



Relatório de Avaliação de Curso
Produção Alimentar em Restauração (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	11
VII. Resultados dos Inquéritos Realizados a Estudantes	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
CET	6	3
Maiores de 23	6	2
Mudanças de Curso	6	1
Reingresso	13	1
Titulares de Cursos Superiores	4	1

FONTES: SIGES

II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso

II.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	Nr. de diplomados	Porcentagem
12 valores	2	10.00%
13 valores	4	20.00%
14 valores	6	30.00%
15 valores	5	25.00%
16 valores	2	10.00%
17 valores	1	5.00%
Total	20	
Média	14,16	

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	4	1	3
14 valores	6	3	3
15 valores	5	3	2
16 valores	2	1	1
17 valores	1	1	0
Total	20	10	10
Média	14,16	14,44	13,9
Percentagem		50.00%	50.00%

FONTE: SIGES

II.3 - Por Idade

Idade	Nr. de diplomados	Percentagem
21 anos	1	5.00%
22 anos	1	5.00%
23 anos	3	15.00%
25 anos	3	15.00%
26 anos	1	5.00%
27 anos	2	10.00%
28 anos	1	5.00%
30 anos	1	5.00%
31 anos	1	5.00%
32 anos	1	5.00%
37 anos	1	5.00%
43 anos	1	5.00%
44 anos	1	5.00%
49 anos	1	5.00%
58 anos	1	5.00%
Total	20	

FONTE: SIGES

III. Número de Estudantes Inscritos

III.1 - Por Ano de Inscrição

Ano	Nr. Total
3	29
2	22
1	40
Total	91

FONTE: SIGES

III.2 - Por Ano de Inscrição e Género

Ano	Nr. Homens	Nr. Mulheres	Nr. Total
3	16	13	29
2	11	11	22
1	25	15	40
Total	52	39	91

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	13.79%	1	7.69%	3.45%	3	18.75%	10.34%
2	5	22.73%	1	9.09%	4.55%	4	36.36%	18.18%
1	13	32.50%	3	20.00%	7.50%	10	40.00%	25.00%
Total	22	24.18%	5	12.82%	5.49%	17	32.69%	18.68%

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	11	13.09
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	7	13.29
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	5	7.00
Análise e Gestão Financeira	Integração	3	10.67
Análise e Gestão Financeira	Competência adquirida	1	14.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Avaliação Contínua	16	17.50
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Integração	6	16.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Competência adquirida	2	14.00
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Avaliação Contínua	19	15.68
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Integração	5	16.67
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Competência adquirida	1	16.00
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Avaliação Contínua	16	15.20
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Época de Recurso	1	4.00
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Integração	5	16.33
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Competência adquirida	1	16.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Avaliação Contínua	13	16.92
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Trabalhador Estudante	3	9.50
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Integração	6	16.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Competência adquirida	2	14.00
Artes Culinárias - Cozinha I	Avaliação Contínua	34	14.25
Artes Culinárias - Cozinha I	Integração	6	16.67
Artes Culinárias - Cozinha I	Competência adquirida	4	15.00
Artes Culinárias - Cozinha II	Avaliação Contínua	36	14.67
Artes Culinárias - Cozinha II	Integração	6	16.50
Artes Culinárias - Cozinha II	Competência adquirida	3	15.00
Artes Culinárias - Panificação	Avaliação Contínua	34	16.68
Artes Culinárias - Panificação	Integração	7	15.25
Artes Culinárias - Panificação	Competência adquirida	3	15.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Avaliação Contínua	34	16.70
Artes Culinárias - Pastelaria	Integração	7	15.67
Artes Culinárias - Pastelaria	Competência adquirida	4	15.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	12	12.89
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	1	8.00
Contabilidade de Gestão	Trabalhador Estudante	7	6.29
Contabilidade de Gestão	Integração	6	13.83
Contabilidade de Gestão	Competência adquirida	1	12.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	8	12.67
Contabilidade Geral	Época de Recurso	11	8.50
Contabilidade Geral	Integração	6	13.17
Contabilidade Geral	Competência adquirida	1	11.00
Dietética	Avaliação Contínua	17	15.24

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Dietética	Época de Recurso	2	11.50
Dietética	Trabalhador Estudante	1	0.00
Dietética	Integração	4	13.00
Dietética	Competência adquirida	2	12.00
Enogastronomia	Avaliação Contínua	16	15.00
Enogastronomia	Época de Recurso	1	10.00
Enogastronomia	Integração	6	14.75
Enogastronomia	Competência adquirida	1	13.00
Estágio I	Avaliação Contínua	17	17.36
Estágio I	Época de Recurso	1	17.00
Estágio I	Integração	6	13.67
Estágio I	Competência adquirida	5	17.00
Estágio II	Avaliação Contínua	17	16.53
Estágio II	Época de Recurso	1	19.00
Estágio II	Integração	6	16.75
Estágio II	Competência adquirida	2	18.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	16	16.94
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	3	13.00
Ética e Responsabilidade Social	Integração	4	12.75
Fisiologia Alimentar	Avaliação Contínua	23	12.40
Fisiologia Alimentar	Época de Recurso	19	9.00
Fisiologia Alimentar	Trabalhador Estudante	4	9.75
Fisiologia Alimentar	Integração	3	10.00
Fisiologia Alimentar	Competência adquirida	2	12.50
Gastronomia e Arte	Avaliação Contínua	17	16.13
Gastronomia e Arte	Época de Recurso	1	12.00
Gastronomia e Arte	Trabalhador Estudante	1	12.00
Gastronomia e Arte	Integração	6	15.20
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	15	13.93
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	3	11.67
Gestão de Alimentos e Bebidas	Integração	5	11.25
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	4	13.00
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	19	14.06
Gestão de Recursos Humanos	Trabalhador Estudante	1	10.00
Gestão de Recursos Humanos	Integração	3	12.00
Gestão de Recursos Humanos	Competência adquirida	1	11.00
Higiene e Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	13	14.54
Higiene e Segurança Alimentar	Época de Recurso	6	11.83
Higiene e Segurança Alimentar	Integração	3	13.50
Higiene e Segurança Alimentar	Competência adquirida	1	14.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Avaliação Contínua	36	14.94
História da Alimentação e da Gastronomia	Época de Recurso	1	10.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Integração	7	14.17
História da Alimentação e da Gastronomia	Competência adquirida	1	15.00
Instalações e Equipamentos	Avaliação Contínua	19	13.78
Instalações e Equipamentos	Época de Recurso	1	7.00

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Instalações e Equipamentos	Integração	3	11.00
Instalações e Equipamentos	Competência adquirida	1	15.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	26	10.70
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	8	8.50
Introdução ao Turismo	Trabalhador Estudante	4	10.50
Introdução ao Turismo	Integração	6	12.33
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	1	12.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	8	14.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Época de Recurso	1	10.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Integração	3	11.33
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	1	12.00
Língua Estrangeira I - Francês	Época de Recurso	1	0.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	19	13.13
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	6	10.67
Língua Estrangeira I - Inglês	Integração	2	15.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	4	15.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	7	16.20
Língua Estrangeira II - Espanhol	Época de Recurso	2	14.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Integração	3	11.33
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	1	0.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	24	14.68
Língua Estrangeira II - Inglês	Época de Recurso	3	8.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Trabalhador Estudante	1	14.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Integração	4	13.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	1	13.00
Marketing para a Restauração	Avaliação Contínua	22	14.23
Marketing para a Restauração	Época de Recurso	1	15.00
Marketing para a Restauração	Integração	2	14.00
Marketing para a Restauração	Competência adquirida	1	15.00
Microbiologia Alimentar I	Avaliação Contínua	16	11.31
Microbiologia Alimentar I	Época de Recurso	11	11.40
Microbiologia Alimentar I	Trabalhador Estudante	1	10.00
Microbiologia Alimentar I	Integração	2	11.00
Microbiologia Alimentar I	Competência adquirida	2	13.00
Microbiologia Alimentar II	Avaliação Contínua	19	11.91
Microbiologia Alimentar II	Época de Recurso	7	10.75
Microbiologia Alimentar II	Trabalhador Estudante	2	10.00
Microbiologia Alimentar II	Integração	3	11.00
Microbiologia Alimentar II	Competência adquirida	1	15.00
Nutrição	Avaliação Contínua	25	13.45
Nutrição	Época de Recurso	16	9.00
Nutrição	Trabalhador Estudante	5	9.80
Nutrição	Integração	4	11.33
Nutrição	Competência adquirida	2	11.50
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	33	14.12
Organização Empresarial	Época de Recurso	5	11.40

Organização Empresarial	Trabalhador Estudante	2	13.50
Organização Empresarial	Integração	6	11.83
Organização Empresarial	Competência adquirida	1	15.00
Produção Animal e Vegetal	Avaliação Contínua	17	13.73
Produção Animal e Vegetal	Época de Recurso	2	10.50
Produção Animal e Vegetal	Integração	5	11.20
Química Alimentar I	Avaliação Contínua	27	13.22
Química Alimentar I	Época de Recurso	14	9.71
Química Alimentar I	Trabalhador Estudante	3	11.00
Química Alimentar I	Integração	5	10.40
Química Alimentar I	Competência adquirida	1	15.00
Química Alimentar II	Avaliação Contínua	23	12.29
Química Alimentar II	Época de Recurso	12	5.50
Química Alimentar II	Trabalhador Estudante	7	7.20
Química Alimentar II	Integração	4	10.50
Química Alimentar II	Competência adquirida	1	15.00
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	40	13.65
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	1	12.00
Seminário de Metodologia	Integração	6	11.00
Sistemas de Restauração	Avaliação Contínua	21	15.30
Sistemas de Restauração	Integração	3	14.67
Sistemas de Restauração	Competência adquirida	1	12.00
Tecnologia Alimentar I	Avaliação Contínua	13	11.38
Tecnologia Alimentar I	Época de Recurso	6	10.67
Tecnologia Alimentar I	Trabalhador Estudante	1	2.00
Tecnologia Alimentar I	Integração	4	11.25
Tecnologia Alimentar I	Competência adquirida	1	13.00
Tecnologia Alimentar II	Avaliação Contínua	8	13.75
Tecnologia Alimentar II	Época de Recurso	8	10.13
Tecnologia Alimentar II	Trabalhador Estudante	2	10.00
Tecnologia Alimentar II	Integração	4	10.50
Tecnologia Alimentar II	Época Especial	1	10.00
Tecnologia Alimentar II	Competência adquirida	1	13.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Avaliação Contínua	27	13.06
Tecnologia e Sistemas de Informação	Época de Recurso	9	7.88
Tecnologia e Sistemas de Informação	Trabalhador Estudante	5	10.60
Tecnologia e Sistemas de Informação	Integração	5	10.50
Tecnologia e Sistemas de Informação	Competência adquirida	1	14.00

FONTE: SIGES

V.2 - Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Reprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Reprovados
Análise e Gestão Financeira	25	2	27	92.59%	7.41%
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	22	2	24	91.67%	8.33%
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	25	0	25	100.00%	0.00%
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	21	2	23	91.30%	8.70%
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	22	2	24	91.67%	8.33%
Artes Culinárias - Cozinha I	38	6	44	86.36%	13.64%
Artes Culinárias - Cozinha II	36	9	45	80.00%	20.00%
Artes Culinárias - Panificação	38	6	44	86.36%	13.64%
Artes Culinárias - Pastelaria	38	7	45	84.44%	15.56%
Contabilidade de Gestão	18	9	27	66.67%	33.33%
Contabilidade Geral	18	8	26	69.23%	30.77%
Dietética	25	1	26	96.15%	3.85%
Enogastronomia	23	1	24	95.83%	4.17%
Estágio I	26	3	29	89.66%	10.34%
Estágio II	24	2	26	92.31%	7.69%
Ética e Responsabilidade Social	23	0	23	100.00%	0.00%
Fisiologia Alimentar	32	19	51	62.75%	37.25%
Gastronomia e Arte	23	2	25	92.00%	8.00%
Gestão de Alimentos e Bebidas	26	1	27	96.30%	3.70%
Gestão de Recursos Humanos	23	1	24	95.83%	4.17%
Higiene e Segurança Alimentar	23	0	23	100.00%	0.00%
História da Alimentação e da Gastronomia	40	5	45	88.89%	11.11%
Instalações e Equipamentos	22	2	24	91.67%	8.33%
Introdução ao Turismo	33	12	45	73.33%	26.67%
Língua Estrangeira I - Espanhol	10	2	12	83.33%	16.67%
Língua Estrangeira I - Francês	1	1	2	50.00%	50.00%
Língua Estrangeira I - Inglês	26	5	31	83.87%	16.13%
Língua Estrangeira II - Espanhol	10	2	12	83.33%	16.67%
Língua Estrangeira II - Francês	0	1	1	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira II - Inglês	26	7	33	78.79%	21.21%
Marketing para a Restauração	26	0	26	100.00%	0.00%
Microbiologia Alimentar I	28	4	32	87.50%	12.50%
Microbiologia Alimentar II	19	13	32	59.38%	40.63%
Nutrição	28	24	52	53.85%	46.15%
Organização Empresarial	39	8	47	82.98%	17.02%
Produção Animal e Vegetal	22	2	24	91.67%	8.33%
Química Alimentar I	36	14	50	72.00%	28.00%
Química Alimentar II	16	31	47	34.04%	65.96%
Seminário de Metodologia	44	3	47	93.62%	6.38%
Sistemas de Restauração	24	1	25	96.00%	4.00%
Tecnologia Alimentar I	16	9	25	64.00%	36.00%
Tecnologia Alimentar II	22	2	24	91.67%	8.33%
Tecnologia e Sistemas de Informação	32	15	47	68.09%	31.91%
Total	1069	246	1315	81.29%	18.71%

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	29	20	5	4	68.97%	17.24%	13.79%
2	22	16	4	5	72.73%	18.18%	22.73%
1	40	26	6	13	65.00%	15.00%	32.50%
Total	91	62	15	22	68.13%	16.48%	24.18%

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	5.00%	1	10.00%	0	0.00%
2	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
3	11	55.00%	7	70.00%	4	40.00%
4	5	25.00%	1	10.00%	4	40.00%
5	2	10.00%	0	0.00%	2	20.00%
6 ou mais	1	5.00%	1	10.00%	0	0.00%
Média Anos	3.50		3.20		3.80	
Total de Diplomados	20		10		10	

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	235	1%	4%	20%	40%	28%	3,97
Carga letiva (número de horas de aulas)	235	7%	8%	17%	35%	26%	3,70
Empenho do estudante na aprendizagem dos conteúdos (auto-avaliação)	235	1%	2%	16%	46%	28%	4,04
Nível de aprendizagem alcançado pelo estudante na UC (auto-avaliação)	235	2%	5%	22%	41%	23%	3,84
Grau de cumprimento do programa	235	1%	4%	20%	38%	28%	3,98
Pertinência dos conteúdos programáticos	235	2%	4%	21%	31%	34%	3,99
Articulação com outras UC do curso	235	3%	6%	19%	31%	25%	3,81
Adequação do modelo de avaliação	235	2%	5%	18%	34%	33%	3,99
Organização e dinâmica das aulas	235	4%	8%	18%	33%	30%	3,82
Clareza na exposição das matérias pelo/a docente	235	5%	6%	15%	32%	34%	3,93
Disponibilidade do/a docente para esclarecimento de dúvidas	235	1%	3%	11%	33%	46%	4,28
Assiduidade e pontualidade do/a docente	235	0%	2%	11%	29%	52%	4,41
Cumprimento dos prazos na atribuição das avaliações	235	1%	3%	14%	31%	43%	4,20
Avaliação global da UC	235	2%	4%	18%	45%	24%	3,92

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	11%	21%	42%	11%	16%	3,00
Componente teórica do curso	19	0%	11%	16%	42%	32%	3,95
Articulação entre unidades curriculares	19	5%	5%	42%	37%	11%	3,42
Modelo do estágio (carga horária, período)	19	11%	11%	21%	16%	16%	3,21
Horários das aulas	19	0%	5%	37%	37%	21%	3,74
Número de horas de aulas	19	5%	5%	26%	47%	16%	3,63
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	19	11%	16%	37%	26%	11%	3,11
Nível global de exigência	19	5%	11%	32%	37%	16%	3,47
Disponibilidade do diretor de curso	19	5%	0%	16%	26%	47%	4,17

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

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Qualificação do corpo docente	19	0%	11%	11%	53%	26%	3,95
Perspetivas de empregabilidade	19	5%	5%	21%	32%	26%	3,76
Oportunidades de participação em projetos de investigação	19	11%	5%	37%	16%	11%	3,13
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	19	16%	11%	5%	37%	16%	3,31
Oportunidades de intercâmbio internacional	19	11%	5%	5%	32%	21%	3,64
Prestígio dos cursos da ESHTe	19	11%	0%	16%	47%	16%	3,65

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