

四、本批示自公佈翌日起生效。

二零一一年一月四日

行政長官 崔世安

4. O presente despacho entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

4 de Janeiro de 2011.

O Chefe do Executivo, *Chui Sai On*.

《大熊貓館收費表》  
(第一款所指者)

一、入場門票	澳門幣10.00
二、12歲或以下小童及65歲或以上長者	免費

Tabela de Preços dos Bilhetes de Entrada no Pavilhão  
dos Pandas  
(a que se refere o n.º 1)

1. Bilhete de entrada	MOP 10,00
2. Crianças com idade igual ou inferior a 12 anos e idosos a partir dos 65 anos	Gratuito

社會文化司司長辦公室

第 206/2010 號社會文化司司長批示

在旅遊學院建議下；

社會文化司司長行使《澳門特別行政區基本法》第六十四條賦予的職權，並根據二月四日第11/91/M號法令第十四條第三款，第6/1999號行政法規第五條第二款及第123/2009號行政命令第一款的規定，作出本批示。

一、在旅遊學院旅遊高等學校開設廚藝管理學士學位課程。

二、核准上款所指課程的學術與教學編排和學習計劃。有關學術與教學編排和學習計劃載於本批示的附件一及附件二，並為本批示的組成部分。

二零一零年十二月三十一日

社會文化司司長 張裕

GABINETE DO SECRETÁRIO PARA OS ASSUNTOS  
SOCIAIS E CULTURA

Despacho do Secretário para os Assuntos  
Sociais e Cultura n.º 206/2010

Sob proposta do Instituto de Formação Turística;

Usando da faculdade conferida pelo artigo 64.º da Lei Básica da Região Administrativa Especial de Macau e nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 14.º do Decreto-Lei n.º 11/91/M, de 4 de Fevereiro, e no n.º 2 do artigo 5.º do Regulamento Administrativo n.º 6/1999, conjugados com o n.º 1 da Ordem Executiva n.º 123/2009, o Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura manda:

1. É criado, na Escola Superior de Turismo do Instituto de Formação Turística, o curso de licenciatura em Gestão Culinária.

2. São aprovados a organização científico-pedagógica e o plano de estudos do curso referido no número anterior, constantes dos anexos I e II ao presente despacho e que dele fazem parte integrante.

31 de Dezembro de 2010.

O Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura, *Cheong U.*

附件一

廚藝管理學士學位課程  
學術與教學編排

一、學術範疇：管理

二、課程期限：四年

三、授課語言：英文

四、完成課程所需的學分：135學分

ANEXO I

Organização científico-pedagógica do curso de  
licenciatura em Gestão Culinária

1. Área científica: Gestão

2. Duração do curso: 4 anos

3. Língua veicular: Inglês

4. Número de unidades de crédito necessário à conclusão do curso: 135 unidades de crédito

附件二  
廚藝管理學士學位課程  
學習計劃

科目	種類	每週學時	學分
<b>第一學年</b>			
英語—中級I	必修	3	3
英語—中級II	"	3	3
餐飲運作電腦應用	"	3	3
商業數學	"	3	3
美食學概論	"	3	3
食品知識I	"	3	3
食品知識II	"	3	3
食物烹調I (凍食)	"	10	3
食物烹調II (湯、蔬菜及澱粉類)	"	10	3
會計及預算管理	"	3	3
食品安全	"	3	3
營養學	"	3	3
普通話I/葡語I	選修 <sup>1</sup>	3	3
普通話II/葡語II	" <sup>1</sup>	3	3
<b>第二學年</b>			
英語溝通技巧I	必修	3	3
英語溝通技巧II	"	3	3
餐飲服務運作	"	3	3
葡萄酒研究	"	3	3
管理學原理	"	3	3
經濟學	"	3	3
食物烹調III (肉類、家禽及海鮮)	"	10	3

## ANEXO II

Plano de estudos do curso de  
licenciatura em Gestão Culinária

Disciplinas	Tipo	Horas semanais	Unidades de crédito
<b>1.º Ano</b>			
Inglês — Intermédio I	Obrigatória	3	3
Inglês — Intermédio II	»	3	3
Aplicações de Informática para Operações de Alimentação e Bebidas	»	3	3
Matemática em Comércio	»	3	3
Introdução à Gastronomia	»	3	3
Conhecimentos de Produtos Alimentares I	»	3	3
Conhecimentos de Produtos Alimentares II	»	3	3
Preparação de Alimentos I (Pratos Frios)	»	10	3
Preparação de Alimentos II (Sopas, Legumes e Féculas)	»	10	3
Gestão de Contabilidade e Orçamentos	»	3	3
Segurança Alimentar	»	3	3
Nutrição	»	3	3
Mandarim I/Português I	Optativa <sup>1</sup>	3	3
Mandarim II/Português II	» <sup>1</sup>	3	3
<b>2.º Ano</b>			
Inglês — Técnicas de Comunicação I	Obrigatória	3	3
Inglês — Técnicas de Comunicação II	»	3	3
Gestão de Serviços Alimentares	»	3	3
Introdução aos Vinhos	»	3	3
Fundamentos de Gestão	»	3	3
Economia	»	3	3
Preparação de Alimentos III (Carnes, Aves e Marisco)	»	10	3

科目	種類	每週學時	學分
食物烹調IV (麵包及西餅)	必修	10	3
廚房管理	"	3	3
食物量化製作	"	3	3
組織行為學	"	3	3
旅遊及酒店業資訊管理系統	"	3	3
普通話III/葡語III	選修 <sup>1</sup>	3	3
普通話IV/葡語IV	" <sup>1</sup>	3	3
<b>第三學年</b>			
酒店業運作	必修	3	3
餐飲成本控制	"	3	3
烹飪運作財務管理	"	3	3
人力資源管理	"	3	3
旅遊及酒店業法規	"	3	3
食物烹調V (亞洲美食)	"	10	3
普通話V/葡語V	選修 <sup>1</sup>	3	3
實習 <sup>2</sup>	必修	—	—
<b>第四學年</b>			
消費者行為學	必修	3	3
服務質量管理	"	3	3
廚房及餐廳設計	"	3	3
菜單及食譜設計	"	3	3
企業管理	"	3	3

Disciplinas	Tipo	Horas semanais	Unidades de crédito
Preparação de Alimentos IV (Pastelaria e Padaria)	Obrigatória	10	3
Gestão de Cozinha	»	3	3
Quantidade de Produção de Alimentos	»	3	3
Comportamento Organizacional	»	3	3
Gestão de Sistemas de Informação para Turismo e Hotelaria	»	3	3
Mandarin III/Português III	Optativa <sup>1</sup>	3	3
Mandarin IV/Português IV	» <sup>1</sup>	3	3
<b>3.º Ano</b>			
Gestão Hoteleira	Obrigatória	3	3
Controlo de Custos em Alimentação e Bebidas	»	3	3
Gestão Financeira para Operações de Culinária	»	3	3
Gestão de Recursos Humanos	»	3	3
Legislação sobre Turismo e Hotelaria	»	3	3
Preparação de Alimentos V (Cozinhas Asiáticas)	»	10	3
Mandarin V/Português V	Optativa <sup>1</sup>	3	3
Estágio <sup>2</sup>	Obrigatória	—	—
<b>4.º Ano</b>			
Comportamentos do Consumidor	Obrigatória	3	3
Gestão de Qualidade de Serviços	»	3	3
Cozinha e Restaurante, Conceção	»	3	3
Desenvolvimento de Menus e Receitas	»	3	3
Gestão de Empresas	»	3	3

科目	種類	每週學時	學分
食品市場推廣管理	必修	3	3
領導技巧	"	3	3
飲食與文化	"	3	3
策略管理學	"	3	3
當代廚藝研究	"	3	3

\* 所有科目均為學期制科目。

註：

1. 學生須選讀任一語言選修科目，並須修讀同一語言的第I至V級。
2. 完成課程的條件須包括及格完成為期6個月或800小時的實習。

Disciplinas	Tipo	Horas semanais	Unidades de crédito
Gestão de <i>Marketing</i> Alimentar	Obrigatória	3	3
Técnicas de Liderança	»	3	3
Alimentação e Cultura	»	3	3
Estratégia Empresarial	»	3	3
Temas Contemporâneos em Arte Culinária	»	3	3

\* Todas as disciplinas do curso são semestrais.

*Nota:*

1. Os alunos devem escolher uma das disciplinas de línguas optativas e frequentar os níveis I a V da mesma disciplina.
2. É condição para a conclusão do curso a aprovação no Estágio com a duração de 6 meses ou 800 horas.



印務局  
Imprensa Oficial

每份價銀 \$9.00  
PREÇO DESTE NÚMERO \$9,00