

高等院校	知識範疇
澳門科技大學	應用經濟學
	金融學
	法學
	國際法學
	政治學
	語言學
	歷史學
	資訊科技
	行星科學
	系統工程
	中醫學
	中藥學
	中西醫結合
	藥學
	公共衛生學
	工商管理
	會計學
	旅遊管理
	公共行政管理
	傳播與媒體研究
藝術學	
語言文學	
人工智能	
先進網絡	
建築學	

Instituição de ensino superior	Ramos de conhecimento
Universidade de Ciência e Tecnologia de Macau	Economia Aplicada
	Finanças
	Ciências Jurídicas
	Direito Internacional
	Ciências Políticas
	Linguística
	História
	Tecnologia de Informação
	Ciências Planetárias
	Engenharia de Sistemas
	Medicina Chinesa
	Farmacologia Chinesa
	Medicina Chinesa Combinada com Medicina Ocidental
	Farmácia
	Saúde Pública
	Gestão de Empresas
	Contabilidade
	Gestão de Turismo
	Gestão e Administração Pública
	Estudos de Comunicações e Média
Artes	
Linguagem e Literatura	
Inteligência Artificial	
Redes Avançadas	
Arquitectura	

### 第 98/2019 號社會文化司司長批示

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，並根據第10/2017號法律《高等教育制度》第十四條第一款，結合第6/1999號行政法規《政府部門及實體的組織、職權與運作》第五條第一款（一）項的規定，作出本批示。

一、修改經第79/2013號社會文化司司長批示核准的澳門科技大學餐飲管理學士學位課程的學術與教學編排和學習計劃。

二、核准上款所指課程的新學術與教學編排和學習計劃，該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。

### Despacho do Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura n.º 98/2019

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 1 do artigo 14.º da Lei n.º 10/2017 (Regime do ensino superior), conjugado com a alínea 1) do n.º 1 do artigo 5.º do Regulamento Administrativo n.º 6/1999 (Organização, competências e funcionamento dos serviços e entidades públicos), o Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura manda:

1. São alterados a organização científico-pedagógica e o plano de estudos do curso de licenciatura em Gestão de Alimentação e Bebidas da Universidade de Ciência e Tecnologia de Macau, aprovados pelo Despacho do Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura n.º 79/2013.

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

三、新的學術與教學編排和學習計劃適用於由2019/2020學年起入讀的學生，其餘學生仍須按照第79/2013號社會文化司司長批示核准的學習計劃完成課程。

四、本批示自公佈翌日起生效。

二零一九年七月十一日

社會文化司司長 譚俊榮

附件一

餐飲管理學士學位課程  
學術與教學編排

一、學術領域：餐飲管理。

二、專業範疇：

(一) 廚藝學；

(二) 餐廳管理。

三、課程期限：四年。

四、授課語言：中文/英文。

五、授課形式：面授。

六、報讀條件：按照第10/2017號法律《高等教育制度》第二十五條的規定。

七、畢業要求：完成課程所需的學分為144學分。

附件二

餐飲管理學士學位課程  
學習計劃

表一

學科單元/科目	種類	面授學時	學分
食品衛生及安全管理	必修	45	3
從農場到餐桌的管理概論	"	45	3
微觀經濟學	"	45	3
管理導論	"	45	3
餐廳服務及實踐	"	90	3
會計導論	"	45	3

3. A nova organização científico-pedagógica e o novo plano de estudos aplicam-se aos estudantes que iniciem a frequência do curso no ano lectivo de 2019/2020, devendo os restantes estudantes concluir o curso de acordo com o plano de estudos aprovado pelo Despacho do Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura n.º 79/2013.

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

11 de Julho de 2019.

O Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura, *Alexis, Tam Chon Weng*.

ANEXO I

Organização científico-pedagógica do curso  
de licenciatura em Gestão de Alimentação e Bebidas

1. Área científica: Gestão de Alimentação e Bebidas.

2. Áreas de especialização:

1) Artes Culinárias;

2) Gestão de Restauração.

3. Duração do curso: 4 anos.

4. Língua veicular: Chinesa/Inglês.

5. Regime de leccionação: Aulas presenciais.

6. Condições de candidatura: De acordo com o disposto no artigo 25.º da Lei n.º 10/2017 (Regime do ensino superior).

7. Requisitos de graduação: O número de unidades de crédito necessário à conclusão do curso é de 144 unidades de crédito.

ANEXO II

Plano de estudos do curso de  
licenciatura em Gestão de Alimentação e Bebidas

Quadro I

Unidades curriculares/ /Disciplinas	Tipo	Horas de ensino presencial	Unidades de crédito
Gestão de Higiene e Segurança Alimentar	Obrigatória	45	3
Introdução à Gestão da Quinta à Mesa	»	45	3
Microeconomia	»	45	3
Introdução à Gestão	»	45	3
Serviços de Restaura- ção e Prática	»	90	3
Introdução à Contabili- dade	»	45	3

學科單元/科目	種類	面授學時	學分
飲料管理及實踐	必修	45	3
餐廳資訊系統	"	45	3
餐飲成本控制及採購	"	45	3
餐飲運作	"	45	3
餐飲業銷售及市場營銷	"	45	3
餐飲業財務學	"	45	3
人力資源管理	"	45	3
危機管理及餐飲業法例	"	45	3
餐廳企業規劃	"	45	3

表二

學科單元/科目	種類	面授學時	學分
<b>廚藝學</b>			
食物製備及實踐(一)	必修	60	3
食物製備及實踐(二)	"	60	3
食物製備及實踐(三)*	"	60	3
基礎麵包與西餅製作及實踐	"	60	3
自助餐與宴會烹調及實踐*	"	60	3
南北美洲美饌烹調及實踐*	"	60	3
歐式美饌烹調及實踐*	"	60	3
亞洲美饌烹調及實踐*	"	60	3
土生葡國菜烹調及實踐*	"	30	3

Unidades curriculares/ /Disciplinas	Tipo	Horas de ensino presencial	Unidades de crédito
Gestão de Bebidas e Prática	Obrigatória	45	3
Sistema Informático de Restauração	»	45	3
Controlo de Custos e Compras em Restauração	»	45	3
Operações de Alimentação e Bebidas	»	45	3
Venda e <i>Marketing</i> do Sector da Restauração	»	45	3
Finanças para o Sector da Restauração	»	45	3
Gestão de Recursos Humanos	»	45	3
Gestão de Crises e Legislação para o Sector da Restauração	»	45	3
Planeamento Empresarial de Restauração	»	45	3

Quadro II

Unidades curriculares/ /Disciplinas	Tipo	Horas de ensino presencial	Unidades de crédito
<b>Artes Culinárias</b>			
Produção e Preparação de Alimentos e Prática (I)	Obrigatória	60	3
Produção e Preparação de Alimentos e Prática (II)	»	60	3
Produção e Preparação de Alimentos e Prática (III)*	»	60	3
Produção de Padaria e Pastelaria de Nível Básico e Prática	»	60	3
Culinária para Bufete e Banquete e Prática*	»	60	3
Culinária Norte e Sul-Americana e Prática*	»	60	3
Culinária Europeia e Prática*	»	60	3
Culinária Asiática e Prática*	»	60	3
Culinária da Comida Macaense e Portuguesa e Prática*	»	30	3

學科單元/科目	種類	面授學時	學分
飲食營養學*	必修	45	3
廚藝學高級實習及報告	"	1000	15
<b>餐廳管理</b>			
世界美食地圖及飲食文化*	必修	45	3
食物製備及實踐(一)	"	60	3
食物製備及實踐(二)	"	60	3
基礎麵包與西餅製作及實踐	"	60	3
宴會設計與管理*	"	45	3
葡萄酒欣賞*	"	15	1
餐飲多媒體運用*	"	45	3
服務業督導實務*	"	45	3
消費者行為學*	"	45	3
餐廳管理高級實習及報告	"	1000	15

\*可供修讀本課程其他專業範疇的學生選讀的指定學科單元/科目。

表三

學科單元/科目	種類	面授學時	學分
國際禮儀	選修	15	1
菜單設計	"	15	1
個人及專業發展	"	15	1
談判技巧	"	15	1
餐飲大師講座	"	15	1
連鎖餐廳的經營管理	"	45	3

Unidades curriculares/ /Disciplinas	Tipo	Horas de ensino presencial	Unidades de crédito
Nutrição Alimentar*	Obrigatória	45	3
Estágio Avançado em Artes Culinárias e Relatório	»	1000	15
<b>Gestão de Restauração</b>			
Gastronomia Mundial e Cultura Culinária*	Obrigatória	45	3
Produção e Preparação de Alimentos e Prática (I)	»	60	3
Produção e Preparação de Alimentos e Prática (II)	»	60	3
Produção de Padaria e Pastelaria de Nível Básico e Prática	»	60	3
Planeamento e Gestão de Banquetes*	»	45	3
Enologia*	»	15	1
Aplicação de Multimédia em Restauração*	»	45	3
Prática de Supervisão do Sector de Serviços*	»	45	3
Comportamentos do Consumidor*	»	45	3
Estágio Avançado em Gestão de Restauração e Relatório	»	1000	15

\* Unidades curriculares/disciplinas indicadas e disponíveis para escolha pelos alunos que frequentem outra área de especialização do curso.

Quadro III

Unidades curriculares/ /Disciplinas	Tipo	Horas de ensino presencial	Unidades de crédito
Etiqueta Internacional	Optativa	15	1
Design de Ementas	»	15	1
Desenvolvimento Pessoal e Profissional	»	15	1
Técnicas de Negociação	»	15	1
Seminários com Mestres de Alimentação e Bebidas	»	15	1
Gestão Operacional de Franchising de Restaurantes	»	45	3

學科單元/科目	種類	面授學時	學分
培訓規劃	選修	45	3
健康飲食烹調及實踐	"	60	3
高級葡萄酒欣賞	"	15	1
餐飲業基礎法語	"	15	1
高級麵包製作及實踐	"	60	3
高級西餅製作及實踐	"	60	3
廚藝學專題項目(一)	"	45	3
廚藝學專題項目(二)	"	60	3
廚藝學專題項目(三)	"	90	3
廚藝學專題項目(四)	"	30	2
廚藝學專題項目(五)	"	30	2
廚藝學專題項目(六)	"	30	2
廚藝學專題項目(七)	"	15	1
廚藝學專題項目(八)	"	15	1
廚藝學專題項目(九)	"	15	1
餐廳管理專題項目(一)	"	45	3
餐廳管理專題項目(二)	"	60	3
餐廳管理專題項目(三)	"	90	3
餐廳管理專題項目(四)	"	30	2
餐廳管理專題項目(五)	"	30	2
餐廳管理專題項目(六)	"	30	2

Unidades curriculares/ /Disciplinas	Tipo	Horas de ensino presencial	Unidades de crédito
Planeamento da Formação	Optativa	45	3
Culinária Saudável e Prática	»	60	3
Enologia Avançada	»	15	1
Francês Elementar no Sector de Restauração	»	15	1
Produção de Padaria de Nível Avançado e Prática	»	60	3
Produção de Pastelaria de Nível Avançado e Prática	»	60	3
Tópicos Especiais – Artes Culinárias (I)	»	45	3
Tópicos Especiais – Artes Culinárias (II)	»	60	3
Tópicos Especiais – Artes Culinárias (III)	»	90	3
Tópicos Especiais – Artes Culinárias (IV)	»	30	2
Tópicos Especiais – Artes Culinárias (V)	»	30	2
Tópicos Especiais – Artes Culinárias (VI)	»	30	2
Tópicos Especiais – Artes Culinárias (VII)	»	15	1
Tópicos Especiais – Artes Culinárias (VIII)	»	15	1
Tópicos Especiais – Artes Culinárias (IX)	»	15	1
Tópicos Especiais – Gestão de Restauração (I)	»	45	3
Tópicos Especiais – Gestão de Restauração (II)	»	60	3
Tópicos Especiais – Gestão de Restauração (III)	»	90	3
Tópicos Especiais – Gestão de Restauração (IV)	»	30	2
Tópicos Especiais – Gestão de Restauração (V)	»	30	2
Tópicos Especiais – Gestão de Restauração (VI)	»	30	2

學科單元/科目	種類	面授學時	學分
餐廳管理專題項目(七)	選修	15	1
餐廳管理專題項目(八)	"	15	1
餐廳管理專題項目(九)	"	15	1

Unidades curriculares/ /Disciplinas	Tipo	Horas de ensino presencial	Unidades de crédito
Tópicos Especiais – Gestão de Restauração (VII)	Optativa	15	1
Tópicos Especiais – Gestão de Restauração (VIII)	»	15	1
Tópicos Especiais – Gestão de Restauração (IX)	»	15	1

表四

學科單元/科目	種類	面授學時	學分
英文I	必修	45	3
英文II	"	45	3
英文III	"	45	3
英文IV	"	45	3
中文閱讀與寫作	"	45	3
數學與邏輯	"	45	3
中西文化通論	"	45	3
資訊科技	"	30	2
演講與辯論技巧	"	45	3
大學生活	"	15	1
憲法與基本法概論	"	15	1
體育與競技	"	30	2
<b>科學與技術</b>			
天文科學	選修	30	2
地球科學	"	30	2
生命科學	"	30	2
環境科學	"	30	2
科技大師講座	"	30	2
科學與技術專題	"	30	2

Quadro IV

Unidades curriculares/ /Disciplinas	Tipo	Horas de ensino presencial	Unidades de crédito
Inglês I	Obrigatória	45	3
Inglês II	»	45	3
Inglês III	»	45	3
Inglês IV	»	45	3
Leitura e Escrita em Chinês	»	45	3
Matemática e Lógica	»	45	3
Teoria Geral das Cul- turas Chinesa e Oci- dental	»	45	3
Tecnologias da Infor- mação	»	30	2
Técnicas de Discurso e Debate	»	45	3
Vida Universitária	»	15	1
Introdução ao Direito Constitucional e à Lei Básica	»	15	1
Educação Física e Des- porto	»	30	2
<b>Ciências e Tecnologias</b>			
Astronomia	Optativa	30	2
Ciências da Terra	»	30	2
Ciências da Vida	»	30	2
Ciências Ambientais	»	30	2
Seminários com Mes- tres de Ciência e Tec- nologia	»	30	2
Tópicos Especiais – Ciência e Tecnologia	»	30	2

學科單元/科目	種類	面授學時	學分
<b>社會科學</b>			
政治學概論	選修	30	2
社會學	"	30	2
心理學導論	"	30	2
國際關係概論	"	30	2
公共行政	"	30	2
澳門歷史	"	30	2
中國歷史	"	30	2
哲學導論	"	30	2
國際時事	"	30	2
社會科學專題	"	30	2
<b>人文藝術</b>			
電影賞析	選修	30	2
中國近現代文學作品選讀	"	30	2
詩詞欣賞	"	30	2
世界文學名著選讀	"	30	2
音樂欣賞	"	30	2
美術作品欣賞	"	30	2
文化藝術素養	"	30	2
世界文化遺產	"	30	2
語言專題	"	30	2
人文藝術專題	"	30	2

註一：完成課程所需的學分為144學分，其分配如下：

(一) 修讀本附件表一所載的必修學科單元/科目，取得45學分；

(二) 修讀本附件表二已選專業範疇的必修學科單元/科目，取得40至45學分；

Unidades curriculares/ /Disciplinas	Tipo	Horas de ensino presencial	Unidades de crédito
<b>Ciências Sociais</b>			
Introdução à Ciência Política	Optativa	30	2
Sociologia	»	30	2
Introdução à Psicologia	»	30	2
Introdução às Relações Internacionais	»	30	2
Administração Pública	»	30	2
História de Macau	»	30	2
História da China	»	30	2
Introdução à Filosofia	»	30	2
Actualidades Internacionais	»	30	2
Tópicos Especiais – Ciências Sociais	»	30	2
<b>Artes e Humanidades</b>			
Apreciação e Análise de Filmes	Optativa	30	2
Leituras Seleccionadas da Literatura Chinesa Moderna	»	30	2
Apreciação sobre Poemas	»	30	2
Leituras Seleccionadas de Obras Famosas da Literatura Mundial	»	30	2
Apreciação de Música	»	30	2
Observação de Obras de Belas Artes	»	30	2
Formação de Cultura e Arte	»	30	2
Património Cultural Mundial	»	30	2
Tópicos Especiais – Linguística	»	30	2
Tópicos Especiais – Artes e Humanidades	»	30	2

Nota 1: O número de unidades de crédito necessário à conclusão do curso é de 144 unidades de crédito, assim distribuídas:

1) 45 unidades de crédito nas unidades curriculares/disciplinas obrigatórias do quadro I do presente anexo;

2) 40 a 45 unidades de crédito nas unidades curriculares/disciplinas obrigatórias da área de especialização escolhida do quadro II do presente anexo;

(三) 修讀本附件表二另一專業範疇的指定學科單元/科目或表三的選修學科單元/科目，取得12至17學分；

(四) 修讀本附件表四所載的學科單元/科目，取得36學分，其中：

(1) 修讀必修學科單元/科目，取得30學分；

(2) 修讀科學與技術範疇的選修學科單元/科目，取得2學分；

(3) 修讀社會科學範疇的選修學科單元/科目，取得2學分；

(4) 修讀人文藝術範疇的選修學科單元/科目，取得2學分。

(五) 修讀該大學所指定其他學院學士學位課程的專業學科單元/科目，取得6學分（作業項目/畢業項目及以實踐為主的學科單元/科目除外）。

註二：學生不能重複修讀已完成的學科單元/科目，但經大學批准，且所修學科單元/科目的學分不重複累計入完成課程總學分者除外。

3) 12 a 17 unidades de crédito nas unidades curriculares/disciplinas indicadas da outra área de especialização do quadro II ou nas unidades curriculares/disciplinas optativas do quadro III do presente anexo;

4) 36 unidades de crédito nas unidades curriculares/disciplinas do quadro IV do presente anexo:

(1) 30 unidades de crédito nas unidades curriculares/disciplinas obrigatórias;

(2) 2 unidades de crédito nas unidades curriculares/disciplinas optativas na área de Ciências e Tecnologias;

(3) 2 unidades de crédito nas unidades curriculares/disciplinas optativas na área de Ciências Sociais;

(4) 2 unidades de crédito nas unidades curriculares/disciplinas optativas na área de Artes e Humanidades.

5) Devem frequentar as unidades curriculares/disciplinas de especialização definidas pela Universidade, entre os cursos de licenciatura das outras faculdades, para obter 6 unidades de crédito (excepto as unidades curriculares/disciplinas de projecto ou trabalho de graduação, e as unidades curriculares/disciplinas em que a prática constitui a sua parte essencial).

*Nota 2:* Os estudantes não podem repetir a frequência das unidades curriculares/disciplinas concluídas, salvo autorizados pela Universidade e sob a condição de as unidades de crédito das unidades curriculares/disciplinas obtidas não se repetirem no cálculo do número total das unidades de crédito para a conclusão do curso.

## 印務局

### 更正

因刊登於二零一九年七月十五日第二十八期《澳門特別行政區公報》第一組內第1963頁的第101/2019號行政命令第一條中文文本有不正確之處，現更正如下：

原文為：“金沙城中心”

更正為：“金沙城中心娛樂場”。

二零一九年七月十五日於印務局

局長 陳日鴻

## IMPrensa Oficial

### Rectificação

Por ter saído inexacto na versão chinesa do artigo 1.º da Ordem Executiva n.º 101/2019, publicado no *Boletim Oficial da RAEM* n.º 28/2019, I Série, de 15 de Julho, a páginas 1 963, se rectifica:

Onde se lê: «金沙城中心»

deve ler-se: «金沙城中心娛樂場».

Imprensa Oficial, aos 15 de Julho de 2019. — O Administrador, *Chan Iat Hong*.



印務局  
Imprensa Oficial

每份售價 \$22.00

PREÇO DESTE NÚMERO \$ 22,00