

**第 338/2010 號行政長官批示**

透過第11/2005號行政長官批示設立具項目組性質的能源業發展辦公室，葡文縮寫為GDSE，其宗旨為促進及協調一切與能源業有關的活動。

在澳門特別行政區發展天然氣輸入和傳輸的公共服務及設立相關的供應網絡，電力市場的開放、能源產品的合理使用，以及跟進及監察能源業的公共服務專營公司的活動等，有關工作的期限將會超越二零一零年十二月三十一日。

行政長官行使《澳門特別行政區基本法》第五十條賦予的職權，並根據八月十一日第85/84/M號法令第十條的規定，作出本批示。

一、能源業發展辦公室（葡文縮寫為GDSE）的預計存續期，由第440/2009號行政長官批示所訂定之日起計延長一年。

二、能源業發展辦公室運作所衍生的負擔，由登錄在澳門特別行政區預算“能源業發展辦公室”項目內的有關撥款承擔。

二零一零年十一月十日

行政長官 崔世安

**Despacho do Chefe do Executivo n.º 338/2010**

O Gabinete para o Desenvolvimento do Sector Energético, abreviadamente designado por GDSE, com a natureza de equipa de projecto, criado pelo Despacho do Chefe do Executivo n.º 11/2005, tem por objectivos a promoção e coordenação de todas as actividades relacionadas com o sector energético.

O desenvolvimento do serviço público de importação e transporte de gás natural e da correspondente rede de distribuição na Região Administrativa Especial de Macau, a liberalização do mercado da electricidade, a utilização racional dos produtos energéticos, bem como o acompanhamento e fiscalização das actividades das concessionárias de serviços públicos no âmbito do sector energético, entre outras, são actividades cujo prazo se prolonga para além de 31 de Dezembro de 2010.

Usando da faculdade conferida pelo artigo 50.º da Lei Básica da Região Administrativa Especial de Macau e nos termos do artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 85/84/M, de 11 de Agosto, o Chefe do Executivo manda:

1. É prorrogada por mais um ano, a contar da data fixada no Despacho do Chefe do Executivo n.º 440/2009, a duração previsível do Gabinete para o Desenvolvimento do Sector Energético, abreviadamente designado por GDSE.

2. Os encargos decorrentes do funcionamento do GDSE são suportados pelas dotações para o efeito inscritas no Orçamento da Região Administrativa Especial de Macau, na rubrica «Gabinete para o Desenvolvimento do Sector Energético».

10 de Novembro de 2010.

O Chefe do Executivo, *Chui Sai On*.

**社會文化司司長辦公室****第 156/2010 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9/2006號法律第十條第二款、第十一條、第十五條及第二十二條，七月十七日第32/95/M號法令第五條第一款，九月十六日第54/96/M號法令第四條，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、核准高中職業技術正規教育及回歸教育的烹調技術課程，該等課程計劃載於本批示的附件並成為本批示的組成部份。

二、烹調技術課程在實施正規教育或回歸教育的教育暨青年局屬下學校中開辦。

**GABINETE DO SECRETÁRIO PARA OS ASSUNTOS SOCIAIS E CULTURA****Despacho do Secretário para os Assuntos Sociais e Cultura n.º 156/2010**

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 10.º e nos artigos 11.º, 15.º e 22.º da Lei n.º 9/2006, no n.º 1 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 32/95/M, de 17 de Julho, no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 54/96/M, de 16 de Setembro, 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 aprovados os cursos técnicos de culinária do ensino secundário complementar técnico-profissional da educação regular e do ensino recorrente, que constam de anexo ao presente despacho e dele fazem parte integrante.

2. Os cursos técnicos de culinária serão ministrados em escolas dedicadas à educação regular ou ao ensino recorrente dependentes da Direcção dos Serviços de Educação e Juventude.

三、有關職業技術教育及回歸教育法規的規定，經作出適當配合後，適用於烹調技術課程。

四、烹調技術課程的定義及指引總方針，按照下列專業特徵訂定，其目的是使學生獲取相關知識，為投身工作做好準備：

學員於完成課程時，除了掌握烹調的基本技術知識外，更具備從事餐飲服務方面的能力。

五、為著投身職業生涯的目的，烹調技術課程授予畢業生烹調技術員證書；而為了繼續升學的目的，則授予等同於同等年期的高中教育課程的文憑。

六、本批示自二零一零/二零一一學校年度起生效。

二零一零年十一月五日

社會文化司司長 張裕

3. As disposições sobre os diplomas legais do ensino técnico-profissional e do ensino recorrente aplicam-se aos cursos técnicos de culinária, com as devidas adaptações.

4. A definição e as linhas gerais de orientação dos cursos técnicos de culinária visam a aquisição de saberes que permitam a inserção dos alunos na vida activa e estruturam-se com base nos seguintes perfis profissionais:

No final dos cursos os alunos devem estar aptos, para além de dominarem os conhecimentos técnicos básicos de culinária, a exercerem funções na indústria da restauração.

5. Os cursos técnicos de culinária conferem, para efeitos de entrada na vida activa, o certificado de Técnico de Culinária e, para efeitos de prosseguimento dos estudos, o diploma de conclusão do ensino secundário complementar de igual duração.

6. O presente despacho produz efeitos a partir do ano lectivo 2010/2011.

5 de Novembro de 2010.

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

烹調技術課程（正規教育課程）

Curso Técnico de Culinária (Curso de educação regular)

培訓領域 Componente da Formação	培訓內容 Conteúdo da Formação	課時（小時） Cargas Horárias (Horas)						合共 Total
		高一 1.º Ano	(a)	高二 2.º Ano	(a)	高三 3.º Ano	(a)	
社會文化 Sociocultural	中國語言及文化 Língua e Cultura Chinesa	200	5	200	5			400
	葡萄牙語言及文化 Língua e Cultura Portuguesa	120	3	120	3			240
	個人及社會發展 Desenvolvimento Pessoal e Social	40	1	40	1			80
	數學 Matemática	120	3	120	3			240
	社會科學 Ciências Sociais	160	4	160	4			320
	體育 Educação Física	80	2	80	2			160
	合共 Subtotal	720		720				1440
專業科技及實踐 Tecnológico-Profissional e Prática	專業英語 Língua Inglesa Profissional	120	3	120	3	120	3	360
	烹調藝術理論 Teoria da Arte da Culinária	80	2	80	2	80	2	240

培訓領域 Componente da Formação	培訓內容 Conteúdo da Formação	課時 (小時) Cargas Horárias (Horas)						合共 Total
		高一 1.º Ano	(a)	高二 2.º Ano	(a)	高三 3.º Ano	(a)	
	電腦應用 Aplicações Informáticas	80	2	80	2			160
	營養學概論 Introdução à Nutrição Alimentar	40	1					40
	食物衛生基礎 Fundamentos de Higiene Alimentar	80	2					80
	工業安全與急救 Segurança no Trabalho e Emergências	80	2					80
	餐飲科學及文化 Ciência e Cultura da Alimentação e Bebidas			120	3			120
	採購、貯藏及餐飲成本計量學 Compras, Acondicionamento e Econometria de Custos de Alimentação e Bebidas			80	2	80	2	160
	旅遊業概論 Introdução ao Turismo					80	2	80
	合共 Subtotal	480		480		360		1320
	總計 Total			2400		360		2760
專業實習 Estágio Profissional	實習一般在實際工作環境中進行。鑑於九月十六日第54/96/M號法令第十三條第一款及第二款之規定，實習課得以模擬實踐及實際實踐之形式進行。 實習活動應與本課程的工作特徵相符。 Em regra o estágio é realizado em contexto real de trabalho. Nos termos dos n.ºs 1 e 2 do artigo 13.º do Decreto-Lei n.º 54/96/M, de 16 de Setembro, o estágio pode revestir-se nas formas de prática simulada e de prática real. O estágio deve integrar o exercício das actividades próprias do desempenho profissional.					840		840
	總計 Total			2400		1200		3600

培訓領域 Componente da Formação	培訓內容 Conteúdo da Formação	課時 (小時) Cargas Horárias (Horas)						合共 Total
		高一 1.º Ano	(a)	高二 2.º Ano	(a)	高三 3.º Ano	(a)	
專業能力考試 Prova de aptidão profissional								

(a) 屬指引性的每週時間表的課時，因要視乎有關課程的性質及九月十六日第54/96/M號法令附件II的f)的規定而定。

Tempos lectivos orientadores do horário semanal, em função da natureza dos cursos e do disposto na alínea f) do Anexo II do Decreto-Lei n.º 54/96/M, de 16 de Setembro.

烹調技術課程 (回歸教育課程)

Curso Técnico de Culinária (Curso do ensino recorrente)

培訓內容 Conteúdo da Formação	科目 Disciplinas		教學單元數目 Unidades Didáticas	總課時 (a) Cargas Horárias Totais
社會文化 Sociocultural	必修 Obrigatórias	中文 Chinês	9	480
		數學 Matemática	9	480
		個人及社會發展 Desenvolvimento Pessoal e Social	6	120
	選修(b) Opcionais	英文 Língua Inglesa	9	360
		葡文 Língua Portuguesa	9	360
	合共 Subtotal			
專業科技及實踐 Tecnológico-Profissional e Prática	烹調藝術理論 Teoria da Arte da Culinária		4	200
	電腦應用 Aplicações Informáticas		4	160
	餐飲科學及文化 Ciência e Cultura da Alimentação e Bebidas		2	80
	採購、貯藏及餐飲成本計量學 Compras, Acondicionamento e Econometria de Custos de Alimentação e Bebidas		2	40
	旅遊業概論 Introdução ao Turismo		1	20
	營養學概論 Introdução à Nutrição Alimentar		1	15

培訓內容 Conteúdo da Formação	科目 Disciplinas		教學單元數目 Unidades Didáticas	總課時 (a) Cargas Horárias Totais
	食物衛生基礎 Fundamentos de Higiene Alimentar		1	25
	工業安全與急救 Segurança no Trabalho e Emergências		1	20
	合共 Subtotal			560
專業實習 Estágio Profissional	實踐性質科目 Disciplinas de Natureza Prática	烹調藝術實務 Prática da Arte da Culinária	10	560
	實習活動 Estágio		1	440
	合共 Subtotal			1000
總計 Total				3000

(a) 各培訓內容總課時百分比符合九月十六日第54/96/M號法令第十五條及第十六條第一款的規定。

(b) 在選修語言科目中，學生應選讀其中一種。

(a) A percentagem das cargas horárias totais, de cada conteúdo de formação, cumpre o disposto no artigo 15.º e no n.º 1 do artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 54/96/M, de 16 de Setembro.

(b) O estudante deve escolher uma das disciplinas opcionais.



印務局  
Imprensa Oficial

每份價銀 \$22.00

PREÇO DESTE NÚMERO \$ 22,00