



Relatório de Avaliação de Curso
Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Ano letivo 2019-20
09/11/2022

I. Ingresso de discentes através de Concursos Especiais, Mudança, Transferência ou Reingresso de Curso	3
II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso	3
III. Número de Estudantes Inscritos	5
IV. Número de Estudantes em Abandono	5
V. Distribuição das Classificações nas Unidades Curriculares	5
VI. Distribuição dos Tempos Necessários para Conclusão do Curso	13
VII. Resultados dos Inquéritos Realizados a Estudantes	14

I. Ingresso de discentes através de Concursos Especiais, Mudança, Transferência ou Reingresso de Curso

I. - Ingresso de discentes através de Concursos Especiais, Mudança, Transferência ou Reingresso de Curso

Ingresso	Nr. de candidatos	Nr. de matriculados
CET	8	1
Maiores de 23	14	5
Mudanças de Curso	7	3
Reingresso	5	3
Titulares de Cursos Superiores	1	1

FONTE: SIGES

II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso

II.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	Nr. de diplomados	Percentagem
13 valores	13	24.07%
14 valores	18	33.33%
15 valores	13	24.07%
16 valores	9	16.67%
17 valores	1	1.85%
Total	54	
Média	14,43	

FONTE: SIGES

II.2 - Por Classificação Final e Género

Classificação Final	Nr. de diplomados	Género Feminino	Género Masculino
13 valores	13	5	8
14 valores	18	10	8
15 valores	13	10	3
16 valores	9	8	1
17 valores	1	1	0
Total	54	34	20
Média	14,43	14,69	13,85
Percentagem		62.96%	37.04%

FONTE: SIGES

II.3 - Por Idade

Idade	Nr. de diplomados	Percentagem
22 anos	2	3.70%
23 anos	16	29.63%
24 anos	13	24.07%
25 anos	10	18.52%
26 anos	4	7.41%
27 anos	1	1.85%
29 anos	1	1.85%
30 anos	4	7.41%
31 anos	1	1.85%
32 anos	1	1.85%
41 anos	1	1.85%
Total	54	

FONTE: SIGES

III. Número de Estudantes Inscritos

III.1 - Por Ano de Inscrição

Ano	Nr. Total
3	67
2	62
1	63
Total	192

FONTE: SIGES

III.2 - Por Ano de Inscrição e Género

Ano	Nr. Homens	Nr. Mulheres	Nr. Total
3	24	43	67
2	35	27	62
1	31	32	63
Total	90	102	192

FONTE: SIGES

IV. Número de Estudantes em Abandono

IV.1 - Abandono

Ano	Nr. Total	% Total	Nr. Genero Feminino	% Genero Feminino	% Genero Femin/Total	Nr. Genero Masculino	% Genero Masculino	% Genero Masc./Total
3	6	8.96%	4	9.30%	5.97%	2	8.33%	2.99%
2	6	9.68%	1	3.70%	1.61%	5	14.29%	8.06%
1	10	15.87%	4	12.50%	6.35%	6	19.35%	9.52%
Total	22	11.46%	9	8.82%	4.69%	13	14.44%	6.77%

FONTE: SIGES

V. Distribuição das Classificações nas Unidades Curriculares

V.1 - Mapa de Classificações Médias das Diferentes UC, Pelas Respetivas Épocas de Avaliação

Unidade Curricular	Época Avaliação	Nr. Discentes	Média
Análise e Gestão Financeira	Avaliação Contínua	50	13.87
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	4	11.75
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	2	9.50
Análise e Gestão Financeira	Integração	8	11.38
Arquitectura e Design de Hotéis	Avaliação Contínua	52	14.78
Arquitectura e Design de Hotéis	Época de Recurso	1	7.00
Arquitectura e Design de Hotéis	Integração	9	12.67
Comportamento Organizacional	Avaliação Contínua	57	12.51
Comportamento Organizacional	Época de Recurso	3	10.33
Comportamento Organizacional	Melhoria	4	13.50
Comportamento Organizacional	Competência adquirida	1	11.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	50	15.11
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	4	8.00
Contabilidade de Gestão	Melhoria	1	14.00
Contabilidade de Gestão	Trabalhador Estudante	1	13.00
Contabilidade de Gestão	Integração	61	14.15
Contabilidade de Gestão	Competência adquirida	2	12.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	40	14.61
Contabilidade Geral	Época de Recurso	18	11.40
Contabilidade Geral	Melhoria	1	14.00
Contabilidade Geral	Trabalhador Estudante	2	14.00
Contabilidade Geral	Integração	64	13.72
Contabilidade Geral	Competência adquirida	3	14.67
Cultura Portuguesa	Avaliação Contínua	54	14.46
Cultura Portuguesa	Época de Recurso	1	14.00
Cultura Portuguesa	Melhoria	1	16.00
Cultura Portuguesa	Integração	64	14.08
Cultura Portuguesa	Competência adquirida	1	12.00
Direito e Legislação do Turismo	Avaliação Contínua	55	11.58
Direito e Legislação do Turismo	Época de Recurso	3	11.00
Direito e Legislação do Turismo	Melhoria	2	14.50
Direito e Legislação do Turismo	Integração	120	12.57
Direito e Legislação do Turismo	Competência adquirida	2	11.00
Economia	Avaliação Contínua	49	11.77
Economia	Época de Recurso	34	5.44
Economia	Trabalhador Estudante	8	5.60
Economia	Integração	79	11.80
Economia	Época Especial	4	9.25
Economia	Competência adquirida	3	14.00
Enogastronomia	Avaliação Contínua	56	15.31
Enogastronomia	Integração	65	15.14

Enogastronomia	Competência adquirida	2	15.00
Estágio I	Avaliação Contínua	53	16.47
Estágio I	Época de Recurso	4	16.50
Estágio I	Integração	62	16.55
Estágio I	Competência adquirida	4	16.00
Estágio II	Avaliação Contínua	39	16.51
Estágio II	1ª Época	7	16.43
Estágio II	Época de Recurso	2	15.00
Estágio II	Trabalhador Estudante	1	17.00
Estágio II	Integração	11	14.25
Estágio II	Competência adquirida	1	0.00
Estratégia Empresarial	Avaliação Contínua	57	14.23
Estratégia Empresarial	Época de Recurso	1	10.00
Estratégia Empresarial	Trabalhador Estudante	1	12.00
Estratégia Empresarial	Integração	9	12.11
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Avaliação Contínua	55	16.13
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Integração	10	14.30
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	46	16.07
Ética e Responsabilidade Social	Integração	7	15.00
Ética e Responsabilidade Social	MOBILIDADE	6	17.50
Geografia e Mercados Turísticos	Avaliação Contínua	52	13.66
Geografia e Mercados Turísticos	Época de Recurso	8	6.00
Geografia e Mercados Turísticos	Trabalhador Estudante	7	7.29
Geografia e Mercados Turísticos	Integração	105	13.61
Geografia e Mercados Turísticos	Competência adquirida	2	12.50
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	49	17.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	4	11.50
Gestão de Alimentos e Bebidas	Integração	68	16.29
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	2	16.00
Gestão de Alojamento	Avaliação Contínua	39	13.47
Gestão de Alojamento	Época de Recurso	4	14.50
Gestão de Alojamento	Melhoria	1	16.00
Gestão de Alojamento	Trabalhador Estudante	1	20.00
Gestão de Alojamento	Integração	10	12.83
Gestão de Alojamento	MOBILIDADE	5	17.80
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	54	14.69
Gestão de Recursos Humanos	Integração	11	12.67
Gestão de Recursos Humanos	Competência adquirida	1	11.00
Inovação e Organização Empresarial	Integração	122	14.22
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	51	14.48
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	1	12.00
Introdução ao Turismo	Melhoria	1	15.00
Introdução ao Turismo	Integração	122	13.98
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	5	12.50
Introdução às Operações Hoteleiras	Avaliação Contínua	51	14.30
Introdução às Operações Hoteleiras	Época de Recurso	6	8.33

Introdução às Operações Hoteleiras	Integração	116	14.66
Introdução às Operações Hoteleiras	Competência adquirida	4	12.00
Liderança e Cultura Organizacional	Integração	64	12.33
Língua Estrangeira I - Alemão	Integração	12	13.83
Língua Estrangeira I - Espanhol	Integração	65	14.91
Língua Estrangeira I - Francês	Integração	29	13.14
Língua Estrangeira I - Inglês	Integração	114	12.95
Língua Estrangeira I - Italiano	Integração	11	13.82
Língua Estrangeira I (Alemão)	Avaliação Contínua	3	13.50
Língua Estrangeira I (Alemão)	Época de Recurso	1	18.00
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Avaliação Contínua	26	14.35
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Época de Recurso	2	18.00
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Competência adquirida	1	12.00
Língua Estrangeira I (Francês)	Avaliação Contínua	18	12.50
Língua Estrangeira I (Francês)	Época de Recurso	2	12.00
Língua Estrangeira I (Francês)	Trabalhador Estudante	1	16.00
Língua Estrangeira I (Francês)	Competência adquirida	1	12.00
Língua Estrangeira I (Inglês)	Avaliação Contínua	45	12.20
Língua Estrangeira I (Inglês)	Época de Recurso	12	12.11
Língua Estrangeira I (Inglês)	Melhoria	3	13.67
Língua Estrangeira I (Inglês)	Trabalhador Estudante	1	8.00
Língua Estrangeira I (Inglês)	Competência adquirida	3	15.50
Língua Estrangeira I (Italiano)	Avaliação Contínua	8	12.63
Língua Estrangeira I (Italiano)	Época de Recurso	1	12.00
Língua Estrangeira II - Alemão	Integração	11	13.82
Língua Estrangeira II - Espanhol	Integração	63	14.29
Língua Estrangeira II - Francês	Integração	29	12.79
Língua Estrangeira II - Inglês	Integração	119	13.81
Língua Estrangeira II - Italiano	Integração	11	14.09
Língua Estrangeira II (Alemão)	Avaliação Contínua	5	12.00
Língua Estrangeira II (Alemão)	Época de Recurso	1	18.00
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Avaliação Contínua	27	14.36
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Época de Recurso	3	13.00
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Competência adquirida	1	13.00
Língua Estrangeira II (Francês)	Avaliação Contínua	19	12.21
Língua Estrangeira II (Francês)	Melhoria	1	16.00
Língua Estrangeira II (Francês)	Trabalhador Estudante	1	15.00
Língua Estrangeira II (Francês)	Competência adquirida	1	12.00
Língua Estrangeira II (Inglês)	Avaliação Contínua	62	13.95
Língua Estrangeira II (Inglês)	Época de Recurso	6	13.40
Língua Estrangeira II (Inglês)	Trabalhador Estudante	1	19.00
Língua Estrangeira II (Inglês)	Competência adquirida	2	12.50
Língua Estrangeira II (Italiano)	Avaliação Contínua	5	15.20
Língua Estrangeira II (Italiano)	Época de Recurso	4	11.75
Língua Estrangeira III - Alemão	Integração	6	13.67
Língua Estrangeira III - Espanhol	Integração	39	13.92

Língua Estrangeira III - Francês	Integração	14	13.71
Língua Estrangeira III - Inglês	Integração	63	13.17
Língua Estrangeira III - Italiano	Integração	3	15.67
Língua Estrangeira III (Alemão)	Avaliação Contínua	7	14.00
Língua Estrangeira III (Alemão)	Época de Recurso	2	12.00
Língua Estrangeira III (Espanhol)	Avaliação Contínua	31	14.28
Língua Estrangeira III (Espanhol)	Época de Recurso	8	13.63
Língua Estrangeira III (Espanhol)	Trabalhador Estudante	1	10.00
Língua Estrangeira III (Espanhol)	Competência adquirida	1	13.00
Língua Estrangeira III (Francês)	Avaliação Contínua	16	14.27
Língua Estrangeira III (Francês)	Época de Recurso	1	6.00
Língua Estrangeira III (Inglês)	Avaliação Contínua	57	13.45
Língua Estrangeira III (Inglês)	Época de Recurso	5	7.20
Língua Estrangeira III (Inglês)	Melhoria	2	14.00
Língua Estrangeira III (Inglês)	Trabalhador Estudante	1	11.00
Língua Estrangeira III (Inglês)	Competência adquirida	1	14.00
Língua Estrangeira III (Italiano)	Avaliação Contínua	2	18.50
Língua Estrangeira IV - Alemão	Integração	7	12.71
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Integração	37	15.14
Língua Estrangeira IV - Francês	Integração	15	13.93
Língua Estrangeira IV - Inglês	Integração	61	14.77
Língua Estrangeira IV - Italiano	Integração	3	15.67
Língua Estrangeira IV (Alemão)	Avaliação Contínua	6	13.60
Língua Estrangeira IV (Alemão)	Época de Recurso	1	8.00
Língua Estrangeira IV (Alemão)	Trabalhador Estudante	1	10.00
Língua Estrangeira IV (Espanhol)	Avaliação Contínua	37	15.42
Língua Estrangeira IV (Espanhol)	Época de Recurso	3	10.33
Língua Estrangeira IV (Espanhol)	Competência adquirida	1	11.00
Língua Estrangeira IV (Francês)	Avaliação Contínua	19	14.17
Língua Estrangeira IV (Inglês)	Avaliação Contínua	64	15.02
Língua Estrangeira IV (Inglês)	Época de Recurso	3	9.33
Língua Estrangeira IV (Inglês)	Trabalhador Estudante	1	6.00
Língua Estrangeira IV (Inglês)	Competência adquirida	1	14.00
Língua Estrangeira IV (Italiano)	Avaliação Contínua	2	17.50
Marketing	Avaliação Contínua	36	13.60
Marketing	Época de Recurso	5	10.60
Marketing	Melhoria	1	14.00
Marketing	Trabalhador Estudante	2	8.50
Marketing	Integração	4	12.67
Marketing	Época Especial	3	8.33
Marketing	MOBILIDADE	6	17.50
Métodos Quantitativos	Avaliação Contínua	68	15.71
Métodos Quantitativos	Época de Recurso	4	7.50
Métodos Quantitativos	Melhoria	1	15.00
Métodos Quantitativos	Trabalhador Estudante	1	19.00
Métodos Quantitativos	Integração	116	14.53

Métodos Quantitativos	Competência adquirida	2	13.00
Negociação e Técnicas de Vendas	Avaliação Contínua	42	15.51
Negociação e Técnicas de Vendas	Época de Recurso	2	13.00
Negociação e Técnicas de Vendas	Integração	9	13.22
Negociação e Técnicas de Vendas	MOBILIDADE	6	17.50
Nutrição e Higiene Alimentar	Avaliação Contínua	58	13.77
Nutrição e Higiene Alimentar	Época de Recurso	2	10.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Integração	121	13.50
Nutrição e Higiene Alimentar	Competência adquirida	2	13.50
Organização de Eventos	Avaliação Contínua	50	12.88
Organização de Eventos	Época de Recurso	7	11.86
Organização de Eventos	Melhoria	2	13.50
Organização de Eventos	Integração	65	12.94
Organização de Eventos	Competência adquirida	1	12.00
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	56	14.85
Organização Empresarial	Época de Recurso	1	16.00
Organização Empresarial	Melhoria	1	16.00
Organização Empresarial	Competência adquirida	3	13.67
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	56	14.32
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	5	9.00
Seminário de Metodologia	Integração	116	13.20
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	3	12.33
Sociologia do Turismo	Avaliação Contínua	56	16.59
Sociologia do Turismo	Integração	66	16.18
Sociologia do Turismo	Competência adquirida	1	12.00
Técnicas de Gestão Comercial	Avaliação Contínua	55	17.02
Técnicas de Gestão Comercial	Integração	12	15.00
Técnicas de Gestão Comercial	Competência adquirida	1	0.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Avaliação Contínua	55	15.92
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Época de Recurso	1	12.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Integração	67	16.02
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Competência adquirida	3	16.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Avaliação Contínua	52	15.60
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Integração	67	15.17
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Competência adquirida	7	15.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Integração	12	14.25
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Avaliação Contínua	45	15.59
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Época de Recurso	2	16.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Trabalhador Estudante	1	13.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Competência adquirida	2	0.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	MOBILIDADE	3	19.00
Técnicas Financeiras	Avaliação Contínua	40	13.51
Técnicas Financeiras	Época de Recurso	7	10.17
Técnicas Financeiras	Trabalhador Estudante	1	10.00
Técnicas Financeiras	Época Especial	2	10.50
Técnicas Financeiras	MOBILIDADE	6	17.50

Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Integração	5	12.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Avaliação Contínua	52	11.60
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Época de Recurso	13	7.64
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Trabalhador Estudante	1	3.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Integração	107	11.80
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Competência adquirida	3	12.33
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Avaliação Contínua	64	14.05
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Época de Recurso	5	8.80
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Trabalhador Estudante	1	0.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Integração	119	13.38
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Competência adquirida	1	12.00

FONTE: SIGES

V.2 - Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Reprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Reprovados
Análise e Gestão Financeira	53	5	58	91.38%	8.62%
Arquitectura e Design de Hotéis	43	3	46	93.48%	6.52%
Arquitetura e Design de Hotéis	9	0	9	100.00%	0.00%
Comportamento Organizacional	5	6	11	45.45%	54.55%
Contabilidade de Gestão	63	8	71	88.73%	11.27%
Contabilidade Geral	69	7	76	90.79%	9.21%
Cultura Portuguesa	67	4	71	94.37%	5.63%
Direito e Legislação do Turismo	125	5	130	96.15%	3.85%
Economia	86	51	137	62.77%	37.23%
Enogastronomia	67	5	72	93.06%	6.94%
Estágio I	65	6	71	91.55%	8.45%
Estágio II	54	2	56	96.43%	3.57%
Estratégia Empresarial	55	5	60	91.67%	8.33%
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	55	2	57	96.49%	3.51%
Ética e Responsabilidade Social	52	2	54	96.30%	3.70%
Geografia e Mercados Turísticos	109	21	130	83.85%	16.15%
Gestão de Alimentos e Bebidas	71	0	71	100.00%	0.00%
Gestão de Alojamento	55	1	56	98.21%	1.79%
Gestão de Recursos Humanos	53	5	58	91.38%	8.62%
Inovação e Organização Empresarial	122	0	122	100.00%	0.00%
Introdução ao Turismo	126	3	129	97.67%	2.33%
Introdução às Operações Hoteleiras	121	8	129	93.80%	6.20%
Liderança e Cultura Organizacional	64	0	64	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I - Alemão	12	0	12	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I - Espanhol	65	0	65	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I - Francês	29	0	29	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I - Inglês	114	0	114	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I - Italiano	11	0	11	100.00%	0.00%

Língua Estrangeira I (Alemão)	0	1	1	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira I (Espanhol)	3	3	6	50.00%	50.00%
Língua Estrangeira I (Francês)	2	2	4	50.00%	50.00%
Língua Estrangeira I (Inglês)	3	12	15	20.00%	80.00%
Língua Estrangeira II - Alemão	11	0	11	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira II - Espanhol	63	0	63	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira II - Francês	29	0	29	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira II - Inglês	119	0	119	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira II - Italiano	11	0	11	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira II (Alemão)	0	2	2	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira II (Espanhol)	3	4	7	42.86%	57.14%
Língua Estrangeira II (Francês)	1	3	4	25.00%	75.00%
Língua Estrangeira II (Inglês)	6	8	14	42.86%	57.14%
Língua Estrangeira III - Alemão	6	0	6	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira III - Espanhol	39	0	39	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira III - Francês	14	0	14	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira III - Inglês	63	0	63	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira III - Italiano	3	0	3	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira III (Alemão)	0	3	3	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira III (Espanhol)	4	3	7	57.14%	42.86%
Língua Estrangeira III (Francês)	4	2	6	66.67%	33.33%
Língua Estrangeira III (Inglês)	4	7	11	36.36%	63.64%
Língua Estrangeira IV - Alemão	7	0	7	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira IV - Espanhol	37	0	37	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira IV - Francês	15	0	15	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira IV - Inglês	61	0	61	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira IV - Italiano	3	0	3	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira IV (Alemão)	0	2	2	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira IV (Espanhol)	3	5	8	37.50%	62.50%
Língua Estrangeira IV (Francês)	6	1	7	85.71%	14.29%
Língua Estrangeira IV (Inglês)	7	9	16	43.75%	56.25%
Marketing	49	6	55	89.09%	10.91%
Métodos Quantitativos	124	12	136	91.18%	8.82%
Negociação e Técnicas de Vendas	53	1	54	98.15%	1.85%
Nutrição e Higiene Alimentar	125	5	130	96.15%	3.85%
Organização de Eventos	70	4	74	94.59%	5.41%
Organização Empresarial	4	3	7	57.14%	42.86%
Seminário de Metodologia	121	9	130	93.08%	6.92%
Sociologia do Turismo	68	2	70	97.14%	2.86%
Técnicas de Gestão Comercial	56	2	58	96.55%	3.45%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	70	4	74	94.59%	5.41%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	70	5	75	93.33%	6.67%
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	12	0	12	100.00%	0.00%
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	47	1	48	97.92%	2.08%
Técnicas Financeiras	48	5	53	90.57%	9.43%

Técnicas Financeiras e Fiscalidade	5	0	5	100.00%	0.00%
Tecnologia e Sistemas de Informação I	112	20	132	84.85%	15.15%
Tecnologia e Sistemas de Informação II	127	7	134	94.78%	5.22%
Total	3508	302	3810	92.07%	7.93%

FONTE: SIGES

V.3 - Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados

Ano	Nr. Alunos	Aprovados	Reprovados	Desistências	Tx. Aprovados	Tx. Reprovados	Tx. Desistências
3	67	54	7	6	80.60%	10.45%	8.96%
2	62	55	5	6	88.71%	8.06%	9.68%
1	63	50	6	10	79.37%	9.52%	15.87%
Total	192	159	18	22	82.81%	9.38%	11.46%

FONTE: SIGES

VI. Distribuição dos Tempos Necessários para Conclusão do Curso

VI.1 - Diplomados por Número de Anos Letivos da Inscrição até à Conclusão do Curso

Nr. Anos	Nr. de diplomados	% de diplomados	Nr. Genero Feminino	% Genero Feminino	Nr. Genero Masculino	% Genero Masculino
1	1	1.85%	0	0.00%	1	5.00%
2	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
3	39	72.22%	25	73.53%	14	70.00%
4	13	24.07%	8	23.53%	5	25.00%
5	1	1.85%	1	2.94%	0	0.00%
6 ou mais	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Média Anos	3.24		3.29		3.15	
Total de Diplomados	54		34		20	

FONTE: SIGES

VII. Resultados dos Inquéritos Realizados a Estudantes

VII.1 - Avaliação do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Componente prática do curso	38	5%	11%	26%	34%	24%	3,61
Componente teórica do curso	38	3%	0%	26%	53%	18%	3,84
Articulação entre unidades curriculares	38	3%	3%	24%	47%	24%	3,87
Modelo do estágio (carga horária, período)	38	13%	3%	11%	34%	8%	3,31
Horários das aulas	38	3%	8%	11%	61%	18%	3,84
Número de horas de aulas	38	0%	5%	24%	55%	16%	3,82
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	38	3%	16%	34%	37%	8%	3,32
Nível global de exigência	38	0%	5%	16%	66%	11%	3,84
Disponibilidade do diretor de curso	38	3%	5%	21%	29%	39%	4,00

Nota: Respostas de 1 a 5, onde 1 corresponde a Muito insatisfeito/a e 5 a Muito satisfeito/a

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Qualificação do corpo docente	38	0%	3%	29%	47%	21%	3,87
Perspetivas de empregabilidade	38	0%	5%	32%	32%	21%	3,76
Oportunidades de participação em projetos de investigação	38	8%	13%	29%	11%	8%	2,96
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	38	8%	18%	29%	8%	8%	2,85
Oportunidades de intercâmbio internacional	38	3%	3%	18%	34%	18%	3,83
Prestígio dos cursos da ESHTE	38	0%	3%	21%	37%	32%	4,06

Nota: Respostas de 1 a 5, onde 1 corresponde a Muito fraco e 5 a Muito forte