

礼待与旅游管理 学院





QS 全球顶尖1%
2024年QS世界大学排名

亚洲顶尖 私立大学之一

UCSI大学在2024年QS世界大学排名中脱颖而出，成为亚洲排名最高的私立大学之一。UCSI以全球300强排名，名列世界顶尖1%大学。同时UCSI也是全球唯一获颁“2023年QS进步表彰奖”的大学，该奖项旨在表彰年度平均排名跃进最大的大学。

UCSI学科里程碑

2023年 QS世界大学 学科排名	#21 表演艺术	#34 礼待与休闲管理	TOP 150 石油工程	TOP 200 艺术与设计	TOP 200 商业与管理
	TOP 300 药剂与药理	TOP 330 社会科学与管理	TOP 400 化学工程	TOP 600 医学	

#1
马来西亚
顶尖私立大学：
毕业生
就业率与成果

**马来西亚顶尖私立大学
毕业生就业率**
2021-2022年马来西亚高教部毕业生就业率调查

**马来西亚顶尖私立大学
就业成果**
2024年QS世界大学排名

**4名入选福布斯亚洲
30位30岁以下精英榜**

**2名入选PRESTIGE
40位40岁以下精英榜**



马来西亚唯一及第一所获联合国大学双重认可为专业区域中心(RCE)的私立大学：古晋RCE | 大吉隆坡RCE

马来西亚高教部2022年毕业生就业率调查
-UCSI所有课程获 **100% 就业率**

逾4,600
全球企业伙伴为我们的学生
提供实习机会

企业实习伙伴
有意聘雇
UCSI实习生 **98%**

UCSI学生社区中
30%是来自全球
120个国家
的国际生

20名UCSI学者
是马来西亚科学院(ASM)院士或获评为
斯坦福大学全球顶尖2%研究学者

>63% UCSI学术人员拥有博士资格
另15%正修读博士学位

领先 马来西亚私立高等教育界,开办水产科学、生物科技、
食品科学、音乐和营养学课程。



位于吉隆坡的UCSI教育城市构思图

赋权创变者

UCSI大学是亚洲顶尖私立大学之一。在2024年QS世界大学排名中，UCSI名列全球300强，被列为世界顶尖1%大学，更在纽约举办的2023年QS教育数据峰会上，成为唯一获颁QS进步表彰奖(授予年度平均排名提高最多大学)的大学。过去十年，UCSI大学的稳步提升，让全球印象深刻。

我们培育创变者。四名UCSI毕业生入选福布斯亚洲30位30岁以下杰出青年。从社会企业家精神到具影响力的视觉叙事者，他们激发了人们的热诚，赢得了世界的尊重。此外，另有两名校友凭借对马来西亚音乐产业的贡献而获入选PRESTIGE 40位40岁以下精英榜。不仅如此，许多企业家、科学家、媒体人士和高成就人士，正不断壮大我们的杰出校友网络！

研究和学术追求是UCSI基因的重要部分。大学配备了最先进的实验室，在工程、医学、制药和生物技术方面采用了最新颖的工业4.0技术。学生除了能向各自学科的前沿学者学习，也在UCSI与全球最富盛名大学的合作中受益，拥有宝贵机会进行学术交流。

自2014年以来，UCSI优秀生每年都被哈佛大学、伦敦帝国理工学院、芝加哥大学、清华大学、昆士兰大学和英国哥伦比亚大学等大学选中，前往参与推进高影响力研究项目。这让UCSI学生在内分泌学、纳米技术、药理学和材料科学等关键领域，与世界精英一起工作。

毕业生就业能力是UCSI的另一闪亮名片。在马来西亚高等教育部的2022年毕业生就业能力调查中，UCSI毕业生就业能力得分为100%。UCSI的校企网络拥有逾4,600家企业伙伴，其中包括许多世界上最好的公司，如埃森哲、联昌国际、德勤、DHL、安永、惠普、汇丰、毕马威、马来西亚银行、雀巢、三星、斯伦贝谢、宝洁、马来西亚国家石油公司和普华永道等。充满活力的学习设置不仅促进了实习安排、联合研究机会、技术转让，当然还包括理想的工作机会。

凭借这些独特优势，UCSI大学为来自世界各地的学生提供了极少其他教育机构能给予的优质教育和学习体验，并开创改变游戏规则的结果。

礼待与旅游管理学院

UCSI大学礼待与旅游管理学院是亚太地区最具前瞻性的学府之一，在卓越性、多样性、相关性和行业拓展方面脱颖而出。本学院将酒店、旅游、休闲、旅行、烹饪艺术、娱乐和活动等专业领域的探索和乐趣融为一体，致力通过所提供课程，为全球发展最快的行业之一，打造最专业及最高知识质量的人力资本。

我们在所提供的各个课程中通过体验式学习、协作式学习、发现式学习等方法，培育学生的团队合作，领导和服务礼仪。课程以培养具正确分析和决策技能人才为目标，为与全球顶级行业参与者合作的结构化实习项目做好准备，并为未来的高级管理和行政职位准备就绪。

UCSI大学目前与世界领先的瑞士酒店管理学院HTMi合作。通过这一战略合作伙伴关系，为UCSI学生提供了两全其美的实惠跨国教育机会，并在HTMi瑞士全球网络的职业网络服务、流动性和实习机会中占有职业优势。



另外，两高校也在此伙伴关系下，开办双学位课程：礼待行政学士、礼待管理（荣誉）文学士、活动策划与旅游管理（荣誉）文学士。

在UCSI学习 礼待与旅游管理 的四大理由

世界排名前34酒店和休闲管理学院
(2023年QS世界大学学科排名)

100%毕业生就业率
(2022年马来西亚高教部调查报告)

强大校企合作和关联性

卓越教育设施



著名学者

向各学科领域推动前沿知识拓展的知名教授和学者学习；
与他们一起工作，接受他们的指导，并从他们丰富的经验中受益。

吉隆坡校区



DR HANAFI BIN HAMZAH 副教授
院长

哲学博士 (食品管理)
工商管理硕士 (旅游与礼待管理)
旅游策划与发展 (荣誉) 工商管理学士
SKM-3级 (客房管理运营)



MOHAMAD FADZLY BIN CHE OMAR 助理教授
实践 (Praxis)、行业和社区参与 (PICE)主任

烹饪硕士
食品服务管理理学士
厨师文凭



SH. MARIA SAHILA BINTI SYED ALI HASSAN
系主任 (礼待与烹饪艺术)

酒店管理硕士
厨师文凭
SKM - 糕点和面包店管理文凭
技术职业导师文凭(VTO)
SKM-2级和3级 (糕点师)



NURSYAFIQAH BINTI RAMLI 助理教授
研究和研究生课程主任

烹饪学硕士
烹饪艺术管理学士
烹饪艺术文凭



RIZA MUNIRA BINTI SHAMSUDIN
酒店与礼待课程主任

国际商务硕士
酒店管理学士
国际酒店、餐饮与管理文凭

古晋校区



CHRISTOPHER WAN SAGENG 助理教授
院长

理学硕士 (学习科学)
酒店与旅游管理 (荣誉) 学士



DR SHERRYMINA ANAK KICHIN
实践 (Praxis)、行业和社区参与 (PICE)主任

工商管理博士
企业管理硕士
旅游管理商学士



MUHAMMAD FIKRI BIN UMADI
系主任 (礼待与烹饪艺术)

企业管理硕士
烹饪艺术 (荣誉) 学士
烹饪艺术文凭



TING HUI BUN
系主任 (旅游与休闲)

企业管理硕士
旅游管理荣誉工商管理学士



DR IDA ANAK INGKO 助理教授
研究生课程主任

工商管理博士
工商管理硕士
旅游管理 (荣誉) 文士



DR MARK EDMUND KASA 助理教授
研究主任

人力资源发展哲学博士
人力资源发展理学硕士
工商管理学士
心理学荣誉学士
酒店及餐饮管理文凭

基础课程

UCSI大学礼待与旅游管理专业基础课程，是通往全球旅游业职场的通关密码。我们对学习体验的重视和关注，从你踏入校门的第一天开始；当你通过课程理解行业基本运营和支撑其运作的基本假设，你的成功将指日可待。

我们的学术人员皆是备受业界敬仰的行业专家、实践者和思想家，你将从他们身上学习到丰富的实战经验，并在与他们一起工作的过程中充裕你的知识库。从前台到厨房培训，再到酒店宴会厅，你将了解并掌握

满足行业高标准所需的一切技能与知识。

课程所赋予的技能和心态，让你能自信把握世界各地向你打开的职场大门。课程中额外的专业模块将为你无缝衔接学士学位深造和光明职业生涯。

这就是你的成功起点！

始于专注 · 保持领先

UCSI的专业基础课程帮助学习者更高效掌握所选择学习领域，同时涵盖标准基础课程的整体范围。除了为学习者在攻读学位过程中提供巨大帮助，UCSI预科课程更让你提早了解业界的人才期望。

必修科

- 批判性思维技能
- 基础电脑学
- 学术写作
- 积极心理学

+

吉隆坡校区

选修科 (选修科选择，请咨询系主任。)

- 语言与沟通学导论
- 基本办公应用
- 人际沟通
- 专业操守基础
- 商业导论
- 会计导论
- 市场营销导论
- 经济学导论
- 微积分导论
- 概率论和统计学
- 公民研究
- 酒店及旅游业概论
- 活动管理
- 烹饪艺术概论
- 网站开发
- 编程基础
- 物流和供应链管理概论
- 法律导论
- 数学基础
- 电脑图形学基础
- 设计基础
- 分析图
- 结构介绍
- 建筑环境导论
- 智能学习技术
- 媒体素养



文科基础课程英语要求

符合以下条件者，可豁免SE004初级英文课程和SE005英文基础课程- 独中统考: A2; 马来西亚大学英语测试MUET: 2级; 托福: 30-31; 雅思: 4.0; O-水平/IGCSE/SPM1119英语: C等; 欧洲共同语言参考标准(CEFR): B1等(至少2技能获B1); 剑桥英语资格考试: 140; 剑桥雅思:140; PTE学术英语考试: 36。其他同等资格可视情况豁免。

SPM英语成绩低于B+或低于上述要求者，必须在基础学年参加SE005英文基础课程前，参加SE004初级英文课程。

+

学士学位

- 礼待行政学士
- 活动策划与旅游管理 (荣誉) 文学士
- 礼待管理 (荣誉) 文学士
- 烹饪管理 (荣誉) 文学士
- 其他相关学士课程

基础课程

必修科

- 会计实务
- 经济原理
- 商业导论
- 市场营销基础
- 学术写作
- 办公应用
- 数据库基础
- 概率论和统计学
- 网站开发
- 电脑研究
- 定量方法

+

古晋校区

选修科 (择其三)

- 智能学习技术
- 物流和供应链管理概论
- 媒体素养
- 公民研究
- 活动管理
- 酒店及旅游业概论

↓

学士学位

- 礼待行政学士
- 活动策划与旅游管理 (荣誉) 文学士
- 礼待管理 (荣誉) 文学士
- 烹饪管理 (荣誉) 文学士
- 其他相关学士课程

文科基础课程英语要求

符合以下条件者，可豁免SE004初级英文课程和SE005英文基础课程- 独中统考: A2; 马来西亚大学英语测试MUET: 2级; 托福: 30-31; 雅思: 4.0; O-水平/IGCSE/SPM1119英语: C等; 欧洲共同语言参考标准(CEFR): B1等(至少2技能获B1); 剑桥英语资格考试: 140; 剑桥领思:140; PTE学术英语考试: 36。其他同等资格可视情况豁免。

SPM英语成绩低于B+ 或低于上述要求者，必须在基础学年参加SE005英文基础课程前，参加SE004初级英文课程。



酒店管理文凭

(R2/811/4/0042)(12/2026)(MQA/FA1249)

吉隆坡校区

本课程涵盖酒店运营范畴的广泛领域，帮助学生自信驾驭广泛的核心功能，包括酒店的前台接待、客房运营和管理、宴会及活动管理、餐饮基础运营管理。通过学习本课程，将拓展学生的视野和机会，包括会议、奖励旅游、大会和展览（MICE）领域、生态旅游、创业、餐饮以及客房部。

*此课程在马来西亚高教部2022年毕业生就业力调查中，获100% 毕业生就业力评分。（来源：source: ge.mohe.gov.my/）

课程列表

第一年

- 烹饪概要
- 环境卫生、安全和个人卫生
- 礼待与旅游业客服
- 旅游和礼待业概论
- 餐饮服务
- 客房部运营和管理
- 礼待与旅游传播
- 前台部运营和管理
- 企业实习 1

第二年

- 糕点和烘焙
- 会计概论
- 管理学概论
- 餐饮管理
- 国际美食
- 电脑研究
- 市场营销基础
- 生态礼待
- 饮料研究
- 人力资源管理概论
- 跨文化研究
- 宴会和活动管理
- 酒店和旅游法
- 创业学
- 食品和饮料成本控制

第三年

- 企业实习 2

工作机会

前台经理 | 行政管家 | 餐厅经理 | 销售主管 | 培训主管 | 人力资源主管 | 采购主管 | 餐饮经理
| 餐饮顾问 | 咖啡师 | 企业家



酒店管理文凭

(R2/811/4/0173)(04/2024)(A 9778)

古晋校区

本课程涵盖酒店运营范畴的广泛领域，帮助学生自信驾驭广泛的核心功能，包括酒店的前台接待、客房运营和管理、宴会及活动管理、餐饮基础运营管理。通过学习本课程，将拓展学生的视野和机会，包括会议、奖励旅游、大会和展览（MICE）领域、生态旅游、创业、餐饮以及客房部。

*此课程在马来西亚高教部2022年毕业生就业力调查中，获100% 毕业生就业力评分。（来源：source: ge.mohe.gov.my/）

课程列表

第一年

- 烹饪概要
- 环境卫生、安全和个人卫生
- 礼待与旅游业客服
- 旅游和礼待业概论
- 餐饮服务
- 客房部运营和管理
- 礼待与旅游传播
- 前台部运营和管理
- 企业实习 1

第二年

- 糕点和烘焙
- 会计概论
- 管理学概论
- 餐饮管理
- 酒店和旅游法
- 电脑研究
- 市场营销基础
- 生态礼待
- 平面设计与摄影
- 人力资源管理概论
- 跨文化研究
- 宴会和活动管理
- 创业学
- 食品和饮料成本控制

第三年

- 企业实习 2

选修(择其一)

- 日语、德语、华语、韩语、法语

工作机会

前台经理 | 行政管家 | 餐厅经理 | 销售主管 | 培训主管 | 人力资源主管 | 采购主管 | 餐饮经理
| 餐饮顾问 | 咖啡师 | 企业家

烹饪艺术文凭

(R/811/4/0079)(08/2027)(MQA/FA1731)



吉隆坡校区

这门新颖的课程为学生提供了产业知识和技能精髓，为学生在餐饮和精致餐饮业开启前景无限的职业生涯做好准备。你将在质量要求至上的专业领域接受培训，以在食品制备方面确立标准。

*此课程在马来西亚高教部2022年毕业生就业力调查中，获100% 毕业生就业力评分。(来源: source: ge.mohe.gov.my/)

课程列表

第一年

- 烹饪概要
- 旅游和礼待业概论
- 环境卫生、安全和个人卫生
- 跨文化研究
- 餐饮服务
- 糕点和烘焙
- 礼待与旅游业客服
- 礼待与旅游传播
- 企业实习 1

第二年

- 亚洲传统美食
- 马来西亚美食
- 管理学概论
- 餐饮管理
- 食品服务行业营养学
- 冷盘 (Garde manager)
- 平面设计与摄影
- 食品和饮料成本控制
- 会计导论
- 酒店和旅游法
- 国际美食
- 人力资源管理概论
- 创业学
- 市场营销基础

第三年

- 企业实习 2

选修(择其一)

- 日语、德语、华语、韩语、法语

工作机会

行政总厨 | 副厨 | 厨房经理 | 餐饮服务顾问 | 美食作家/评论家 | 餐饮企业家 | 餐厅老板 | 私人厨师
| 名厨 | 烹饪讲师 | 研发主厨



烹饪艺术文凭

(R2/B11/4/0326)(08/2026)(MQA/FA0246)

古晋校区

这门新颖的课程为学生提供了产业知识和技能精髓，为学生在餐饮和精致餐饮业开启前景无限的职业生涯做好准备。你将在质量要求至上的专业领域接受培训，以在食品制备方面确立标准。

*此课程在马来西亚高教部2022年毕业生就业力调查中，获100% 毕业生就业力评分。（来源：source: ge.mohe.gov.my/）

课程列表

第一年

- 烹饪概要
- 旅游和礼待业概论
- 礼待与旅游传播
- 跨文化研究
- 餐饮服务
- 糕点和烘焙
- 礼待与旅游业客服
- 环境卫生、安全和个人卫生
- 企业实习 1

第二年

- 亚洲传统美食
- 马来西亚美食
- 管理学概论
- 餐饮管理
- 食品服务行业营养学
- 冷盘 (Garde manager)
- 平面设计与摄影
- 食品和饮料成本控制
- 会计导论
- 酒店和旅游法
- 国际美食
- 人力资源管理概论
- 创业学
- 市场营销基础

选修(择其一)

- 日语、德语、华语、韩语、法语

第三年

- 企业实习 2

工作机会

行政总厨 | 副厨 | 厨房经理 | 餐饮服务顾问 | 美食作家/评论家 | 餐饮企业家 | 餐厅老板 | 私人厨师
| 名厨 | 烹饪讲师 | 研发主厨

休闲管理文凭

(R2/812/4/0124)(02/2026)(MQA/FA0191)



古晋校区

这个为期两年的课程侧重于全面的休闲和度假业务，让学生紧贴休闲产业脉搏。本课程以其高度实践的教学方法脱颖而出，是你在旅游、市场营销、体育和俱乐部管理等快速扩展领域中，迈向充满挑战职业生涯的坚实垫脚石。

*此课程在马来西亚高教部2022年毕业生就业力调查中，获100% 毕业生就业力评分。（来源：source: ge.mohe.gov.my/）

课程列表

第一年

- 管理学概论
- 礼待与旅游传播
- 电脑研究
- 旅游运营
- 旅游和礼待业概论
- 休闲娱乐概论
- 学术写作
- 休闲和娱乐风险管理
- 市场营销基础
- 人力资源管理概论
- 体育和休闲管理原理
- 休闲营销
- 会计基础

第二年

- 活动管理
- 度假、水疗和保健
- 体育管理
- 游客吸引力管理
- 创业学
- 赌场、俱乐部和度假村管理
- 生态旅游
- 休闲设施管理
- 商务活动
- 跨文化研究
- 企业实习

选修(择其一)

- 日语、德语、华语、韩语、法语

工作机会

旅行社经理 | 旅行社经营者 | 邮轮经理 | 主题公园经理 | 旅游项目经理 | 娱乐经理 | 活动经理
| 活动组织者 | 会议中心经理 | 娱乐专员 | 宴会经理



活动管理文凭

(N/1015/4/0002)(08/2027)(MQA/PA15684)

古晋校区

这个为期两年的课程旨在为学生提供宝贵的知识和技能，以做好充分准备，在切合工业革命4.0和可持续发展目标的前提下，迎接复杂且要求严格的活动行业挑战。学生将学习如何开展和成功举办活动，课程着重于可持续活动管理和技术驱动力的运营。本课程涵盖了与沟通、创业精神、营销、财务、风险管理、活动技术、人力资源和商务活动管理相关的内容。

课程列表

第一年

- 管理学概论
- 旅游和礼待业概论
- 市场营销基础
- 活动设计和筹办
- 礼待和旅游传播
- 活动管理责任
- 活动行业基础
- 礼待和旅游业客服
- 文化、艺术和节日管理
- 人力资源管理概论
- 特殊兴趣旅游
- 活动技术
- 平面设计与摄影

第二年

- 活动整合营销传播
- 商务活动
- 活动风险管理
- 会计基础
- 跨文化研究
- 旅游目的地社区服务
- 创业学
- 活动场地管理
- 活动行业公关
- 企业实习

选修(择其一)

- 日语、德语、华语、韩语、法语

工作机会

活动主管 | 娱乐主管 | 会议销售主管 | 会议组织者 | 会议策划 | 人才管理 | 节日策划 | 婚礼策划
| 活动协调员 | 企业活动策划 | 场地经理 | 社交媒体活动协调员 | 营销或传播经理 | 企业家



礼待行政学士

(R/811/6/0226)(09/2024)(MQA/FA4814)

吉隆坡校区

课程时长为期3年，以培育学生成为具备全球现代化管理所需的营运、监督和管理知识和技能的人才。课程涵盖的范畴广泛，包括前台接待、客房服务、餐饮、厨房和活动策划。此外，课程设计也趋向研究及探讨与礼待业相关的最新课题，如旅游政策和生态礼待等。



[瑞士酒店和旅游管理学院
(HTMi) 双学位课程]

• 瑞士，格里昂高等教育学院
(2+1)
国际酒店业务工商管理学士(BBA)

• 瑞士，理诺士国际酒店管理学院
(2+1)
全球礼待管理工商管理学士(BBA)

国际学士
教育途径

课程列表

第一年

- 食品预备基础
- 客户服务
- 环境卫生、安全和个人卫生
- 商务沟通
- 礼待与旅游业基础
- 餐饮服务
- 餐饮管理
- 客房管理
- 前台运营和管理
- 酒店会计导论
- 跨文化研究

选修(择其一)

- 礼待业外语基础 (日语、德语、华语、韩语、法语)

第二年

- 企业实习 1
- 商业烹饪
- 管理与组织理论导论
- 市场营销原理
- 人力资源管理
- 酒店和旅游法
- 商业研究方法
- 独立项目 1

选修(择其一)

- 餐饮和人工成本控制
- 会议销售、服务和运营

第三年

- 旅游规划、开发与管理
- 旅游和酒店业务
- 葡萄酒和酒吧概论
- 领导力和业务绩效
- 活动运营管理
- 赌场、俱乐部和度假村管理
- 酒店设施管理和设计
- 酒店收入管理
- 独立项目 2
- 企业实习 2

选修(择其一)

- 消费者行为
- 礼待和旅游战略管理

工作机会

管理主管 | 酒店/度假村/俱乐部经理 | 活动经理 | 活动组织者 | 企业家 | 宴会经理 | 运营经理
| 会议中心经理



礼待管理 (荣誉) 文学士

(R2/811/6/0174)(08/2024)(A9811)

古晋校区

课程时长为期3年，以培育学生成为具备全球现代化管理所需的营运、监督和管理知识和技能的人才。课程涵盖的范畴广泛，包括前台接待、客房服务、餐饮、厨房和活动策划。此外，课程设计也趋向研究及探讨与礼待业相关的最新课题，如旅游政策和生态礼待等。

*此课程在马来西亚高教部2022年毕业生就业力调查中，获100% 毕业生就业力评分。(来源: source: ge.mohe.gov.my/)

课程列表

第一年

- 商务沟通
- 环境卫生、安全和个人卫生
- 会计基础
- 礼待和旅游业基础
- 烹饪艺术基础
- 餐厅服务运营
- 酒店和旅游法
- 业务统计学
- 马来西亚体验式旅游
- 客户服务

选修(择其一)

- 礼待业外语基础 (日语、德语、华语、韩语、法语)

第二年

- 礼待业人类学
- 商业研究方法
- 酒店运营管理
- 餐饮管理
- 商业食品生产
- 礼待和旅游人力资源管理
- 礼待和旅游营销
- 独立项目 A
- 平面设计与摄影
- 创业学
- 礼待和旅游业财务管理
- 礼待和旅游业战略管理

选修1(择其一)

- 饮料研究
- 可持续酒店运营

选修2(择其一)

- 餐饮和人工成本控制
- 客房部管理

选修3(择其一)

- 酒店收入管理
- 酒店设施管理和设计

第三年

- 旅游和酒店业务
- 商务活动
- 领导力和业务绩效
- 旅游规划, 开发与管理
- 独立项目 B
- 企业实习 1
- 企业实习 2

选修4 (择其一)

- 酿酒学
- 酒店销售和会议



[瑞士酒店和旅游管理学院 (HTMi) 双学位课程]

国际学士教育途径

- 瑞士, 格里昂高等教育学院 (2+1)
国际酒店业务工商管理学士(BBA)
- 瑞士, 理诺士国际酒店管理学院 (2+1)
全球礼待管理工商管理学士(BBA)

工作机会

酒店和汽车旅馆 | 水疗和度假村 | 餐饮服务机构 | 赌场和主题公园 | 游轮 | 航空公司
| 物业管理公司 | 酒店咨询公司 | 教育机构

活动策划与 旅游管理(荣誉) 文学士

(R3/812/6/0049)(06/2026)(A7867)



古晋校区

这个为期三年的学位课程将在价值数百万令吉的活动和旅游产业中获得竞争优势。学生将通过本课程掌握现代商业行业管理所需的运营、监督和管理知识与技能。课程涵盖会议、活动、旅游等广泛领域的内容。

*此课程在马来西亚高教部2022年毕业生就业力调查中，获100% 毕业生就业力评分。(来源: source: ge.mohe.gov.my/)



[瑞士酒店和旅游管理学院
(HTMi) 双学位课程]

课程列表

第一年

- 会计基础
- 礼待与旅游业基础
- 跨文化研究
- 管理与组织理论导论
- 礼待和旅游人力资源管理
- 业务统计学
- 活动行业导论
- 活动设计和筹办
- 目的地营销
- 特殊兴趣旅游

选修(择其一)

- 日语、德语、华语、韩语、法语

选修(择其一)

- 商务沟通
- 活动公关

第二年

- 平面设计与摄影
- 活动场地管理
- 旅游运营
- 游客吸引力管理
- 创业学
- 活动运营管理
- 商业研究方法
- 商务活动
- 礼待和旅游业战略管理
- 独立项目 A
- 活动招标
- 活动技术

选修(择其一)

- 赌场、俱乐部和度假村管理
- 会议销售、服务及运营

选修(择其一)

- 酒店和旅游财务管理
- 酒店收入管理

第三年

- 旅游和酒店业务
- 旅游规划、开发与管理
- 领导力和业务绩效
- 独立项目 B
- 活动风险管理
- 旅游社区服务
- 企业实习

工作机会

旅行社经理 | 旅行社经营者 | 邮轮经理 | 主题公园经理 | 旅游项目经理 | 康乐经理 | 活动经理
| 会议中心经理 | 娱乐专员 | 宴会经理



烹饪管理 (荣誉) 文学士

(N/811/6/0374)(04/2028)(MQA/PA14358)

吉隆坡校区

这门经特别设计的课程，让学生有机会在学术与专业领域里，通过课内课外的学习平台，提升各种技能，如创意思维、专业判断、好奇心与探索能力、沟通技能、解决问题的能力、分析能力和研究能力。课程范畴涉猎广泛，涵盖烘焙、饮料及全球美食，并包括冷盘烹饪艺术。学生将亲身体验及探索业内的新兴见解、研究、发展与前景。学生毕业后可前往世界各地发展其国际事业，晋身本地或全球餐饮及酒店行业。学生可专门从事国际酒店和度假村管理、食品制造管理、培训咨询或餐饮咨询。若您立志成为下一位厨艺大师，这就是您的最佳起步点。

课程列表

第一年

- 烹饪艺术基础
- 食品研究
- 环境卫生、安全和个人卫生
- 礼待与旅游业基础
- 马来西亚体验式旅游
- 糕点和烘焙
- 饮料研究
- 餐饮服务
- 客户服务
- 酒店和旅游法
- 人力资源管理

第二年

- 冷盘烹饪艺术
- 业务统计学
- 食品服务行业营养学
- 市场营销原理
- 食物造型艺术
- 美食媒体
- 商业研究方法
- 世界美食或面包烘焙艺术
- 餐饮成本控制
- 独立项目 A
- 创业学
- 领导力和业务绩效

选修1(择其一)

- 糖和巧克力艺术或法国美食

选修2(择其一)

- 日语、德语、华语、韩语、法语

第三年

- 食品开发
- 亚洲料理或现代蛋糕和小蛋糕
- 独立项目 B
- 商业食品生产
- 可持续酒店运营
- 企业实习 1
- 企业实习 2

工作机会

行政总厨 | 食品制作 | 研发 | 餐饮顾问 | 美食造型师或美食媒体 | 企业家 | 教育家

烹饪管理 (荣誉) 文学士

(N/811/6/0375) (05/2028)(MQA/PA14359)



古晋校区

这门经特别设计的课程，让学生有机会在学术与专业领域里，通过课内课外的学习平台，提升各种技能，如创意思维、专业判断、好奇心与探索能力、沟通技能、解决问题的能力、分析能力和研究能力。课程范畴涉猎广泛，涵盖烘焙、饮料及全球美食，并包括冷盘烹饪艺术。学生将亲身体验及探索业内的新兴见解、研究、发展与前景。学生毕业后可前往世界各地发展其国际事业，晋身本地或全球餐饮及酒店行业。学生可专门从事国际酒店和度假村管理、食品制造管理、培训咨询或餐饮咨询。若您立志成为下一位厨艺大师，这就是您的最佳起步点。

课程列表

第一年

- 烹饪艺术基础
- 食品研究
- 环境卫生、安全和个人卫生
- 礼待与旅游业基础
- 马来西亚体验式旅游
- 糕点和烘焙
- 饮料研究
- 客户服务
- 餐饮服务
- 酒店和旅游法
- 礼待与旅游业人力资源管理

第二年

- 冷盘烹饪艺术
- 业务统计学
- 食品服务行业营养学
- 礼待与旅游市场营销
- 食物造型艺术
- 美食媒体
- 商业研究方法
- 餐饮和人工成本控制
- 领导力和业务绩效
- 独立项目 A
- 创业学

选修1(择其一)

- 糖和巧克力艺术或法国美食

选修2(择其一)

- 世界美食或面包烘焙艺术

选修3(择其一)

- 日语、德语、华语、韩语、法语

第三年

- 食品开发
- 商业食品生产
- 独立项目 B
- 可持续酒店运营
- 企业实习 1
- 企业实习 2

选修4(择其一)

- 亚洲料理或现代蛋糕和小蛋糕

工作机会

行政总厨 | 食品制作 | 研发 | 餐饮顾问 | 美食造型师或美食媒体 | 企业家 | 教育家

荣誉榜

SITI HAJAR BADRULHISHAM

礼待管理文学士，在籍学生

2019年：在MITEC举办的雪兰莪国际烹饪节上赢得一枚金牌和一枚铜牌。



YAP SHAO ZHENG

烹饪艺术文凭，在籍学生

在2019年的马来西亚国际饭店设备、酒店设施及餐饮展 (FHM Culinaire Malaysia) 中，在鲑鱼类别中获得了铜牌。



MUHAMMAD AIMAN BIN SAIFUL ANUAR

礼待管理文学士，在籍学生

在印尼雅加达举办的2019年印尼美食酒店展上赢得一枚铜奖和一个文凭奖。



KENNY LAI CHEE CHAING

礼待管理 (荣誉) 文学士，在籍学生

获得多个奖项，包括：
2022年：砂拉越国际烹饪挑战2.0 -金牌
2022年：檳城厨师之战 - 金牌
2022年：胡椒节烹饪比赛 - 亚军
2019年：世界技能马来西亚砂拉越赛区 (烹饪类别) -金牌



CHANG SZE HANG

烹饪艺术文凭，在籍学生

在2019年的马来西亚国际饭店设备、酒店设施及餐饮展 (FHM Culinaire Malaysia) 中，在羊肉类别中获得了铜牌。

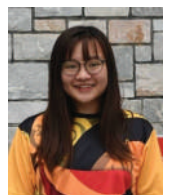


SELINA SIM SHU SIANG

休闲管理文凭，校友 (2019-2021)
活动策划与旅游管理(荣誉)文学士，在籍学生

在2019年7月23日至28日举办的雪兰莪射击锦标赛中，获得50米步枪卧射女子团体项目银牌。

在2019年9月11日至15日举办的Sport Excel-NSC-Milo-NSAM第2届马来西亚青少年射击锦标赛中，获得50米三姿女子团体项目和50米步枪卧射女子团体项目金牌。



TAN AUN CHEE @ ANGEL TAN

礼待管理文学士，校友

现就职于Bestari 销售与营销私人有限公司，担任销售专员。她于2019年在印尼雅加达举办的印尼美食酒店展上赢得一枚铜牌和一个文凭奖。她还曾是马来西亚美食国家队 (马来西亚美食协会) 代表。



LEE CHERN YANG

礼待管理文学士，校友

目前任职Solid Project科技私人有限公司主席个人助理。他在2017年的马来西亚国际饭店设备、酒店设施及餐饮展 (FHM) 中，在饮料类别的现场无酒精鸡尾酒比赛中获得铜牌。



LIM ZHI HUI @ YUKO

礼待管理文学士，校友

现就职于吉隆坡香格里拉酒店采购部，担任服务助理。她曾在2017年马来西亚国际饭店设备、酒店设施及餐饮展 (FHM) 中，在主菜-鱼类类别中获得了银牌。



荣誉榜

ANDERSON HARRY WILLIAM OMAR

活动策划与旅游管理(荣誉)文学士，校友

Anderson目前在砂拉越旅游局担任经理。他曾获2019年UCSI大学杰出校友奖——职业成就奖。

他也曾是UCSI大学古晋校区的活动与旅游社团副主席。



DARREN KUAN HO YI

烹饪艺术文凭，在籍学生

2022年：槟城厨师之战铜牌



DARREN DARIEN NAEN

烹饪艺术文凭，在籍学生

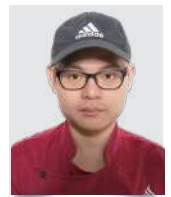
2022年：胡椒节烹饪比赛亚军



CLARENCE VOON KAI LE

烹饪艺术文凭，在籍学生

2022年：胡椒节烹饪比赛亚军



EUNICE TEO EE

礼待管理 (荣誉) 文学士，在籍学生

2022年：胡椒节烹饪比赛季军



学生实习体验



CHEN JERN @ CAMILLA CHEN
烹饪艺术文凭，在籍学生
实习地点：吉隆坡Concorde酒店

“我在实习期间更深入地了解了烹饪行业真实的运作方式。与此同时，也因着实习安排让我有机会与行业专家会面，他们传授了各种烹饪技巧和知识，也藉此提高了我的沟通技巧。我很享受实习过程，感谢UCSI大学为学生提供了更多了解工作行业真实情况的平台。”



LIM ZHI YANG
酒店管理文凭，在籍学生
实习地点：云顶高原 Swiss-Garden Hotel Residences

“在云顶高原的Swiss-Garden Hotel Residences实习期间，我积累了许多宝贵的经验和美好回忆。最重要的是，我学到了许多酒店管理技能。还有机会将在UCSI大学学到的知识和技能应用到实习中去。”



TEH XIN EE
礼待行政学士，在籍学生
实习地点：吉隆坡 Le Quadri 酒店

“UCSI为我提供了学习酒店管理基础知识，并满足酒店专业学生需求和愿望的平台。我很感激吉隆坡的Le Quadri酒店，尽管处于疫情期间，仍接受我的实习申请。整个实习过程是令人难忘的，我学到了酒店行业所需的不同技能和知识。在实习期间，我得以磨练领导技能，解决问题以及批判性思维能力，我相信这些技能在真正的职场上将受用无穷。”



ESMEE RUDY
烹饪艺术文凭，校友
实习地点：吉隆坡 Nobu（日式餐厅）

“我相信在吉隆坡Nobu实习，是我人生中最棒的机会之一。无论在工作层面，抑或生活经验，这次的实习体验，对我而言都是一个开阔眼界的经历。除了对烹饪行业的运作积累了更深入的了解，我也能将在UCSI大学学习到的知识应用到真实的行业经验中，这对我有很大的帮助。”



JOSHUA TAMI
烹饪艺术文凭，在籍学生
实习地点：吉隆坡 Nobu（日式餐厅）

“实际的工作环境与课堂学习完全不同。在吉隆坡Nobu实习期间，我学到了许多技能和窍门。此外，在Nobu获得了许多有用的信息后，让我对进入烹饪行业有了更充分的准备。我有机会与不同的厨师和行业从业者见面，这帮助我在行业内建立了联系桥梁。”



KAREN KONG CHAU ROEI
活动策划与旅游管理(荣誉) 文学士，校友
实习地点：日本新雪谷町北海道旅游管理 (HTM)

“得益于UCSI大学的国际关系，我在合作计划中受益良多。这次实习机会让我走出了我的舒适区，接触到了不同的工作文化和环境，并有机会了解真实的工作环境。在整个实习过程中，我学会两项有用的技能——沟通和自信，这些技能将被应用到我的工作中，并取得很多成就。”

设施

礼待与旅游管理学院 (FHTM) 拥有位于古晋和吉隆坡校区的一流烹饪实验室、讲堂、会议设施和多功能宴会厅。FHTM也是行业领先的酒店管理创新的实践基地，涵盖从餐厅到培训厨房、模拟酒店客房，以及现代化图书馆和教室，促进互动式和融合式学习。



景观优美的河畔餐厅，拥有完善设施，可满足小型私人活动的需求。



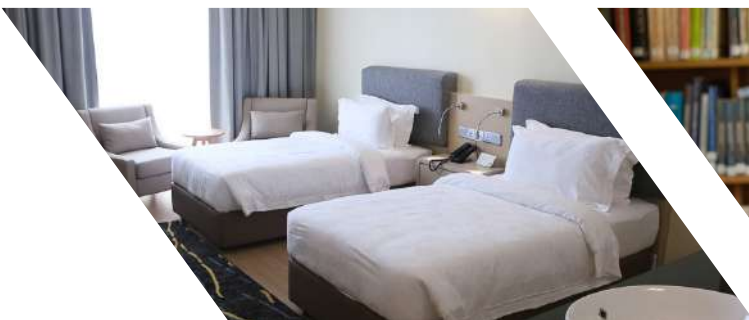
向公众开放的休闲餐厅，旨在通过实践性学习提升学生的技能。



专门供学生练习糕点、烘焙和巧克力制作技能而设计的厨房。



设备齐全的培训厨房，适用于西式、中式以及融合菜系的烹饪。

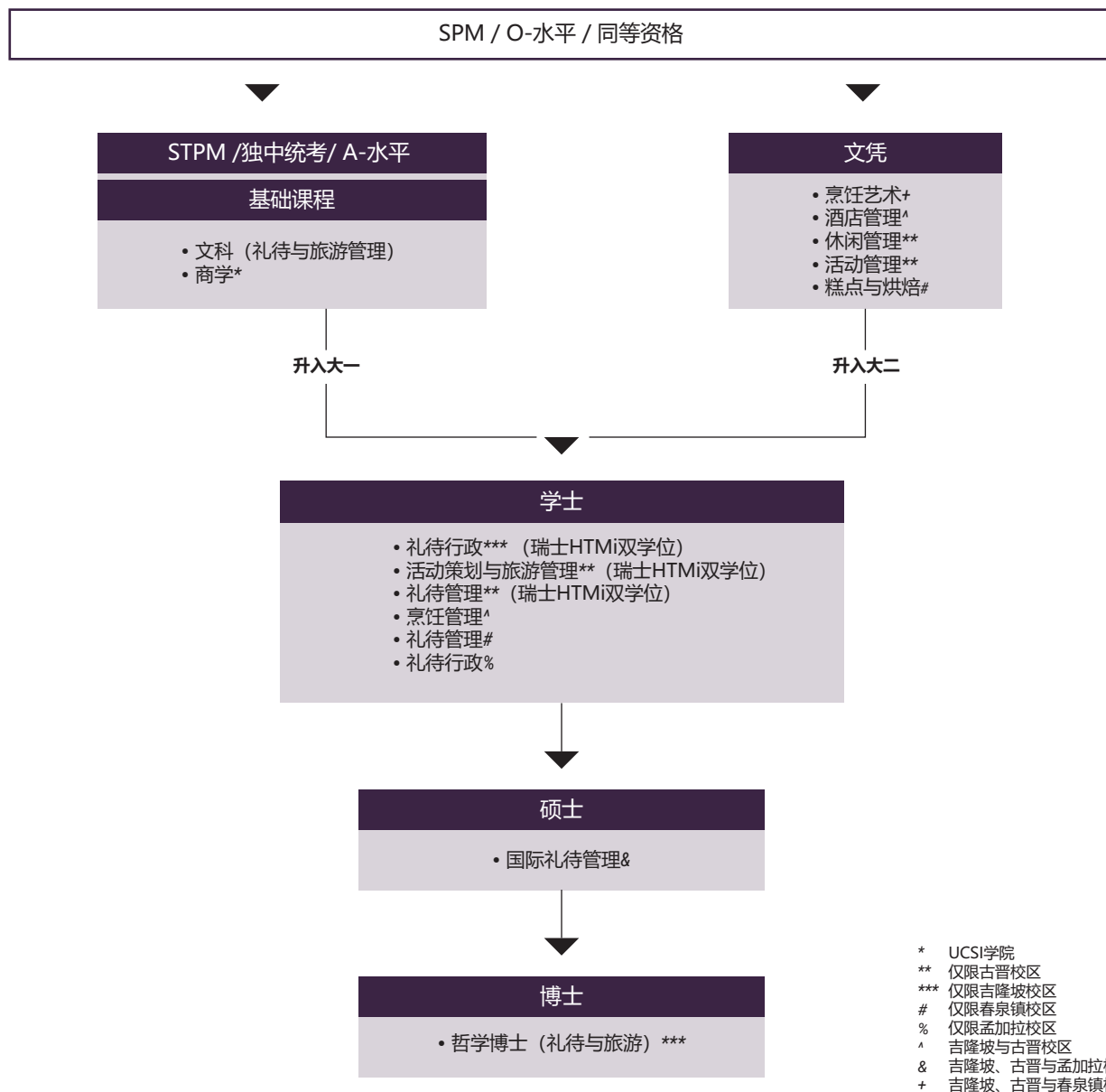


精心打造的酒店客房，旨在帮助学生获得酒店管理中的重要礼待技能和知识。



设备齐全的图书馆，提供所需资源，提升学生的学习体验。

教育途径



全球工作机会

在礼待与旅游管理学院 (FHTM) 我们为学生打下坚实的全球职业基础。凭借在UCSI获得的素质和动力, 您可以在以下领域迎接光明职业生涯:

- 豪华酒店和度假村管理企业
- 高端服务餐厅、餐饮以及商业餐饮企业
- 世界级航空公司、邮轮公司和其他交通运输企业
- 全球旅行社和旅游运营商以及咨询公司
- 商务会议和活动策划企业
- 世界级会议和展览中心
- 高端休闲、娱乐、主题公园、体育和管理企业

- 豪华俱乐部和赌场企业
- 豪华水疗和健康管理企业
- 全球娱乐、音乐会和剧院企业
- 全球博物馆和其它文化场馆
- 全球房地产、酒店设计与开发、技术、制造商和供应商
- 目的地和景点管理协会
- 环境与文化旅游发展协会
- 旅游、文化和保护部门

国际学士教育途径 (IDP)

学院为学生提供全球化的视野和经验。通过与Les Roches国际管理学院和Glion高等教育学院（瑞士）的合作，学生有机会考虑在这两所学院进行他们的最后一年学业。这种战略合作也促进了思想交流和最佳实践共享。



*欢迎联系UCSI大学国际学院 (GEO) 查询更多国际学士教育途径详情。

独特的学习机会

本学院与合作伙伴机构共同开展开放予世界各地大学生参与的密集文化交流和学生流动计划，让来自各国的学生相互学习。

出国游学

文化交流项目

此项目为学生提供了许多前往世界各国游学的多样化机会。作为教育的另一种选择，本项目让你可以访问多个国家，并通过我们的课程参与多次实地考察和行业参观，在跨越课堂的学习中享受独特的教育经历。

马来西亚学习之旅

体验式学习项目

体验式学习是通过经验达到学习目的的过程；或更具体地定义为，通过对作业上的反思来经验学习。本学院在课程中组织实地考察和行业参观，为学生提供了多种体验式学习机会，让学生们在课堂之外进行学习。

实地考察

参观博物馆、考古遗址、历史古迹、国家和主题公园、农场、面包店、工厂等。

行业考察

参观餐厅、酒店、会议中心、部委、政府办公室、非政府组织等。

*这些课程适用于文凭和学士生



学术要求

入学：一月、五月和九月

资格	文科基础课程 (礼待与旅游)	酒店管理文凭	烹饪艺术文凭	休闲管理文凭	活动管理文凭
SPM/O-水平	至少5科优等	至少3科优等 (C)	至少3科优等 (C)	至少3科优等 (C)	至少3科优等 (C)
独中统考	至少3科优等	至少3科优等 (B)	至少3科优等 (B)	至少3科优等 (B)	至少3科优等 (B)
其它11年级 同等资格	/	总分60%	总分60%	总分60%	总分50%
其它同等资格	马来西亚政府认可的其它 同等资格	/	/	/	/
烹饪艺术/礼待/休 闲相关证书, SKM (MQF, 3级)	/	相关科目及格-3级	相关科目及格-3级	相关科目及格-3级	相关科目及格-3级
工艺学院证书	/	及格	及格	及格	及格

学术要求

入学：一月、五月和九月

资格	礼待行政学士 (HTMI双学位课程)	礼待管理 (荣誉) 文学士 (HTMI双学位课程)	活动策划与旅游管理 (荣誉) 文学士 (HTMI双学位课程)	烹饪管理 (荣誉) 文学士
独中统考	至少5科优秀 (B6)	至少5科优秀 (B6)	至少5科优秀 (B6)	至少5科优秀 (B6)
STPM	至少2科及格 (C)	至少2科及格 (C)	至少2科及格 (C)	至少2科及格 (C)
A-水平	至少2科及格 (D)	至少2科及格 (D)	至少2科及格 (D)	至少2科及格 (D)
加拿大Pre-U	6科总分至少60%	6科总分至少60%	6科总分至少60%	6科总分至少50%
南澳教育证书 国际课程SAM	5科总分至少60%	5科总分至少60%	6科总分至少60%	5科总分至少50%
其它12年级 同等资格	总分60%	总分60%	总分60%	总分60%
其它同等资格	个案处理	个案处理	个案处理	
国际文凭 (IB)	6科至少26分	6科至少26分	6科至少26分	6科至少26分
UCSI基础课程	CGPA至少2.0	CGPA至少2.0	CGPA至少2.0	CGPA至少2.0
国立大学预科班	CGPA至少2.0	CGPA至少2.0	CGPA至少2.0	CGPA至少2.0
文凭/高级文凭/学士	及格	及格	及格	及格

英语要求

学生 (本国/国际)	资格	文凭	学士
本国学生	SPM英语	至少B+	至少B+
	1119/O-水平/IGCSE英语	至少C	至少C
	独中统考英语	至少A2	至少A2
	马来西亚大学英语测试MUET	至少2级	至少3级
注：英语未达要求者，将被要求在修读课程的同时，参加基本英语和基础英语课程，以在学期内达到学术提升。			
国际学生	马来西亚大学英语测试MUET	至少2级	至少3级
	雅思	至少4.0	至少5.0
	托福网考	至少30-31	至少42
	PTE学术英语考试	至少36	至少47
	剑桥英语资格&考试	至少140	至少154
	剑桥领思	至少140	至少154
注：英语不符合相应学术课程要求者，需修读“高等教育英语课程”(R/KJP/00920-00929)，提高英语水平，并有助于申请者达要求分数做好准备。“高等教育英语课程”分级，取决于入学/分班试的英语成绩。			

通识教育 (MPU)

所有学生必修

文凭课程		学士课程	
马来西亚学生	国际学生	马来西亚学生	国际学生
<ul style="list-style-type: none"> U1- 道德与文明鉴赏 	<ul style="list-style-type: none"> U1- 马来语沟通2 	<ul style="list-style-type: none"> U1- 道德与文明鉴赏 U1- 哲学与当代课题 	<ul style="list-style-type: none"> U1- 哲学与当代课题 U1- 马来语沟通3
所有学生		所有学生	
<ul style="list-style-type: none"> U2 - 学习技能与职业发展(古晋校区) U2 - 学习技巧及就业能力 (吉隆坡校区) U4 - 课外学习经历 1 U4 - 课外学习经历 2 		<ul style="list-style-type: none"> U2 - 大学生活 U4 - 课外学习经历 1 U4 - 课外学习经历 2 U4 - 课外学习经历 3 	

以上信息在印刷时准确无误。但请注意，入学要求可能有所变化。请访问大学网站以获取最新信息。



UCSI EDUCATION SDN BHD [198901008177 (185479-U)]

KUALA LUMPUR CAMPUS DU020(W)

No.1, Jalan UCSI, UCSI Heights, Cheras 56000 Kuala Lumpur, Malaysia.
General Line (+603) 9101 8880 Course Enquiry (+603) 9101 8882 Fax +(603) 9102 2614

KUCHING CAMPUS DU020-02(Q)

Lot 2976, Block 7, Muara Tebas Land District, Sejingkat, 93450 Kuching, Sarawak.
Tel +(6082) 596 965 Fax +(6082) 596 975

SPRINGHILL (SEREMBAN / PD) CAMPUS DU020(W)

No. 2, Avenue 3, Persiaran Springhill, 71010 Port Dickson, Negeri Sembilan.
General Line (+606) 648 8888 Course Enquiry (+606) 648 8880

BANGLADESH BRANCH CAMPUS L-20230124007678-H

Haq's Plaza, 26, Kemal Ataturk Avenue, Banani, Dhaka-1213, Bangladesh.
Tel (+880) 96109 19999

f UCSI UNIVERSITY @ UCSIUNI ✉ info.enq@ucsiuniversity.edu.my 🌐 ucsi.university