



## Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

---

Ano letivo 2019-20  
09/11/2022

<a href="#">I. Ingresso de discentes através de Concursos Especiais, Mudança, Transferência ou Reingresso de Curso</a>	3
<a href="#">II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso</a>	4
<a href="#">III. Número de Estudantes Inscritos</a>	5
<a href="#">IV. Número de Estudantes em Abandono</a>	5
<a href="#">V. Distribuição das Classificações nas Unidades Curriculares</a>	5
<a href="#">VI. Distribuição dos Tempos Necessários para Conclusão do Curso</a>	11
<a href="#">VII. Resultados dos Inquéritos Realizados a Estudantes</a>	12

#### 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	1	0
Maiores de 23	4	2
Mudanças de Curso	1	0
Reingresso	2	2
Titulares de Cursos Superiores	5	1

FONTE: SIGES

## II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso

### II.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	Nr. de diplomados	Percentagem
13 valores	8	22.86%
14 valores	11	31.43%
15 valores	14	40.00%
16 valores	2	5.71%
<b>Total</b>	<b>35</b>	
<b>Média</b>	<b>14,32</b>	

FONTE: SIGES

### II.2 - Por Classificação Final e Género

Classificação Final	Nr. de diplomados	Género Feminino	Género Masculino
13 valores	8	1	7
14 valores	11	3	8
15 valores	14	11	3
16 valores	2	1	1
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>16</b>	<b>19</b>
<b>Média</b>	<b>14,32</b>	<b>14,75</b>	<b>13,94</b>
<b>Percentagem</b>		<b>45.71%</b>	<b>54.29%</b>

FONTE: SIGES

### II.3 - Por Idade

Idade	Nr. de diplomados	Percentagem
22 anos	2	5.71%
23 anos	14	40.00%
24 anos	14	40.00%
25 anos	1	2.86%
26 anos	2	5.71%
27 anos	1	2.86%
31 anos	1	2.86%
<b>Total</b>	<b>35</b>	

FONTE: SIGES

### III. Número de Estudantes Inscritos

#### III.1 - Por Ano de Inscrição

Ano	Nr. Total
3	41
2	44
1	53
<b>Total</b>	<b>138</b>

FONTE: SIGES

#### III.2 - Por Ano de Inscrição e Género

Ano	Nr. Homens	Nr. Mulheres	Nr. Total
3	24	17	41
2	31	13	44
1	34	19	53
<b>Total</b>	<b>89</b>	<b>49</b>	<b>138</b>

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	5	12.20%	1	5.88%	2.44%	4	16.67%	9.76%
2	6	13.64%	0	0.00%	0.00%	6	19.35%	13.64%
1	24	45.28%	9	47.37%	16.98%	15	44.12%	28.30%
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>25.36%</b>	<b>10</b>	<b>20.41%</b>	<b>7.25%</b>	<b>25</b>	<b>28.09%</b>	<b>18.12%</b>

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	33	13.35
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	5	10.00
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	1	6.00
Análise e Gestão Financeira	Integração	1	11.00
Análise e Gestão Financeira	Época Especial	3	6.67
Artes Culinárias - Cozinha	Avaliação Contínua	44	13.25
Artes Culinárias - Cozinha	Competência adquirida	2	16.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Avaliação Contínua	40	16.32
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Época de Recurso	1	10.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Integração	45	16.02
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Avaliação Contínua	33	16.76
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Época de Recurso	2	15.00
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Integração	4	17.00
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Integração	4	16.25
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Avaliação Contínua	40	14.71
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Época de Recurso	1	15.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Integração	46	14.76
Artes Culinárias - Cozinha I	Integração	83	15.47
Artes Culinárias - Cozinha II	Integração	83	15.53
Artes Culinárias - Cozinhas do Mundo	Avaliação Contínua	36	16.97
Artes Culinárias - Panificação	Integração	82	16.51
Artes Culinárias - Panificação e Pastelaria	Avaliação Contínua	43	16.19
Artes Culinárias - Panificação e Pastelaria	Época de Recurso	1	0.00
Artes Culinárias - Panificação e Pastelaria	Trabalhador Estudante	1	0.00
Artes Culinárias - Panificação e Pastelaria	Competência adquirida	2	0.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Integração	82	16.59
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	42	12.83
Contabilidade de Gestão	Integração	41	14.15
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	27	10.56
Contabilidade Geral	Época de Recurso	13	10.85
Contabilidade Geral	Melhoria	1	16.00
Contabilidade Geral	Trabalhador Estudante	1	10.00
Contabilidade Geral	Integração	40	12.08
Dietética	Avaliação Contínua	35	15.09
Dietética	Época de Recurso	2	10.50
Dietética	Integração	4	15.75
Enogastronomia	Avaliação Contínua	40	15.49
Enogastronomia	Integração	47	15.34
Estágio I	Avaliação Contínua	42	15.64
Estágio I	Época de Recurso	1	14.00
Estágio I	Integração	44	15.56

Estágio II	Avaliação Contínua	24	16.96
Estágio II	1ª Época	6	17.00
Estágio II	Época de Recurso	7	15.00
Estágio II	Integração	3	14.50
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	38	15.63
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	2	15.00
Ética e Responsabilidade Social	Integração	6	14.33
Fisiologia Alimentar	Avaliação Contínua	35	12.04
Fisiologia Alimentar	Época de Recurso	22	7.21
Fisiologia Alimentar	Trabalhador Estudante	2	10.50
Fisiologia Alimentar	Integração	62	13.45
Fisiologia Alimentar	Época Especial	2	9.00
Fisiologia Alimentar	Competência adquirida	1	13.00
Gastronomia e Arte	Avaliação Contínua	42	15.56
Gastronomia e Arte	Integração	45	15.56
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	39	14.68
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	1	11.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Integração	46	14.47
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	36	12.43
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	3	9.33
Gestão de Recursos Humanos	Integração	2	11.50
Higiene e Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	35	13.65
Higiene e Segurança Alimentar	Época de Recurso	4	10.00
Higiene e Segurança Alimentar	Integração	4	11.25
História da Alimentação e da Gastronomia	Avaliação Contínua	41	14.19
História da Alimentação e da Gastronomia	Época de Recurso	6	11.50
História da Alimentação e da Gastronomia	Integração	85	14.12
Instalações e Equipamentos	Avaliação Contínua	37	13.69
Instalações e Equipamentos	Época de Recurso	2	13.00
Instalações e Equipamentos	Integração	4	12.50
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	36	12.53
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	11	9.90
Introdução ao Turismo	Integração	81	12.91
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	1	11.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Integração	22	14.23
Língua Estrangeira I - Francês	Integração	15	12.33
Língua Estrangeira I - Inglês	Integração	48	15.35
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Avaliação Contínua	8	14.38
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Época de Recurso	2	12.00
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Competência adquirida	1	12.00
Língua Estrangeira I (Francês)	Avaliação Contínua	12	12.67
Língua Estrangeira I (Inglês)	Avaliação Contínua	22	15.26
Língua Estrangeira I (Inglês)	Época de Recurso	4	12.00
Língua Estrangeira I (Inglês)	Melhoria	1	16.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Integração	21	13.48
Língua Estrangeira II - Francês	Integração	14	12.93

Língua Estrangeira II - Inglês	Integração	48	15.60
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Avaliação Contínua	8	15.00
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Época de Recurso	3	13.00
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Trabalhador Estudante	1	13.00
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Competência adquirida	1	10.00
Língua Estrangeira II (Francês)	Avaliação Contínua	11	13.89
Língua Estrangeira II (Inglês)	Avaliação Contínua	25	16.56
Língua Estrangeira II (Inglês)	Época de Recurso	4	12.00
Marketing para a Restauração	Avaliação Contínua	38	13.58
Marketing para a Restauração	Época de Recurso	1	11.00
Marketing para a Restauração	Trabalhador Estudante	1	13.00
Marketing para a Restauração	Integração	3	12.67
Microbiologia Alimentar I	Avaliação Contínua	39	13.20
Microbiologia Alimentar I	Época de Recurso	8	10.86
Microbiologia Alimentar I	Integração	39	13.15
Microbiologia Alimentar I	Competência adquirida	1	12.00
Microbiologia Alimentar II	Avaliação Contínua	32	12.79
Microbiologia Alimentar II	Época de Recurso	10	7.56
Microbiologia Alimentar II	Integração	37	12.59
Nutrição	Avaliação Contínua	43	14.07
Nutrição	Época de Recurso	16	8.93
Nutrição	Trabalhador Estudante	4	5.67
Nutrição	Integração	72	12.99
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	44	14.97
Organização Empresarial	Época de Recurso	9	6.56
Organização Empresarial	Trabalhador Estudante	1	0.00
Organização Empresarial	Integração	76	13.46
Organização Empresarial	Competência adquirida	1	12.00
Produção Animal e Vegetal	Avaliação Contínua	31	11.61
Produção Animal e Vegetal	Época de Recurso	8	9.00
Produção Animal e Vegetal	Integração	38	12.39
Química Alimentar I	Avaliação Contínua	48	13.39
Química Alimentar I	Época de Recurso	12	10.14
Química Alimentar I	Trabalhador Estudante	2	10.50
Química Alimentar I	Integração	72	13.15
Química Alimentar II	Avaliação Contínua	54	11.43
Química Alimentar II	Época de Recurso	2	14.00
Química Alimentar II	Trabalhador Estudante	3	8.33
Química Alimentar II	Integração	77	11.83
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	42	13.41
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	8	11.13
Seminário de Metodologia	Integração	82	13.10
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	2	12.00
Sistemas de Restauração	Avaliação Contínua	38	15.18
Sistemas de Restauração	Época de Recurso	1	14.00
Sistemas de Restauração	Integração	6	13.83



Tecnologia Alimentar I	Avaliação Contínua	47	12.65
Tecnologia Alimentar I	Época de Recurso	1	11.00
Tecnologia Alimentar I	Trabalhador Estudante	1	3.00
Tecnologia Alimentar I	Integração	42	12.62
Tecnologia Alimentar II	Avaliação Contínua	36	13.44
Tecnologia Alimentar II	Época de Recurso	4	8.00
Tecnologia Alimentar II	Integração	2	12.00
Tecnologia Alimentar II	Época Especial	2	10.50
Tecnologia e Sistemas de Informação	Avaliação Contínua	45	12.15
Tecnologia e Sistemas de Informação	Época de Recurso	9	9.56
Tecnologia e Sistemas de Informação	Trabalhador Estudante	3	5.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Integração	72	12.13
Tecnologia e Sistemas de Informação	Competência adquirida	1	11.00

FONTE: SIGES

## V.2 - Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Reprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Reprovados
Análise e Gestão Financeira	36	7	43	83.72%	16.28%
Artes Culinárias - Cozinha	2	9	11	18.18%	81.82%
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	45	3	48	93.75%	6.25%
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	36	0	36	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	4	0	4	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	46	2	48	95.83%	4.17%
Artes Culinárias - Cozinha I	83	0	83	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Cozinha II	83	0	83	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Cozinhas do Mundo	33	0	33	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Panificação	82	0	82	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Panificação e Pastelaria	2	10	12	16.67%	83.33%
Artes Culinárias - Pastelaria	82	0	82	100.00%	0.00%
Contabilidade de Gestão	41	5	46	89.13%	10.87%
Contabilidade Geral	44	6	50	88.00%	12.00%
Dietética	38	0	38	100.00%	0.00%
Enogastronomia	47	1	48	97.92%	2.08%
Estágio I	45	3	48	93.75%	6.25%
Estágio II	37	1	38	97.37%	2.63%
Ética e Responsabilidade Social	41	0	41	100.00%	0.00%
Fisiologia Alimentar	64	34	98	65.31%	34.69%
Gastronomia e Arte	46	3	49	93.88%	6.12%
Gestão de Alimentos e Bebidas	47	1	48	97.92%	2.08%
Gestão de Recursos Humanos	37	2	39	94.87%	5.13%
Higiene e Segurança Alimentar	37	2	39	94.87%	5.13%
História da Alimentação e da Gastronomia	89	6	95	93.68%	6.32%
Instalações e Equipamentos	38	1	39	97.44%	2.56%

Introdução ao Turismo	84	11	95	88.42%	11.58%
Língua Estrangeira I - Espanhol	22	0	22	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I - Francês	14	0	14	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I - Inglês	48	0	48	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I (Espanhol)	1	0	1	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I (Francês)	2	3	5	40.00%	60.00%
Língua Estrangeira I (Inglês)	3	4	7	42.86%	57.14%
Língua Estrangeira II - Espanhol	21	0	21	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira II - Francês	14	0	14	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira II - Inglês	48	0	48	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira II (Espanhol)	1	2	3	33.33%	66.67%
Língua Estrangeira II (Francês)	1	2	3	33.33%	66.67%
Língua Estrangeira II (Inglês)	0	7	7	0.00%	100.00%
Marketing para a Restauração	40	0	40	100.00%	0.00%
Microbiologia Alimentar I	45	7	52	86.54%	13.46%
Microbiologia Alimentar II	38	9	47	80.85%	19.15%
Nutrição	76	24	100	76.00%	24.00%
Organização Empresarial	77	19	96	80.21%	19.79%
Produção Animal e Vegetal	39	7	46	84.78%	15.22%
Química Alimentar I	74	24	98	75.51%	24.49%
Química Alimentar II	78	19	97	80.41%	19.59%
Seminário de Metodologia	83	12	95	87.37%	12.63%
Sistemas de Restauração	40	0	40	100.00%	0.00%
Tecnologia Alimentar I	47	5	52	90.38%	9.62%
Tecnologia Alimentar II	37	5	42	88.10%	11.90%
Tecnologia e Sistemas de Informação	74	22	96	77.08%	22.92%
<b>Total</b>	<b>2192</b>	<b>278</b>	<b>2470</b>	<b>88.74%</b>	<b>11.26%</b>

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	41	35	3	5	85.37%	7.32%	12.20%
2	44	39	1	6	88.64%	2.27%	13.64%
1	53	33	8	24	62.26%	15.09%	45.28%
<b>Total</b>	<b>138</b>	<b>107</b>	<b>12</b>	<b>35</b>	<b>77.54%</b>	<b>8.70%</b>	<b>25.36%</b>

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	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
2	2	5.71%	1	6.25%	1	5.26%
3	26	74.29%	14	87.50%	12	63.16%
4	7	20.00%	1	6.25%	6	31.58%
5	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
6 ou mais	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
<b>Média Anos</b>	<b>3.14</b>		<b>3.00</b>		<b>3.26</b>	
<b>Total de Diplomados</b>	<b>35</b>		<b>16</b>		<b>19</b>	

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	19	5%	16%	37%	26%	16%	3,32
Componente teórica do curso	19	0%	21%	16%	53%	11%	3,53
Articulação entre unidades curriculares	19	0%	37%	11%	37%	16%	3,32
Modelo do estágio (carga horária, período)	19	11%	0%	21%	5%	11%	3,11
Horários das aulas	19	0%	0%	32%	47%	21%	3,89
Número de horas de aulas	19	0%	5%	53%	26%	16%	3,53
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	19	11%	16%	32%	16%	26%	3,32
Nível global de exigência	19	5%	16%	21%	53%	5%	3,37
Disponibilidade do diretor de curso	19	0%	16%	11%	21%	37%	3,94

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	19	0%	5%	32%	47%	16%	3,74
Perspetivas de empregabilidade	19	0%	5%	11%	42%	32%	4,12
Oportunidades de participação em projetos de investigação	19	5%	26%	11%	21%	21%	3,31
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	19	16%	21%	5%	26%	21%	3,18
Oportunidades de intercâmbio internacional	19	16%	26%	11%	32%	5%	2,82
Prestígio dos cursos da ESHTe	19	0%	11%	16%	42%	21%	3,82

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