

三、上述第一款的發放金額適用於獎學金續期的申請者。

四、本批示自公佈之日起生效。

二零一三年五月十三日

社會文化司司長 張裕

3. Os montantes referidos no número 1 deste despacho são aplicáveis aos pedidos de renovação de bolsas.

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

13 de Maio de 2013.

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

第 139/2013 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，並根據八月二十八日第45/95/M號法令第三十條第三款，第6/1999號行政法規第五條第二款，第123/2009號行政命令第一款的規定，作出本批示。

一、在旅遊學院旅業及酒店業學校開設以下課程：

1. 法國花藝設計——農曆新年裝飾
2. 法國花藝設計——聖誕裝飾
3. 法國花藝設計——現代法式風格
4. 法國花藝設計——情人節裝飾
5. 3D動畫製作證書課程1
6. 3D動畫故事版創作
7. 3D軟件Blender
8. 後期特效及字幕製作
9. 數碼剪接
10. 影片音效創作
11. 書刊及版面設計1
12. Excel 2010分析資料和制訂決策
13. Excel 2010在數據處理的應用
14. Excel VBA入門
15. 設計入門之設計元素的應用
16. 設計入門之色彩搭配與應用
17. 設計入門之造型
18. Flash CS5動畫設計原理
19. Project 2010項目管理案例分析

Despacho do Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura n.º 139/2013

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 30.º do Decreto-Lei n.º 45/95/M, de 28 de Agosto, 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. São criados, na Escola de Turismo e Indústria Hoteleira do Instituto de Formação Turística, os seguintes cursos

- 1) Arte e Design Floral Francês — Decoração para o Ano Novo Chinês
- 2) Arte e Design Floral Francês — Decoração para o Natal
- 3) Arte e Design Floral Francês — Estilo Moderno Francês
- 4) Arte e Design Floral Francês — Decoração para o Dia de São Valentim
- 5) Certificado em Produção de Animação 3D Nível 1
- 6) Design de *Storyboarding* em Conceito 3D
- 7) *Software* 3D — Blender
- 8) Pós Produção de Efeitos Especiais e Legenda
- 9) Editor digital *Premiere Pro*
- 10) Produção de Efeitos Sonoros em Filmes
- 11) Design de Livros e *Layout* Nível 1
- 12) Excel 2010 para Análise de Dados e Tomada de Decisões
- 13) Excel 2010 nas Aplicações de Processamento de Dados
- 14) Introdução ao Excel VBA
- 15) Introdução ao Design — Aplicação de Elementos de Design
- 16) Introdução ao Design — Combinação e Aplicação de Cores
- 17) Introdução ao Design — *Styling*
- 18) *Flash* CS5 Princípios de Animação
- 19) *Project* 2010 Estudo de Casos em Projectos de Gestão

- | | |
|------------------------|--|
| 20. 歐洲精品咖啡協會——咖啡入門 | 20) Specialty Coffee Association of Europe – Introdução ao Café |
| 21. 歐洲精品咖啡協會——咖啡師技巧 1 | 21) Specialty Coffee Association of Europe – Técnicas de Barista Nível 1 |
| 22. 布根地葡萄酒 | 22) Vinho de Borgonha |
| 23. 波爾多葡萄酒 1 | 23) Vinhos Bordeaux Nível 1 |
| 24. 葡萄酒入門——香檳與氣泡酒 | 24) Introdução ao Vinho – Champagne e Vinho Espumante |
| 25. 葡萄酒入門——釀酒葡萄：切拉子 | 25) Introdução ao Vinho – Castas de Uva: Syrah/Shiraz |
| 26. 葡萄酒入門——釀酒葡萄：梅鹿 | 26) Introdução ao Vinho – Castas de Uva: Merlot |
| 27. 葡萄酒入門——釀酒葡萄：赤霞珠 | 27) Introdução ao Vinho – Castas de Uva: Cabernet Sauvignon |
| 28. 葡萄酒入門——釀酒葡萄：長相思 | 28) Introdução ao Vinho – Castas de Uva: Sauvignon Blanc |
| 29. 葡萄酒入門——釀酒葡萄：霞多麗 | 29) Introdução ao Vinho – Castas de Uva: Chardonnay |
| 30. 葡萄酒入門——釀酒葡萄：薏絲琳 | 30) Introdução ao Vinho – Castas de Uva: Riesling |
| 31. 葡萄酒入門——釀酒葡萄：黑比諾 | 31) Introdução ao Vinho – Castas de Uva: Pinot Noir |
| 32. 名廚大師烹調技藝展示 | 32) Demonstração de Arte de Culinária por <i>Master Chef</i> |
| 33. 日本清酒侍酒師協會——侍酒師證書課程 | 33) Sake Sommelier Association – Certificado de Sommelier de Sake |
| 34. 日本清酒侍酒師協會——清酒入門 | 34) Sake Sommelier Association – Introdução ao Sake |
| 35. 環球酒莊 | 35) Adegas do Mundo |
| 36. 舞會化妝及頭髮造型 | 36) Maquilhagem e Penteado para Festas |
| 37. 整體形象及髮型設計 1 | 37) Imagem Global e Design de Penteados Nível 1 |
| 38. 整體形象及髮型設計 2 | 38) Imagem Global e Design de Penteados Nível 2 |
| 39. 整體形象及髮型設計 3 | 39) Imagem Global e Design de Penteados Nível 3 |

二、上款所指課程的學習計劃於本批示的附件一至附件三十九，有關附件為本批示的組成部份。

二零一三年五月十六日

社會文化司司長 張裕

2. Os planos de estudos dos cursos referidos no número anterior, são os constantes dos anexos I a XXXIX a este despacho e que dele fazem parte integrante.

16 de Maio de 2013.

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

附件一

法國花藝設計——農曆新年裝飾

授課語言：中文/英文

課程時數：4小時

法國花藝設計——農曆新年裝飾學習計劃

ANEXO I

Arte e Design Floral Francês – Decoração para o Ano Novo Chinês

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 4 horas

Plano de estudos do curso de Arte e Design Floral Francês – Decoração para o Ano Novo Chinês

| |
|---|
| 內容 |
| <ul style="list-style-type: none"> • 製作具農曆新年特色的球莖類花藝裝飾 • 農曆新年酒店花藝裝飾 |

附件二

法國花藝設計——聖誕裝飾

授課語言：中文/英文

課程時數：8小時

法國花藝設計——聖誕裝飾學習計劃

| |
|---|
| 內容 |
| <ul style="list-style-type: none"> • 聖誕花環 • 自創聖誕樹 • 特色聖誕花藝 • 製作一個具備蠟燭及其他飾品的聖誕枱飾 |

附件三

法國花藝設計——現代法式風格

授課語言：中文/英文

課程時數：14小時

法國花藝設計——現代法式風格學習計劃

| |
|---|
| 內容 |
| <p>花束</p> <ul style="list-style-type: none"> • 方形花束 • 禪意花束 • 直立式花束 <p>花藝佈置</p> <ul style="list-style-type: none"> • 花藝透視 • 花格 • 花藝雕塑裝飾 • 當代餐桌花佈置 |

附件四

法國花藝設計——情人節裝飾

授課語言：中文/英文

課程時數：4小時

法國花藝設計——情人節裝飾學習計劃

| |
|---|
| Conteúdo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Criar um arranjo floral em forma de lâmpada para o Ano Novo Chinês • Arranjo floral hoteleiro para o Ano Novo Chinês |

ANEXO II

Arte e Design Floral Francês – Decoração para o Natal

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 8 horas

Plano de estudos do curso de Arte e Design Floral Francês – Decoração para o Natal

| |
|---|
| Conteúdo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Criar uma coroa de flores de Natal • Criar uma árvore de Natal • Arranjos florais para a quadra natalícia • Criar uma decoração de mesa com velas e outros acessórios para o Natal |

ANEXO III

Arte e Design Floral Francês – Estilo Moderno Francês

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 14 horas

Plano de estudos do curso de Arte e Design Floral Francês – Estilo Moderno Francês

| |
|--|
| Conteúdo |
| <p>Bouquê</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bouquê quadrado • Bouquê Zen • Bouquê contemporâneo alto <p>Arranjos Florais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transparência floral • Grade de flores • Escultura de flores • Arranjo contemporâneo para centro de mesa |

ANEXO IV

Arte e Design Floral Francês – Decoração para o Dia de São Valentim

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 4 horas

Plano de estudos do curso de Arte e Design Floral Francês – Decoração para o Dia de São Valentim

| |
|---|
| 內容 |
| <ul style="list-style-type: none"> • 情人節花束 • 為情人節創作你的紅色鮮花禮盒 |

| |
|---|
| Conteúdo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Bouquê para o dia de São Valentim • Criar uma caixa de flores vermelhas para o dia de São Valentim |

附件五

ANEXO V

3D動畫製作證書課程1

Certificado em Produção de Animação 3D Nível 1

授課語言：中文/英文

Língua veicular: Chinês/Inglês

課程時數：120小時

Duração do curso: 120 horas

3D動畫製作證書課程1學習計劃

Plano de estudos do curso de Certificado em Produção de Animação 3D Nível 1

| |
|--|
| 內容 |
| <ul style="list-style-type: none"> • 單元1——3D動畫故事版創作 • 單元2——3D軟件Blender • 單元3——後期特效及字幕製作 • 單元4——數碼剪接 • 單元5——影片音效創作 |

| |
|---|
| Conteúdo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Módulo 1 – Design de <i>Storyboarding</i> em Conceito 3D • Módulo 2 – Programa de <i>Software</i> 3D – Blender • Módulo 3 – Produção de efeitos especiais e legendas • Módulo 4 – Editor digital <i>Premiere Pro</i> • Módulo 5 – Produção de efeitos sonoros em filmes |

附件六

ANEXO VI

3D動畫故事版創作

Design de *Storyboarding* em Conceito 3D

授課語言：中文/英文

Língua veicular: Chinês/Inglês

課程時數：12小時

Duração do curso: 12 horas

3D動畫故事版創作學習計劃

Plano de estudos do curso de Design de *Storyboarding* em Conceito 3D

| |
|---|
| 內容 |
| <ul style="list-style-type: none"> • 動畫的介紹 • 故事版的認識 • Adobe Photoshop的基本運作 • Paint Brush的介紹 • 風格及人物設定的重要 |

| |
|--|
| Conteúdo |
| <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à animação • Conhecer o <i>storyboard</i> • Operações básicas do Adobe Photoshop • Introdução ao <i>paint brush</i> • A importância do estilo e do design do personagem |

附件七

ANEXO VII

3D軟件Blender

Software 3D – Blender

授課語言：中文/英文

Língua veicular: Chinês/Inglês

課程時數：36小時

Duração do curso: 36 horas

3D軟件Blender學習計劃

Plano de estudos do curso de *Software* 3D – Blender

| 內容 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Blender 3D介面認識 • 創建模型工具 • 修改及美化模型 • 材質的創造和編輯 • 基礎動畫 • 工作中燈與影的利用 • 建立骨骼及皮層動畫 • 渲染 |

| Conteúdo |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à interface do Blender 3D • Ferramentas para a criação de modelos • Modificar e embelezar o modelo • Criação e edição de materiais • Básicos de animação • Trabalhar com luz e sombra • <i>Born e Skinning</i> • Renderização |

附件八

ANEXO VIII

後期特效及字幕製作

Pós Produção de Efeitos Especiais e Legenda

授課語言：中文/英文

Língua veicular: Chinês/Inglês

課程時數：24小時

Duração do curso: 24 horas

後期特效及字幕製作學習計劃

Plano de estudos do curso de Pós Produção de Efeitos Especiais e Legenda

| 內容 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 使用者界面操作 • 時間軸的認識及應用 • 畫面合成 • 視覺效果 • 字幕設定及動態字幕 • 去背工具 • 渲染各種格式 |

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à interface do utilizador • Conhecimentos e utilização da cronologia • Composição de imagens • Efeitos visuais • Configuração e movimento da legenda • <i>Keying</i> • Renderização |

附件九

ANEXO IX

數碼剪接

Editor Digital *Premiere Pro*

授課語言：中文/英文

Língua veicular: Chinês/Inglês

課程時數：24小時

Duração do curso: 24 horas

數碼剪接學習計劃

Plano de estudos do curso de Editor Digital *Premiere Pro*

| 內容 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 使用者界面操作 • 剪接的認識及工具應用 • 視訊轉換及特效 • 素材處理 • 匯入及輸出設定 |

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à interface do utilizador • Conhecimentos de edição e utilização de ferramentas • Transições de vídeo e efeitos especiais • Tratamento de <i>footage</i> • Configurações de importação e exportação |

附件十

ANEXO X

影片音效創作

Produção de Efeitos Sonoros em Filmes

授課語言：中文/英文

Língua veicular: Chinês/Inglês

課程時數：24小時

Duração do curso: 24 horas

影片音效創作學習計劃

| 內容 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Beat mapping的應用 • Midi及audio tricks編輯技巧 • 匯入audio及midi音樂及效果 • 了解音頻處理軟件的工具外掛程式 • 利用folder進行音樂處理 • Folder tricks處理 • Voice over及為video製作背景音樂 • Mixing及mastering操作技巧 • 音樂作品的最後處理 |

Plano de estudos do curso de Produção de Efeitos Sonoros em Filmes

| Conteúdo |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Utilização de <i>beat mapping</i> • Técnicas de edição de <i>midi</i> e <i>audio tricks</i> • Importação de <i>audio</i> e <i>midi</i> • Compreender o <i>instrument plug-in</i> do Logic Express • Como utilizar o <i>folder</i> para arranjo musical • Arranjo com <i>folder tricks</i> • <i>Voice over</i> e produção de música de fundo para vídeo • Técnicas de operações de <i>mixing</i> e <i>mastering</i> • Arranjo final de um projecto de música |

附件十一

書刊及版面設計1

授課語言：中文/英文

課程時數：45小時

書刊及版面設計1學習計劃

| 內容 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 介紹平面設計概念 • 版面設計基本構成原理 • 書刊設計的發展和演變 • 設計概念在版面及書刊設計中的應用 • 原創性和整體性的重要 • 分析主題並運用所學的知識進行版面和書刊設計 |

ANEXO XI

Design de Livros e *Layout* Nível 1

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 45 horas

Plano de estudos do curso de Design de Livros e *Layout* Nível 1

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Introdução ao conceito de design gráfico • Princípio básico e estrutural do <i>layout</i> • Desenvolvimento e a evolução do design de livros • A aplicação do conceito de design em design de livros e <i>layouts</i> • A importância da originalidade e integridade • Análise de temas e aplicação do conhecimento em design de livros e <i>layout</i> |

附件十二

Excel 2010分析資料和制訂決策

授課語言：中文/英文

課程時數：24小時

Excel 2010分析資料和制訂決策學習計劃

| 內容 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 檢視與參照函數、邏輯函數 • 簡介陣列公式 • 進階篩選 • 合併彙算 • 運算列表 • 目標搜尋 • 分析藍本 • 規劃求解 |

ANEXO XII

Excel 2010 para Análise de Dados e Tomada de Decisões

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 24 horas

Plano de estudos do curso de Excel 2010 para análise de dados e tomada de decisões

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Funções <i>lookup & reference</i>, funções <i>logical</i> • Introdução às formulas <i>array</i> • Trabalhar com filtros avançados • Trabalhar com consolidação • Utilização de quadros de dados • Trabalhar com a função <i>goal seek</i> • Trabalhar com a função <i>scenario manager</i> • Trabalhar com a função <i>solver</i> |

附件十三

ANEXO XIII

Excel 2010在數據處理的應用

授課語言：中文/英文

課程時數：24小時

Excel 2010在數據處理的應用學習計劃

| 內容 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Excel 2010工作表的編輯 • 檢視與參照函數、邏輯函數 • 多個函數混合應用 • 篩選與排序 • 使用資料驗證限制輸入資料 • 使用樞紐分析表分析資料 • 建立圖表 • 錄製巨集 • 簡介Excel VBA |

Excel 2010 nas Aplicações de Processamento de Dados

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 24 horas

Plano de estudos do curso de Excel 2010 nas Aplicações de Processamento de Dados

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Como editar uma folha de cálculos no Excel 2010 • Funções <i>lookup & reference</i>, funções <i>logical</i> • Como trabalhar com funções múltiplas • Filtragem e classificação de dados • Restringir a entrada de dados por meio de validação de dados • Análise de dados através de mapas <i>Pivot</i> • Preparação de gráficos • Gravação de <i>Macros</i> • Breve apresentação ao Excel VBA |

附件十四

ANEXO XIV

Excel VBA入門

授課語言：中文/英文

課程時數：24小時

Excel VBA入門學習計劃

| 內容 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Excel巨集介紹 • VBA概觀 • 變數 • VBA程式設計基礎 • Microsoft Excel的物件庫 • 建立自訂表單 • 程式錯誤處理 • VBA應例 |

Introdução ao Excel VBA

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 24 horas

Plano de estudos do curso de Introdução ao Excel VBA

| Conteúdo |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Introdução ao Excel Macros • Visão global do VBA • Utilização de variáveis • Técnicas básicas de programação VBA • Utilização de objectos do Microsoft Excel • Criação de formulários personalizados • Tratamento de erros • Exemplos de VBA |

附件十五

ANEXO XV

設計入門之設計元素的應用

授課語言：中文/英文

課程時數：15小時

設計入門之設計元素的應用學習計劃

Introdução ao Design – Aplicação de Elementos de Design

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 15 horas

Plano de estudos do curso de Introdução ao Design – Aplicação de Elementos de Design

| 內容 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 設計是什麼？ • 視覺語言及形象 • 設計元素的種類 • 設計元素在各設計媒介的應用 |

| Conteúdo |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • O que é o design? • Língua visual e imagem • Tipos de elementos de design • Aplicação de elementos de design em designs diferentes |

附件十六

設計入門之色彩配搭與應用

授課語言：中文/英文

課程時數：15小時

設計入門之色彩配搭與應用學習計劃

ANEXO XVI

Introdução ao Design — Combinação e Aplicação de Cores

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 15 horas

Plano de estudos do curso de Introdução ao Design — Combinação e Aplicação de Cores

| 內容 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 色彩與光線 • 色彩的體系 • 基礎配色與色彩心理學 • 各設計媒介的色彩應用 |

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Cor e luz • Sistema da cor • Combinação de cores e psicologia de cores • Aplicação de cores em vários materiais de design |

附件十七

設計入門之造型

授課語言：中文/英文

課程時數：12小時

設計入門之造型學習計劃

ANEXO XVII

Introdução ao Design — *Styling*

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 12 horas

Plano de estudos do curso de Introdução ao Design — *Styling*

| 內容 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 繪畫、建築、設計與工藝、雕塑的形態美 • 造型與材料 • 中西造型之比較 |

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Estética da pintura, arquitectura, design, artesanato e es-cultura • Estilos e materiais • Comparação do estilo Chinês e Ocidental |

附件十八

Flash CS5動畫設計原理

授課語言：中文/英文

課程時數：24小時

Flash CS5動畫設計原理學習計劃

ANEXO XVIII

Flash CS5 Princípios de Animação

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 24 horas

Plano de estudos do curso de *Flash CS5* Princípios de Animação

| 內容 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Flash CS5的操作環境 • 繪畫工具的使用 • 文字運用方式 • 匯入各類外部資源 • 元件及實例 • 影格及時間軸 • 動畫製作 • 以Flash發佈文件 |

| Conteúdo |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Ambiente operacional do <i>Flash CS5</i> • Utilização de ferramentas <i>drawing and painting</i> • Operações com textos • Importação de dados • Criação de <i>symbols and instances</i> • Criação de <i>frames e timeline</i> • Criação de animação • Publicação de documentos em formato <i>Flash</i> |

附件十九

Project 2010項目管理案例分析

授課語言：中文/英文

課程時數：24小時

Project 2010項目管理案例分析學習計劃

ANEXO XIX

Project 2010 Estudo de Casos em Projectos de Gestão

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 24 horas

Plano de estudos do curso de *Project 2010* Estudo de Casos em Projectos de Gestão

| 內容 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 項目管理基礎 • 項目進度計劃編制 • 項目資源計劃編制 • 項目成本計劃編制 • 跟蹤項目進度 • 建立項目計劃報表 • 案例分析 |

| Conteúdo |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Introdução ao programa <i>Project Management</i> • Preparação da agenda do projecto • Preparação de recursos do projecto • Custo do projecto • Acompanhamento do progresso do projecto • Preparação do relatório do projecto • Análise de casos |

附件二十

歐洲精品咖啡協會——咖啡入門

授課語言：中文/英文

課程時數：20小時

歐洲精品咖啡協會——咖啡入門學習計劃

ANEXO XX

Specialty Coffee Association of Europe – Introdução ao Café

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 20 horas

Plano de estudos do curso de Specialty Coffee Association of Europe – Introdução ao Café

| 內容 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 什麼是精品咖啡 • 咖啡的歷史 • 咖啡品種：阿拉比卡及羅布斯塔 • 咖啡烘焙入門 • 咖啡的新鮮度 • 咖啡品嚐入門 • 咖啡沖泡入門 • 沖泡方法 <ul style="list-style-type: none"> ——濾紙滴漏沖泡法 ——虹吸式煮法 ——摩卡壺沖煮法 ——法式濾壓壺沖泡法 ——義式咖啡入門 |

| Conteúdo |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • O que é <i>specialty coffee</i> • A história do café • Arábica e Robusta • Introdução à torrefacção • Frescura do café • Introdução à prova de café • Fundamentos de preparação • Métodos de preparação <ul style="list-style-type: none"> - Café filtrado - Vácuo (Siphon) - Cafeteira Moka - Prensa francesa - Introdução ao café expresso |

附件二十一

ANEXO XXI

歐洲精品咖啡協會——咖啡師技巧1

授課語言：中文/英文

課程時數：22小時

歐洲精品咖啡協會——咖啡師技巧1學習計劃

| 內容 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 咖啡的原產地 • 咖啡樹及咖啡果的特性 • 最普遍的兩個咖啡品種，以及其香氣、味道及咖啡因含量之分別 • 主要的生產國及其地理位置 • 主要收成方法，以了解對咖啡品質的影響 • 各種處理方法，以了解對咖啡香氣及味道的影響 • 烘焙過程中咖啡豆的轉變 • 研磨度的重要性及不同研磨度與各種咖啡沖煮方法的配合 • 蒸煮奶泡的步驟，並了解處理奶品時的衛生需知 • 咖啡機及其配件的清潔工序 • 四個味覺界別：甜、酸、咸、苦 • 醇度 |

Specialty Coffee Association of Europe – Técnicas de Barista Nível 1

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 22 horas

Plano de estudos do curso de Specialty Coffee Association of Europe – Técnicas de Barista Nível 1

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • A origem da planta do café • Características do cafeeiro e café cereja • Conhecer dois tipos de café mais populares, as suas diferenças em aroma, sabor e conteúdo de cafeína • Os países produtores mais importantes e a sua localização geográfica • Principais métodos de colheita e a sua influência sobre a qualidade do café • Métodos de processamento de café e o seu impacto sobre o sabor e o aroma • As transformações durante o processo de torrefacção • A importância do nível de moagem e os níveis de moagem exigidos para os diferentes métodos de preparação • O processo de fazer espuma de leite e as condições de higiene durante a preparação • Processos de limpeza da máquina de café e dos seus acessórios • Quatro tipos de sabores: doce, azedo, salgado, amargo • Espessura |

附件二十二

ANEXO XXII

布根地葡萄酒

授課語言：中文/英文

課程時數：9小時

布根地葡萄酒學習計劃

| 內容 |
|--|
| <p>布根地酒</p> <ul style="list-style-type: none"> • 酒區介紹 • 酒標解讀及分級制度 • 夏多麗和黑比諾葡萄 • 氣候及泥土 <p>夏布利、夏朗尼和麥康尼</p> <ul style="list-style-type: none"> • 酒標解讀及制度 • 各酒村特色 • 認識各區一級和特級果園 • 每區酒類與食物的配搭 |

Vinho de Borgonha

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 9 horas

Plano de estudos do curso de Vinho de Borgonha

| Conteúdo |
|---|
| <p>Vinho de Borgonha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentação das sub-regiões • Leitura do rótulo e sistema de classificação • Chardonnay e Pinot Noir • <i>Terroir</i> e clima <p>Chablis, Chalonaise e Maçonnais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leitura do rótulo e classificação • As características das vilas de cada sub-região • <i>Premier cru</i> e <i>grand cru</i> de cada zona • Recomendação de comida para vinhos de cada região |

| 內容 |
|---|
| 布恩山坡 <ul style="list-style-type: none"> • 酒標解讀及制度 • 各酒村特色 • 認識各區一級和特級果園 • 年份評估和名莊介紹 |
| 夜之山坡 <ul style="list-style-type: none"> • 酒標解讀及制度 • 各酒村特色 • 認識各區一級和特級果園 • 近代年份評估和名莊介紹 |

| Conteúdo |
|--|
| Cote de Beaune <ul style="list-style-type: none"> • Leitura do rótulo e classificação • Características das vilas de cada sub-região • <i>Premier cru</i> e <i>grand cru</i> de cada zona • <i>Vintage chart</i> e produtores recomendados |
| Cote de Nuits <ul style="list-style-type: none"> • Leitura do rótulo e classificação • As características das vilas de cada sub-região • <i>Premier cru</i> e <i>grand cru</i> de cada zona • <i>Vintage chart</i> e produtores recomendados |

附件二十三

ANEXO XXIII

波爾多葡萄酒1

Vinho Bordeaux Nível 1

授課語言：中文/英文

Língua veicular: Chinês/Inglês

課程時數：9小時

Duração do curso: 9 horas

波爾多葡萄酒1學習計劃

Plano de estudos do curso de Vinho Bordeaux Nível 1

| 內容 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 葡萄種植和釀酒的起源 • 波爾多葡萄酒的經濟背景 • 葡萄酒的語言和品嚐技巧 • Bordeaux Superior和Cotes • 年度季節裏的葡萄生長 • 葡萄品種和法定產區命名系統 (A.O.C.) • 紅葡萄酒的釀造藝術 • 紅葡萄酒的陳年 • 裝瓶、標籤和相應法規 • Saint-Emilion-Pomerol-Fransac • Medoc和Graves • 乾白葡萄酒 • 半甜和甜白葡萄酒 • 各產區之代表性葡萄酒的品嚐 |

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • A origem da viticultura e vinificação • Contexto económico do vinho Bordeaux • A linguagem do vinho e técnicas de degustação • Vinhos <i>Bordeaux Superior</i> e <i>Cotes</i> • Crescimento das uvas durante as 4 estações • Variedade de castas e o sistema de denominação A.O.C. • A arte de fazer vinho • Amadurecimento de vinhos tintos • Engarrafamento, rotulagem e legislação aplicável • Saint-Emilion-Pomerol-Fransac • Medoc e Graves • Vinho branco seco • Vinho branco doce e semi-doce • Prova dos vinhos mais representativos de cada zona |

附件二十四

ANEXO XXIV

葡萄酒入門——香檳與氣泡酒

Introdução ao Vinho — Champagne e Vinho Espumante

授課語言：中文/英文

Língua veicular: Chinês/Inglês

課程時數：9小時

Duração do curso: 9 horas

葡萄酒入門——香檳與氣泡酒學習計劃

Plano de estudos do curso de Introdução ao Vinho — Champagne e Vinho Espumante

| 內容 |
|--|
| 氣泡酒是甚麼？ <ul style="list-style-type: none"> • 氣泡酒的歷史 |

| Conteúdo |
|--|
| O que é um vinho espumante? <ul style="list-style-type: none"> • História |

| 內容 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 氣泡酒的起源 • 氣泡酒的特徵 • 氣泡酒與香檳的分別 • 種植及釀造方法 • 氣泡酒與食物的配搭 |
| 世界各國氣泡酒 <ul style="list-style-type: none"> • 澳洲 • 西班牙 • 南非 • 意大利 • 各國明星酒 |
| 香檳名莊 <ul style="list-style-type: none"> • 香檳的特色 • 香檳的法例 • 香檳的風土特性 • 年份的差異 • 各地區明星酒 |
| 法國葡萄農香檳 <ul style="list-style-type: none"> • 什麼是葡萄農香檳 • 香檳的最新潮流 • 地區命名法例 • 香檳的密碼 |

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Origem • Características • Diferença entre Champagne e vinho espumante • Viticultura e vinicultura • Combinação do vinho espumante com gastronomia |
| Vinhos espumantes do mundo <ul style="list-style-type: none"> • Austrália • Espanha • África do Sul • Itália • Estrelas internacionais |
| Grandes Marcas de Champagne <ul style="list-style-type: none"> • Características do Champagne • Regulamentação do champagne • <i>Terroir</i> • Diferença entre <i>vintages</i> • Estrelas regionais |
| <i>Grower champagne</i> <ul style="list-style-type: none"> • O que é <i>grower champagne</i> • Novas tendências do champagne • Regulamentação das denominações • Códigos secretos do champagne |

附件二十五

葡萄酒入門——釀酒葡萄：切拉子

授課語言：中文/英文

課程時數：9小時

葡萄酒入門——釀酒葡萄：切拉子學習計劃

ANEXO XXV

Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Syrah/Shiraz

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 9 horas

Plano de estudos do curso de Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Syrah/Shiraz

| 內容 |
|---|
| 介紹 <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 起源 • 特徵 • 種植及釀造方法 • 與食物的配搭 新世界切拉子 舊世界切拉子 最高標準的切拉子——國家及地區 <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 各大產酒區 • 地區命名法例 • 特級葡萄園及其他 • 年份的差異 |

| Conteúdo |
|--|
| Introdução <ul style="list-style-type: none"> • História • Origens • Características • Vinicultura e viticultura • Combinação de vinho com gastronomia Syrah/Shiraz do Mundo Novo Syrah/Shiraz do Mundo Antigo A melhor qualidade de Syrah/Shiraz — países e regiões <ul style="list-style-type: none"> • História • Regiões vinícolas • Regulamentação das denominações (A.O.C.) • <i>Grand cru</i> e outros • <i>Vintage</i> |

附件二十六

葡萄酒入門——釀酒葡萄：梅鹿

授課語言：中文/英文

課程時數：9小時

葡萄酒入門——釀酒葡萄：梅鹿學習計劃

| 內容 |
|--|
| <p>介紹</p> <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 起源 • 特徵 • 種植及釀造方法 • 與食物的搭配 <p>新世界梅鹿 舊世界梅鹿 最高標準的梅鹿——國家及地區</p> <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 各大產酒區 • 地區命名法例 • 特級葡萄園及其他 • 年份的差異 |

ANEXO XXVI

Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Merlot

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 9 horas

Plano de estudos do curso de Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Merlot

| Conteúdo |
|---|
| <p>Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> • História • Origens • Características • Vinicultura e viticultura • Combinação de vinho com gastronomia <p>Merlot do Mundo Novo Merlot do Mundo Antigo A melhor qualidade de Merlot — países e regiões</p> <ul style="list-style-type: none"> • História • Regiões • Regulamentação das denominações (A.O.C.) • <i>Grand cru</i> e outros • Vintage |

附件二十七

葡萄酒入門——釀酒葡萄：赤霞珠

授課語言：中文/英文

課程時數：9小時

葡萄酒入門——釀酒葡萄：赤霞珠學習計劃

| 內容 |
|---|
| <p>介紹</p> <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 起源 • 特徵 • 種植及釀造方法 • 與食物的搭配 <p>新世界赤霞珠 舊世界赤霞珠 最高標準的赤霞珠——國家及地區</p> <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 各大產酒區 • 地區命名法例 • 特級葡萄園及其他 • 年份的差異 |

ANEXO XXVII

Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Cabernet Sauvignon

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 9 horas

Plano de estudos do curso de Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Cabernet Sauvignon

| Conteúdo |
|---|
| <p>Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> • História • Origens • Características • Vinicultura e viticultura • Combinação de vinho com gastronomia <p>Cabernet Sauvignon do Mundo Novo Cabernet Sauvignon do Mundo Antigo A melhor qualidade de Cabernet Sauvignon — países e regiões</p> <ul style="list-style-type: none"> • História • Regiões • Regulamentação das denominações (A.O.C.) • <i>Grand cru</i> e outros • Vintage |

附件二十八

葡萄酒入門——釀酒葡萄：長相思

授課語言：中文/英文

課程時數：9小時

葡萄酒入門——釀酒葡萄：長相思學習計劃

| 內容 |
|---|
| 介紹 <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 起源 • 特徵 • 種植及釀造方法 • 與食物的配搭 新世界長相思 舊世界長相思 最高標準的長相思——國家及地區 <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 各大產酒區 • 地區命名法例 • 特級葡萄園及其他 • 年份的差異 |

ANEXO XXVIII

Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Sauvignon Blanc

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 9 horas

Plano de estudos do curso de Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Sauvignon Blanc

| Conteúdo |
|--|
| Introdução <ul style="list-style-type: none"> • História • Origens • Características • Vinicultura e viticultura • Combinação de vinho com gastronomia Sauvignon Blanc do Mundo Novo Sauvignon Blanc do Mundo Antigo A melhor qualidade de Sauvignon Blanc — países e regiões <ul style="list-style-type: none"> • História • Regiões • Regulamentação das denominações (A.O.C.) • <i>Grand cru</i> e outros • Vintage |

附件二十九

葡萄酒入門——釀酒葡萄：霞多麗

授課語言：中文/英文

課程時數：9小時

葡萄酒入門——釀酒葡萄：霞多麗學習計劃

| 內容 |
|---|
| 介紹 <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 起源 • 特徵 • 種植及釀造方法 • 與食物的配搭 新世界霞多麗 舊世界霞多麗 最高標準的霞多麗——國家及地區 <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 各大產酒區 • 地區命名法例 • 特級葡萄園及其他 • 年份的差異 |

ANEXO XXIX

Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Chardonnay

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 9 horas

Plano de estudos do curso de Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Chardonnay

| Conteúdo |
|---|
| Introdução <ul style="list-style-type: none"> • História • Origens • Características • Vinicultura e viticultura • Combinação de vinho com gastronomia Chardonnay do Mundo Novo Chardonnay do Mundo Antigo A melhor qualidade de Chardonnay — países e regiões <ul style="list-style-type: none"> • História • Regiões • Regulamentação das denominações (A.O.C.) • <i>Grand cru</i> e outros • Vintage |

附件三十

葡萄酒入門——釀酒葡萄：惹絲琳

授課語言：中文/英文

課程時數：9小時

葡萄酒入門——釀酒葡萄：惹絲琳學習計劃

| 內容 |
|---|
| <p>介紹</p> <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 起源 • 特徵 • 種植及釀造方法 • 與食物的配搭 <p>新世界惹絲琳 舊世界惹絲琳 最高標準的惹絲琳——國家及地區</p> <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 各大產酒區 • 地區命名法例 • 特級葡萄園及其他 • 年份的差異 |

ANEXO XXX

Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Riesling

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 9 horas

Plano de estudos do curso de Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Riesling

| Conteúdo |
|---|
| <p>Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> • História • Origens • Características • Vinicultura e viticultura • Combinação de vinho com gastronomia <p>Riesling do Mundo Novo Riesling do Mundo Antigo A melhor qualidade de Riesling — países e regiões</p> <ul style="list-style-type: none"> • História • Regiões • Regulamentação das denominações (A.O.C.) • <i>Grand cru</i> e outros • Vintage |

附件三十一

葡萄酒入門——釀酒葡萄：黑比諾

授課語言：中文/英文

課程時數：9小時

葡萄酒入門——釀酒葡萄：黑比諾學習計劃

| 內容 |
|---|
| <p>介紹</p> <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 起源 • 特徵 • 種植及釀造方法 • 與食物的配搭 <p>新世界黑比諾 舊世界黑比諾 最高標準的黑比諾——國家及地區</p> <ul style="list-style-type: none"> • 歷史 • 各大產酒區 • 地區命名法例 • 特級葡萄園及其他 • 年份的差異 |

ANEXO XXXI

Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Pinot Noir

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 9 horas

Plano de estudos do curso de Introdução ao Vinho — Castas de Uva: Pinot Noir

| Conteúdo |
|---|
| <p>Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> • História • Origens • Características • Vinicultura e viticultura • Combinação de vinho com gastronomia <p>Pinot Noir do Mundo Novo Pinot Noir do Mundo Antigo A melhor qualidade de Pinot Noir — países e regiões</p> <ul style="list-style-type: none"> • História • Regiões • Regulamentação das denominações (A.O.C.) • <i>Grand cru</i> e outros • Vintage |

附件三十二

名廚大師烹調技藝展示

授課語言：中文/英文

課程時數：2小時

名廚大師烹調技藝展示學習計劃

| 內容 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 烹調菜餚及所使用食材的介紹 • 食譜及準備工作展示 • 製作要點 • 烹調製作示範 |

ANEXO XXXII

Demonstração de Arte de Culinária por *Master Chef*

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 2 horas

Plano de estudos de Demonstração de Arte de Culinária por *Master Chef*

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à culinária e os seus ingredientes • Receita e <i>mise-en-place</i> • Pontos essenciais da produção culinária • Demonstração culinária |

附件三十三

日本清酒侍酒師協會——侍酒師證書課程

授課語言：中文/英文

課程時數：18小時

日本清酒侍酒師協會——侍酒師證書課程學習計劃

| 內容 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 日本清酒品酒技巧 • 怎樣記錄自己的品酒筆記 • 簡單認識日本清酒的市場與趨勢 • 日本清酒貿易的機遇與挑戰 • 概述各個日本清酒比賽 • 深入了解3個日本清酒的主要元素 • 米種及對其風格的影響 • 用水及對其風格的影響 • 麴菌及對其風格的影響 • 其他元素 • 日本清酒釀造 • 深入了解每一個釀造的步驟 • 釀造對日本清酒的風格有何影響 • 酒母的製造方法及其風格 • 陳年熟成 • 清酒產品規格 • 閱讀酒標及其背後意義 • 日本清酒歷史 • 與日本清酒有關的文化 • 如何當一個日本清酒侍酒師？ • 準備工作及服務心態 • 怎樣向客人介紹日本清酒 • 日本清酒之侍奉禮儀 • 熱飲還是冷飲 |

ANEXO XXXIII

Sake Sommelier Association — Certificado de Sommelier de Sake

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 18 horas

Plano de estudos do curso de Sake Sommelier Association — Certificado de Sommelier de Sake

| Conteúdo |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de prova do sake japonês • Como registar as notas de prova do sake • Breve apresentação sobre a tendência e o mercado do sake • Oportunidades e desafios do negócio do sake japonês • Apresentação dos concursos de sake • Compreender os 3 principais componentes do sake • Tipo de arroz e a sua influência no estilo do sake • Água utilizada e a sua influência no estilo do sake • Koji e a sua influência no estilo do sake • Outros componentes • A produção do sake japonês • Entender os detalhes de cada etapa do processo de produção • Efeitos da produção sobre o estilo do sake japonês • Métodos de produção de shubo e os seus estilos • Maturação • Especificações do sake • Leitura do rótulo e o seu significado • História do sake japonês • Culturas relacionadas com o sake japonês • Que é ser um sommelier de sake? • Trabalho de preparação e a atitude para server o sake • Como apresentar o sake a um cliente • Como servir o sake japonês • Servido quente ou frio |

| 內容 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 食物與清酒配搭 • 什麼是“鮮味”？ • 日本各地的飲食及料理特色 • 日本節日食品及料理 • 日本清酒盲品練習 |

附件三十四

日本清酒侍酒師協會——清酒入門

授課語言：中文/英文

課程時數：6小時

日本清酒侍酒師協會——清酒入門學習計劃

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Combinação de sake com gastronomia • Que é «Umami»? • Características da gastronomia e culinária regional japonesa • Gastronomia e culinária festiva do Japão • Prova cega de sake |

ANEXO XXXIV

Sake Sommelier Association — Introdução ao Sake

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 6 horas

Plano de estudos do Sake Sommelier Association — Introdução ao Sake

| 內容 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 日本清酒產區介紹 • 發酵過程淺析 • 怎樣分辨日本清酒與其他米類烈酒 • 什麼是日本清酒？ • 如何製作日本清酒？ • 日本清酒製作過程淺析 • 基本法律規條 • 日本清酒歷史及文化 • 產品規格 • 日本清酒之侍奉禮儀 • 日本清酒與健康 • 食物配搭 |

附件三十五

環球酒莊

授課語言：中文/英文

課程時數：3小時

環球酒莊學習計劃

| Conteúdo |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Introdução às regiões de Sake no Japão • Breve apresentação do conceito de fermentação • Como distinguir entre sake japonês e outros espirituosos de arroz • O que é o Sake? • Como é feito o Sake? • Breve apresentação do processo de produção do Sake • Leis e regulamentação básica • História e cultura do Sake Japonês • Especificações do produto • Serviço do Sake japonês • Sake japonês e a saúde • Combinação do Sake com gastronomia |

ANEXO XXXV

Adegas do Mundo

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 3 horas

Plano de estudos de Adegas do Mundo

| 內容 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 酒區和氣候 • 葡萄品種 • 葡萄栽種和釀酒的技術 • 酒莊葡萄酒的風格 • 葡萄酒品嚐環節 |

附件三十六

舞會化妝及頭髮造型

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Região do vinho e clima • Tipo de castas • Viticultura e técnicas de produção do vinho • O estilo do vinho de adegas • Prova de vinhos |

ANEXO XXXVI

Maquilhagem e Penteados para Festas

授課語言：中文/英文

課程時數：12小時

舞會化妝及頭髮造型學習計劃

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 12 horas

Plano de estudos do curso de Maquilhagem e Penteados para Festas

內容

- 聖誕舞會化妝及頭髮造型
- 一般舞會化妝及頭髮造型
- 面部彩繪
- 元旦舞會化妝及頭髮造型

Conteúdo

- Maquilhagem e penteados para o baile de Natal
- Maquilhagem e penteados para festas
- Pintura facial
- Maquilhagem e penteado para festas do Ano Novo

附件三十七

整體形象及髮型設計1

授課語言：中文/英文

課程時數：15小時

整體形象及髮型設計1學習計劃

ANEXO XXXVII

Imagem Global e Design de Penteados Nível 1

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 15 horas

Plano de estudos do curso de Imagem Global e Design de Penteados Nível 1

內容

- 整體造型技巧
- 化妝
 - Smoky Eyes層次煙燻大眼夜妝及適用於特別場合的高級煙燻眼化妝
 - Sexy Full lips: 層次 <黑紅唇>
- 髮型
 - 面型與髮型的配搭
 - 認識梳髮工具及應用
 - 髮型設計重點
 - 分區、基本削髮及落夾技巧
 - 法式髻髮創作及獨特派對造型

Conteúdo

- Técnicas de imagem global
- Maquilhagem
 - Smoky eyes para a noite e smoky eyes avançado para ocasiões especiais
 - Sexy full lips: lábios pintados em camadas de preto e vermelho
- Penteados
 - Combinação de penteados de acordo com a forma da face
 - Introdução e utilização de material para pentear
 - Fundamentos de design de penteados
 - Separação do cabelo em secções, teasing (pentear o cabelo no sentido oposto) e utilização de ganchos de cabelo
 - Penteado torcido francês e penteado para festas especiais

附件三十八

整體形象及髮型設計2

授課語言：中文/英文

課程時數：15小時

整體形象及髮型設計2學習計劃

ANEXO XXXVIII

Imagem Global e Design de Penteados Nível 2

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 15 horas

Plano de estudos do curso de Imagem Global e Design de Penteados Nível 2

內容

- 日系潮流啡系層次眼妝 <上揚大眼娃娃妝>

Conteúdo

- Maquilhagem dos olhos em estilo japonês, em tons de castanho rising eye makeup

| 內容 |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • <淚滴眼妝> 及啡系nude lips • 不同髮質及不同長度的結紮技巧 • 紮馬尾和利用橡皮筋及繩做出造型 • 不同假髮正確運用及與造型配搭 • 宴會晚妝 • 宴會側放頭款 • 男士短髮造型技巧 • 電熱棒之運用與造型配搭 • 新娘西式垂放曲髮 • 夾直頭髮之技巧 • 新娘飾物點綴的效用 • 中式新娘辮子頭款髮型設計 |

附件三十九

整體形象及髮型設計3

授課語言：中文/英文

課程時數：15小時

整體形象及髮型設計3學習計劃

| 內容 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 粟米夾用途及造型 • 雜誌及廣告時尚髮型造型 • 二股辮（包括加插緞帶及珠）、四股辮、五股辮及加辮等造型 • 熱筒及髮捲使用方法、擰疊式造型 • 魚尾、削包式造型、finger wave復古頭造型 • 自我設計髮型、化妝及整體造型 |

第 143/2013 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。

確認華僑大學開辦的建築學專業碩士學位課程為澳門特別

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Teardrop eye makeup</i> e lábios castanhos <i>nude</i> • Prender o cabelo de acordo com a sua qualidade e o seu comprimento • Rabo de cavalo e uso de elásticos e fitas para criar imagens diferentes • Utilização correcta de tipos diferentes de perucas e combinação com imagens diferentes • Maquilhagem para banquetes e festas nocturnas • Penteado lateral para banquetes • Penteados para homens de cabelo curto • Utilização do modelador de cabelo para imagens diferentes • Penteado de noiva de estilo ondulado vertical • Técnicas para alisar o cabelo • Aplicação de acessórios para penteados de noiva • Design de penteados com tranças chinesas para noiva |

ANEXO XXXIX

Imagem Global e Design de Penteados Nível 3

Língua veicular: Chinês/Inglês

Duração do curso: 15 horas

Plano de estudos do curso de Imagem Global e Design de Penteados Nível 3

| Conteúdo |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Utilização de prancha do cabelo e estilos de ondulação • Penteados para fotografia de revistas e publicidade • Trança de duas mechas (com fitas e miçangas), quatro mechas, cinco mechas e adição de tranças) • Utilização de secador e modelador de cabelo, estilo torcido • Trança escama de peixe, estilo <i>tease bun</i> e estilo retro <i>finger wave</i> • Design de uma imagem global incluindo penteado, maquilhagem e vestuário |

Despacho do Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura n.º 143/2013

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 2 do artigo 5.º do Regulamento Administrativo n.º 6/1999, conjugado com o n.º 1 da Ordem Executiva n.º 123/2009, o Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura manda:

É reconhecido o interesse para a Região Administrativa Especial de Macau e autorizado o funcionamento do curso de