



Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Ano letivo 2020-21
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	13

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
Maiores de 23	5	2
Mudanças de Curso	25	11
Reingresso	3	0
Titulares de Cursos Superiores	5	0

FONTE: SIGES

II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso

II.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	Nr. de diplomados	Percentagem
12 valores	3	4.35%
13 valores	3	4.35%
14 valores	19	27.54%
15 valores	26	37.68%
16 valores	13	18.84%
17 valores	4	5.80%
18 valores	1	1.45%
Total	69	
Média	14,84	

FONTE: SIGES

II.2 - Por Classificação Final e Género

Classificação Final	Nr. de diplomados	Género Feminino	Género Masculino
12 valores	3	0	3
13 valores	3	1	2
14 valores	19	7	12
15 valores	26	17	9
16 valores	13	11	2
17 valores	4	3	1
18 valores	1	0	1
Total	69	39	30
Média	14,84	15,19	14,41
Percentagem		56.52%	43.48%

FONTE: SIGES

II.3 - Por Idade

Idade	Nr. de diplomados	Percentagem
21 anos	3	4.35%
22 anos	31	44.93%
23 anos	17	24.64%
24 anos	5	7.25%
25 anos	4	5.80%
27 anos	4	5.80%
28 anos	1	1.45%
31 anos	2	2.90%
41 anos	1	1.45%
44 anos	1	1.45%
Total	69	

FONTE: SIGES

III. Número de Estudantes Inscritos

III.1 - Por Ano de Inscrição

Ano	Nr. Total
3	79
2	67
1	94
Total	240

FONTE: SIGES

III.2 - Por Ano de Inscrição e Género

Ano	Nr. Homens	Nr. Mulheres	Nr. Total
3	35	44	79
2	30	37	67
1	40	54	94
Total	105	135	240

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	4	5.06%	2	4.55%	2.53%	2	5.71%	2.53%
2	7	10.45%	0	0.00%	0.00%	7	23.33%	10.45%
1	13	13.83%	2	3.70%	2.13%	11	27.50%	11.70%
Total	24	10.00%	4	2.96%	1.67%	20	19.05%	8.33%

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	45	14.70
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	18	12.47
Análise e Gestão Financeira	Melhoria	9	14.44
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	3	8.67
Análise e Gestão Financeira	Integração	1	11.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Avaliação Contínua	64	14.90
Arquitetura e Design de Hotéis	Época de Recurso	4	11.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Trabalhador Estudante	2	10.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Integração	2	13.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Época Especial	1	14.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	60	14.17
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	1	15.00
Contabilidade de Gestão	Trabalhador Estudante	2	13.00
Contabilidade de Gestão	Integração	4	13.50
Contabilidade de Gestão	Competência adquirida	2	14.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	57	14.68
Contabilidade Geral	Época de Recurso	4	14.25
Contabilidade Geral	Melhoria	1	15.00
Contabilidade Geral	Trabalhador Estudante	1	15.00
Contabilidade Geral	Integração	4	12.50
Contabilidade Geral	Competência adquirida	3	12.67
Cultura Portuguesa	Avaliação Contínua	60	15.53
Cultura Portuguesa	Época de Recurso	2	13.00
Cultura Portuguesa	Integração	4	12.75
Cultura Portuguesa	Competência adquirida	2	13.00
Direito e Legislação do Turismo	Avaliação Contínua	80	11.93
Direito e Legislação do Turismo	Época de Recurso	9	5.44
Direito e Legislação do Turismo	Melhoria	3	14.33
Direito e Legislação do Turismo	Trabalhador Estudante	1	1.00
Direito e Legislação do Turismo	Integração	6	11.17
Direito e Legislação do Turismo	Competência adquirida	4	13.25
Economia	Avaliação Contínua	71	11.62
Economia	Época de Recurso	40	7.97
Economia	Melhoria	1	18.00
Economia	Trabalhador Estudante	2	6.00
Economia	Integração	5	11.60
Economia	Época Especial	4	7.75
Economia	Competência adquirida	6	11.50
Enogastronomia	Avaliação Contínua	61	14.70
Enogastronomia	Época de Recurso	3	10.67
Enogastronomia	Trabalhador Estudante	1	10.00

Enogastronomia	Integração	4	13.00
Enogastronomia	Competência adquirida	2	0.00
Estágio I	Avaliação Contínua	56	17.51
Estágio I	1ª Época	1	18.00
Estágio I	Época de Recurso	9	16.44
Estágio I	Integração	4	15.00
Estágio I	Competência adquirida	3	14.00
Estágio II	Avaliação Contínua	47	17.68
Estágio II	1ª Época	19	17.74
Estágio II	Época de Recurso	3	17.33
Estágio II	Integração	3	15.00
Estágio II	Época Especial	1	13.00
Estágio II	Competência adquirida	1	0.00
Estratégia Empresarial	Avaliação Contínua	65	13.23
Estratégia Empresarial	Época de Recurso	1	3.00
Estratégia Empresarial	Trabalhador Estudante	2	12.00
Estratégia Empresarial	Integração	2	13.50
Estratégia Empresarial	Época Especial	1	10.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Avaliação Contínua	67	14.60
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Época de Recurso	2	9.50
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Trabalhador Estudante	2	11.50
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Época Especial	2	10.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	62	17.35
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	4	16.00
Ética e Responsabilidade Social	Trabalhador Estudante	1	15.00
Ética e Responsabilidade Social	Integração	3	12.67
Ética e Responsabilidade Social	Competência adquirida	3	14.00
Ética e Responsabilidade Social	MOBILIDADE	1	16.00
Geografia e Mercados Turísticos	Avaliação Contínua	73	14.07
Geografia e Mercados Turísticos	Época de Recurso	17	7.87
Geografia e Mercados Turísticos	Trabalhador Estudante	17	4.69
Geografia e Mercados Turísticos	Integração	4	12.00
Geografia e Mercados Turísticos	Competência adquirida	4	13.25
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	62	17.11
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	1	11.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Trabalhador Estudante	1	19.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Integração	4	14.50
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	2	16.00
Gestão de Alojamento	Avaliação Contínua	66	17.54
Gestão de Alojamento	Época de Recurso	4	13.75
Gestão de Alojamento	Trabalhador Estudante	1	12.00
Gestão de Alojamento	Integração	3	11.50
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	65	14.31
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	1	6.00
Gestão de Recursos Humanos	Trabalhador Estudante	3	10.00
Gestão de Recursos Humanos	Integração	1	15.00

Gestão de Recursos Humanos	Competência adquirida	1	11.00
Inovação e Organização Empresarial	Avaliação Contínua	90	14.35
Inovação e Organização Empresarial	Época de Recurso	1	0.00
Inovação e Organização Empresarial	Integração	5	13.50
Inovação e Organização Empresarial	Competência adquirida	5	14.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	82	14.41
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	3	8.00
Introdução ao Turismo	Integração	6	12.40
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	8	14.14
Introdução às Operações Hoteleiras	Avaliação Contínua	87	16.35
Introdução às Operações Hoteleiras	Época de Recurso	2	14.00
Introdução às Operações Hoteleiras	Integração	6	13.80
Introdução às Operações Hoteleiras	Competência adquirida	5	15.00
Liderança e Cultura Organizacional	Avaliação Contínua	59	12.36
Liderança e Cultura Organizacional	Época de Recurso	6	9.83
Liderança e Cultura Organizacional	Trabalhador Estudante	3	11.67
Liderança e Cultura Organizacional	Integração	3	12.00
Liderança e Cultura Organizacional	Competência adquirida	3	13.00
Língua Estrangeira I - Alemão	Avaliação Contínua	10	14.80
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	47	16.21
Língua Estrangeira I - Espanhol	Época de Recurso	1	13.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Integração	4	16.67
Língua Estrangeira I - Espanhol	Competência adquirida	4	16.75
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	23	14.57
Língua Estrangeira I - Francês	Integração	1	15.00
Língua Estrangeira I - Francês	Competência adquirida	2	16.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	77	14.45
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	1	5.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Melhoria	6	13.33
Língua Estrangeira I - Inglês	Integração	6	13.60
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	8	14.57
Língua Estrangeira I - Italiano	Avaliação Contínua	9	11.75
Língua Estrangeira I - Italiano	Época de Recurso	1	10.00
Língua Estrangeira I - Italiano	Melhoria	1	11.00
Língua Estrangeira I - Italiano	Integração	2	17.00
Língua Estrangeira II - Alemão	Avaliação Contínua	10	15.70
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	47	16.19
Língua Estrangeira II - Espanhol	Época de Recurso	2	8.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Integração	4	17.67
Língua Estrangeira II - Espanhol	Competência adquirida	4	17.50
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	25	14.10
Língua Estrangeira II - Francês	Integração	1	12.00
Língua Estrangeira II - Francês	Competência adquirida	2	14.50
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	85	13.88
Língua Estrangeira II - Inglês	Época de Recurso	2	11.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Melhoria	1	15.00

Língua Estrangeira II - Inglês	Integração	6	14.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	7	14.57
Língua Estrangeira II - Italiano	Avaliação Contínua	9	14.88
Língua Estrangeira II - Italiano	Época de Recurso	1	6.00
Língua Estrangeira II - Italiano	Trabalhador Estudante	3	10.33
Língua Estrangeira II - Italiano	Integração	2	17.00
Língua Estrangeira III - Alemão	Avaliação Contínua	2	13.50
Língua Estrangeira III - Espanhol	Avaliação Contínua	38	15.59
Língua Estrangeira III - Espanhol	Época de Recurso	4	12.75
Língua Estrangeira III - Espanhol	Integração	2	12.50
Língua Estrangeira III - Espanhol	Competência adquirida	1	16.00
Língua Estrangeira III - Francês	Avaliação Contínua	18	13.65
Língua Estrangeira III - Francês	Época de Recurso	1	19.00
Língua Estrangeira III - Francês	Melhoria	1	16.00
Língua Estrangeira III - Francês	Integração	1	11.00
Língua Estrangeira III - Francês	Competência adquirida	1	14.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Avaliação Contínua	59	14.52
Língua Estrangeira III - Inglês	Época de Recurso	6	13.50
Língua Estrangeira III - Inglês	Integração	5	12.20
Língua Estrangeira III - Inglês	Competência adquirida	2	14.50
Língua Estrangeira III - Italiano	Avaliação Contínua	7	16.50
Língua Estrangeira III - Italiano	Integração	1	16.00
Língua Estrangeira IV - Alemão	Avaliação Contínua	1	13.00
Língua Estrangeira IV - Alemão	Época de Recurso	1	14.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Avaliação Contínua	31	17.41
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Época de Recurso	2	11.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Trabalhador Estudante	3	8.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Integração	2	14.50
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Competência adquirida	1	16.00
Língua Estrangeira IV - Francês	Avaliação Contínua	23	13.73
Língua Estrangeira IV - Francês	Competência adquirida	1	14.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Avaliação Contínua	52	14.72
Língua Estrangeira IV - Inglês	Época de Recurso	13	13.69
Língua Estrangeira IV - Inglês	Melhoria	1	15.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Trabalhador Estudante	2	12.50
Língua Estrangeira IV - Inglês	Integração	4	13.50
Língua Estrangeira IV - Inglês	Competência adquirida	2	14.00
Língua Estrangeira IV - Italiano	Avaliação Contínua	5	16.00
Língua Estrangeira IV - Italiano	Integração	2	11.50
Marketing	Avaliação Contínua	66	14.45
Marketing	Época de Recurso	2	9.00
Marketing	Melhoria	1	18.00
Marketing	Trabalhador Estudante	2	12.00
Marketing	Integração	3	13.00
Marketing	Época Especial	1	16.00
Marketing	Competência adquirida	1	10.00

Métodos Quantitativos	Avaliação Contínua	83	14.20
Métodos Quantitativos	Época de Recurso	11	11.55
Métodos Quantitativos	Melhoria	1	18.00
Métodos Quantitativos	Trabalhador Estudante	2	7.00
Métodos Quantitativos	Integração	4	13.75
Métodos Quantitativos	Competência adquirida	4	17.50
Negociação e Técnicas de Vendas	Avaliação Contínua	65	15.67
Negociação e Técnicas de Vendas	Época de Recurso	3	12.67
Negociação e Técnicas de Vendas	Integração	2	15.00
Negociação e Técnicas de Vendas	Competência adquirida	1	10.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Avaliação Contínua	89	13.93
Nutrição e Higiene Alimentar	Época de Recurso	1	11.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Melhoria	1	15.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Integração	5	12.80
Nutrição e Higiene Alimentar	Competência adquirida	4	14.50
Organização de Eventos	Avaliação Contínua	63	14.85
Organização de Eventos	Época de Recurso	1	12.00
Organização de Eventos	Trabalhador Estudante	2	10.50
Organização de Eventos	Integração	4	12.50
Organização de Eventos	Competência adquirida	2	12.50
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	87	13.40
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	4	11.75
Seminário de Metodologia	Trabalhador Estudante	1	0.00
Seminário de Metodologia	Integração	4	13.00
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	8	13.63
Sociologia do Turismo	Avaliação Contínua	64	16.58
Sociologia do Turismo	Época de Recurso	1	10.00
Sociologia do Turismo	Integração	4	14.75
Sociologia do Turismo	Competência adquirida	2	14.50
Técnicas de Gestão Comercial	Avaliação Contínua	67	15.73
Técnicas de Gestão Comercial	Época de Recurso	2	11.50
Técnicas de Gestão Comercial	Integração	2	15.50
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Avaliação Contínua	63	15.40
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Integração	5	15.80
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Competência adquirida	2	15.50
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Avaliação Contínua	61	15.67
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Época de Recurso	2	0.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Integração	4	13.25
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Competência adquirida	3	10.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Avaliação Contínua	65	16.83
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Época de Recurso	1	15.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Trabalhador Estudante	1	12.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Integração	3	13.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Avaliação Contínua	61	16.70
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Época de Recurso	8	12.38
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Melhoria	1	20.00

Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Trabalhador Estudante	3	13.67
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Integração	1	11.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Avaliação Contínua	81	12.58
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Época de Recurso	7	8.43
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Melhoria	1	12.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Integração	6	13.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Competência adquirida	9	14.33
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Avaliação Contínua	98	14.10
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Época de Recurso	5	6.33
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Trabalhador Estudante	4	12.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Integração	4	11.25
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Competência adquirida	4	13.25

FONTE: SIGES

V.2 - Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Reprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Reprovados
Análise e Gestão Financeira	72	4	76	94.74%	5.26%
Arquitetura e Design de Hotéis	71	2	73	97.26%	2.74%
Contabilidade de Gestão	67	2	69	97.10%	2.90%
Contabilidade Geral	68	2	70	97.14%	2.86%
Cultura Portuguesa	66	2	68	97.06%	2.94%
Direito e Legislação do Turismo	88	15	103	85.44%	14.56%
Economia	92	37	129	71.32%	28.68%
Enogastronomia	67	4	71	94.37%	5.63%
Estágio I	66	7	73	90.41%	9.59%
Estágio II	73	1	74	98.65%	1.35%
Estratégia Empresarial	70	1	71	98.59%	1.41%
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	69	4	73	94.52%	5.48%
Ética e Responsabilidade Social	74	0	74	100.00%	0.00%
Geografia e Mercados Turísticos	76	39	115	66.09%	33.91%
Gestão de Alimentos e Bebidas	65	5	70	92.86%	7.14%
Gestão de Alojamento	73	1	74	98.65%	1.35%
Gestão de Recursos Humanos	69	2	71	97.18%	2.82%
Inovação e Organização Empresarial	92	9	101	91.09%	8.91%
Introdução ao Turismo	93	6	99	93.94%	6.06%
Introdução às Operações Hoteleiras	95	5	100	95.00%	5.00%
Liderança e Cultura Organizacional	71	3	74	95.95%	4.05%
Língua Estrangeira I - Alemão	10	0	10	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I - Espanhol	52	3	55	94.55%	5.45%
Língua Estrangeira I - Francês	24	2	26	92.31%	7.69%
Língua Estrangeira I - Inglês	91	7	98	92.86%	7.14%
Língua Estrangeira I - Italiano	11	2	13	84.62%	15.38%
Língua Estrangeira II - Alemão	10	0	10	100.00%	0.00%

Língua Estrangeira II - Espanhol	50	6	56	89.29%	10.71%
Língua Estrangeira II - Francês	23	5	28	82.14%	17.86%
Língua Estrangeira II - Inglês	91	10	101	90.10%	9.90%
Língua Estrangeira II - Italiano	12	3	15	80.00%	20.00%
Língua Estrangeira III - Alemão	2	0	2	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira III - Espanhol	44	1	45	97.78%	2.22%
Língua Estrangeira III - Francês	21	1	22	95.45%	4.55%
Língua Estrangeira III - Inglês	71	1	72	98.61%	1.39%
Língua Estrangeira III - Italiano	7	1	8	87.50%	12.50%
Língua Estrangeira IV - Alemão	2	0	2	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira IV - Espanhol	33	6	39	84.62%	15.38%
Língua Estrangeira IV - Francês	21	3	24	87.50%	12.50%
Língua Estrangeira IV - Inglês	72	2	74	97.30%	2.70%
Língua Estrangeira IV - Italiano	6	1	7	85.71%	14.29%
Marketing	74	2	76	97.37%	2.63%
Métodos Quantitativos	90	15	105	85.71%	14.29%
Negociação e Técnicas de Vendas	70	1	71	98.59%	1.41%
Nutrição e Higiene Alimentar	92	8	100	92.00%	8.00%
Organização de Eventos	69	3	72	95.83%	4.17%
Seminário de Metodologia	93	11	104	89.42%	10.58%
Sociologia do Turismo	69	2	71	97.18%	2.82%
Técnicas de Gestão Comercial	71	0	71	100.00%	0.00%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	65	5	70	92.86%	7.14%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	62	8	70	88.57%	11.43%
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	69	1	70	98.57%	1.43%
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	74	0	74	100.00%	0.00%
Tecnologia e Sistemas de Informação I	89	15	104	85.58%	14.42%
Tecnologia e Sistemas de Informação II	92	23	115	80.00%	20.00%
Total	3309	299	3608	91.71%	8.29%

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	79	69	7	4	87.34%	8.86%	5.06%
2	67	60	4	7	89.55%	5.97%	10.45%
1	94	79	8	13	84.04%	8.51%	13.83%
Total	240	208	19	24	86.67%	7.92%	10.00%

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	1.45%	0	0.00%	1	3.33%
2	4	5.80%	2	5.13%	2	6.67%
3	52	75.36%	33	84.62%	19	63.33%
4	12	17.39%	4	10.26%	8	26.67%
5	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
6 ou mais	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Média Anos	3.09		3.05		3.13	
Total de Diplomados	69		39		30	

FONTE: SIGES

VII. Resultados dos Inquéritos Realizados a Estudantes

VII.1 - Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Horário de funcionamento	827	0%	2%	7%	40%	38%	4,30
Carga letiva (número de horas de aulas)	827	0%	2%	10%	43%	33%	4,20
Empenho do estudante na aprendizagem dos conteúdos (auto-avaliação)	827	1%	1%	13%	43%	30%	4,13
Nível de aprendizagem alcançado pelo estudante na UC (auto-avaliação)	827	1%	3%	15%	42%	28%	4,06
Grau de cumprimento do programa	827	1%	1%	8%	36%	38%	4,32
Pertinência dos conteúdos programáticos	827	0%	1%	11%	38%	36%	4,25
Articulação com outras UC do curso	827	0%	3%	15%	38%	29%	4,08
Adequação do modelo de avaliação	827	1%	3%	13%	37%	33%	4,13
Organização e dinâmica das aulas	827	1%	5%	18%	30%	34%	4,04
Clareza na exposição das matérias pelo/a docente	827	0%	3%	14%	32%	39%	4,21
Disponibilidade do/a docente para esclarecimento de dúvidas	827	0%	2%	8%	29%	48%	4,40
Assiduidade e pontualidade do/a docente	827	0%	1%	6%	31%	49%	4,46
Cumprimento dos prazos na atribuição das avaliações	827	1%	3%	11%	34%	39%	4,23
Avaliação global da UC	827	0%	1%	13%	44%	31%	4,17

Nota: Respostas de 1 a 5, onde 1 corresponde a Muito desadequado e 5 a Muito adequado

VII.2 - Avaliação do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Componente prática do curso	39	5%	3%	15%	49%	28%	3,92
Componente teórica do curso	39	0%	3%	23%	51%	23%	3,95
Articulação entre unidades curriculares	39	3%	3%	36%	38%	18%	3,68
Modelo do estágio (carga horária, período)	39	8%	10%	18%	21%	10%	3,23
Horários das aulas	39	3%	3%	26%	46%	21%	3,82
Número de horas de aulas	39	3%	10%	23%	51%	13%	3,62
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	39	5%	13%	18%	46%	18%	3,59
Nível global de exigência	39	0%	8%	28%	46%	18%	3,74
Disponibilidade do diretor de curso	39	0%	3%	10%	15%	64%	4,53

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	39	3%	3%	31%	41%	21%	3,76
Perspetivas de empregabilidade	39	3%	8%	26%	41%	15%	3,64
Oportunidades de participação em projetos de investigação	39	3%	13%	26%	23%	8%	3,29
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	39	5%	10%	18%	28%	13%	3,45
Oportunidades de intercâmbio internacional	39	0%	15%	18%	33%	18%	3,64
Prestígio dos cursos da ESHTe	39	0%	3%	15%	49%	28%	4,08

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