



Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

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
CET	19	1
Maiores de 23	12	3
Mudanças de Curso	5	3
Reingresso	6	0
Titulares de Cursos Superiores	7	2

FONTES: SIGES

II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso

II.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	Nr. de diplomados	Percentagem
12 valores	2	3.77%
13 valores	5	9.43%
14 valores	17	32.08%
15 valores	19	35.85%
16 valores	8	15.09%
17 valores	2	3.77%
Total	53	
Média	14,61	

FONTES: SIGES

II.2 - Por Classificação Final e Género

Classificação Final	Nr. de diplomados	Género Feminino	Género Masculino
12 valores	2	1	1
13 valores	5	2	3
14 valores	17	8	9
15 valores	19	10	9
16 valores	8	5	3
17 valores	2	1	1
Total	53	27	26
Média	14,61	14,7	14,5
Percentagem		50.94%	49.06%

FONTES: SIGES

II.3 - Por Idade

Idade	Nr. de diplomados	Percentagem
21 anos	2	3.77%
22 anos	15	28.30%
23 anos	13	24.53%
24 anos	11	20.75%
25 anos	3	5.66%
26 anos	2	3.77%
27 anos	1	1.89%
28 anos	1	1.89%
32 anos	1	1.89%
35 anos	1	1.89%
37 anos	1	1.89%
49 anos	1	1.89%
56 anos	1	1.89%
Total	53	

FONTES: SIGES

III. Número de Estudantes Inscritos

III.1 - Por Ano de Inscrição

Ano	Nr. Total
3	66
2	59
1	81
Total	206

FONTE: SIGES

III.2 - Por Ano de Inscrição e Género

Ano	Nr. Homens	Nr. Mulheres	Nr. Total
3	35	31	66
2	30	29	59
1	48	33	81
Total	113	93	206

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	7.58%	1	3.23%	1.52%	4	11.43%	6.06%
2	5	8.47%	1	3.45%	1.69%	4	13.33%	6.78%
1	15	18.52%	6	18.18%	7.41%	9	18.75%	11.11%
Total	25	12.14%	8	8.60%	3.88%	17	15.04%	8.25%

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	13.81
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	19	12.50
Análise e Gestão Financeira	Melhoria	4	15.00
Análise e Gestão Financeira	Integração	3	11.00
Análise e Gestão Financeira	Competência adquirida	1	12.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Avaliação Contínua	47	14.53
Arquitetura e Design de Hotéis	Época de Recurso	9	14.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Integração	2	14.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Época Especial	1	10.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	59	13.66
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	3	7.00
Contabilidade de Gestão	Integração	3	13.00
Contabilidade de Gestão	Competência adquirida	1	15.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	57	14.28
Contabilidade Geral	Época de Recurso	1	10.00
Contabilidade Geral	Integração	3	10.33
Contabilidade Geral	Competência adquirida	3	13.33
Cultura Portuguesa	Avaliação Contínua	57	14.94
Cultura Portuguesa	Integração	4	12.00
Cultura Portuguesa	Competência adquirida	2	13.50
Direito e Legislação do Turismo	Avaliação Contínua	68	10.34
Direito e Legislação do Turismo	Época de Recurso	8	5.13
Direito e Legislação do Turismo	Melhoria	1	12.00
Direito e Legislação do Turismo	Trabalhador Estudante	4	2.00
Direito e Legislação do Turismo	Integração	5	11.60
Direito e Legislação do Turismo	Competência adquirida	2	13.00
Economia	Avaliação Contínua	71	11.42
Economia	Época de Recurso	41	7.21
Economia	Melhoria	2	15.00
Economia	Trabalhador Estudante	4	2.75
Economia	Integração	1	12.00
Economia	Época Especial	5	8.75
Economia	Competência adquirida	4	11.75
Enogastronomia	Avaliação Contínua	57	14.57
Enogastronomia	Trabalhador Estudante	1	0.00
Enogastronomia	Integração	3	14.33
Enogastronomia	Competência adquirida	2	13.00
Estágio I	Avaliação Contínua	50	17.55
Estágio I	Época de Recurso	4	17.50
Estágio I	Integração	3	17.50
Estágio I	Competência adquirida	7	0.00

Estágio II	Avaliação Contínua	40	17.54
Estágio II	1ª Época	8	18.00
Estágio II	Época de Recurso	3	16.67
Estágio II	Trabalhador Estudante	1	15.00
Estágio II	Integração	2	17.00
Estágio II	Época Especial	2	17.50
Estágio II	Competência adquirida	6	0.00
Estratégia Empresarial	Avaliação Contínua	49	14.45
Estratégia Empresarial	Época de Recurso	5	10.60
Estratégia Empresarial	Integração	3	10.33
Estratégia Empresarial	Competência adquirida	1	14.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Avaliação Contínua	50	15.52
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Época de Recurso	5	10.50
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Trabalhador Estudante	1	10.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Integração	2	14.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	56	17.53
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	1	18.00
Ética e Responsabilidade Social	Trabalhador Estudante	1	13.00
Ética e Responsabilidade Social	Integração	2	15.50
Ética e Responsabilidade Social	Competência adquirida	3	15.00
Geografia e Mercados Turísticos	Avaliação Contínua	56	14.51
Geografia e Mercados Turísticos	Época de Recurso	24	7.61
Geografia e Mercados Turísticos	Trabalhador Estudante	14	6.07
Geografia e Mercados Turísticos	Integração	5	13.20
Geografia e Mercados Turísticos	Competência adquirida	3	13.33
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	54	15.98
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	1	0.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Integração	3	12.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	1	12.00
Gestão de Alojamento	Avaliação Contínua	52	16.54
Gestão de Alojamento	Época de Recurso	4	14.00
Gestão de Alojamento	Trabalhador Estudante	1	0.00
Gestão de Alojamento	Integração	2	12.50
Gestão de Alojamento	Competência adquirida	1	12.00
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	47	13.56
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	5	7.60
Gestão de Recursos Humanos	Trabalhador Estudante	2	10.50
Gestão de Recursos Humanos	Integração	2	11.50
Gestão de Recursos Humanos	Competência adquirida	2	11.50
Inovação e Organização Empresarial	Avaliação Contínua	75	14.51
Inovação e Organização Empresarial	Época de Recurso	2	14.00
Inovação e Organização Empresarial	Integração	5	12.60
Inovação e Organização Empresarial	Competência adquirida	3	12.33
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	71	13.52
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	2	11.00
Introdução ao Turismo	Melhoria	1	15.00

Introdução ao Turismo	Trabalhador Estudante	1	11.00
Introdução ao Turismo	Integração	5	13.80
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	6	12.33
Introdução às Operações Hoteleiras	Avaliação Contínua	75	15.74
Introdução às Operações Hoteleiras	Época de Recurso	7	13.83
Introdução às Operações Hoteleiras	Integração	6	13.00
Introdução às Operações Hoteleiras	Competência adquirida	4	14.00
Liderança e Cultura Organizacional	Avaliação Contínua	56	13.36
Liderança e Cultura Organizacional	Época de Recurso	1	10.00
Liderança e Cultura Organizacional	Integração	3	12.00
Liderança e Cultura Organizacional	Competência adquirida	2	12.00
Língua Estrangeira I - Alemão	Avaliação Contínua	6	13.67
Língua Estrangeira I - Alemão	Integração	1	13.00
Língua Estrangeira I - Alemão	Competência adquirida	1	10.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	39	14.43
Língua Estrangeira I - Espanhol	Época de Recurso	6	15.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Integração	2	15.50
Língua Estrangeira I - Espanhol	Competência adquirida	2	17.50
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	25	13.86
Língua Estrangeira I - Francês	Época de Recurso	2	11.50
Língua Estrangeira I - Francês	Integração	1	13.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	70	14.05
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	10	10.30
Língua Estrangeira I - Inglês	Trabalhador Estudante	3	12.67
Língua Estrangeira I - Inglês	Integração	5	15.20
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	6	14.25
Língua Estrangeira I - Italiano	Avaliação Contínua	7	10.50
Língua Estrangeira II - Alemão	Avaliação Contínua	7	13.50
Língua Estrangeira II - Alemão	Integração	1	11.00
Língua Estrangeira II - Alemão	Competência adquirida	1	10.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	42	15.22
Língua Estrangeira II - Espanhol	Época de Recurso	5	16.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Integração	2	16.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Competência adquirida	2	17.00
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	22	12.28
Língua Estrangeira II - Francês	Época de Recurso	4	10.67
Língua Estrangeira II - Francês	Integração	1	12.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	76	15.25
Língua Estrangeira II - Inglês	Época de Recurso	2	12.50
Língua Estrangeira II - Inglês	Integração	5	14.20
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	5	14.40
Língua Estrangeira II - Italiano	Avaliação Contínua	5	0.00
Língua Estrangeira II - Italiano	Época de Recurso	1	0.00
Língua Estrangeira II - Italiano	Trabalhador Estudante	1	7.00
Língua Estrangeira III - Alemão	Avaliação Contínua	6	12.00
Língua Estrangeira III - Alemão	Época de Recurso	1	18.00

Língua Estrangeira III - Alemão	Competência adquirida	1	10.00
Língua Estrangeira III - Espanhol	Avaliação Contínua	24	13.71
Língua Estrangeira III - Espanhol	Época de Recurso	7	13.50
Língua Estrangeira III - Espanhol	Integração	1	13.00
Língua Estrangeira III - Espanhol	Competência adquirida	1	13.00
Língua Estrangeira III - Francês	Avaliação Contínua	13	12.31
Língua Estrangeira III - Francês	Época de Recurso	2	11.00
Língua Estrangeira III - Francês	Trabalhador Estudante	1	10.00
Língua Estrangeira III - Francês	Integração	1	10.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Avaliação Contínua	55	15.16
Língua Estrangeira III - Inglês	Época de Recurso	2	11.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Integração	3	14.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Época Especial	1	5.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Competência adquirida	3	11.67
Língua Estrangeira III - Italiano	Avaliação Contínua	7	13.57
Língua Estrangeira IV - Alemão	Avaliação Contínua	4	13.00
Língua Estrangeira IV - Alemão	Época de Recurso	1	18.00
Língua Estrangeira IV - Alemão	Trabalhador Estudante	1	0.00
Língua Estrangeira IV - Alemão	Competência adquirida	1	10.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Avaliação Contínua	27	15.64
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Época de Recurso	4	11.75
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Melhoria	1	17.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Integração	1	12.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Competência adquirida	1	14.00
Língua Estrangeira IV - Francês	Avaliação Contínua	14	13.93
Língua Estrangeira IV - Francês	Época de Recurso	2	11.00
Língua Estrangeira IV - Francês	Integração	1	10.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Avaliação Contínua	53	14.33
Língua Estrangeira IV - Inglês	Época de Recurso	5	13.40
Língua Estrangeira IV - Inglês	Melhoria	1	14.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Trabalhador Estudante	1	6.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Integração	3	13.33
Língua Estrangeira IV - Inglês	Competência adquirida	3	14.00
Língua Estrangeira IV - Italiano	Avaliação Contínua	6	14.50
Língua Estrangeira IV - Italiano	Época de Recurso	1	8.00
Marketing	Avaliação Contínua	50	13.18
Marketing	Época de Recurso	7	10.29
Marketing	Trabalhador Estudante	1	10.00
Marketing	Integração	2	11.50
Marketing	Época Especial	1	10.00
Marketing	Competência adquirida	3	13.67
Métodos Quantitativos	Avaliação Contínua	75	13.97
Métodos Quantitativos	Época de Recurso	8	11.43
Métodos Quantitativos	Trabalhador Estudante	1	11.00
Métodos Quantitativos	Integração	5	11.60
Métodos Quantitativos	Competência adquirida	2	11.50

Negociação e Técnicas de Vendas	Avaliação Contínua	56	15.34
Negociação e Técnicas de Vendas	Melhoria	1	17.00
Negociação e Técnicas de Vendas	Integração	2	16.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Avaliação Contínua	77	13.06
Nutrição e Higiene Alimentar	Época de Recurso	3	11.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Integração	4	13.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Competência adquirida	1	14.00
Organização de Eventos	Avaliação Contínua	52	15.30
Organização de Eventos	Época de Recurso	5	11.40
Organização de Eventos	Integração	3	14.00
Organização de Eventos	Competência adquirida	2	16.00
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	79	13.71
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	6	12.00
Seminário de Metodologia	Integração	4	12.00
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	3	12.00
Sociologia do Turismo	Avaliação Contínua	54	16.24
Sociologia do Turismo	Época de Recurso	1	13.00
Sociologia do Turismo	Melhoria	1	17.00
Sociologia do Turismo	Integração	3	14.67
Sociologia do Turismo	Competência adquirida	2	14.00
Técnicas de Gestão Comercial	Avaliação Contínua	50	15.92
Técnicas de Gestão Comercial	Época de Recurso	3	13.33
Técnicas de Gestão Comercial	Integração	3	11.33
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Avaliação Contínua	54	15.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Época de Recurso	1	14.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Trabalhador Estudante	1	14.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Integração	2	16.50
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Competência adquirida	3	12.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Avaliação Contínua	50	15.20
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Época de Recurso	1	13.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Integração	3	15.33
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Competência adquirida	6	12.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Avaliação Contínua	52	16.52
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Época de Recurso	2	10.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Integração	2	15.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Competência adquirida	8	13.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Avaliação Contínua	53	16.19
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Época de Recurso	6	13.50
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Integração	2	13.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Época Especial	1	10.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Competência adquirida	1	10.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Avaliação Contínua	74	12.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Época de Recurso	16	8.57
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Trabalhador Estudante	3	6.33
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Integração	4	11.75
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Época Especial	1	12.00

Tecnologia e Sistemas de Informação I	Competência adquirida	3	12.33
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Avaliação Contínua	67	12.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Época de Recurso	13	9.10
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Trabalhador Estudante	3	5.67
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Integração	4	11.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Competência adquirida	1	13.00

FONTE: SIGES

V.2 - Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Reprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Reprovados
Análise e Gestão Financeira	57	3	60	95.00%	5.00%
Arquitetura e Design de Hotéis	55	4	59	93.22%	6.78%
Contabilidade de Gestão	59	7	66	89.39%	10.61%
Contabilidade Geral	61	2	63	96.83%	3.17%
Cultura Portuguesa	59	4	63	93.65%	6.35%
Direito e Legislação do Turismo	68	20	88	77.27%	22.73%
Economia	77	50	127	60.63%	39.37%
Enogastronomia	59	4	63	93.65%	6.35%
Estágio I	57	7	64	89.06%	10.94%
Estágio II	59	3	62	95.16%	4.84%
Estratégia Empresarial	56	2	58	96.55%	3.45%
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	55	3	58	94.83%	5.17%
Ética e Responsabilidade Social	62	1	63	98.41%	1.59%
Geografia e Mercados Turísticos	56	46	102	54.90%	45.10%
Gestão de Alimentos e Bebidas	55	3	58	94.83%	5.17%
Gestão de Alojamento	59	1	60	98.33%	1.67%
Gestão de Recursos Humanos	53	5	58	91.38%	8.62%
Inovação e Organização Empresarial	73	12	85	85.88%	14.12%
Introdução ao Turismo	78	8	86	90.70%	9.30%
Introdução às Operações Hoteleiras	83	9	92	90.22%	9.78%
Liderança e Cultura Organizacional	56	6	62	90.32%	9.68%
Língua Estrangeira I - Alemão	4	3	7	57.14%	42.86%
Língua Estrangeira I - Espanhol	45	4	49	91.84%	8.16%
Língua Estrangeira I - Francês	24	4	28	85.71%	14.29%
Língua Estrangeira I - Inglês	79	15	94	84.04%	15.96%
Língua Estrangeira I - Italiano	3	4	7	42.86%	57.14%
Língua Estrangeira II - Alemão	5	3	8	62.50%	37.50%
Língua Estrangeira II - Espanhol	45	6	51	88.24%	11.76%
Língua Estrangeira II - Francês	20	7	27	74.07%	25.93%
Língua Estrangeira II - Inglês	76	12	88	86.36%	13.64%
Língua Estrangeira II - Italiano	0	7	7	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira III - Alemão	6	2	8	75.00%	25.00%
Língua Estrangeira III - Espanhol	26	6	32	81.25%	18.75%

Língua Estrangeira III - Francês	14	3	17	82.35%	17.65%
Língua Estrangeira III - Inglês	59	4	63	93.65%	6.35%
Língua Estrangeira III - Italiano	7	0	7	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira IV - Alemão	4	3	7	57.14%	42.86%
Língua Estrangeira IV - Espanhol	28	6	34	82.35%	17.65%
Língua Estrangeira IV - Francês	17	0	17	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira IV - Inglês	60	6	66	90.91%	9.09%
Língua Estrangeira IV - Italiano	6	1	7	85.71%	14.29%
Marketing	61	3	64	95.31%	4.69%
Métodos Quantitativos	71	20	91	78.02%	21.98%
Negociação e Técnicas de Vendas	59	0	59	100.00%	0.00%
Nutrição e Higiene Alimentar	73	12	85	85.88%	14.12%
Organização de Eventos	60	1	61	98.36%	1.64%
Seminário de Metodologia	82	10	92	89.13%	10.87%
Sociologia do Turismo	57	3	60	95.00%	5.00%
Técnicas de Gestão Comercial	55	1	56	98.21%	1.79%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	56	5	61	91.80%	8.20%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	53	6	59	89.83%	10.17%
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	61	3	64	95.31%	4.69%
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	62	1	63	98.41%	1.59%
Tecnologia e Sistemas de Informação I	74	27	101	73.27%	26.73%
Tecnologia e Sistemas de Informação II	59	29	88	67.05%	32.95%
Total	2708	417	3125	86.66%	13.34%

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	66	53	10	5	80.30%	15.15%	7.58%
2	59	51	4	5	86.44%	6.78%	8.47%
1	81	60	11	15	74.07%	13.58%	18.52%
Total	206	164	25	25	79.61%	12.14%	12.14%

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	1.89%	1	3.70%	0	0.00%
2	1	1.89%	1	3.70%	0	0.00%
3	41	77.36%	21	77.78%	20	76.92%
4	6	11.32%	1	3.70%	5	19.23%
5	2	3.77%	1	3.70%	1	3.85%
6 ou mais	2	3.77%	2	7.41%	0	0.00%
Média Anos	3.32		3.37		3.27	
Total de Diplomados	53		27		26	

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	946	1%	2%	9%	34%	39%	4,25
Carga letiva (número de horas de aulas)	946	0%	2%	11%	32%	42%	4,31
Empenho do estudante na aprendizagem dos conteúdos (auto-avaliação)	946	1%	2%	14%	34%	36%	4,18
Nível de aprendizagem alcançado pelo estudante na UC (auto-avaliação)	946	1%	3%	14%	33%	35%	4,15
Grau de cumprimento do programa	946	0%	1%	9%	28%	45%	4,39
Pertinência dos conteúdos programáticos	946	1%	2%	11%	30%	42%	4,30
Articulação com outras UC do curso	946	1%	3%	12%	29%	36%	4,17
Adequação do modelo de avaliação	946	1%	2%	13%	29%	39%	4,22
Organização e dinâmica das aulas	946	2%	5%	13%	28%	38%	4,11
Clareza na exposição das matérias pelo/a docente	946	1%	4%	13%	27%	41%	4,21
Disponibilidade do/a docente para esclarecimento de dúvidas	946	0%	2%	9%	25%	49%	4,43
Assiduidade e pontualidade do/a docente	946	0%	2%	5%	23%	54%	4,52
Cumprimento dos prazos na atribuição das avaliações	946	1%	2%	7%	25%	50%	4,41
Avaliação global da UC	946	1%	1%	11%	37%	36%	4,24

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	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