

社會文化司司長辦公室

第 79/2013 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，並根據二月四日第11/91/M號法令第十四條第三款及第四十二條第一款，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、在澳門科技大學開設餐飲管理學士學位課程。

二、上述課程設以下專業範疇：

(一) 廚藝學

(二) 餐廳管理

三、核准第一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。

四、本批示的規定適用於2013/2014學年起入讀的學生。

二零一三年三月十八日

社會文化司司長 張裕

附件一

**餐飲管理學士學位課程
學術與教學編排**

一、學術範疇：管理學

二、課程期限：四年

三、授課語言：中文/英文

四、授課形式：面授

五、完成課程所需的學分為145學分，其分配如下：

(一) 修讀附件二表一所載的必修科目，取得48學分。

(二) 修讀附件二表二已選專業範疇的必修科目，取得37至39學分。

(三) 修讀附件二表二其餘專業範疇的科目或表三的選修科目，取得15至17學分。

(四) 修讀附件二表四所載的科目，取得43學分，其中：

——修讀必修科目，取得33學分；

**GABINETE DO SECRETÁRIO PARA OS ASSUNTOS
SOCIAIS E CULTURA**

**Despacho do Secretário para os Assuntos
Sociais e Cultura n.º 79/2013**

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 14.º e no n.º 1 do artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 11/91/M, de 4 de Fevereiro, 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:

1. É criado na Universidade de Ciência e Tecnologia de Macau o curso de licenciatura em Gestão de Alimentação e Bebidas.

2. O curso compreende as seguintes áreas de especialização:

1) Artes Culinárias

2) Gestão de Restauração

3. São aprovados a organização científico-pedagógica e o plano de estudos do curso referido no n.º 1, constantes dos anexos I e II a este despacho e que dele fazem parte integrante.

4. O disposto no presente despacho aplica-se aos alunos que iniciem a frequência do curso no ano lectivo de 2013/2014.

18 de Março de 2013.

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

ANEXO I

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

1. Área científica: Gestão

2. Duração do curso: 4 anos

3. Língua veicular: Chinesa/Inglesa

4. Regime de leccionação: Aulas presenciais

5. O número de unidades de crédito necessário à conclusão do curso é de 145 unidades de crédito, assim distribuídas:

1) 48 unidades de crédito nas disciplinas obrigatórias do quadro I do Anexo II.

2) 37 a 39 unidades de crédito nas disciplinas obrigatórias da área de especialização escolhida do quadro II do Anexo II.

3) 15 a 17 unidades de crédito nas disciplinas de outra área de especialização do quadro II, ou nas disciplinas optativas do quadro III do Anexo II.

4) 43 unidades de crédito nas disciplinas de quadro IV do Anexo II:

— 33 unidades de crédito nas disciplinas obrigatórias;

——修讀科學與技術範疇的選修科目，取得4學分；

——修讀社會科學範疇的選修科目，取得2至4學分；

——修讀人文藝術範疇的選修科目，取得2至4學分。

— 4 unidades de crédito nas disciplinas optativas na área de Ciências e Tecnologias;

— 2 a 4 unidades de crédito nas disciplinas optativas na área de Ciências Sociais;

— 2 a 4 unidades de crédito nas disciplinas optativas na área de Artes e Humanidades.

附件二

餐飲管理學士學位課程 學習計劃

表一

科目	種類	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
管理概論	"	45	3
餐廳服務及實踐	"	60	3
會計導論	"	45	3
飲料管理及實踐	"	60	3
餐廳資訊系統	"	45	3
客戶關係管理	"	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

ANEXO II

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

Quadro I

Disciplinas	Tipo	Horas	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 Restauração e Prática	»	60	3
Introdução à Contabilidade	»	45	3
Gestão de Bebidas e Prática	»	60	3
Sistema Informático de Restauração	»	45	3
Gestão de Relações com Clientes	»	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

表二

Quadro II

科目	種類	學時	學分
廚藝學			
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
健康飲食烹調及實踐*	"	60	3
飲食營養學*	"	45	3
廚藝學高級實習及報告	"	270	9
餐廳管理			
飲食文化*	必修	45	3
餐飲服務實習	"	90	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

Disciplinas	Tipo	Horas	Unidades de crédito
Artes Culinárias			
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 Saudável e Prática*	»	60	3
Nutrição Alimentar *	»	45	3
Estágio Avançado em Artes Culinárias e Relatório	»	270	9
Gestão de Restauração			
Cultura Alimentar*	Obrigatória	45	3
Estágio nos Serviços de Alimentação e Bebidas	»	90	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

科目	種類	學時	學分
葡萄酒欣賞*	必修	15	1
餐廳營運管理*	"	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	"	270	9

* 可供修讀本課程其他專業範疇的學生選讀的指定科目。

表三

科目	種類	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
餐廳大師講座	"	15	1
連鎖餐廳的經營管理	"	45	3
培訓規劃	"	45	3
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)	"	45	3
廚藝學專題項目(三)	"	45	3
餐廳管理專題項目(一)	"	45	3
餐廳管理專題項目(二)	"	45	3
餐廳管理專題項目(三)	"	45	3

Disciplinas	Tipo	Horas	Unidades de crédito
Enologia *	Obrigatória	15	1
Gestão de Operações de 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	»	270	9

* As disciplinas definidas podem ser escolhidas pelos alunos que frequentam outra área de especialização do curso.

Quadro III

Disciplinas	Tipo	Horas	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 de Mestres da Restauração	»	15	1
Gestão Operacional de Franchising de Restaurantes	»	45	3
Planeamento da Formação	»	45	3
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)	»	45	3
Tópicos Especiais — Artes Culinárias (III)	»	45	3
Tópicos Especiais — Gestão de Restauração (I)	»	45	3
Tópicos Especiais — Gestão de Restauração (II)	»	45	3
Tópicos Especiais — Gestão de Restauração (III)	»	45	3

表四

科目	種類	學時	學分
大學英語 I	必修	90	6
大學英語 II	"	60	4
大學英語 III	"	60	4
大學英語 IV	"	90	6
大學語文	"	45	3
高等數學	"	45	3
中國文化通論	"	45	3
西方文化通論	"	30	2
體育 I	"	15	1
體育 II	"	15	1
科學與技術			
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
材料科學與能源科學	"	30	2
資訊科學技術概論	"	30	2
中醫養生基礎知識	"	30	2
科技大師講座	"	30	2
科學與技術專題項目(一)	"	30	2

Quadro IV

Disciplinas	Tipo	Horas	Unidades de crédito
Língua Inglesa de Nível Universitário I	Obrigatória	90	6
Língua Inglesa de Nível Universitário II	»	60	4
Língua Inglesa de Nível Universitário III	»	60	4
Língua Inglesa de Nível Universitário IV	»	90	6
Língua Chinesa de Nível Universitário	»	45	3
Matemática Avançada	»	45	3
Estudo Geral sobre Cultura Chinesa	»	45	3
Estudo Geral sobre Cultura Ocidental	»	30	2
Educação Física I	»	15	1
Educação Física II	»	15	1
Ciências e Tecnologias			
Astronomia	Optativa	30	2
Ciências da Terra	»	30	2
Ciências da Vida	»	30	2
Ciências Ambientais	»	30	2
Ciências dos Materiais e Ciência da Energia	»	30	2
Introdução à Tecnologia Informática	»	30	2
Introdução à Preservação da Saúde na Medicina Chinesa	»	30	2
Seminários sobre Mestres de Ciência e Tecnologia	»	30	2
Tópicos Especiais — Ciência e Tecnologia (I)	»	30	2

科目	種類	學時	學分
科學與技術專題項目(二)	選修	30	2
科學與技術專題項目(三)	"	30	2
社會科學			
法學概論	選修	30	2
經濟學基礎	"	30	2
政治學概論	"	30	2
社會學	"	30	2
心理學導論	"	30	2
國際關係概論	"	30	2
教育學概論	"	30	2
行政學概論	"	30	2
社會科學專題項目(一)	"	30	2
社會科學專題項目(二)	"	30	2
社會科學專題項目(三)	"	30	2
人文藝術			
哲學導論	選修	30	2
美學概論	"	30	2
中國戲劇欣賞	"	15	1
中國近現代文學作品選讀	"	15	1
唐詩欣賞	"	15	1
宋詞欣賞	"	15	1

Disciplinas	Tipo	Horas	Unidades de crédito
Tópicos Especiais – Ciência e Tecnologia (II)	Optativa	30	2
Tópicos Especiais – Ciência e Tecnologia (III)	»	30	2
Ciências Sociais			
Introdução ao Direi- to	Optativa	30	2
Princípios Básicos de Economia	»	30	2
Introdução à Ciência Política	»	30	2
Sociologia	»	30	2
Introdução à Psicolo- gia	»	30	2
Introdução às Rela- ções Internacionais	»	30	2
Introdução à Educa- ção	»	30	2
Introdução à Admi- nistração	»	30	2
Tópicos Especiais – Ciências Sociais (I)	»	30	2
Tópicos Especiais – Ciências Sociais (II)	»	30	2
Tópicos Especiais – Ciências Sociais (III)	»	30	2
Artes e Humanida- des			
Introdução à Filoso- fia	Optativa	30	2
Introdução à Estética	»	30	2
Análise do Drama Chinês	»	15	1
Leituras Seleccionadas da Moderna Literatura Chinesa	»	15	1
Análise de Tang Shi	»	15	1
Análise de Song Ci	»	15	1

科目	種類	學時	學分
世界文學名著選讀	選修	15	1
中國民族音樂欣賞	"	15	1
中國美術作品欣賞	"	15	1
西方美術欣賞	"	15	1
西方音樂欣賞	"	15	1
文化藝術素養	"	15	1
中國書法藝術	"	15	1
中國的世界文化遺產	"	15	1
國寶鑑賞	"	15	1
外國語言入門專題項目(一)	"	30	2
外國語言入門專題項目(二)	"	30	2
外國語言入門專題項目(三)	"	30	2
人文藝術專題項目(一)	"	15	1
人文藝術專題項目(二)	"	15	1
人文藝術專題項目(三)	"	15	1

Disciplinas	Tipo	Horas	Unidades de crédito
Leituras Seleccionadas de Obras Famosas da Literatura Mundial	Optativa	15	1
Apreciação da Música Folclórica Chinesa	»	15	1
Observação de Obras Chinesas de Belas Artes	»	15	1
Observação de Belas Artes Ocidentais	»	15	1
Apreciação de Música Ocidental	»	15	1
Formação de Cultura e Arte	»	15	1
Caligrafia Chinesa	»	15	1
Património Mundial na China	»	15	1
Valorização dos Tesouros Nacionais	»	15	1
Tópicos Especiais – Introdução a Língua Estrangeira (I)	»	30	2
Tópicos Especiais – Introdução a Língua Estrangeira (II)	»	30	2
Tópicos Especiais – Introdução a Língua Estrangeira (III)	»	30	2
Tópicos Especiais – Artes e Humanidades (I)	»	15	1
Tópicos Especiais – Artes e Humanidades (II)	»	15	1
Tópicos Especiais – Artes e Humanidades (III)	»	15	1