



Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Ano letivo 2021-22
29/05/2024

1. Introdução	3
2. Vagas	3
3. Diplomados	3
4 - Empregabilidade dos diplomados	6
5. Estudantes inscritos	7
6. Estudantes em abandono	8
7. Distribuição das classificações nas Unidades Curriculares	8
8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes	13
8.1 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes	13
8.2 Avaliação do Curso pelos Estudantes	14
8.3 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes	15
9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes	16
10. Estágios Curriculares	16
11. Mobilidade Erasmus	18
12. Corpo docente	18
13. Atividades relevantes	20
14. Pontos fortes e ações de melhoria	21
15. Comentários	21

1. Introdução

2. Vagas

Vagas

<i>Concursos</i>	<i>Regime diurno</i>	<i>Regime noturno</i>
Concurso Geral		
Reingressos	Sem limites	
Mudança de par Instituição/curso (2º e 3º ano)		
Mudança de par Instituição/curso (1º ano)		
Cursos profissionais de dupla certificação		
Maiores de 23		
Titulares de curso superior		
Titulares de cursos CET ? Turismo de Portugal		
Total		

Concurso geral de acesso

PAR regime diurno

Média do último colocado 1ª fase:

Média do último colocado 2ª fase:

Média do último colocado 3ª fase:

PAR regime pós-laboral

Média do último colocado 1ª fase:

Média do último colocado 2ª fase:

Média do último colocado 3ª fase:

3. Diplomados

3.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	2021/22		2020/21		2019/20	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
12 valores	0	0.00%	2	10.00%	0	0.00%
13 valores	7	41.18%	4	20.00%	12	34.29%
14 valores	5	29.41%	6	30.00%	21	60.00%
15 valores	4	23.53%	5	25.00%	2	5.71%
16 valores	1	5.88%	2	10.00%	0	0.00%
17 valores	0	0.00%	1	5.00%	0	0.00%
Total	17		20		35	
Média	13,94		14,2		13,71	

FONTE: SIGES

3.2 - Por Classificação Final e Género

Classificação Final	2021/22				2020/21				2019/20			
	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
12 valores	0	0.00%	0	0.00%	1	5.00%	1	5.00%	0	0.00%	0	0.00%
13 valores	3	17.65%	4	23.53%	1	5.00%	3	15.00%	3	8.57%	9	25.71%
14 valores	4	23.53%	1	5.88%	3	15.00%	3	15.00%	10	28.57%	11	31.43%
15 valores	3	17.65%	1	5.88%	3	15.00%	2	10.00%	1	2.86%	1	2.86%
16 valores	1	5.88%	0	0.00%	1	5.00%	1	5.00%	0	0.00%	0	0.00%
17 valores	0	0.00%	0	0.00%	1	5.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Total	17	11	64.71%	6	35.29%	20	10	50.00%	10	50.00%	35	14
Média	13,94		14,18		13,5		14,2		13,9		13,71	13,71

FONTE: SIGES

3.3 - Por Idade

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Idade	2021/22		2020/21		2019/20	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
21 anos anos	3	17.65%	2	10.00%	7	20.00%
22 anos anos	2	11.76%	1	5.00%	4	11.43%
23 anos anos	4	23.53%	2	10.00%	12	34.29%
24 anos anos	2	11.76%	3	15.00%	2	5.71%
25 anos anos	2	11.76%	1	5.00%	0	0.00%
26 anos anos	0	0.00%	2	10.00%	2	5.71%
27 anos anos	1	5.88%	1	5.00%	3	8.57%
28 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	2.86%
29 anos anos	0	0.00%	1	5.00%	0	0.00%
30 anos anos	1	5.88%	1	5.00%	1	2.86%
31 anos anos	1	5.88%	1	5.00%	0	0.00%
37 anos anos	1	5.88%	1	5.00%	0	0.00%
42 anos anos	0	0.00%	1	5.00%	0	0.00%
43 anos anos	0	0.00%	1	5.00%	0	0.00%
47 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	2.86%
48 anos anos	0	0.00%	1	5.00%	0	0.00%
49 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	2	5.71%
57 anos anos	0	0.00%	1	5.00%	0	0.00%
Total	17		20		35	
Média	24,82		30,15		25,57	

FONTE: SIGES

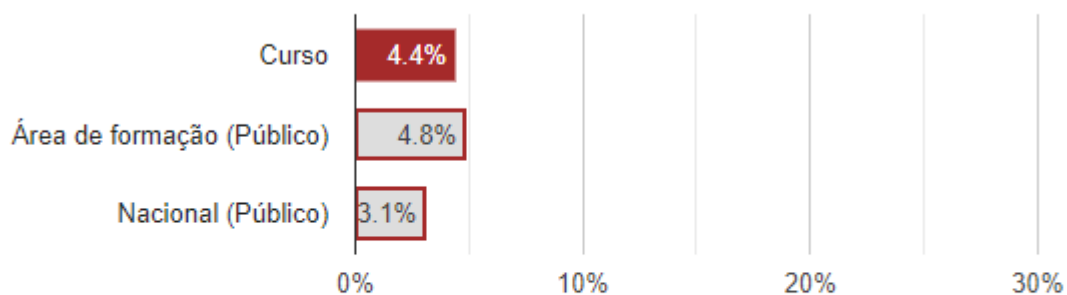
3.4 - Por número de anos letivos da inscrição até à conclusão do curso

Nr. Anos	Nr. de diplomados	%	Nr. Genero Feminino	%	Nr. Genero Masculino	%
1	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
2	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
3	11	64.71%	8	72.73%	3	50.00%
4	4	23.53%	2	18.18%	2	33.33%
5	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
6 ou mais	2	11.76%	1	9.09%	1	16.67%
Média Anos	3.59		3.45		3.83	
Total de Diplomados	17		11		6	

FONTE: SIGES

4 - Empregabilidade dos diplomados

Percentagem de recém-diplomados do curso que estão registados no IEFP como desempregados



Ligação direta a esta página: <http://infocursos.medu.pt/dges.asp?code=7110&codc=9217>

5. Estudantes inscritos

5.1 - Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	38	41.30%
2	32	34.78%
3	22	23.91%
Total	92	

FONTE: SIGES

5.2 - Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	38	15	39.47%	23	60.53%
2	32	11	34.38%	21	65.63%
3	22	14	63.64%	8	36.36%
Total	92	40	43.48%	52	56.52%

FONTE: SIGES

5.3 - Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

Ano	Trabalhador-Estudante	
	Sim	Não
1	4	34
2	3	29
3	5	17
Total	12	80

FONTE: SIGES

6. Estudantes em abandono

Ano	Nr. Total	% Total	Nr. Genero Feminino	% Genero Feminino	% Genero Femin/Total	Nr. Genero Masculino	% Genero Masculino	% Genero Masc./Total
3	1	4.55%	1	7.14%	4.55%	0	0.00%	0.00%
2	11	34.38%	2	18.18%	6.25%	9	42.86%	28.13%
1	18	47.37%	8	53.33%	21.05%	10	43.48%	26.32%
Total	30	32.61%	11	27.50%	11.96%	19	36.54%	20.65%
Total 2020/21	29	31.87%	8	20.51%	8.79%	21	40.38%	23.08%
Total 2019/20	33	30.56%	5	13.16%	4.63%	28	40.00%	25.93%

FONTE: SIGES

7. Distribuição das classificações nas Unidades Curriculares

7.1 - 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	9	12.38
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	7	11.71
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	1	12.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Avaliação Contínua	28	16.19
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Integração	1	0.00
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Avaliação Contínua	15	15.87
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Integração	1	0.00
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Avaliação Contínua	17	14.88
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Integração	1	0.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Avaliação Contínua	26	16.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Época de Recurso	1	10.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Integração	2	16.00
Artes Culinárias - Cozinha I	Avaliação Contínua	28	15.29
Artes Culinárias - Cozinha I	Época de Recurso	5	5.00
Artes Culinárias - Cozinha I	Integração	2	15.00
Artes Culinárias - Cozinha I	Competência adquirida	2	0.00
Artes Culinárias - Cozinha II	Avaliação Contínua	33	14.52
Artes Culinárias - Cozinha II	Época de Recurso	4	12.75
Artes Culinárias - Cozinha II	Integração	2	15.00
Artes Culinárias - Panificação	Avaliação Contínua	34	13.29
Artes Culinárias - Panificação	Integração	2	16.00
Artes Culinárias - Panificação	Competência adquirida	1	0.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Avaliação Contínua	34	17.22

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Artes Culinárias - Pastelaria	Integração	2	16.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Competência adquirida	1	0.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	25	13.79
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	8	9.71
Contabilidade de Gestão	Trabalhador Estudante	1	13.00
Contabilidade de Gestão	Integração	1	14.00
Contabilidade de Gestão	Época Especial	1	14.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	30	15.35
Contabilidade Geral	Época de Recurso	4	13.33
Contabilidade Geral	Integração	1	13.00
Dietética	Avaliação Contínua	15	15.00
Enogastronomia	Avaliação Contínua	24	14.58
Enogastronomia	Época de Recurso	2	6.50
Enogastronomia	Integração	2	16.50
Estágio I	Avaliação Contínua	24	17.64
Estágio I	Época de Recurso	1	18.00
Estágio I	Integração	1	0.00
Estágio I	Competência adquirida	3	0.00
Estágio II	Avaliação Contínua	15	16.58
Estágio II	Época de Recurso	1	17.00
Estágio II	Integração	1	0.00
Estágio II	Competência adquirida	3	0.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	16	15.38
Fisiologia Alimentar	Avaliação Contínua	38	12.80
Fisiologia Alimentar	Época de Recurso	8	10.13
Fisiologia Alimentar	Trabalhador Estudante	1	6.00
Gastronomia e Arte	Avaliação Contínua	28	16.23
Gastronomia e Arte	Época de Recurso	1	7.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	21	13.89
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	2	10.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Integração	2	17.50
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	14	11.50
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	3	10.67
Higiene e Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	16	14.69
Higiene e Segurança Alimentar	Época de Recurso	1	0.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Avaliação Contínua	33	15.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Integração	2	17.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Competência adquirida	1	12.00
Instalações e Equipamentos	Avaliação Contínua	17	12.65
Instalações e Equipamentos	Trabalhador Estudante	1	6.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	31	12.93
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	5	7.67
Introdução ao Turismo	Integração	2	14.00
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	1	10.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	4	16.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Época de Recurso	1	19.00

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	9	12.00
Língua Estrangeira I - Francês	Melhoria	1	18.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	20	13.21
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	2	12.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Integração	1	18.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	1	10.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	4	17.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Época de Recurso	1	11.00
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	10	14.17
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	21	15.93
Língua Estrangeira II - Inglês	Época de Recurso	1	11.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	1	15.00
Marketing para a Restauração	Avaliação Contínua	10	13.60
Marketing para a Restauração	Época de Recurso	4	13.75
Microbiologia Alimentar I	Avaliação Contínua	20	12.13
Microbiologia Alimentar I	Época de Recurso	6	8.00
Microbiologia Alimentar I	Trabalhador Estudante	2	7.00
Microbiologia Alimentar I	Integração	2	11.50
Microbiologia Alimentar II	Avaliação Contínua	25	12.00
Microbiologia Alimentar II	Época de Recurso	10	6.29
Microbiologia Alimentar II	Época Especial	2	10.50
Nutrição	Avaliação Contínua	26	13.44
Nutrição	Época de Recurso	18	9.14
Nutrição	Trabalhador Estudante	3	11.50
Nutrição	Integração	1	12.00
Nutrição	Competência adquirida	1	16.00
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	28	11.74
Organização Empresarial	Época de Recurso	7	8.57
Organização Empresarial	Integração	1	13.00
Organização Empresarial	Competência adquirida	1	12.00
Produção Animal e Vegetal	Avaliação Contínua	23	13.32
Produção Animal e Vegetal	Época de Recurso	3	8.00
Produção Animal e Vegetal	Integração	2	11.50
Química Alimentar I	Avaliação Contínua	25	13.73
Química Alimentar I	Época de Recurso	12	8.20
Química Alimentar I	Trabalhador Estudante	2	9.50
Química Alimentar I	Integração	2	14.50
Química Alimentar I	Competência adquirida	1	17.00
Química Alimentar II	Avaliação Contínua	30	13.00
Química Alimentar II	Época de Recurso	24	10.69
Química Alimentar II	Integração	1	10.00
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	32	12.25
Seminário de Metodologia	Integração	2	12.50
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	2	15.00
Sistemas de Restauração	Avaliação Contínua	15	14.40
Tecnologia Alimentar I	Avaliação Contínua	29	11.56

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Tecnologia Alimentar I	Época de Recurso	5	10.00
Tecnologia Alimentar II	Avaliação Contínua	11	12.64
Tecnologia Alimentar II	Época de Recurso	7	10.86
Tecnologia Alimentar II	Época Especial	1	10.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Avaliação Contínua	30	11.67
Tecnologia e Sistemas de Informação	Época de Recurso	8	9.33
Tecnologia e Sistemas de Informação	Trabalhador Estudante	2	14.50
Tecnologia e Sistemas de Informação	Integração	1	13.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Competência adquirida	1	12.00

FONTE: SIGES

7.2 - Mapa de Aprovações por UC

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Unidade Curricular	Aprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2020/21)	Tx. Aprovados (2019/20)
Análise e Gestão Financeira	14	17	82.35%	92.59%	90.48%
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	22	29	75.86%	91.67%	96.88%
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	16	16	100.00%	100.00%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	18	18	100.00%	91.30%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	27	29	93.10%	91.67%	96.88%
Artes Culinárias - Cozinha I	25	37	67.57%	86.36%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha II	26	39	66.67%	80.00%	100.00%
Artes Culinárias - Panificação	30	37	81.08%	86.36%	100.00%
Artes Culinárias - Pastelaria	26	37	70.27%	84.44%	100.00%
Contabilidade de Gestão	22	36	61.11%	66.67%	80.56%
Contabilidade Geral	27	35	77.14%	69.23%	88.10%
Dietética	14	15	93.33%	96.15%	100.00%
Enogastronomia	26	28	92.86%	95.83%	96.77%
Estágio I	19	29	65.52%	89.66%	84.38%
Estágio II	17	20	85.00%	92.31%	81.58%
Ética e Responsabilidade Social	16	16	100.00%	100.00%	100.00%
Fisiologia Alimentar	34	47	72.34%	62.75%	67.65%
Gastronomia e Arte	22	29	75.86%	92.00%	90.63%
Gestão de Alimentos e Bebidas	20	25	80.00%	96.30%	93.75%
Gestão de Recursos Humanos	17	17	100.00%	95.83%	94.87%
Higiene e Segurança Alimentar	16	17	94.12%	100.00%	95.00%
História da Alimentação e da Gastronomia	33	36	91.67%	88.89%	89.83%
Instalações e Equipamentos	17	18	94.44%	91.67%	94.87%
Introdução ao Turismo	28	39	71.79%	73.33%	90.32%
Língua Estrangeira I - Espanhol	5	5	100.00%	83.33%	100.00%
Língua Estrangeira I - Francês	6	10	60.00%	50.00%	100.00%
Língua Estrangeira I - Inglês	22	24	91.67%	83.87%	100.00%
Língua Estrangeira II - Espanhol	5	5	100.00%	83.33%	100.00%
Língua Estrangeira II - Francês	6	10	60.00%	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira II - Inglês	16	23	69.57%	78.79%	100.00%
Marketing para a Restauração	14	14	100.00%	100.00%	97.50%
Microbiologia Alimentar I	10	30	33.33%	87.50%	64.86%
Microbiologia Alimentar II	10	37	27.03%	59.38%	66.67%
Nutrição	21	49	42.86%	53.85%	67.74%
Organização Empresarial	22	37	59.46%	82.98%	75.00%
Produção Animal e Vegetal	22	28	78.57%	91.67%	96.77%
Química Alimentar I	23	42	54.76%	72.00%	73.85%
Química Alimentar II	19	55	34.55%	34.04%	73.91%
Seminário de Metodologia	32	36	88.89%	93.62%	83.33%
Sistemas de Restauração	14	15	93.33%	96.00%	97.14%
Tecnologia Alimentar I	10	34	29.41%	64.00%	86.84%
Tecnologia Alimentar II	19	19	100.00%	91.67%	95.12%
Tecnologia e Sistemas de Informação	23	42	54.76%	68.09%	73.44%
Total	831	1181	70.36%	81.29%	85.67%

FONTE: SIGES

7.3 - Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados

Ano	Nr. Alunos	Aprovados	Reprovados	Desistências	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2020/21)	Tx. Aprovados (2019/20)	Tx. Reprovados	Tx. Desistências
3	22	17	4	1	77.27%	68.97%	76.09%	18.18%	4.55%
2	32	10	15	11	31.25%	72.73%	66.67%	46.88%	34.38%
1	38	16	8	18	42.11%	65.00%	48.57%	21.05%	47.37%
Total	92	43	27	30	46.74%	68.13%	64.81%	29.35%	32.61%

FONTE: SIGES

8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes

8.1 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Horário de funcionamento	670	2%	6%	18%	31%	31%	3,93
Carga letiva (número de horas de aulas)	670	1%	5%	20%	31%	31%	3,97
Empenho do estudante na aprendizagem dos conteúdos (auto-avaliação)	670	1%	3%	20%	35%	29%	4,00
Nível de aprendizagem alcançado pelo estudante na UC (auto-avaliação)	670	1%	4%	23%	32%	28%	3,91
Grau de cumprimento do programa	670	1%	3%	17%	29%	38%	4,14
Pertinência dos conteúdos programáticos	670	2%	4%	21%	27%	33%	3,96
Articulação com outras UC do curso	670	4%	6%	22%	26%	27%	3,80
Adequação do modelo de avaliação	670	4%	9%	22%	26%	30%	3,75
Organização e dinâmica das aulas	670	3%	6%	22%	24%	33%	3,87
Clareza na exposição das matérias pelo/a docente	670	3%	5%	18%	25%	37%	4,00
Disponibilidade do/a docente para esclarecimento de dúvidas	670	1%	3%	15%	22%	46%	4,24
Assiduidade e pontualidade do/a docente	670	1%	2%	13%	23%	50%	4,35
Cumprimento dos prazos na atribuição das avaliações	670	2%	4%	16%	27%	40%	4,12
Avaliação global da UC	670	2%	3%	20%	32%	31%	4,00

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

8.2 Avaliação do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Componente prática do curso	43	5%	16%	40%	28%	7%	3,17
Componente teórica do curso	43	2%	16%	42%	23%	12%	3,27
Articulação entre unidades curriculares	43	5%	21%	42%	19%	9%	3,07
Modelo do estágio (carga horária, período)	43	2%	14%	14%	28%	5%	3,30
Horários das aulas	43	14%	12%	26%	37%	7%	3,12
Número de horas de aulas	43	2%	14%	37%	33%	9%	3,34
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	43	14%	19%	33%	19%	7%	2,85
Nível global de exigência	43	2%	26%	21%	37%	7%	3,23
Disponibilidade do diretor de curso	43	7%	28%	19%	9%	5%	2,66

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	43	2%	14%	35%	33%	12%	3,39
Perspetivas de empregabilidade	43	2%	9%	23%	30%	16%	3,60
Oportunidades de participação em projetos de investigação	43	9%	12%	26%	12%	7%	2,93
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	43	9%	19%	19%	14%	7%	2,86
Oportunidades de intercâmbio internacional	43	5%	7%	23%	21%	5%	3,23
Prestígio dos cursos da ESHTe	43	7%	5%	28%	26%	12%	3,39

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

8.3 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Salas de aula e outros espaços de lecionação	1871	3%	8%	18%	11%	1%	2,96
Equipamentos e sistemas informáticos	1871	4%	8%	17%	11%	2%	2,97
Biblioteca	1871	1%	3%	10%	18%	8%	3,74
Espaços para estudo	1871	7%	9%	12%	10%	3%	2,82
Espaços para convívio	1871	7%	10%	13%	9%	2%	2,74
Serviços de alimentação	1871	7%	8%	11%	8%	2%	2,73
Higiene e limpeza das instalações	1871	2%	4%	13%	17%	5%	3,44
Condições e serviços de segurança	1871	2%	4%	13%	16%	6%	3,49
Transportes e acessibilidades	1871	5%	8%	12%	10%	3%	2,97
Portal de serviços académicos	1871	2%	4%	12%	17%	6%	3,50
Serviços académicos (apoio presencial/telefónico)	1871	6%	8%	12%	10%	3%	2,93
Serviços de informática (help desk)	1871	3%	5%	10%	8%	3%	3,12
Moodle	1871	1%	3%	10%	20%	9%	3,79
Web Site da ESHTe	1871	1%	3%	11%	19%	8%	3,73
Redes sociais da ESHTe	1871	2%	4%	12%	11%	3%	3,23
Serviços de ação social	1871	1%	2%	7%	8%	3%	3,46
Serviços de apoio aos estágios	1871	1%	3%	8%	9%	6%	3,52
Serviços de mobilidade e relações internacionais	1871	1%	2%	6%	6%	3%	3,41
Atividades culturais promovidas pela ESHTe	1871	3%	4%	9%	7%	2%	3,07
Atividades promovidas pela associação de estudantes	1871	3%	4%	9%	10%	4%	3,29

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

9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Grau de cumprimento do programa	41	0%	0%	0%	22%	73%	4,77
Articulação com outras UC do curso	41	0%	5%	12%	54%	15%	3,91
Adequação das metodologias de ensino	41	0%	0%	2%	44%	49%	4,49
Adequação do modelo de avaliação	41	0%	0%	5%	46%	41%	4,39
Horário de funcionamento	41	0%	5%	22%	29%	39%	4,08
Carga letiva (número de horas de aulas)	41	7%	5%	12%	41%	27%	3,82
Dimensão da(s) turma(s)	41	2%	7%	24%	34%	27%	3,79
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	41	15%	2%	24%	34%	20%	3,44
Adequação dos recursos informáticos	41	7%	5%	17%	46%	17%	3,66
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	41	0%	0%	15%	49%	22%	4,09
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	41	2%	7%	20%	54%	12%	3,69
Nível de preparação anterior dos estudantes	41	7%	5%	51%	24%	5%	3,16
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	41	0%	10%	17%	56%	12%	3,74
Nível de aprendizagem alcançados pelos estudantes	41	0%	2%	20%	63%	10%	3,85
Avaliação global da UC	41	0%	0%	0%	76%	20%	4,21

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

10. Estágios Curriculares

Estágios	Em Portugal	No Estrangeiro	Total
Estágios Curriculares (estágio I e II)	24	2	26
Estágios Extracurriculares	0	0	0

Lista de entidades

Consideram-se aqui todos os estágios (sem discriminar estágios curriculares e não-curriculares):

Altis

Altis Belém Hotel

ASAE

Blue Palace Resort

CREDITAÇÃO

Faculdade de Medicina Veterinária

Fortaleza do Guincho

Futuremed

Grande Real Santa Eulália Albufeira

Hotel Cliff Bay

Hotel Ritz Lisboa

InterContinental Cascais-Estoril

Onyria Quinta da Marinha

Penha Longa Resort Hotel

PHC Hotels

Porto Bay Lisboa

Principe Hotel Management

Restaurante EPUR

Restaurante Invulgar

RM Private Portugal

SLB - Suprime hospitality

SUCH

Terra Chã

Verride Palacio de Sanata Catarina

11. Mobilidade Erasmus

OUTGOING

Mobilidade	Número de estudantes	Países de destino
Mobilidade para estudos	0	--
Mobilidade para estágio curricular *	11	Itália ; Hungria ; Espanha ; Grécia ; Holanda
Mobilidade para estágio extracurricular *	0	--
Mobilidade para estágio recém-graduado *	0	--

* Soma regime diurno e pós-laboral

INCOMING

Sem ocorrências.

12. Corpo docente

Categoria	N	%
Assistente convidado	10	30,3
Professor adjunto	7	21,2
Professor adjunto convidado	13	39,4
Professor coordenador (sem agregação)	1	3,0
Protocolo *	2	6,1
Total	33	100,0

* Sem mais informação

Tipo de contrato	N	%
Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado	8	25,8
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo	23	74,2
Total	31	100,0

Regime	N	%
Exclusividade	6	19,4
Tempo integral	2	6,5
Tempo parcial	23	74,2
Total	31	100,0

Percentagem	N	%
100,0%	8	25,8
91,7%	7	22,6
75,0%	1	3,2
59,5%	9	29,0
58,3%	1	3,2
50,0%	3	9,7
33,3%	2	6,5
Total	31	100,0

Grau académico	N	%
Doutoramento	12	38,7
Mestrado	9	29,0
Licenciatura	9	29,0
Ensino Básico	1	3,2
Total	31	100,0

Detentores do título de especialista: 5 (16,1%)

13. Atividades relevantes

Durante o ano lectivo foram mantidas as actividades que consideramos relevantes realizadas pelos estudantes do Curso de PAR, onde se realçam as actividades complementares através de aulas ou seminários com convidados e entidades externas, como por exemplo:

- Seminário/Webinar Nippon Gases, no âmbito da UC Tecnologia Alimentar
- Aplicação de insetos na produção de alimentos (empresa Portugal Bugs), no âmbito da UC Tecnologia Alimentar
- A aula de nutrição e desporto com convidados externos, com o desafio para desenvolvimento de produto alimentar com determinada composição nutricional, projecto em realização e em articulação com a UC Cozinha Dietética
- Aulas com componente de prática-científica para o conhecimento da utilização de algas pelo seu todo, respectivamente as suas características gastronómicas e nutricionais, além da sustentabilidade. Estas aulas de investigação aplicada, inseridas no âmbito das UC de Artes Culinárias, terão desenvolvimento futuro num projecto partilhado com o Mestrado de Inovação em Artes e Ciências Culinárias, estando previsto a publicação dos resultados no ano de 2023

Também durante este ano, o Curso de PAR esteve representado a participar no evento CHEFS ON FIRE, que se realizou na Fiartil no mês de setembro, assim como se efectuaram diversas visitas de estudo a unidade de produção e distribuição alimentar.

É de referir que os estudantes do Curso de PAR participaram activamente em todas as actividades e eventos da ESHTe, respectivamente na concepção e produção de almoços e jantares semanais da ESHTe, além da sua participação no dia da ESHTe e dia de NATAL.

14. Pontos fortes e ações de melhoria

O curso de PAR continua a ser o único no país com as características curriculares que fazem parte do seu plano de estudos, o que aumenta as capacidades técnicas, profissionais e científicas dos alunos licenciados em PAR. Estes factos mantêm uma característica diferenciadora, com resposta positiva pelo mercado de trabalho e a normal preferência pelos agentes empregadores, o que torna o curso de PAR atrativo pela sua elevada empregabilidade.

De forma geral os alunos obtêm boas classificações às unidades curriculares, sendo as notas mais elevadas atingidas nas unidades curriculares das artes culinárias e estágios curriculares, para as quais também se verifica um maior sucesso em conjunto com as disciplinas das ciências sociais. O menor desempenho escolar está associado às unidades curriculares das ciências exactas.

Como accção de melhoria irão ser adaptadas e complementadas as FUC de algumas UC, de modo a que os alunos sejam mais motivados para as matérias, tentando-se também uma evolução positiva na pesquisa e desenvolvimento de actividades científicas, com aplicação prática.

Também como já salientado em relatórios anteriores, as limitações que a ESHTe apresenta na gestão do espaço e dos equipamentos, neste caso relacionadas com as áreas técnicas de produção alimentar, tem trazido algumas dificuldades na realização das actividades lectivas e de produção da actividade científica, com aplicação prática. No entanto este factor, embora limitativo, não tem sido impeditivo para a concretização das normais actividades do curso de PAR.

15. Comentários

Sem comentários adicionais