215	葡萄酒研究	2	2
MGMT212	財務管理	3	3	INFO211	旅遊及酒店業資訊管理系統	3	3
MKTG211	旅遊及酒店業市場學	3	3	MATH211	統計學	3	3
TSMT211	旅行社經營管理	3	3	SOCI211	旅遊社會文化研究	3	3
TSMT212	客運管理	3	3	TSMT213	旅遊服務管理	3	3
總學時 / 總學分 21 21				總學時 / 總學分 20 20			
第五學年				第六學年			
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	科目編號	科目名稱	為期	學分
MAND311 / 普通話 V 或日語 V 或葡語 V*		3	3	INSH311	實習**	6 個月	—
JAPN311 /							
PORT311							
LLAW311	旅遊及酒店業法規	3	3				
MGMT311	活動項目管理	3	3				
MGMT312	人力資源管理	3	3				
TSMT311	旅遊規劃與發展	3	3				
TSMT312	奇趣旅遊	3	3				
TSMT313	旅遊景點的開發與管理	3	3				
總學時 / 總學分 21 21							

畢業學分: 104

* 學生於三年內必須選修其中一科目。

** 學生必須取得合格成績。

旅遊企業管理學士學位

第四學年 (補充課程)				第五學年			
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	科目編號	科目名稱	每週學時	學分
MATH411	服務業數量分析方法	3	3	ECON411	旅遊經濟學	3	3
MGMT411	市場調查方法	3	3	MGMT414	旅遊產品管理	3	3
MGMT412	服務質量管理	3	3	MGMT415	策略管理學	3	3
MGMT413	人力資源專題研究	3	3	MGMT416	旅遊及酒店業專題研究	3	3
MKTG411	消費者行為學	3	3	MKTG412	市場管理學	3	3
總學時 / 總學分 15 15				總學時 / 總學分 15 15			

畢業學分: 30

附註: 1. 每學期科目按需要將作出相互交替。
2. 科目內容每年按需要將作出適當修改。

文化遺產管理高等專科學位

第一學期					第二學期				
第一學年					第二學年				
科目編號	科目名稱	每週學時	學分		科目編號	科目名稱	每週學時	學分	
ENGL111	英語 - 中級 I	3	3		ENGL112	英語 - 中級 II	3	3	
MAND111 / JAPN111 / PORT111	普通話 I 或日語 I 或葡語 I*	3	3		MAND112 / JAPN112 / PORT112	普通話 II 或日語 II 或葡語 II*	3	3	
ACCT111	會計學 I	3	3		ACCT112	會計學 II	3	3	
INFO111	電腦應用 I	3	3		INFO112	電腦應用 II	3	3	
MATH111	商業數學	3	3		ECON111	經濟學	3	3	
MGMT111	旅遊及酒店業概論	3	3		MGMT113	組織行為學	3	3	
MGMT112	管理學原理	3	3		TSMT111	旅遊景點	3	3	
PTCM117	實踐課 I**	—	—		PTCM118	實踐課 II**	—	—	
總學時 / 總學分				21 / 21	總學時 / 總學分				21 / 21
第三學年					第四學年				
科目編號	科目名稱	每週學時	學分		科目編號	科目名稱	每週學時	學分	為期
ENGL211	英語溝通技巧 I	3	3		ENGL212	英語溝通技巧 II	3	3	
MAND211 / JAPN211 / PORT211	普通話 III 或日語 III 或葡語 III*	3	3		MAND212 / JAPN212 / PORT212	普通話 IV 或日語 IV 或葡語 IV*	3	3	
HERT211	文化遺產管理概論	3	3		HERT212	文化遺產淺釋	3	3	
HERT213	文物保護概論	3	3		HERT214	遊客管理	2	2	
MGMT211	娛樂及休閒管理	3	3		INFO211	旅遊及酒店業資訊管理系統	3	3	
MGMT212	財務管理	3	3		MATH211	統計學	3	3	
MKTG212	文化、藝術與遺產資源市場學	3	3		SOCI211	旅遊社會文化研究	3	3	
總學時 / 總學分				21 / 21	總學時 / 總學分				20 / 20
MAND311 / JAPN311 / PORT311	普通話 V 或日語 V 或葡語 V*	3	3		INSH311	實習**			6個月
HERT311	文化旅遊	3	3						
HERT312	文化遺產優秀管理模式	3	3						
LLAW311	旅遊及酒店業法規	3	3						
MGMT313	文化遺產組織之人力資源管理	3	3						
TSMT311	旅遊規劃與發展	3	3						
TSMT312	奇趣旅遊	3	3						
總學時 / 總學分				21 / 21					

畢業學分: 104

* 學生於三年內必須選修其中一科目。

** 學生必須取得合格成績。

文化遺產管理學士學位

第四學年 (補充課程)				
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	
HERT411	博物館管理	3	3	
HERT412	無形文化遺產	3	3	
MATH411	服務業數量分析方法	3	3	
MGMT411	市場調查方法	3	3	
MGMT412	服務質量管理	3	3	
總學時 / 總學分				15 / 15

畢業學分: 30

- 附註:
1. 每學期科目按需要將作出相互交替。
 2. 科目內容每年按需要將作出適當修改。

酒店管理高等專科學位

第一學期				第二學期			
第一學年				第二學年			
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	科目編號	科目名稱	每週學時	學分
ENGL111	英語 - 中級 I	3	3	ENGL111	英語 - 中級 II	3	3
MAND111 / JAPN111 / PORT111	普通話 I 或日語 I 或葡語 I*	3	3	MAND112 / JAPN112 / PORT112	普通話 II 或日語 II 或葡語 II*	3	3
ACCT111	會計學 I	3	3	ACCT112	會計學 II	3	3
INFO111	電腦應用 I	3	3	INFO112	電腦應用 II	3	3
MATH111	商業數學	3	3	ECON111	經濟學	3	3
MGMT111	旅遊及酒店業概論	3	3	MGMT113	組織行為學	3	3
MGMT112	管理學原理	3	3	TSMT111	旅遊景點	3	3
PTCM112	實踐課 I**	—	—	PTCM112	實踐課 II**	—	—
總學時 / 總學分 21 21				總學時 / 總學分 21 21			
第二學年				第三學年			
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	科目編號	科目名稱	每週學時	學分
ENGL211	英語溝通技巧 I	3	3	ENGL212	英語溝通技巧 II	3	3
MAND211 / JAPN211 / PORT211	普通話 III 或日語 III 或葡語 III*	3	3	MAND212 / JAPN212 / PORT212	普通話 IV 或日語 IV 或葡語 IV*	3	3
HMG211	餐飲概論	3	3	HMG212	餐飲管理	3	3
HMG213	俱樂部管理	3	3	HMG215	葡萄酒研究	2	2
HMG214	房務管理	3	3	INFO211	旅遊及酒店業資訊管理系統	3	3
MGMT212	財務管理	3	3	MATH211	統計學	3	3
MKTG211	旅遊及酒店業市場學	3	3	SOCI211	旅遊社會文化研究	3	3
總學時 / 總學分 21 21				總學時 / 總學分 20 20			
第三學年				第四學年 (補充課程)			
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	科目編號	科目名稱	每週學時	學分
MAND311 / JAPN311 / PORT311	普通話 V 或日語 V 或葡語 V*	3	3	INSH311	實習**	6個月	—
HMG311	酒店運作	3	3				
HMG312	設備及財產管理	3	3				
HMG313	餐飲成本控制	3	3				
LLAW311	旅遊及酒店業法規	3	3				
MGMT311	活動項目管理	3	3				
MGMT312	人力資源管理	3	3				
總學時 / 總學分 21 21				總學時 / 總學分 15 15			

畢業學分: 104

* 學生於三年內必須選修其中一科目。

** 學生必須取得合格成績。

酒店管理學士學位

第四學年 (補充課程)				第四學年 (補充課程)			
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	科目編號	科目名稱	每週學時	學分
MATH411	服務業數量分析方法	3	3	ECON411	旅遊經濟學	3	3
MKTG411	消費者行為學	3	3	MKTG412	市場管理學	3	3
MGMT411	市場調查方法	3	3	MGMT414	旅遊產品管理	3	3
MGMT412	服務質量管理	3	3	MGMT415	策略管理學	3	3
MGMT413	人力資源專題研究	3	3	MGMT416	旅遊及酒店業專題研究	3	3
總學時 / 總學分 15 15				總學時 / 總學分 15 15			

畢業學分: 30

附註: 1. 每學期科目按需要將作出相互交替。

2. 科目內容每年按需要將作出適當修改。

旅遊會展及節目管理高等專科學位

第一學期				第二學期			
第一學年				第二學年			
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	科目編號	科目名稱	每週學時	學分
ENGL111	英語 - 中級 I	3	3	ENGL111	英語 - 中級 II	3	3
MAND111 /	普通話 I 或日語 I 或葡語 I*	3	3	MAND112 /	普通話 II 或日語 II 或葡語 II*	3	3
JAPN111 /				JAPN112 /			
PORT111				PORT112			
ACCT111	會計學 I	3	3	ACCT112	會計學 II	3	3
INFO111	電腦應用 I	3	3	INFO112	電腦應用 II	3	3
MATH111	商業數學	3	3	ECON111	經濟學	3	3
MGMT111	旅遊及酒店業概論	3	3	MGMT113	組織行為學	3	3
MGMT112	管理學原理	3	3	TSMT111	旅遊景點	3	3
PTCM115	實踐課 I**	—	—	PTCM116	實踐課 II**	—	—
總學時 / 總學分 21 21				總學時 / 總學分 21 21			
第二學年				第三學年			
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	科目編號	科目名稱	每週學時	學分
ENGL211	英語溝通技巧 I	3	3	ENGL212	英語溝通技巧 II	3	3
MAND211 /	普通話 III 或日語 III 或葡語 III *	3	3	MAND212 /	普通話 IV 或日語 IV 或葡語 IV *	3	3
JAPN211 /				JAPN212 /			
PORT211				PORT212			
HMG211	餐飲概論	3	3	HMG216	會展宴會管理	3	3
HMG213	俱樂部管理	3	3	HMG215	葡萄酒研究	2	2
MGMT212	財務管理	3	3	INFO211	旅遊及酒店業資訊管理系統	3	3
MICE211	會展業概論	3	3	MATH211	統計學	3	3
MICE212	會展計劃與協調	3	3	SOCI212	會展管理社會文化研究	3	3
總學時 / 總學分 21 21				總學時 / 總學分 20 20			
第三學年				第四學年 (補充課程)			
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	科目編號	科目名稱	每週學時	學分
MAND311 /	普通話 V 或日語 V 或葡語 V *	3	3	INSH311	實習 **	6 個月	—
JAPN311 /							
PORT311							
HMG311	酒店運作	3	3				
HMG312	設備及財產管理	3	3				
LLAW311	旅遊及酒店業法規	3	3				
MGMT312	人力資源管理	3	3				
MICE311	會展管理：籌辦盛事	3	3				
MKTG311	會展業市場學	3	3				
總學時 / 總學分 21 21				總學時 / 總學分 15 15			

畢業學分: 104

* 學生於三年內必須選修其中一科目。

** 學生必須取得合格成績。

旅遊會展及節目管理學士學位

第四學年 (補充課程)				第四學年 (補充課程)			
科目編號	科目名稱	每週學時	學分	科目編號	科目名稱	每週學時	學分
MATH411	服務業數量分析方法	3	3	MGMT417	公共關係	3	3
MGMT411	市場調查方法	3	3	MGMT418	會展管理專題研究	3	3
MGMT412	服務質量管理	3	3	MICE411	會展危機管理	3	3
MGMT413	人力資源專題研究	3	3	MICE412	體育項目管理	3	3
MKTG411	消費者行為學	3	3	MICE413	節慶與盛會	3	3
總學時 / 總學分 15 15				總學時 / 總學分 15 15			

畢業學分: 30

附註: 1. 每學期科目按需要將作出相互交替。
2. 科目內容每年按需要將作出適當修改。

旅遊學院透過以下途徑與業界及社會保持緊密聯繫：

1. 旅業體驗計劃
2. 實習計劃
3. 業界代表參與學院之培訓活動協調委員會
4. 業界管理人員擔任兼職導師及客席主講嘉賓

旅業體驗計劃於2002/03學年推出，透過該計劃，讓學生有機會在真實環境中學習，從而培訓他們成為業界的未來專業人才。該計劃獲得業界機構支持，並提供體驗學習名額予旅遊學院的學生。

旅業體驗計劃及實踐課是培訓學生成為專才的基礎課程。此外，三年級學生還需到相關行業接受為期六個月的專業實習，使理論與實踐相結合。旅遊學院一直深信最有效的求知方法是從實踐中學習，學院也獲得業界的大力支持，使目標得以實現。

培訓活動協調委員會的業界代表對學院的學位課程及短期職業培訓課程提供寶貴意見。

學院除了邀請業界管理人員兼職任教一些專業學科：如客運管理、娛樂及休閒管理、旅遊及酒店業法規、設備及財產管理和實踐課外，於2005/06學年，還邀請了政府及業界專業人士主持以下研討會：

- 廉政公署於2005年9月於本學院舉辦「打擊立法會選舉貪污舞弊」講座。
- 威尼斯人（澳門）股份有限公司高級營運主任 Frank McFadden 先生於2005年10月19日應邀為一年級旅遊管理系學生所修的旅業體驗計劃的介紹會上作演講。
- 法務局於2005年11月派員到本學院舉辦澳門法律專題講座。
- 黑沙灣衛生中心主任李平穩醫生於2005年11月到本學院為教職員及學生講解禽流感及其預防措施。
- 威尼斯人澳門股份有限公司之會議及展覽部副總裁 Wolfram Diener 先生於2005年12月與學生及教職員分享了會展業經驗。
- 旅遊學院於2006年1月為 Amadeus Hong Kong Limited 提供培訓設施，讓他們進行 Amadeus 系統培訓。
- 體育發展局於2006年2月主持「如何於澳門組織體育活動」的講座。
- 假日酒店房務部經理劉貽鳳小姐和 Kirby 顧問公司主席 Robert Kirby 先生分別於2006年2月及3月應邀為本學院四年級學生作演講。
- 美國友邦保險有限公司於2006年3月到本學院舉辦就業講座。
- 澳門美高梅金殿的人力資源總監黃麗萍小姐於2006年3月30日應邀為本學院酒店管理和旅遊管理系的學生講述該公司將來在澳門的發展。
- 美國領事館職員 Shawn Baxter 先生及 Jane Lee 小姐於2006年3月到本學院講解辦理學生及旅遊簽證事項。
- 澳門美高梅金殿人力資源總監黃麗萍小姐於2006年3月對「美高梅金殿及澳門將來」發表演說。
- 萬豪酒店國際組織的亞太區副總裁 Bernadette Dennis 小姐於2006年4月28日應邀向酒店管理系一年級學生作一個關於推廣一個多元化國際連鎖經營的挑戰。
- 永利渡假村（澳門）股份有限公司總裁簡博賢於2006年5月9日應邀進行關於領導才能和組織文化的演講。
- 永利渡假村（澳門）股份有限公司的餐飲經理白啟東先生於2006年5月19日應邀向酒店管理系二年級學生演講關於餐飲業的藝術。
- 永利渡假村（澳門）股份有限公司人力資源行政總監余婉瑩小姐和招聘經理高敏怡小姐於2006年5月25日應邀為本學院四年級之學生作一個關於就業機會的演講。

旅業及酒店業學校

旅業及酒店業學校繼續就本澳的社會及經濟發展，制定及開展相關的培訓活動，尤其對在職或有意投身業界之人士的培訓，更為積極。在 2005/06 學年，共提供了 4 個文憑課程及 153 個短期課程，接受了 546 名專業人員職業技能認可基準的評核申請及在本地的學校舉辦了 33 個認識澳門旅遊業工作坊。另外，還在澳門旅遊博彩技術培訓中心開辦超過 76 個與酒店業相關的課程。

旅業及酒店業學校在不同範疇為 11,066 名學員提供了培訓及考核，此外，旅業及酒店業學校在 2005/06 年內更獲社會保障基金資助部份課程各三名學額，讓失業人士可報讀課程，以增強在社會的工作競爭力。同年，亦加盟成為教育暨青年局屬下「終身學習獎勵計劃」的聯網機構。

會展及旅遊、酒店專業證書及文憑課程

為提供在職人士或有志投身旅遊酒店業人士一個良好自我裝備及提升技能的機會，旅業及酒店業學校於 2003/04 學年開始舉辦兩項證書及文憑課程（會展及旅遊運作證書課程、酒店運作證書課程、會展及旅遊管理文憑課程及酒店管理文憑課程）。而業界人士報讀的數字也有上升的趨勢。

西餐烹飪技巧、西餅及麵包文憑課程

2005 年初開始舉辦的西餐烹飪技巧、西餅及麵包文憑課程是為有志投身餐飲業的人士開設。完成課程後，學員擁有專業的能力及資格成為高級廚師或被提升到較高的職位。因此，有不少業內人士報讀。

課程的內容包括：食物衛生基礎課程、營養學、工業衛生與安全、烹飪技巧的理論及實務、西餅及麵包的理論及實務和實習等。學院也安排了著名的廚師、營養師及勞工局的代表就他們的專業領域講課。

澳門職業技能認可基準

澳門職業技能認可基準是澳門旅遊業界與旅遊學院共同努力，以提升澳門旅遊業人力資源的素質的一項證書制度的技能認可基準。此基準獲得歐盟的支持，於 2001 年推出。直到現時為止，已開辦了不同的工種：房務員、西餐侍應生、前堂服務員、旅行社代理、西廚助理廚師、客務關係主任、前堂代辦及行李員、調酒員、中菜侍應生、中式烹調師（港澳粵菜）－初級、中式烹調師（港澳粵菜）－中級、中式烹調師（港澳點心）－初級及中式烹調師（港澳點心）－中級。

除了基層專業人員的技能認證外，在職業技能認可基準內，還涵蓋其他內容，包括培訓員、評核員及培訓中心等。詳細資料可瀏覽以下網址：<http://www.ift.edu.mo/mors/chi/index.htm>。

澳門職業技能認可基準在成立以來，一直為業界人士提供培訓及考核，已有不少基層的專業人員、培訓員、評核員及培訓中心成功取得基準的認可資格。有關資料，可參考以下圖表：

工種	基層專業人員	培訓員	評核員	培訓中心
房務員	591	77	60	18
西餐侍應生	309	50	44	12
前堂服務員	205	41	25	11
旅行社代理	25	19	1	11
西廚助理廚師	53	10	3	7
客務關係主任	82	31	15	12
前堂代辦及行李員	38	8	4	5
調酒員	59	3	1	2
中菜侍應生	35	24	0	0
中式烹調師（港澳粵菜）－初級	21	0	0	0
中式烹調師（港澳粵菜）－中級	19	0	0	0
中式烹調師（港澳點心）－初級	15	0	0	0
中式烹調師（港澳點心）－中級	2	0	0	0
總數	1,454	263	149	78

在 2005/06 年，旅業及酒店業學校開辦了不同領域的督導技巧課程，要成為認可的督導員，學員必須持有職業技能證書、成功完成督導技巧課程及有最少兩年相關的督導或管理經驗。到目前為止，共有八名學員成為認可的督導員。此外，今年也開辦了經理證書課程，要成為認可的經理的條件包括：學員需在一間具規模的機構擔任管理工作兩年或以上、成功完成由旅遊學院開辦的餐飲管理課程。

同時，旅業及酒店業學校繼續推出更多的工種基準，提供培訓及評核。現正為旅遊及酒店業保安員制定相關技能基準。

與教育暨青年局的合作的三年制旅遊技術課程

旅業及酒店業學校與教育暨青年局已第八年合辦旅遊技術課程。該課程一向深受年輕一代的歡迎，這個三年制的旅遊及酒店相關課程是為澳門中學生提供的。課程內容包括酒店業、飲食業、以及境內及境外旅遊的專業技能。同時，學生在完成課程後，可取得等同高中教育的學歷。2005/06 學年的學生人數為 60 人。

澳門旅遊博彩技術培訓中心

為配合本澳旅遊博彩業的發展，澳門特區政府在 2003 年年初，決定成立一所由澳門理工學院及旅遊學院共同管理的職業培訓中心－澳門旅遊博彩技術培訓中心。

中心的宗旨是為配合澳門特別行政區政府實施促進本地區形成以旅遊博彩業為龍頭，以服務業為主體，其他行業協調發展的社會經濟發展戰略；為有志從事旅遊博彩業的人士提供具體靈活的優質培訓課程，使其能順利就業，並提升該行業從業人員的素質，促進本地人力資源優化。旅遊學院負責培訓的範疇包括餐飲、房務、前堂、烹飪及顧客服務等。

旅業及酒店業學校於 2005/06 年期間，提供有關顧客服務課程、酒店操作以及酒店應用英語及普通話等課程，共 2,528 名學員修讀。大部分學生都能達到學院及業界所定的技能標準。除了獲頒予由澳門旅遊博彩技術培訓中心的修業證書外，亦取得澳門職業技能認可基準 MORS 證書。

旅業及酒店業學校除了提供常規課程以外，亦配合澳門旅遊業的需要，推出一系列有關酒店及顧客服務等多元化的特定培訓課程予有關機構，包括摩卡角子娛樂場、金沙娛樂場、永利渡假村、凱悅酒店、澳門酒店協會、中葡職業技術學校、英皇娛樂場、京澳酒店、皇家金堡酒店、中旅酒店管理集團及Orbits角子老虎機娛樂場等。

除了上述課程，澳門旅遊博彩技術培訓中心亦提供有關莊荷技巧及資訊科技的課程。在2005/06年，共有 8,283 名學員參加培訓中心開辦的課程。

境內旅遊課程

導遊及文化導遊

旅業及酒店業學校除舉辦常規的中、英語導遊課程外，因應其他國籍訪澳旅客數量的增加，在2005年亦開始舉辦泰語、韓語及日語的導遊課程。

在2005年9月和2006年4月，旅業及酒店業學校曾開辦多個導遊更新知識研討會。主要講題包括澳門資料及景點更新、文化遺產概要等。

隨著澳門於2005年成功申報成為世界遺產，旅業及酒店業學校亦開辦文化導遊課程，讓持牌的導遊報讀，以強化他們這方面的知識。課程內容包括：澳門歷史背景、澳門歷史文化研究概況、澳門文物保護的歷史、現狀與法例、世界遺產的由來、分類與評定標準、澳門申報世遺的過程、澳門歷史城區的形成和發展、澳門歷史城區的普世價值及澳門主要文物建築的歷史故事和建築藝術等。現已有85名持牌導遊成功完成課程。

澳門文化遺產概要

為了讓業界的員工及大眾均對澳門的文化遺產有更深的認識，旅業及酒店業學校於2005/06學年開辦了多個澳門文化遺產概要課程，旨在加深學員對澳門歷史城區及本澳其他地區主要文化遺產的認識。課程內容包括澳門歷史背景、世界遺產概況、澳門申報世遺成功、澳門歷史城區的形成和發展、澳門歷史城區主要文物建築介紹、澳門其他地區主要文化遺產介紹等。有多於400名學員參加。當中中旅酒店管理集團及葡京酒店更要求學院為其員工特設開辦此課程。而課程亦得到街坊總會的大力支持。

境外旅遊

國際航空運輸協會IATA/UFTAA國際旅遊業基礎課程於2005年9月至2006年2月期間舉辦。此外，旅業及酒店業學校也開辦了旅行社入門及旅行社督導技巧課程，以培訓更多專業人材投身業界及提升業內素質。

餐飲課程

餐飲業是澳門非常重要的旅遊產品，為了配合其發展，旅業及酒店業學校開辦了不同程度的課程。在餐飲領域內，除了文憑課程外，旅業及酒店業學校亦開辦了較短期的課程，無論擁有餐飲經驗與否，均可參加。

為了更能推動本地及以外地區的飲食交流，分別在2006年6月7月舉辦了川菜及魯菜的菜系演示。菜系演示是旅遊學院與中國烹飪協會的合作項目，來澳作演示的是川菜大師史正良及魯菜大師高炳義，兩人在國內均屬中國烹飪大師，國家職業技能鑑定專家，國內外享負盛名。每個菜系演示共四天，每天兩次，下午班為業界人士而設，黃昏班則讓公眾參與。兩次的演示共有428人參加。業界反映菜系演示有助他們與國內大師的交流。此外，本校亦邀請了著名的廚師為本地業界提供瑞士及佛得角美食的烹調示範。

旅業及酒店業學校提供了兩個晚間烹飪課程，分別為點心及中菜。目的是培訓經驗尚淺或全無經驗而對烹飪有興趣投身業界的人士。在完成課程及通過相關考核後，學員可獲得中式烹調師（港澳粵菜）—初級、中式烹調師（港澳粵菜）—中級、中式烹調師（港澳點心）—初級或中式烹調師（港澳點心）—中級等的證書，以認可學員的專業知識及技能。

調酒員培訓課程於2005年9月和2006年4月舉辦，大部份學員達到由旅遊學院和業界所定的標準，他們不僅獲得由旅業及酒店業學校頒發的證書，同時亦獲得澳門職業技能認可基準MORS證書。而本學年更首次開辦初級花式調酒課程，業界及公眾均反應熱烈。

透過教學餐廳與WSET的合作，學院致力成為地區的重要評酒培訓中心。在2006年3月，學院曾舉辦葡萄酒及烈酒基礎證書課程（Wine and Spirit Education Trust），獲得業界專業人士的正面回應。同時，也舉辦了法國干邑講座及試酒活動，得到業界的大力支持。

為了協助業界培訓更多臨時服務員，在2005/06學年曾多次開辦餐飲業中、西宴會服務基礎速成班，已有106名學員完成課程而部分學員已為業界所吸納。

一如往年，旅業及酒店業學校與澳門衛生局合辦一系列的食物衛生基礎課程，增強學員的基礎衛生知識。

另外，旅業及酒店業學校在2006年8月開辦了宴會項目管理，反應十分理想。

酒店相關課程

旅業及酒店業學校在2005/06年為超過100名有經驗之初階專業人士提供侍應生、房務、調酒、烹飪、顧客服務、前堂代辦/行李員、客務關係和前堂服務之密集式課程。大部份參與者於課程完成後，均能達到由澳門職業技能認可基準MORS所定的專業標準。

除了開辦基礎課程，旅業及酒店業學校也分別在餐飲服務、房務及前堂服務等領域開辦督導技巧的課程。亦為葡京酒店開辦特設的酒店督導技巧課程。另外，也開辦了餐飲管理證書課程，讓課程層面由基層伸展至管理層。

語言及溝通課程

除了夜間的常規語言及溝通課程外，旅業及酒店業學校亦為澳門保安部隊如出入境事務廳、治安警察局等部門舉辦多個特定的語言課程。課程內容包括禮貌語句、處理投訴程序、旅遊地點資料和人際關係技巧。於本年已有超過 150 位公職人員曾參與以上課程。另外，亦為業界如英皇娛樂酒店管理有限公司、凱悅酒店、葡京酒店、漁人碼頭、澳門航空、威尼斯人澳門股份有限公司、澳門的士聯誼會等開辦相關的語言課程，包括：英語、普通話及粵語。

在2005/06學年，推出了服務業英語證書課程。課程共182小時，彈性的課程編排，讓學員可根據自己的需要靈活選擇適合的上課時間。

其他課程

為了令課程更多元化及更能切合業界的需求，旅業及酒店業學校推出了嶄新的課程如：美療管理課程、專業零售課程及會展中層管理運作課程等。反應熱烈。

中學旅遊課程

中學旅遊課程於 1999/00 學年開辦，其宗旨是推動各中學加設旅遊課程。課程內容在 2001/02 學年度重組後，由 6 個單元所組成。學生藉此機會可認識業界人士，從而了解更多旅遊方面的實際運作及就業前景。課程包括參與一些學習交流團以認識更多有關文化遺產的知識，參觀酒店及增強人際溝通方面的技能。這個課程於今年內已有約 150 名學員參加。

認識澳門旅遊業工作坊

旅業及酒店業學校於 1998/99 學年度開始向全澳中學生推行「認識澳門旅遊業」工作坊。這項活動分為兩部分：第一部分是工作坊，通過簡短的演說及一系列的遊戲，向學生介紹澳門的旅遊業及旅遊產品。第二部分是學生校際設計比賽，讓學生發揮個人的創意潛能。本年度的比賽主題是「澳門歷史建築背後的故事連環圖設計比賽」。是次活動的參賽作品多達 230 份。此外，旅業及酒店業學校更為本澳小學生舉辦相似的活動，主題為「澳門世遺，文化之都書簽設計比賽」，約 3,500 名學生參與是次活動而收到的作品更超過 360 份。