



## Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

---

Ano letivo 2020-21  
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>	3
<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>	11

## 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	2	0
Mudanças de Curso	3	0
Reingresso	1	0
Titulares de Cursos Superiores	5	2

FONTE: SIGES

## II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso

### II.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	Nr. de diplomados	Percentagem
13 valores	5	13.89%
14 valores	16	44.44%
15 valores	9	25.00%
16 valores	5	13.89%
17 valores	1	2.78%
<b>Total</b>	<b>36</b>	
<b>Média</b>	<b>14,47</b>	

FONTE: SIGES

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

Classificação Final	Nr. de diplomados	Género Feminino	Género Masculino
13 valores	5	0	5
14 valores	16	4	12
15 valores	9	4	5
16 valores	5	3	2
17 valores	1	1	0
<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>24</b>
<b>Média</b>	<b>14,47</b>	<b>15,08</b>	<b>14,17</b>
<b>Percentagem</b>		<b>33.33%</b>	<b>66.67%</b>

FONTE: SIGES

### II.3 - Por Idade

Idade	Nr. de diplomados	Percentagem
21 anos	1	2.78%
22 anos	15	41.67%
23 anos	9	25.00%
24 anos	5	13.89%
25 anos	1	2.78%
26 anos	1	2.78%
27 anos	1	2.78%
30 anos	1	2.78%
31 anos	1	2.78%
44 anos	1	2.78%
<b>Total</b>	<b>36</b>	

FONTE: SIGES

### III. Número de Estudantes Inscritos

#### III.1 - Por Ano de Inscrição

Ano	Nr. Total
3	44
2	34
1	63
<b>Total</b>	<b>141</b>

FONTE: SIGES

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

Ano	Nr. Homens	Nr. Mulheres	Nr. Total
3	30	14	44
2	23	11	34
1	43	20	63
<b>Total</b>	<b>96</b>	<b>45</b>	<b>141</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	11.36%	1	7.14%	2.27%	4	13.33%	9.09%
2	5	14.71%	1	9.09%	2.94%	4	17.39%	11.76%
1	22	34.92%	8	40.00%	12.70%	14	32.56%	22.22%
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>22.70%</b>	<b>10</b>	<b>22.22%</b>	<b>7.09%</b>	<b>22</b>	<b>22.92%</b>	<b>15.60%</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	32	13.07
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	8	12.38
Análise e Gestão Financeira	Melhoria	1	13.00
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	1	12.00
Análise e Gestão Financeira	Integração	1	13.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Avaliação Contínua	31	15.70
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Trabalhador Estudante	1	13.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Integração	2	13.00
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Avaliação Contínua	40	16.75
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Integração	2	13.00
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Avaliação Contínua	38	16.66
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Integração	2	13.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Avaliação Contínua	18	15.06
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Época de Recurso	12	14.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Integração	2	14.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Época Especial	1	12.00
Artes Culinárias - Cozinha I	Avaliação Contínua	53	13.73
Artes Culinárias - Cozinha I	Época de Recurso	4	5.50
Artes Culinárias - Cozinha I	Trabalhador Estudante	2	11.00
Artes Culinárias - Cozinha I	Integração	2	14.00
Artes Culinárias - Cozinha II	Avaliação Contínua	53	15.00
Artes Culinárias - Cozinha II	Época de Recurso	2	4.00
Artes Culinárias - Cozinha II	Trabalhador Estudante	1	7.00
Artes Culinárias - Cozinha II	Integração	2	14.00
Artes Culinárias - Panificação	Avaliação Contínua	59	16.08
Artes Culinárias - Panificação	Época de Recurso	1	0.00
Artes Culinárias - Panificação	Integração	2	14.50
Artes Culinárias - Pastelaria	Avaliação Contínua	57	17.28
Artes Culinárias - Pastelaria	Integração	2	15.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	30	14.58
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	5	10.20
Contabilidade de Gestão	Trabalhador Estudante	1	10.00
Contabilidade de Gestão	Integração	2	15.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	23	11.24
Contabilidade Geral	Época de Recurso	13	9.56
Contabilidade Geral	Melhoria	1	13.00
Contabilidade Geral	Integração	2	12.50
Dietética	Avaliação Contínua	37	15.14
Dietética	Época de Recurso	2	14.50
Dietética	Integração	2	13.50
Enogastronomia	Avaliação Contínua	30	15.23

Enogastronomia	Integração	2	12.00
Estágio I	Avaliação Contínua	29	17.28
Estágio I	Época de Recurso	4	16.75
Estágio I	Integração	2	15.00
Estágio II	Avaliação Contínua	30	16.21
Estágio II	1ª Época	9	18.11
Estágio II	Época de Recurso	1	13.00
Estágio II	Integração	1	0.00
Estágio II	Competência adquirida	1	0.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	36	17.81
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	1	16.00
Ética e Responsabilidade Social	Integração	2	12.50
Fisiologia Alimentar	Avaliação Contínua	24	13.07
Fisiologia Alimentar	Época de Recurso	47	9.84
Fisiologia Alimentar	Melhoria	1	17.00
Fisiologia Alimentar	Trabalhador Estudante	4	6.25
Fisiologia Alimentar	Integração	2	12.50
Fisiologia Alimentar	Época Especial	2	16.00
Fisiologia Alimentar	Competência adquirida	1	12.00
Gastronomia e Arte	Avaliação Contínua	32	16.29
Gastronomia e Arte	Integração	2	13.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	23	14.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	7	11.43
Gestão de Alimentos e Bebidas	Melhoria	1	15.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Integração	2	17.50
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	38	14.35
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	2	12.50
Gestão de Recursos Humanos	Trabalhador Estudante	1	10.00
Gestão de Recursos Humanos	Integração	1	10.00
Higiene e Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	39	14.05
Higiene e Segurança Alimentar	Integração	2	10.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Avaliação Contínua	54	15.02
História da Alimentação e da Gastronomia	Época de Recurso	3	14.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Integração	2	14.00
Instalações e Equipamentos	Avaliação Contínua	38	14.00
Instalações e Equipamentos	Época de Recurso	1	17.00
Instalações e Equipamentos	Trabalhador Estudante	1	11.00
Instalações e Equipamentos	Integração	1	12.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	50	11.95
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	9	8.71
Introdução ao Turismo	Trabalhador Estudante	2	7.00
Introdução ao Turismo	Integração	2	10.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	14	14.91
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	9	12.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	32	13.93
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	1	13.00

Língua Estrangeira I - Inglês	Trabalhador Estudante	1	13.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Integração	2	12.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	1	17.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	12	15.89
Língua Estrangeira II - Espanhol	Época de Recurso	2	14.00
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	8	12.29
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	33	14.85
Língua Estrangeira II - Inglês	Integração	2	13.00
Marketing para a Restauração	Avaliação Contínua	40	14.30
Marketing para a Restauração	Integração	1	12.00
Microbiologia Alimentar I	Avaliação Contínua	29	14.08
Microbiologia Alimentar I	Época de Recurso	9	11.63
Microbiologia Alimentar I	Integração	2	11.00
Microbiologia Alimentar II	Avaliação Contínua	34	13.03
Microbiologia Alimentar II	Época de Recurso	1	0.00
Microbiologia Alimentar II	Trabalhador Estudante	4	11.00
Microbiologia Alimentar II	Integração	1	13.00
Microbiologia Alimentar II	Época Especial	1	10.00
Nutrição	Avaliação Contínua	44	13.52
Nutrição	Época de Recurso	13	9.62
Nutrição	Trabalhador Estudante	8	9.63
Nutrição	Integração	2	10.00
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	57	12.98
Organização Empresarial	Época de Recurso	5	11.80
Organização Empresarial	Integração	2	11.50
Produção Animal e Vegetal	Avaliação Contínua	34	13.28
Produção Animal e Vegetal	Época de Recurso	4	9.50
Produção Animal e Vegetal	Integração	2	12.00
Produção Animal e Vegetal	Época Especial	1	10.00
Química Alimentar I	Avaliação Contínua	54	14.20
Química Alimentar I	Época de Recurso	12	9.67
Química Alimentar I	Melhoria	1	12.00
Química Alimentar I	Trabalhador Estudante	2	10.00
Química Alimentar I	Integração	1	12.00
Química Alimentar I	Competência adquirida	2	14.00
Química Alimentar II	Avaliação Contínua	51	13.06
Química Alimentar II	Época de Recurso	2	12.00
Química Alimentar II	Trabalhador Estudante	8	10.50
Química Alimentar II	Integração	2	10.50
Química Alimentar II	Competência adquirida	1	14.00
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	52	13.02
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	6	11.67
Seminário de Metodologia	Melhoria	1	15.00
Seminário de Metodologia	Integração	2	11.50
Sistemas de Restauração	Avaliação Contínua	38	15.50
Sistemas de Restauração	Integração	1	13.00



Tecnologia Alimentar I	Avaliação Contínua	28	12.00
Tecnologia Alimentar I	Época de Recurso	3	10.33
Tecnologia Alimentar I	Trabalhador Estudante	3	8.50
Tecnologia Alimentar I	Integração	2	11.50
Tecnologia Alimentar II	Avaliação Contínua	34	12.79
Tecnologia Alimentar II	Época de Recurso	2	11.00
Tecnologia Alimentar II	Melhoria	1	17.00
Tecnologia Alimentar II	Trabalhador Estudante	1	11.00
Tecnologia Alimentar II	Integração	1	12.00
Tecnologia Alimentar II	Época Especial	3	7.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Avaliação Contínua	41	12.78
Tecnologia e Sistemas de Informação	Época de Recurso	19	8.67
Tecnologia e Sistemas de Informação	Trabalhador Estudante	6	11.17
Tecnologia e Sistemas de Informação	Integração	2	12.50

FONTE: SIGES

## V.2 - Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Reprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Reprovados
Análise e Gestão Financeira	40	3	43	93.02%	6.98%
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	33	1	34	97.06%	2.94%
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	42	0	42	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	40	0	40	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	33	0	33	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Cozinha I	45	16	61	73.77%	26.23%
Artes Culinárias - Cozinha II	38	20	58	65.52%	34.48%
Artes Culinárias - Panificação	51	11	62	82.26%	17.74%
Artes Culinárias - Pastelaria	45	14	59	76.27%	23.73%
Contabilidade de Gestão	32	6	38	84.21%	15.79%
Contabilidade Geral	27	12	39	69.23%	30.77%
Dietética	41	0	41	100.00%	0.00%
Enogastronomia	32	0	32	100.00%	0.00%
Estágio I	31	4	35	88.57%	11.43%
Estágio II	40	2	42	95.24%	4.76%
Ética e Responsabilidade Social	39	0	39	100.00%	0.00%
Fisiologia Alimentar	50	31	81	61.73%	38.27%
Gastronomia e Arte	30	4	34	88.24%	11.76%
Gestão de Alimentos e Bebidas	33	0	33	100.00%	0.00%
Gestão de Recursos Humanos	41	1	42	97.62%	2.38%
Higiene e Segurança Alimentar	40	1	41	97.56%	2.44%
História da Alimentação e da Gastronomia	51	8	59	86.44%	13.56%
Instalações e Equipamentos	40	1	41	97.56%	2.44%
Introdução ao Turismo	49	14	63	77.78%	22.22%
Língua Estrangeira I - Espanhol	11	3	14	78.57%	21.43%
Língua Estrangeira I - Francês	9	0	9	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I - Inglês	32	5	37	86.49%	13.51%
Língua Estrangeira II - Espanhol	11	3	14	78.57%	21.43%
Língua Estrangeira II - Francês	6	2	8	75.00%	25.00%
Língua Estrangeira II - Inglês	28	7	35	80.00%	20.00%
Marketing para a Restauração	41	0	41	100.00%	0.00%
Microbiologia Alimentar I	33	7	40	82.50%	17.50%
Microbiologia Alimentar II	32	9	41	78.05%	21.95%
Nutrição	45	22	67	67.16%	32.84%
Organização Empresarial	55	9	64	85.94%	14.06%
Produção Animal e Vegetal	38	3	41	92.68%	7.32%
Química Alimentar I	58	14	72	80.56%	19.44%
Química Alimentar II	44	20	64	68.75%	31.25%
Seminário de Metodologia	48	13	61	78.69%	21.31%
Sistemas de Restauração	39	0	39	100.00%	0.00%
Tecnologia Alimentar I	27	9	36	75.00%	25.00%
Tecnologia Alimentar II	39	3	42	92.86%	7.14%
Tecnologia e Sistemas de Informação	46	22	68	67.65%	32.35%
<b>Total</b>	<b>1585</b>	<b>300</b>	<b>1885</b>	<b>84.08%</b>	<b>15.92%</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	44	36	2	5	81.82%	4.55%	11.36%
2	34	27	5	5	79.41%	14.71%	14.71%
1	63	39	10	22	61.90%	15.87%	34.92%
<b>Total</b>	<b>141</b>	<b>102</b>	<b>17</b>	<b>32</b>	<b>72.34%</b>	<b>12.06%</b>	<b>22.70%</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	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
3	30	83.33%	11	91.67%	19	79.17%
4	4	11.11%	1	8.33%	3	12.50%
5	2	5.56%	0	0.00%	2	8.33%
6 ou mais	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
<b>Média Anos</b>	<b>3.22</b>		<b>3.08</b>		<b>3.29</b>	
<b>Total de Diplomados</b>	<b>36</b>		<b>12</b>		<b>24</b>	

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	270	1%	3%	12%	39%	41%	4,22
Carga letiva (número de horas de aulas)	270	4%	6%	18%	36%	33%	3,90
Empenho do estudante na aprendizagem dos conteúdos (auto-avaliação)	270	0%	2%	20%	37%	37%	4,13
Nível de aprendizagem alcançado pelo estudante na UC (auto-avaliação)	270	0%	5%	23%	43%	25%	3,91
Grau de cumprimento do programa	270	0%	2%	11%	33%	44%	4,31
Pertinência dos conteúdos programáticos	270	1%	3%	18%	33%	40%	4,12
Articulação com outras UC do curso	270	2%	6%	15%	34%	34%	4,02
Adequação do modelo de avaliação	270	2%	5%	13%	36%	37%	4,09
Organização e dinâmica das aulas	270	3%	5%	13%	32%	43%	4,10
Clareza na exposição das matérias pelo/a docente	270	2%	7%	14%	30%	44%	4,11
Disponibilidade do/a docente para esclarecimento de dúvidas	270	1%	1%	10%	29%	54%	4,41
Assiduidade e pontualidade do/a docente	270	0%	1%	10%	24%	61%	4,48
Cumprimento dos prazos na atribuição das avaliações	270	1%	2%	9%	35%	47%	4,33
Avaliação global da UC	270	1%	6%	12%	43%	34%	4,08

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	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