



Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

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	15
8.1 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes	15
8.2 Avaliação do Curso pelos Estudantes	16
8.3 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes	17
9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes	18
10. Estágios Curriculares	18
11. Mobilidade Erasmus	22
12. Corpo docente	22
13. Atividades relevantes	24
14. Pontos fortes e ações de melhoria	25
15. Comentários	25

1. Introdução

2. Vagas

<i>Concursos</i>	<i>Regime diurno</i>	<i>Regime noturno</i>
Concurso Geral	60	55
Regressos	Sem limites	
Mudança de par Instituição/curso (2º e 3º ano)	4	2
Mudança de par Instituição/curso (1º ano)	4	2
Cursos profissionais de dupla certificação		
Maiores de 23	3	3
Titulares de curso superior	1	1
Titulares de cursos CET ? Turismo de Portugal	0	1
Total		

Concurso geral de acesso

DGH regime diurno

Média do último colocado 1ª fase: 151,2

Média do último colocado 2ª fase: 155,8

Média do último colocado 3ª fase: --

DGH regime pós-laboral

Média do último colocado 1ª fase: 126,4

Média do último colocado 2ª fase: 141,4

Média do último colocado 3ª fase: --

3. Diplomados

3.1 - Por Classificação Final

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Classificação Final	2021/22		2020/21		2019/20	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
12 valores	0	0.00%	3	4.35%	1	1.82%
13 valores	3	5.77%	3	4.35%	5	9.09%
14 valores	9	17.31%	19	27.54%	13	23.64%
15 valores	15	28.85%	26	37.68%	21	38.18%
16 valores	20	38.46%	13	18.84%	14	25.45%
17 valores	5	9.62%	4	5.80%	1	1.82%
18 valores	0	0.00%	1	1.45%	0	0.00%
Total	52		69		55	
Média	15,29		14,86		14,82	

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%	0	0.00%	3	4.35%	0	0.00%	1	1.82%
13 valores	0	0.00%	3	5.77%	1	1.45%	2	2.90%	0	0.00%	5	9.09%
14 valores	5	9.62%	4	7.69%	7	10.14%	12	17.39%	4	7.27%	9	16.36%
15 valores	12	23.08%	3	5.77%	17	24.64%	9	13.04%	16	29.09%	5	9.09%
16 valores	16	30.77%	4	7.69%	11	15.94%	2	2.90%	12	21.82%	2	3.64%
17 valores	4	7.69%	1	1.92%	3	4.35%	1	1.45%	1	1.82%	0	0.00%
18 valores	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	1	1.45%	0	0.00%	0	0.00%
Total	52	37	71.15%	15	28.85%	69	39	56.52%	30	43.48%	55	33
Média	15,29		15,51		14,73		14,86		14,4		14,82	15

FONTE: SIGES

3.3 - Por Idade

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Idade	2021/22		2020/21		2019/20	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
21 anos anos	32	61.54%	32	46.38%	29	52.73%
22 anos anos	15	28.85%	18	26.09%	13	23.64%
23 anos anos	2	3.85%	6	8.70%	5	9.09%
24 anos anos	1	1.92%	3	4.35%	2	3.64%
25 anos anos	2	3.85%	1	1.45%	1	1.82%
26 anos anos	0	0.00%	4	5.80%	1	1.82%
27 anos anos	0	0.00%	1	1.45%	1	1.82%
30 anos anos	0	0.00%	1	1.45%	2	3.64%
31 anos anos	0	0.00%	1	1.45%	0	0.00%
32 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	1.82%
40 anos anos	0	0.00%	1	1.45%	0	0.00%
43 anos anos	0	0.00%	1	1.45%	0	0.00%
Total	52		69		55	
Média	21,58		22,87		22,33	

FONTE: SIGES

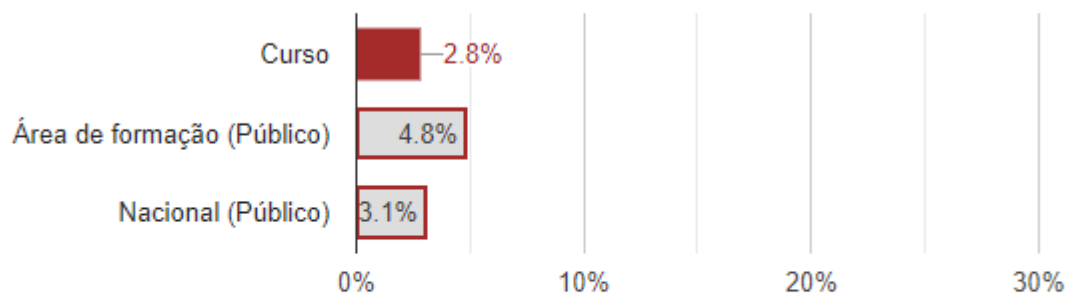
3.4 - Por número de anos letivos da inscrição até à conclusão do curso

Nr. Anos	Nr. de diplomados	%	Nr. Genero Feminino	%	Nr. Genero Masculino	%
1	1	1.92%	0	0.00%	1	6.67%
2	2	3.85%	1	2.70%	1	6.67%
3	45	86.54%	34	91.89%	11	73.33%
4	4	7.69%	2	5.41%	2	13.33%
5	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
6 ou mais	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Média Anos	3.00		3.03		2.93	
Total de Diplomados	52		37		15	

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=9076>

5. Estudantes inscritos

5.1 - Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	84	35.29%
2	84	35.29%
3	70	29.41%
Total	238	

FONTE: SIGES

5.2 - Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	84	45	53.57%	39	46.43%
2	84	50	59.52%	34	40.48%
3	70	42	60.00%	28	40.00%
Total	238	137	57.56%	101	42.44%

FONTE: SIGES

5.3 - Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

Ano	Trabalhador-Estudante	
	Sim	Não
1	3	81
2	1	83
3	3	67
Total	7	231

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	5	7.14%	3	7.14%	4.29%	2	7.14%	2.86%
2	5	5.95%	1	2.00%	1.19%	4	11.76%	4.76%
1	20	23.81%	7	15.56%	8.33%	13	33.33%	15.48%
Total	30	12.61%	11	8.03%	4.62%	19	18.81%	7.98%
Total 2020/21	22	9.17%	6	4.44%	2.50%	16	15.24%	6.67%
Total 2019/20	30	13.70%	12	9.76%	5.48%	18	18.75%	8.22%

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	34	13.41
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	16	12.00
Análise e Gestão Financeira	Melhoria	1	15.00
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	3	11.50
Análise e Gestão Financeira	Integração	1	12.00
Análise e Gestão Financeira	Época Especial	2	9.00
Análise e Gestão Financeira	Competência adquirida	1	13.00
Análise e Gestão Financeira	MOBILIDADE	9	16.67
Arquitetura e Design de Hotéis	Avaliação Contínua	59	14.36
Arquitetura e Design de Hotéis	Época de Recurso	1	15.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Integração	2	15.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	77	13.53
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	2	12.50
Contabilidade de Gestão	Integração	1	10.00
Contabilidade de Gestão	Época Especial	1	11.00
Contabilidade de Gestão	Competência adquirida	1	12.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	77	13.73
Contabilidade Geral	Melhoria	1	13.00
Contabilidade Geral	Integração	2	12.50
Contabilidade Geral	Competência adquirida	2	15.50
Contabilidade Geral	MOBILIDADE	1	18.00
Cultura Portuguesa	Avaliação Contínua	76	14.57
Cultura Portuguesa	Época de Recurso	2	14.00

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Cultura Portuguesa	Integração	2	14.00
Cultura Portuguesa	Competência adquirida	2	12.00
Direito e Legislação do Turismo	Avaliação Contínua	61	8.02
Direito e Legislação do Turismo	Época de Recurso	24	8.88
Direito e Legislação do Turismo	Melhoria	2	11.50
Direito e Legislação do Turismo	Trabalhador Estudante	1	10.00
Direito e Legislação do Turismo	Integração	2	10.00
Direito e Legislação do Turismo	Competência adquirida	1	11.00
Economia	Avaliação Contínua	82	12.67
Economia	Época de Recurso	21	5.06
Economia	Trabalhador Estudante	1	5.00
Economia	Integração	2	10.00
Economia	Época Especial	1	0.00
Economia	Competência adquirida	1	10.00
Enogastronomia	Avaliação Contínua	79	14.89
Enogastronomia	Integração	2	13.50
Enogastronomia	Competência adquirida	1	16.00
Estágio I	Avaliação Contínua	72	17.27
Estágio I	Época de Recurso	10	17.00
Estágio I	Integração	2	17.50
Estágio I	Competência adquirida	3	14.00
Estágio II	Avaliação Contínua	43	18.26
Estágio II	1ª Época	11	18.64
Estágio II	Época de Recurso	7	16.17
Estágio II	Integração	2	17.50
Estágio II	Competência adquirida	1	0.00
Estratégia Empresarial	Avaliação Contínua	56	14.14
Estratégia Empresarial	Época de Recurso	3	14.00
Estratégia Empresarial	Trabalhador Estudante	1	11.00
Estratégia Empresarial	Integração	1	10.00
Estratégia Empresarial	Competência adquirida	1	11.00
Estratégia Empresarial	MOBILIDADE	1	18.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Avaliação Contínua	59	14.70
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Época de Recurso	3	14.33
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Integração	2	14.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	43	16.72
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	5	15.75
Ética e Responsabilidade Social	Trabalhador Estudante	1	13.00
Ética e Responsabilidade Social	Integração	2	14.00
Ética e Responsabilidade Social	Competência adquirida	1	17.00
Ética e Responsabilidade Social	MOBILIDADE	10	16.60
Geografia e Mercados Turísticos	Avaliação Contínua	79	13.67
Geografia e Mercados Turísticos	Época de Recurso	24	5.14
Geografia e Mercados Turísticos	Integração	2	12.00
Geografia e Mercados Turísticos	Época Especial	1	11.00
Geografia e Mercados Turísticos	Competência adquirida	2	14.50

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	76	17.15
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	3	12.67
Gestão de Alimentos e Bebidas	Integração	2	13.50
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época Especial	1	15.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	4	17.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	MOBILIDADE	1	18.00
Gestão de Alojamento	Avaliação Contínua	57	18.09
Gestão de Alojamento	Época de Recurso	2	15.00
Gestão de Alojamento	Integração	2	13.00
Gestão de Alojamento	Competência adquirida	1	12.00
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	55	14.67
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	6	11.00
Gestão de Recursos Humanos	Melhoria	1	14.00
Gestão de Recursos Humanos	Integração	1	14.00
Gestão de Recursos Humanos	Competência adquirida	1	10.00
Inovação e Organização Empresarial	Avaliação Contínua	64	14.24
Inovação e Organização Empresarial	Época de Recurso	10	12.78
Inovação e Organização Empresarial	Integração	2	12.00
Inovação e Organização Empresarial	Competência adquirida	5	13.40
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	76	13.12
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	2	12.00
Introdução ao Turismo	Integração	2	11.50
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	4	12.25
Introdução às Operações Hoteleiras	Avaliação Contínua	77	16.34
Introdução às Operações Hoteleiras	Época de Recurso	1	14.00
Introdução às Operações Hoteleiras	Integração	2	11.50
Introdução às Operações Hoteleiras	Competência adquirida	2	11.00
Liderança e Cultura Organizacional	Avaliação Contínua	72	12.15
Liderança e Cultura Organizacional	Época de Recurso	9	8.11
Liderança e Cultura Organizacional	Integração	2	12.00
Liderança e Cultura Organizacional	Competência adquirida	1	10.00
Língua Estrangeira I - Alemão	Avaliação Contínua	7	13.83
Língua Estrangeira I - Alemão	Época de Recurso	1	10.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	31	16.08
Língua Estrangeira I - Espanhol	Época de Recurso	3	14.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Integração	1	14.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Competência adquirida	2	16.50
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	30	14.18
Língua Estrangeira I - Francês	Época de Recurso	3	11.00
Língua Estrangeira I - Francês	Integração	1	15.00
Língua Estrangeira I - Francês	Competência adquirida	1	12.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	66	13.52
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	8	6.80
Língua Estrangeira I - Inglês	Melhoria	2	13.50
Língua Estrangeira I - Inglês	Integração	2	13.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	7	12.17

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Língua Estrangeira I - Italiano	Avaliação Contínua	8	15.00
Língua Estrangeira II - Alemão	Avaliação Contínua	7	11.60
Língua Estrangeira II - Alemão	Época de Recurso	1	8.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	33	16.38
Língua Estrangeira II - Espanhol	Integração	1	10.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Competência adquirida	1	10.00
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	26	14.35
Língua Estrangeira II - Francês	Época de Recurso	5	11.33
Língua Estrangeira II - Francês	Integração	1	12.00
Língua Estrangeira II - Francês	Competência adquirida	1	11.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	69	14.16
Língua Estrangeira II - Inglês	Época de Recurso	4	11.33
Língua Estrangeira II - Inglês	Integração	2	11.50
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	6	13.33
Língua Estrangeira II - Italiano	Avaliação Contínua	8	16.25
Língua Estrangeira II - Italiano	Época de Recurso	1	16.00
Língua Estrangeira III - Alemão	Avaliação Contínua	9	14.78
Língua Estrangeira III - Alemão	Época de Recurso	1	9.00
Língua Estrangeira III - Espanhol	Avaliação Contínua	38	14.50
Língua Estrangeira III - Espanhol	Época de Recurso	4	11.00
Língua Estrangeira III - Espanhol	Trabalhador Estudante	1	11.00
Língua Estrangeira III - Espanhol	Integração	1	14.00
Língua Estrangeira III - Espanhol	Competência adquirida	1	12.00
Língua Estrangeira III - Francês	Avaliação Contínua	16	13.46
Língua Estrangeira III - Francês	Época de Recurso	4	12.50
Língua Estrangeira III - Francês	Integração	1	11.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Avaliação Contínua	69	13.36
Língua Estrangeira III - Inglês	Época de Recurso	6	9.50
Língua Estrangeira III - Inglês	Melhoria	3	12.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Trabalhador Estudante	2	14.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Integração	1	16.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Competência adquirida	1	16.00
Língua Estrangeira III - Inglês	MOBILIDADE	1	18.00
Língua Estrangeira III - Italiano	Avaliação Contínua	6	15.83
Língua Estrangeira III - Italiano	MOBILIDADE	1	18.00
Língua Estrangeira IV - Alemão	Avaliação Contínua	10	14.56
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Avaliação Contínua	41	14.05
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Época de Recurso	6	13.25
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Integração	1	12.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Época Especial	1	16.00
Língua Estrangeira IV - Francês	Avaliação Contínua	19	13.14
Língua Estrangeira IV - Francês	Época de Recurso	2	5.00
Língua Estrangeira IV - Francês	Integração	1	10.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Avaliação Contínua	69	13.97
Língua Estrangeira IV - Inglês	Época de Recurso	12	6.78
Língua Estrangeira IV - Inglês	Integração	1	15.00

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Língua Estrangeira IV - Inglês	Competência adquirida	1	12.00
Língua Estrangeira IV - Italiano	Avaliação Contínua	6	16.00
Língua Estrangeira IV - Italiano	Época de Recurso	1	0.00
Marketing	Avaliação Contínua	41	14.37
Marketing	Época de Recurso	4	9.00
Marketing	Integração	2	13.00
Marketing	Época Especial	2	7.50
Marketing	Competência adquirida	1	11.00
Marketing	MOBILIDADE	13	16.62
Métodos Quantitativos	Avaliação Contínua	68	13.31
Métodos Quantitativos	Época de Recurso	10	9.67
Métodos Quantitativos	Melhoria	1	11.00
Métodos Quantitativos	Integração	2	10.00
Métodos Quantitativos	Competência adquirida	2	16.50
Negociação e Técnicas de Vendas	Avaliação Contínua	43	15.31
Negociação e Técnicas de Vendas	Época de Recurso	7	12.00
Negociação e Técnicas de Vendas	Integração	2	13.50
Negociação e Técnicas de Vendas	Época Especial	1	12.00
Negociação e Técnicas de Vendas	Competência adquirida	2	13.50
Negociação e Técnicas de Vendas	MOBILIDADE	11	16.82
Nutrição e Higiene Alimentar	Avaliação Contínua	76	13.86
Nutrição e Higiene Alimentar	Época de Recurso	1	10.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Melhoria	1	11.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Integração	2	11.50
Nutrição e Higiene Alimentar	Competência adquirida	1	12.00
Organização de Eventos	Avaliação Contínua	79	13.41
Organização de Eventos	Época de Recurso	1	11.00
Organização de Eventos	Integração	2	13.50
Organização de Eventos	Competência adquirida	2	13.50
Organização de Eventos	MOBILIDADE	1	18.00
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	71	11.94
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	8	9.38
Seminário de Metodologia	Integração	2	15.00
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	5	11.20
Sociologia do Turismo	Avaliação Contínua	78	15.72
Sociologia do Turismo	Época de Recurso	1	10.00
Sociologia do Turismo	Integração	2	14.50
Sociologia do Turismo	Competência adquirida	1	16.00
Sociologia do Turismo	MOBILIDADE	1	18.00
Técnicas de Gestão Comercial	Avaliação Contínua	57	17.74
Técnicas de Gestão Comercial	Época de Recurso	2	11.00
Técnicas de Gestão Comercial	Integração	2	14.50
Técnicas de Gestão Comercial	Competência adquirida	1	12.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Avaliação Contínua	76	14.74
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Época de Recurso	2	17.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Trabalhador Estudante	1	14.00

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Integração	2	16.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Competência adquirida	7	14.25
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	MOBILIDADE	1	18.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Avaliação Contínua	82	14.65
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Trabalhador Estudante	1	1.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Integração	2	13.50
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Competência adquirida	2	14.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Avaliação Contínua	46	17.07
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Época de Recurso	10	11.80
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Trabalhador Estudante	2	13.50
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Integração	2	14.50
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Época Especial	1	15.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Competência adquirida	1	0.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	MOBILIDADE	4	16.50
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Avaliação Contínua	39	14.39
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Época de Recurso	12	11.55
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Trabalhador Estudante	3	14.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Integração	1	11.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Época Especial	2	14.50
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Competência adquirida	1	14.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	MOBILIDADE	6	17.17
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Avaliação Contínua	73	11.96
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Época de Recurso	14	6.20
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Integração	2	11.50
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Competência adquirida	4	13.25
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Avaliação Contínua	82	12.40
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Época de Recurso	6	11.40
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Integração	1	10.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Competência adquirida	1	11.00

FONTE: SIGES

7.2 - Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2020/21)	Tx. Aprovados (2019/20)
Análise e Gestão Financeira	60	67	89.55%	94.74%	91.38%
Arquitetura e Design de Hotéis	62	62	100.00%	97.26%	100.00%
Contabilidade de Gestão	76	82	92.68%	97.10%	95.24%
Contabilidade Geral	79	83	95.18%	97.14%	95.24%
Cultura Portuguesa	77	82	93.90%	97.06%	98.77%
Direito e Legislação do Turismo	62	91	68.13%	85.44%	90.26%
Economia	64	108	59.26%	71.32%	70.81%
Enogastronomia	76	82	92.68%	94.37%	97.53%
Estágio I	78	86	90.70%	90.41%	91.76%
Estágio II	59	64	92.19%	98.65%	100.00%

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Estratégia Empresarial	63	63	100.00%	98.59%	98.31%
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	62	64	96.88%	94.52%	100.00%
Ética e Responsabilidade Social	61	62	98.39%	100.00%	100.00%
Geografia e Mercados Turísticos	54	108	50.00%	66.09%	81.94%
Gestão de Alimentos e Bebidas	82	87	94.25%	92.86%	96.43%
Gestão de Alojamento	61	62	98.39%	98.65%	96.67%
Gestão de Recursos Humanos	63	64	98.44%	97.18%	98.33%
Inovação e Organização Empresarial	65	81	80.25%	91.09%	100.00%
Introdução ao Turismo	71	84	84.52%	93.94%	92.26%
Introdução às Operações Hoteleiras	70	82	85.37%	95.00%	92.81%
Liderança e Cultura Organizacional	69	84	82.14%	95.95%	100.00%
Língua Estrangeira I - Alemão	6	7	85.71%	100.00%	100.00%
Língua Estrangeira I - Espanhol	29	36	80.56%	94.55%	100.00%
Língua Estrangeira I - Francês	25	35	71.43%	92.31%	100.00%
Língua Estrangeira I - Inglês	65	85	76.47%	92.86%	100.00%
Língua Estrangeira I - Italiano	5	7	71.43%	84.62%	100.00%
Língua Estrangeira II - Alemão	4	7	57.14%	100.00%	100.00%
Língua Estrangeira II - Espanhol	28	35	80.00%	89.29%	100.00%
Língua Estrangeira II - Francês	22	33	66.67%	82.14%	100.00%
Língua Estrangeira II - Inglês	66	81	81.48%	90.10%	100.00%
Língua Estrangeira II - Italiano	5	8	62.50%	80.00%	100.00%
Língua Estrangeira III - Alemão	9	10	90.00%	100.00%	100.00%
Língua Estrangeira III - Espanhol	41	45	91.11%	97.78%	100.00%
Língua Estrangeira III - Francês	16	21	76.19%	95.45%	100.00%
Língua Estrangeira III - Inglês	75	83	90.36%	98.61%	100.00%
Língua Estrangeira III - Italiano	7	7	100.00%	87.50%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Alemão	9	10	90.00%	100.00%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Espanhol	42	49	85.71%	84.62%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Francês	15	22	68.18%	87.50%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Inglês	67	83	80.72%	97.30%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Italiano	6	7	85.71%	85.71%	100.00%
Marketing	61	63	96.83%	97.37%	98.31%
Métodos Quantitativos	59	83	71.08%	85.71%	89.61%
Negociação e Técnicas de Vendas	63	66	95.45%	98.59%	100.00%
Nutrição e Higiene Alimentar	63	81	77.78%	92.00%	93.46%
Organização de Eventos	81	85	95.29%	95.83%	95.06%
Seminário de Metodologia	62	86	72.09%	89.42%	88.13%
Sociologia do Turismo	80	83	96.39%	97.18%	98.77%
Técnicas de Gestão Comercial	62	62	100.00%	100.00%	98.36%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	82	88	93.18%	92.86%	93.02%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	79	87	90.80%	88.57%	96.43%
Técnicas de Receção e Alojamento Hoteleiro	63	66	95.45%	98.57%	100.00%
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	62	64	96.88%	100.00%	100.00%
Tecnologia e Sistemas de Informação I	55	93	59.14%	85.58%	86.79%

Tecnologia e Sistemas de Informação II	57	90	63.33%	80.00%	82.39%
Total	2885	3416	84.46%	91.71%	91.73%

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	70	52	12	5	74.29%	87.34%	84.62%	17.14%	7.14%
2	84	74	6	5	88.10%	89.55%	92.00%	7.14%	5.95%
1	84	56	11	20	66.67%	84.04%	74.68%	13.10%	23.81%
Total	238	182	29	30	76.47%	86.67%	83.56%	12.18%	12.61%

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	1532	2%	4%	17%	42%	28%	3,98
Carga letiva (número de horas de aulas)	1532	1%	4%	17%	42%	28%	4,00
Empenho do estudante na aprendizagem dos conteúdos (auto-avaliação)	1532	1%	3%	19%	42%	28%	3,99
Nível de aprendizagem alcançado pelo estudante na UC (auto-avaliação)	1532	2%	4%	20%	42%	24%	3,90
Grau de cumprimento do programa	1532	2%	2%	14%	39%	32%	4,10
Pertinência dos conteúdos programáticos	1532	2%	4%	19%	38%	29%	3,96
Articulação com outras UC do curso	1532	4%	6%	20%	38%	23%	3,80
Adequação do modelo de avaliação	1532	2%	4%	16%	42%	27%	3,96
Organização e dinâmica das aulas	1532	3%	5%	20%	36%	27%	3,87
Clareza na exposição das matérias pelo/a docente	1532	3%	4%	18%	35%	32%	3,98
Disponibilidade do/a docente para esclarecimento de dúvidas	1532	2%	3%	15%	37%	35%	4,10
Assiduidade e pontualidade do/a docente	1532	4%	2%	10%	34%	42%	4,19
Cumprimento dos prazos na atribuição das avaliações	1532	2%	3%	14%	38%	35%	4,09
Avaliação global da UC	1532	2%	3%	19%	42%	26%	3,94

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	106	3%	11%	26%	34%	14%	3,51
Componente teórica do curso	106	1%	11%	39%	42%	6%	3,40
Articulação entre unidades curriculares	106	1%	12%	34%	42%	7%	3,43
Modelo do estágio (carga horária, período)	106	3%	8%	24%	28%	9%	3,47
Horários das aulas	106	5%	10%	29%	40%	15%	3,50
Número de horas de aulas	106	2%	12%	32%	42%	10%	3,48
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	106	2%	10%	28%	46%	8%	3,51
Nível global de exigência	106	3%	8%	34%	42%	12%	3,54
Disponibilidade do diretor de curso	106	7%	11%	22%	29%	5%	3,19

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	106	2%	10%	29%	40%	12%	3,54
Perspetivas de empregabilidade	106	5%	8%	20%	39%	22%	3,69
Oportunidades de participação em projetos de investigação	106	8%	17%	18%	17%	5%	2,88
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	106	12%	12%	25%	20%	4%	2,87
Oportunidades de intercâmbio internacional	106	6%	8%	22%	29%	7%	3,32
Prestígio dos cursos da ESHTe	106	5%	5%	21%	44%	14%	3,66

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	55	0%	0%	4%	18%	71%	4,73
Articulação com outras UC do curso	55	2%	15%	18%	33%	13%	3,50
Adequação das metodologias de ensino	55	0%	0%	4%	31%	58%	4,59
Adequação do modelo de avaliação	55	0%	0%	4%	25%	64%	4,65
Horário de funcionamento	55	5%	4%	18%	25%	40%	3,98
Carga letiva (número de horas de aulas)	55	4%	20%	13%	35%	22%	3,55
Dimensão da(s) turma(s)	55	7%	15%	31%	27%	13%	3,25
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	55	5%	13%	35%	25%	15%	3,33
Adequação dos recursos informáticos	55	2%	7%	24%	36%	24%	3,78
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	55	2%	5%	25%	31%	22%	3,77
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	55	0%	2%	29%	49%	13%	3,78
Nível de preparação anterior dos estudantes	55	2%	11%	36%	36%	7%	3,39
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	55	0%	4%	18%	53%	18%	3,92
Nível de aprendizagem alcançados pelos estudantes	55	0%	2%	16%	56%	18%	3,98
Avaliação global da UC	55	0%	0%	7%	60%	25%	4,20

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)	112	19	131
Estágios Extracurriculares	3	0	3

Lista de entidades

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

Altis Belem Hotel & Spa

Altis Grand Hotel

Aroeira Lisbon Hotel

Azoris Hoteis

Banyan Tree Tamouda Bay

Blue Palace Creta

By the Wine

Corinthia

Craveiral Farmhouse

Dom Pedro Hotels

Double Tree by Hilton

Durch Design Hotel Artemis Amsterdam

EPIC SANA Marquês Hotel

Farol Hotel

Four Points by Sheraton Sesimbra

Gest4Hotel

Golf Residence - Blue Palace Luxury

Holiday In Liberdade

Hoteis Real

Hotel Algarve Casino

Hotel Ambassador

Hotel Caruso

Hotel Cascais Miragem

Hotel Cristal Setúbal

Hotel Dom Pedro Marina

Hotel Inglaterra

Hotel Lago Montargil & Villas

Hotel Lisboa Plaza

Hotel Mama Sherter Lisboa

Hotel Myriad by Sana

Hotel Palácio do Estoril

Hotel Penha Longa

Hotel Pestana Lisboa Vintage

Hotel Porto Gaia, Curio Collection by Hilton

Hotel Principe Forte dei Marmi

Hotel Quinta da Marinha

Hotel Real Oeiras

Hotel Ritz

Hotel Tivoli Avenida Lisberdade
Hotel Vila Galé Ampalius
Hotel Vila Galé Cerro Alagoa
Hotel Vila Galé Collection Alter Real
Hotel Vila Gale Collection Palácio dos Arcos
Hotel Vila Galé Collection Praia
Hotel Vila Galé Palácio
Hotel Villa Galé Collection
Hotel White Lisboa
Ikos Aria Resort
Ikos Oceania
InterContinental Estoril
InterContinental Lisboa
Island Hotel Madeira - Reid's Palace
L'And Vineyards
Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa
Lémpire Paris
Monte da Vilarinha
Monte Real Hotel Termas & Spa
Myriad By Sana
Nau Hotels
Neya Lisboa Hotel
Nh Rallye Portugal
Oasis Saidia Palace & Blue Pearl
Olissippo Oriente
OMID Saldanha Hotel
Onyria Quinta da Marinha
Palacio do Governador
Palácio Estoril Hotel
Penha Longa Resort
Pestana Amsterdam Riverside
Pestana Bahia Praia
Pestana Carlton Madeira

Pestana Cidadela
Pestana Hotel Group - Pestana CR7
Pestana Porto Santo
Pestana Royal
Peter Café Sport
Pine Clifs
PortoBay Lisboa
PortoBay Porto
Quinta da Comporta
Quinta da Marinha Hotel
Ritz four Seasons Lisboa
Sani Resort
São Lourenço do Barrocal
Sheraton Lisboa
Shisha House Lisboa
Solverde Casino
Spatia Comporta
The Alpina Gstaad
The Cambridge Plaza Hotel Companie - Edition Hotels
The Ivens Hotel
The Patio Suite Hotel
Tivoli Avenida da Liberdade
Troia Design Hotel
Vila Gale
W Algarve Hotel & Residences
Wind Surf Café
Wyndham Grand Algarve
Xenos Argassi Zakynthos

11. Mobilidade Erasmus

OUTGOING

Mobilidade	Número de estudantes	Países de destino
Mobilidade para estudos	14	Itália ; Eslovénia ; Hungria ; Espanha ; Polónia ; Rep. Checa ; Croácia ; Austria
Mobilidade para estágio curricular *	26	Grécia ; Itália ; Espanha ; França ; Holanda ; Islândia
Mobilidade para estágio extracurricular *	0	--
Mobilidade para estágio recém-graduado *	1	Espanha

* Soma regime diurno e pós-laboral

INCOMING

10 estudantes concluíram UC no curso em mobilidade incoming.

12. Corpo docente

Categoria	N	%
Assistente convidado	10	19,6
Professor adjunto	21	41,2
Professor adjunto convidado	14	27,5
Professor coordenador (sem agregação)	4	7,8
Professor coordenador convidado	1	2,0
Protocolo *	1	2,0
Total	51	100,0

* Sem mais informação

Tipo de contrato	N	%
Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado	25	50,0
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo	25	50,0
Total	50	100,0

Regime	N	%
Exclusividade	22	44,0
Tempo integral	3	6,0
Tempo parcial	25	50,0
Total	50	100,0

Percentagem	N	%
100,0%	25	50,0
91,7%	7	14,0
83,3%	5	10,0
59,5%	10	20,0
50,0%	1	2,0
41,7%	2	4,0
Total	50	100,0

Grau académico	N	%
Doutoramento	21	42,0
Mestrado	13	26,0
Licenciatura	15	30,0
Ensino Básico	1	2,0
Total	50	100,0

Detentores do título de especialista: 11 (22,0%)

13. Atividades relevantes

Foram realizadas diversas visitas de estudo, no âmbito de diferentes UC, a diversos departamentos de unidades e cadeias hoteleiras. Entre outras, Hotel Palace do Estoril, Hotel Onyria Quinta da Marinha, Hotel Miragem e Hotel Altis.

Os alunos de DGH estiveram envolvidos no apoio à organização de diversos eventos promovidos pela ESHTe (festa de natal, open day, aniversário ESHTe, diversos seminários e congressos).

14. Pontos fortes e ações de melhoria

1. Grau de concretização das propostas de ação de melhoria apresentadas no ano letivo anterior (ou acompanhamento das ações de melhoria apresentadas no ano anterior)

Em conjunto com os diversos coordenadores de Área Científica, a coordenação do curso, resolveu os pequenos problemas identificados (nas reuniões tidas com o corpo docente e com o corpo discente do curso). Procurou-se sempre agir com vista à resolução dessas situações tendo-se, em geral, obtido sucesso.

1. Pontos fortes e a aspetos a melhorar (relativos ao ano letivo em análise, idealmente com indicação de medidas concretas a implementar no ano seguinte)

Registou-se um elevado número de candidatos à frequência do curso, tendo sido preenchidas todas as vagas existentes.

Salienta-se que, a nível do acesso geral (1ª fase), a nota mínima de entrada do último colocado foi elevada (151,2).

O curso suscitou também relevante interesse por parte de candidatos provenientes de outros regimes de ingresso, em geral, existiram sempre mais candidatos do que vagas disponíveis.

A relação com os players da hotelaria manteve-se bastante profícua. Esta proximidade possibilitou a partilha de conhecimentos, competências e preocupações dos hoteleiros com a nossa academia. Neste âmbito, registaram-se diversos fóruns, aulas abertas, seminários e workshops conjuntos, cuja participação dos players apresentou um forte contributo.

As solicitações do mercado para a realização dos estágios curriculares, nas respetivas empresas hoteleiras, foram bastante superiores ao número de discentes. Os estágios continuaram a revelar-se uma excelente forma de agregar os conteúdos académicos à realidade profissional, sendo determinantes para a avaliação e futura empregabilidade dos nossos diplomados nessas organizações. Neste ano letivo os discentes de DGH estagiaram em 99 entidades distintas.

Como aspetos a melhorar apresentam-se as limitações relativas ao problema das instalações.

15. Comentários