



Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Ano letivo 2022-23
09/06/2025

Índice

1. Introdução	4
2. Vagas, candidaturas e ingressos	4
2.1 Vagas, candidaturas e ingressos	4
2.2 Ingresso de discentes através de Concursos Especiais, Mudança, Transferência ou Reingresso de Curso	5
3. Caracterização dos inscritos pela primeira vez	5
4. Diplomados	6
4.1 Por Classificação Final	7
4.2 Por Classificação Final e Género	7
4.3 Por Idade	8
4.4 Por número de anos letivos da inscrição até à conclusão do curso	8
4.5 Empregabilidade dos diplomados	8
5. Estudantes inscritos	9
5.1 Por Ano Curricular	9
5.2 Por Ano Curricular e Género	9
5.3 Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante	9
6. Estudantes em abandono	10
7. Distribuição das classificações nas Unidades Curriculares	10
7.1 Mapa de Classificações Médias das Diferentes UC, Pelas Respetivas Épocas de Avaliação	10
7.2 Mapa de Aprovações por UC	14
7.3 Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados	15
8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes	15
8.1 Autoavaliação dos estudantes em relação à sua assiduidade às aulas	16
8.2 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes	16
8.3 Avaliação da prestação dos docentes pelos estudantes	16
8.4 Satisfação global com o funcionamento das Unidades Curriculares	16
8.5 Avaliação do Curso pelos Estudantes	16
8.6 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes	19
8.7 Síntese dos comentários dos estudantes nos inquéritos de monitorização pedagógica	19
9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes	20
9.1 Síntese dos comentários dos docentes nos inquéritos de monitorização pedagógica das UC	20
10. Estágios Curriculares	20
11. Mobilidade Erasmus	22
12. Corpo docente	22
13. Atividades relevantes	24

14. Pontos fortes e ações de melhoria	24
15. Comentários finais	24

1. Introdução

2. Vagas, candidaturas e ingressos

2.1 Vagas, candidaturas e ingressos

		DGH			DGH-PL		
		2020/ 21	2021/ 22	2022/ 23	2020/ 21	2021/ 22	2022/ 23
1ª FASE	Vagas (1ªF)	62	60	60	56	55	56
	Candidatos	349	307	302	194	122	163
	Rácio candidatos / vagas	5,63	5,12	5,03	3,46	2,22	2,91
	Candidatos 1ª Opção	137	104	83	18	7	22
	Índice de Procura (cand.1ªop/Vagas*100)	221,0	173,3	138,3	32,1	12,7	39,3
	Colocados	63	60	60	58	55	57
	Matriculados	55	52	43	46	43	45
	Média (último colocado)	153,4	151,2	149,4	133,6	126,4	130,2
2ª FASE	Vagas (2ªF)	8	8	17	15	12	11
	Candidatos	106	77	90	102	69	70
	Rácio candidatos / vagas	13,25	9,63	5,29	6,80	5,75	6,36
	Colocados	14	11	19	21	17	17
	Recolocados (noutro curso/instituição)	5	2	1	0	5	6
	Matriculados	14	7	18	19	12	13
	Média (último colocado)	154,0	155,8	150,4	140,6	141,4	131,6
	Vagas (3ªF)	0	4	0	2	5	4
	Candidatos		43		30	24	24

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

3ª FASE	Rácio candidatos / vagas				10,75	15,00	4,80	6,00
	Colocados				4	2	7	4
	Recolocados (noutro curso/instituição)	0	0	1	0	2	0	
	Matriculados				3	2	4	2
	Média (último colocado)				155,4	139,6	128,8	136,4
Matriculados		64	60	59	67	52	54	

Fonte: SA

2.2 Ingresso de discentes através de Concursos Especiais, Mudança, Transferência ou Reingresso de Curso

Ingresso	Nr. de candidatos	Nr. de matriculados
CET	4	2
Maiores de 23	9	3
Mudanças de par Instituição/ Curso	4	2
Reingresso	2	0
Titulares de Cursos Superiores	2	1

FONTE: SIGES

3. Caracterização dos inscritos pela primeira vez

	Total Respostas	Área Metropolitana de Lisboa	Região Norte	Região Centro	Região do Alentejo	Região do Algarve	Região Autónoma da Madeira	Região Autónoma dos Açores	Estrangeiro
Qual a sua região de residência habitual antes de ingressar no curso da ESHTE?	48	79%	0%	17%	2%	0%	2%	0%	0%

	Total Respostas	Sim	Não
Para frequentar as aulas na ESHTE, mudou ou irá mudar de concelho de residência?	48	15%	85%

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

	Total Respostas	Sim - na área do turismo, hotelaria ou restauração	Sim - noutra área	Não
Atualmente exerce alguma atividade profissional?	48	19%	8%	73%

Por que motivos escolheu este curso	Total	Taxa de resposta
Vocação / interesse pelas matérias	36	27.27%
Diversidade das saídas profissionais	15	11.36%
Perspetivas de aprendizagens práticas	13	9.85%
Intuito de progredir na carreira profissional	11	8.33%
Perspetivas de emprego gratificante	11	8.33%
Condições de acesso ao curso	10	7.58%
Perspetivas de desenvolvimento de ideias e conhecimentos	10	7.58%
Perspetivas de emprego bem remunerado	9	6.82%
Facilidade de estudar e trabalhar em simultâneo	7	5.30%
Desejo de contribuir para o desenvolvimento do país	5	3.79%
Desejo de obter um bom estatuto social	5	3.79%

Quais as características que lhe parecem mais atrativas na ESHTe	Total	Taxa de resposta
Prestígio	33	37.08%
Localização	14	15.73%
Vida académica (convívio, participação associativa, etc.)	12	13.48%
Infraestruturas e serviços de apoio ao ensino	10	11.24%
Qualificação do corpo docente	10	11.24%
Custo das propinas	7	7.87%
Nenhuma das anteriores	3	3.37%

4. Diplomados

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

4.1 Por Classificação Final

Classificação Final	2022/23		2021/22		2020/21	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
12 valores	0	0.00%	1	2.50%	2	3.70%
13 valores	4	7.84%	4	10.00%	5	9.26%
14 valores	23	45.10%	17	42.50%	18	33.33%
15 valores	21	41.18%	10	25.00%	19	35.19%
16 valores	3	5.88%	6	15.00%	8	14.81%
17 valores	0	0.00%	2	5.00%	2	3.70%
Total	51		40		54	
Média	14,45		14,55		14,59	

FONTE: SIGES

4.2 Por Classificação Final e Género

Class. Final	2022/23				2021/22				2020/21			
	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
12 valores	0	0.00%	0	0.00%	1	2.50%	0	0.00%	1	1.85%	1	1.85%
13 valores	1	1.96%	3	5.88%	2	5.00%	2	5.00%	2	3.70%	3	5.56%
14 valores	8	15.69%	15	29.41%	9	22.50%	8	20.00%	9	16.67%	9	16.67%
15 valores	10	19.61%	11	21.57%	3	7.50%	7	17.50%	10	18.52%	9	16.67%
16 valores	2	3.92%	1	1.96%	4	10.00%	2	5.00%	5	9.26%	3	5.56%
17 valores	0	0.00%	0	0.00%	2	5.00%	0	0.00%	1	1.85%	1	1.85%
Total	21	41.18%	30	58.82%	21	52.50%	19	47.50%	28	51.85%	26	48.15%
Média	14,62		14,33		14,62		14,47		14,68		14,5	

FONTE: SIGES

4.3 Por Idade

Idade	2022/23		2021/22		2020/21	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
21 anos anos	13	25.49%	11	27.50%	14	25.93%
22 anos anos	16	31.37%	12	30.00%	16	29.63%
23 anos anos	11	21.57%	7	17.50%	11	20.37%
24 anos anos	4	7.84%	2	5.00%	3	5.56%
25 anos anos	3	5.88%	0	0.00%	2	3.70%
26 anos anos	1	1.96%	1	2.50%	2	3.70%
27 anos anos	0	0.00%	1	2.50%	1	1.85%
28 anos anos	0	0.00%	2	5.00%	0	0.00%
29 anos anos	0	0.00%	1	2.50%	0	0.00%
31 anos anos	0	0.00%	1	2.50%	1	1.85%
32 anos anos	0	0.00%	1	2.50%	0	0.00%
33 anos anos	1	1.96%	0	0.00%	0	0.00%
34 anos anos	1	1.96%	0	0.00%	1	1.85%
37 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	1.85%
47 anos anos	0	0.00%	1	2.50%	0	0.00%
48 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	1.85%
52 anos anos	1	1.96%	0	0.00%	0	0.00%
55 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	1.85%
Total	51		40		54	
Média	23,41		23,8		24,17	

FONTE: SIGES

4.4 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	1.96%	1	4.76%	0	0.00%
2	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
3	41	80.39%	17	80.95%	24	80.00%
4	8	15.69%	3	14.29%	5	16.67%
5	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
6 ou mais	1	1.96%	0	0.00%	1	3.33%
Média Anos	3.18		3.05		3.27	
Total de Diplomados	51		21		30	

FONTE: SIGES

4.5 Empregabilidade dos diplomados

<http://infocursos.medu.pt/dges.asp?code=7110&codc=9875>

5. Estudantes inscritos

5.1 Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	83	40.29%
2	52	25.24%
3	71	34.47%
Total	206	

FONTE: SIGES

5.2 Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	83	26	31.33%	57	68.67%
2	52	17	32.69%	35	67.31%
3	71	34	47.89%	37	52.11%
Total	206	77	37.38%	129	62.62%

FONTE: SIGES

5.3 Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

Ano	Trabalhador-Estudante			
	Sim	%	Não	%
1	10	12.05%	73	87.95%
2	13	25.00%	39	75.00%
3	15	21.13%	56	78.87%
Total	38	17.05%	168	82.95%

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	9	12.68%	5	14.71%	7.04%	4	10.81%	5.63%
2	9	17.31%	4	23.53%	7.69%	5	14.29%	9.62%
1	30	36.14%	12	46.15%	14.46%	18	31.58%	21.69%
Total	48	23.30%	21	27.27%	10.19%	27	20.93%	13.11%
Total 2021/22	48	23.88%	17	20.48%	8.46%	31	26.27%	15.42%
Total 2020/21	41	19.90%	15	16.13%	7.28%	26	23.01%	12.62%

FONTE: SIGES

NOTA: Introduzir aqui o texto pretendido para a nota.

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	41	11.97
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	12	11.55
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	1	0.00
Análise e Gestão Financeira	Época Especial	5	11.20
Análise e Gestão Financeira	Competência adquirida	2	12.00
Análise e Gestão Financeira	MOBILIDADE	1	18.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Avaliação Contínua	52	13.11
Arquitetura e Design de Hotéis	Competência adquirida	1	15.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	45	12.96
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	1	15.00
Contabilidade de Gestão	Competência adquirida	1	12.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	43	12.19
Contabilidade Geral	Época de Recurso	4	8.75
Contabilidade Geral	Competência adquirida	2	17.00
Cultura Portuguesa	Avaliação Contínua	39	12.83
Cultura Portuguesa	Época de Recurso	5	11.25
Cultura Portuguesa	Trabalhador Estudante	1	14.00
Cultura Portuguesa	Competência adquirida	4	14.50
Direito e Legislação do Turismo	Avaliação Contínua	64	10.65
Direito e Legislação do Turismo	Época de Recurso	18	6.61
Direito e Legislação do Turismo	Competência adquirida	3	11.67
Economia	Avaliação Contínua	71	11.95
Economia	Época de Recurso	30	4.04
Economia	Trabalhador Estudante	2	2.00
Economia	Competência adquirida	3	11.67
Enogastronomia	Avaliação Contínua	44	14.81

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Enogastronomia	Trabalhador Estudante	1	10.00
Enogastronomia	Competência adquirida	3	12.00
Estágio I	Avaliação Contínua	41	19.11
Estágio I	Época de Recurso	4	19.75
Estágio I	Trabalhador Estudante	2	18.50
Estágio I	Competência adquirida	5	19.00
Estágio II	Avaliação Contínua	40	18.31
Estágio II	1ª Época	10	18.60
Estágio II	Época de Recurso	4	19.00
Estágio II	Competência adquirida	4	15.00
Estratégia Empresarial	Avaliação Contínua	55	13.86
Estratégia Empresarial	Época de Recurso	1	10.00
Estratégia Empresarial	Trabalhador Estudante	1	0.00
Estratégia Empresarial	Competência adquirida	1	14.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Avaliação Contínua	53	14.76
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Trabalhador Estudante	1	0.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	51	15.23
Ética e Responsabilidade Social	Trabalhador Estudante	1	12.00
Ética e Responsabilidade Social	Competência adquirida	2	14.50
Ética e Responsabilidade Social	MOBILIDADE	1	18.00
Geografia e Mercados Turísticos	Avaliação Contínua	70	13.10
Geografia e Mercados Turísticos	Época de Recurso	25	6.35
Geografia e Mercados Turísticos	Trabalhador Estudante	1	2.00
Geografia e Mercados Turísticos	Época Especial	1	5.00
Geografia e Mercados Turísticos	Competência adquirida	4	13.25
Geografia e Mercados Turísticos	Época Especial (2)	1	11.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	39	16.34
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	3	17.00
Gestão de Alojamento	Avaliação Contínua	52	17.67
Gestão de Alojamento	Época de Recurso	1	0.00
Gestão de Alojamento	Competência adquirida	2	17.00
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	51	12.63
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	3	10.33
Gestão de Recursos Humanos	Competência adquirida	1	12.00
Inovação e Organização Empresarial	Avaliação Contínua	70	13.31
Inovação e Organização Empresarial	Época de Recurso	2	14.00
Inovação e Organização Empresarial	Competência adquirida	3	13.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	51	11.60
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	13	5.92
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	8	13.40
Introdução às Operações Hoteleiras	Avaliação Contínua	63	14.59
Introdução às Operações Hoteleiras	Época de Recurso	3	12.50
Introdução às Operações Hoteleiras	Competência adquirida	5	14.00
Liderança e Cultura Organizacional	Avaliação Contínua	46	11.59
Liderança e Cultura Organizacional	Competência adquirida	1	13.00
Língua Estrangeira I - Alemão	Avaliação Contínua	5	15.00
Língua Estrangeira I - Alemão	Época de Recurso	1	14.00

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	35	14.50
Língua Estrangeira I - Espanhol	Época de Recurso	4	12.50
Língua Estrangeira I - Espanhol	Competência adquirida	1	13.00
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	18	12.33
Língua Estrangeira I - Francês	Época de Recurso	1	0.00
Língua Estrangeira I - Francês	Competência adquirida	3	14.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	55	12.90
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	15	11.40
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	9	14.00
Língua Estrangeira I - Inglês	MOBILIDADE	1	18.00
Língua Estrangeira I - Italiano	Avaliação Contínua	10	11.29
Língua Estrangeira I - Italiano	Época de Recurso	2	10.50
Língua Estrangeira II - Alemão	Avaliação Contínua	6	13.67
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	37	12.31
Língua Estrangeira II - Espanhol	Época de Recurso	5	13.00
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	26	13.92
Língua Estrangeira II - Francês	Competência adquirida	1	16.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	66	13.09
Língua Estrangeira II - Inglês	Época de Recurso	6	11.75
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	5	13.50
Língua Estrangeira II - Italiano	Avaliação Contínua	12	12.80
Língua Estrangeira II - Italiano	Época de Recurso	1	6.00
Língua Estrangeira III - Alemão	Avaliação Contínua	3	12.00
Língua Estrangeira III - Alemão	Época de Recurso	1	0.00
Língua Estrangeira III - Espanhol	Avaliação Contínua	23	12.81
Língua Estrangeira III - Espanhol	Época de Recurso	3	11.67
Língua Estrangeira III - Espanhol	Trabalhador Estudante	1	10.00
Língua Estrangeira III - Francês	Avaliação Contínua	16	13.55
Língua Estrangeira III - Francês	Época de Recurso	3	14.00
Língua Estrangeira III - Francês	Época Especial	1	13.00
Língua Estrangeira III - Francês	Competência adquirida	1	11.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Avaliação Contínua	44	14.42
Língua Estrangeira III - Inglês	Época de Recurso	3	13.33
Língua Estrangeira III - Inglês	Trabalhador Estudante	1	13.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Competência adquirida	2	12.00
Língua Estrangeira III - Italiano	Avaliação Contínua	5	10.33
Língua Estrangeira III - Italiano	Época de Recurso	3	10.00
Língua Estrangeira IV - Alemão	Avaliação Contínua	4	12.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Avaliação Contínua	26	13.87
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Trabalhador Estudante	1	11.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Época Especial	1	10.00
Língua Estrangeira IV - Francês	Avaliação Contínua	15	14.64
Língua Estrangeira IV - Francês	Competência adquirida	1	13.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Avaliação Contínua	42	13.95
Língua Estrangeira IV - Inglês	Época de Recurso	3	11.33
Língua Estrangeira IV - Inglês	Trabalhador Estudante	1	6.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Competência adquirida	1	10.00

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Língua Estrangeira IV - Italiano	Avaliação Contínua	7	10.00
Língua Estrangeira IV - Italiano	Época de Recurso	1	15.00
Marketing	Avaliação Contínua	51	12.36
Marketing	Época de Recurso	4	9.00
Marketing	Trabalhador Estudante	1	4.00
Marketing	Época Especial	2	14.50
Marketing	Competência adquirida	3	12.50
Marketing	MOBILIDADE	2	18.00
Métodos Quantitativos	Avaliação Contínua	79	14.16
Métodos Quantitativos	Competência adquirida	3	13.67
Negociação e Técnicas de Vendas	Avaliação Contínua	53	13.74
Negociação e Técnicas de Vendas	Época de Recurso	5	11.20
Negociação e Técnicas de Vendas	MOBILIDADE	2	18.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Avaliação Contínua	70	13.35
Nutrição e Higiene Alimentar	Época de Recurso	2	8.50
Nutrição e Higiene Alimentar	Competência adquirida	3	12.00
Organização de Eventos	Avaliação Contínua	48	13.27
Organização de Eventos	Competência adquirida	2	17.00
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	69	12.63
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	3	12.67
Sociologia do Turismo	Avaliação Contínua	41	15.79
Sociologia do Turismo	Época de Recurso	3	12.00
Sociologia do Turismo	Melhoria	1	17.00
Sociologia do Turismo	Competência adquirida	3	13.33
Técnicas de Gestão Comercial	Avaliação Contínua	49	16.77
Técnicas de Gestão Comercial	Trabalhador Estudante	1	16.00
Técnicas de Gestão Comercial	Competência adquirida	1	12.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Avaliação Contínua	35	13.39
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Época de Recurso	6	13.33
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Trabalhador Estudante	2	15.50
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Competência adquirida	4	16.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Avaliação Contínua	44	15.41
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Competência adquirida	3	16.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Avaliação Contínua	49	15.85
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Época de Recurso	3	11.33
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Trabalhador Estudante	1	12.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Competência adquirida	4	17.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Avaliação Contínua	36	11.97
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Época de Recurso	12	9.40
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Trabalhador Estudante	3	10.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Época Especial	5	11.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Competência adquirida	2	14.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	MOBILIDADE	1	18.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Avaliação Contínua	68	9.96
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Época de Recurso	20	7.11
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Competência adquirida	2	13.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Avaliação Contínua	90	11.91

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Tecnologia e Sistemas de Informação II	Época de Recurso	9	8.50
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Época Especial	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 (2021/22)	Tx. Aprovados (2020/21)
Análise e Gestão Financeira	52	62	83.87%	84.21%	95.00%
Arquitetura e Design de Hotéis	48	53	90.57%	94.83%	93.22%
Contabilidade de Gestão	43	47	91.49%	92.42%	89.39%
Contabilidade Geral	43	49	87.76%	90.77%	96.83%
Cultura Portuguesa	41	49	83.67%	90.63%	93.65%
Direito e Legislação do Turismo	52	85	61.18%	60.26%	77.27%
Economia	40	106	37.74%	49.52%	60.63%
Enogastronomia	46	48	95.83%	92.31%	93.65%
Estágio I	46	52	88.46%	83.33%	89.06%
Estágio II	54	58	93.10%	89.29%	95.16%
Estratégia Empresarial	52	58	89.66%	88.14%	96.55%
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	51	54	94.44%	94.74%	94.83%
Ética e Responsabilidade Social	52	55	94.55%	100.00%	98.41%
Geografia e Mercados Turísticos	42	102	41.18%	53.47%	54.90%
Gestão de Alimentos e Bebidas	40	42	95.24%	94.12%	94.83%
Gestão de Alojamento	51	55	92.73%	94.34%	98.33%
Gestão de Recursos Humanos	50	55	90.91%	92.98%	91.38%
Inovação e Organização Empresarial	54	75	72.00%	80.00%	85.88%
Introdução ao Turismo	48	72	66.67%	88.24%	90.70%
Introdução às Operações Hoteleiras	61	71	85.92%	89.86%	90.22%
Liderança e Cultura Organizacional	41	47	87.23%	91.04%	90.32%
Língua Estrangeira I - Alemão	3	6	50.00%	50.00%	57.14%
Língua Estrangeira I - Espanhol	34	40	85.00%	87.88%	91.84%
Língua Estrangeira I - Francês	13	22	59.09%	65.00%	85.71%
Língua Estrangeira I - Inglês	57	80	71.25%	73.33%	84.04%
Língua Estrangeira I - Italiano	7	11	63.64%	35.71%	42.86%
Língua Estrangeira II - Alemão	3	6	50.00%	66.67%	62.50%
Língua Estrangeira II - Espanhol	27	42	64.29%	75.76%	88.24%
Língua Estrangeira II - Francês	13	26	50.00%	52.17%	74.07%
Língua Estrangeira II - Inglês	51	77	66.23%	72.86%	86.36%
Língua Estrangeira II - Italiano	4	12	33.33%	37.50%	0.00%
Língua Estrangeira III - Alemão	2	4	50.00%	66.67%	75.00%
Língua Estrangeira III - Espanhol	24	27	88.89%	85.37%	81.25%
Língua Estrangeira III - Francês	15	20	75.00%	69.57%	82.35%

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Língua Estrangeira III - Inglês	42	50	84.00%	86.36%	93.65%
Língua Estrangeira III - Italiano	4	8	50.00%	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Alemão	2	4	50.00%	71.43%	57.14%
Língua Estrangeira IV - Espanhol	25	28	89.29%	79.49%	82.35%
Língua Estrangeira IV - Francês	12	15	80.00%	88.89%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Inglês	40	47	85.11%	87.88%	90.91%
Língua Estrangeira IV - Italiano	4	8	50.00%	25.00%	85.71%
Marketing	54	63	85.71%	82.76%	95.31%
Métodos Quantitativos	56	82	68.29%	69.23%	78.02%
Negociação e Técnicas de Vendas	54	60	90.00%	90.91%	100.00%
Nutrição e Higiene Alimentar	51	75	68.00%	78.57%	85.88%
Organização de Eventos	47	50	94.00%	85.71%	98.36%
Seminário de Metodologia	60	72	83.33%	87.14%	89.13%
Sociologia do Turismo	46	48	95.83%	92.42%	95.00%
Técnicas de Gestão Comercial	49	51	96.08%	98.28%	98.21%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	40	47	85.11%	89.39%	91.80%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	42	47	89.36%	90.00%	89.83%
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	54	57	94.74%	96.30%	95.31%
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	46	58	79.31%	87.50%	98.41%
Tecnologia e Sistemas de Informação I	42	90	46.67%	55.29%	73.27%
Tecnologia e Sistemas de Informação II	52	101	51.49%	43.53%	67.05%
Total	2082	2729	76.29%	80.45%	86.66%

FONTE: SIGES

7.3 Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados

Ano	Nr. Alunos	Aprovados	Reprovados	Desistências	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2021/22)	Tx. Aprovados (2020/21)	Tx. Reprovados	Tx. Desistências
3	71	51	13	9	71.83%	63.49%	81.82%	18.31%	12.68%
2	52	40	7	9	76.92%	78.46%	86.44%	13.46%	17.31%
1	83	43	15	30	51.81%	56.16%	74.07%	18.07%	36.14%
Total	206	134	35	48	65.05%	65.67%	80.10%	16.99%	23.30%

FONTE: SIGES

8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes

8.1 Autoavaliação dos estudantes em relação à sua assiduidade às aulas

	Total Respostas	Menos de 25% das aulas	Entre 25% a 50% das aulas	Entre 50% a 75% das aulas	Mais de 75% das aulas
Qual a sua assiduidade nesta UC?	1273	14%	8%	19%	59%

8.2 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Horário de funcionamento	1273	3%	6%	20%	32%	27%	12%	3,85
Pertinência dos conteúdos no âmbito do curso	1273	2%	4%	16%	33%	33%	12%	4,03
Complementaridade com outras UC do curso	1273	2%	6%	20%	34%	26%	13%	3,86
Adequação da metodologia de ensino/aprendizagem	1273	3%	5%	19%	32%	27%	13%	3,87
Adequação do modelo de avaliação	1273	3%	5%	18%	32%	29%	13%	3,92

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

8.3 Avaliação da prestação dos docentes pelos estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Assiduidade e pontualidade	1630	2%	2%	9%	21%	53%	14%	4,40
Clareza na comunicação dos conteúdos	1630	2%	4%	14%	26%	40%	13%	4,13
Cumprimento do modelo de avaliação	1622	1%	3%	10%	25%	47%	14%	4,32

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

8.4 Satisfação global com o funcionamento das Unidades Curriculares

	Total Respostas	Muito insatisfeito/a	Insatisfeito/a	Nem satisfeito/a, nem insatisfeito/a	Satisfeito/a	Muito satisfeito/a
Em termos globais, qual é o seu grau de satisfação em relação ao funcionamento desta UC?	1273	2%	5%	25%	40%	28%

8.5 Avaliação do Curso pelos Estudantes

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

	Total Respostas	Está bastante aquém das expectativas	Está em parte aquém das expectativas	Corresponde às expectativas	Supera em parte as expectativas	Supera bastante as expectativas
O curso que frequenta está a corresponder às suas expectativas iniciais?	64	9%	38%	34%	9%	9%

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Oportunidades de aprendizagens práticas	64	5%	22%	16%	36%	17%	5%	3,41
Oportunidades de desenvolvimento de ideias e conhecimentos teóricos	64	5%	9%	27%	34%	22%	3%	3,61
Modelo dos estágios curriculares (carga horária, período)	64	2%	8%	14%	36%	17%	23%	3,78
Informação e apoio da coordenação de curso	64	8%	28%	16%	23%	13%	13%	3,05
Perspetivas de empregabilidade	64	0%	8%	14%	45%	20%	13%	3,89
Prestígio dos cursos da ESHTe	64	3%	6%	13%	47%	17%	14%	3,80

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	Não sei	Média (1 a 5)
Número de horas de aulas	64	3%	6%	39%	36%	13%	3%	3,50
Nível de exigência das UC	64	3%	11%	41%	33%	8%	5%	3,33
Número de UC no curso	64	2%	8%	31%	41%	13%	6%	3,58

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

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Oportunidades de participação em projetos de investigação	64	8%	14%	25%	16%	13%	25%	3,15
Oportunidades de participação em atividades de convívio, desporto, cultura, solidariedade, etc.	64	8%	19%	17%	19%	13%	25%	3,13
Oportunidades de intercâmbio internacional (ex. Erasmus)	64	6%	13%	11%	19%	20%	31%	3,50
Oportunidades de contacto com pessoas/empresas relevantes no setor	64	9%	16%	14%	28%	16%	17%	3,30

Nota: Respostas de 1 a 5, onde 1 corresponde a Muito Fracas e 5 a Muito Boas

	Total Respostas	Muito insatisfeito/a	Insatisfeito/a	Nem satisfeito/a, nem insatisfeito/a	Satisfeito/a	Muito satisfeito/a
Em termos globais, qual é o seu grau de satisfação em relação ao curso?	64	2%	16%	30%	42%	11%

	Total Respostas	Sim, pretendo inscrever-me num mestrado	Sim, pretendo inscrever-me noutra formação	Não pretendo continuar a estudar	Ainda não sei
Tem intenção de continuar a estudar após a conclusão da licenciatura?	64	30%	20%	11%	39%

	Total Respostas	Na ESHTe	Noutra instituição	Ainda não sei
Tendo intenção de continuar a estudar, pretende fazê-lo:	30	37%	30%	33%

8.6 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Salas de aula	115	9%	18%	42%	26%	3%	2%	2,97
Laboratórios e cozinhas	115	2%	8%	21%	21%	6%	43%	3,38
Equipamentos e sistemas informáticos	115	5%	13%	35%	32%	7%	8%	3,25
Biblioteca e respetivos serviços	115	5%	7%	23%	37%	16%	12%	3,58
Espaços para estudo	115	9%	18%	29%	27%	12%	5%	3,17
Espaços para convívio	115	12%	17%	25%	30%	10%	6%	3,09
Serviços de alimentação	115	21%	16%	19%	16%	4%	24%	2,56
Higiene e limpeza das instalações	115	5%	6%	37%	40%	8%	4%	3,41
Condições e serviços de segurança	115	10%	8%	27%	33%	19%	3%	3,46
Transportes e acessibilidades	115	10%	10%	33%	27%	8%	13%	3,16
Portal de serviços académicos	115	4%	15%	26%	40%	12%	3%	3,42
Serviços académicos (presencial/telefónico)	115	10%	17%	27%	30%	9%	7%	3,12
Serviços de informática (help desk)	115	5%	10%	25%	18%	10%	32%	3,26
Moodle	115	3%	11%	44%	31%	9%	2%	3,33
Web Site da ESHTe	115	4%	7%	30%	43%	13%	3%	3,55
Redes sociais da ESHTe	115	3%	10%	27%	22%	11%	28%	3,41
Serviços de ação social	115	2%	6%	14%	15%	9%	55%	3,50
Serviços de apoio aos estágios	115	2%	4%	10%	22%	7%	55%	3,62
Serviços de mobilidade e relações internacionais	115	3%	4%	13%	15%	7%	57%	3,41
Atividades promovidas pela associação de estudantes	115	9%	9%	18%	23%	9%	32%	3,22

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

8.7 Síntese dos comentários dos estudantes nos inquéritos de monitorização pedagógica

9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média (1 a 5)
Grau de cumprimento do programa	53	0%	0%	4%	25%	68%	4,67
Adequação das metodologias de ensino	53	0%	0%	2%	40%	55%	4,55
Adequação do modelo de avaliação	53	0%	0%	4%	38%	55%	4,53
Complementaridade com outras UC do curso	53	2%	9%	23%	45%	17%	3,69
Horário de funcionamento	53	0%	11%	9%	40%	36%	4,04
Carga letiva	53	2%	19%	17%	38%	21%	3,59
Dimensão da(s) turma(s)	53	13%	17%	26%	25%	15%	3,12
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	53	2%	6%	32%	43%	13%	3,63
Adequação dos recursos informáticos	53	2%	2%	25%	49%	19%	3,84
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	53	0%	4%	28%	45%	19%	3,82
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	53	2%	9%	26%	53%	6%	3,53
Nível de preparação anterior dos estudantes	53	4%	17%	34%	38%	4%	3,22
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	53	0%	6%	25%	60%	6%	3,69
Avaliação global da UC	53	0%	0%	9%	72%	15%	4,06

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

9.1 Síntese dos comentários dos docentes nos inquéritos de monitorização pedagógica das UC

10. Estágios Curriculares

Estágios	Em Portugal	No Estrangeiro	Total
Estágios Curriculares (estágio I e II)	72	13	85
Estágios Extracurriculares	0	0	0

Lista de entidades

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

Altis SA | Altis Avenida

Azenhas Bar

Aziparque Empreendimentos Turísticos SA

Bairro Alto Hotel

DP Lisboa SA.

EPIC SANA LISBOA

Four Seasons Hotel Ritz Lisbon

Hotel albatroz

Hotel Cascais Miragem

Hotel Casino de Chaves

Hotel Eurostars Universal

Hotel Pestana Village

Hotel Ritz Four Seasons Lisboa

InterContinental Cascais-Estoril

Lagoas Park Hotel

L'AND Management, Lda.

NH Sintra Centro

Penha Longa Spa & Resort

Pestana Carlton Madeira

Pestana Porto Santo

Quinta Jardins do Lago

Reid's Palace, a Belmond Hotel

Restaurante Belcanto

Restaurante Solar dos PResuntos

SANA Malhoa

Sao Vicente Alfama Hotel by TRIUS Hotels

Fonte: Gabinete de Estágios

11. Mobilidade Erasmus

OUTGOING

Mobilidade	Número de estudantes	Países de destino
Mobilidade para estudos	2	Polónia ; Grécia
Mobilidade para estágio curricular *	10	Grécia; Holanda; Espanha; Malta
Mobilidade para estágio extracurricular *	0	
Mobilidade para estágio recém-graduado *	0	

* Soma regime diurno e pós-laboral

INCOMING

Os estudantes em mobilidade *incoming* (5 estudantes) foram integrados no curso em regime diurno.

Fonte: GMRI

12. Corpo docente

Categoria	N	%
Assistente convidado	5	17,2
Equiparado Assistente 1º triénio	1	3,4
Professor adjunto	13	44,8
Professor adjunto convidado	10	34,5
Total	29	100,0

Tipo de contrato	N	%
Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado	13	44,8
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo incerto	2	6,9
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo	14	48,3
Total	29	100,0

Regime	N	%
Exclusividade	12	41,4
Tempo integral	2	6,9
Tempo parcial	15	51,7
Total	29	100,0

Percentagem	N	%
100,0%	14	48,3
91,7%	5	17,2
83,3%	1	3,4
75,0%	3	10,3
59,5%	4	13,8
41,7%	1	3,4
33,3%	1	3,4
Total	29	100,0

Grau académico	N	%
Doutoramento	7	24,1
Mestrado	11	37,9
Licenciatura	11	37,9
Total	29	100,0

Detentores do título de especialista: 8 (27,6%)

Fonte: Divisão de Recursos Humanos

13. Atividades relevantes

14. Pontos fortes e ações de melhoria

15. Comentários finais