



Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (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	9
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	13
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	15
8.2 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes	15
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	18
8.7 Síntese dos comentários dos estudantes nos inquéritos de monitorização pedagógica	18
9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes	19
9.1 Síntese dos comentários dos docentes nos inquéritos de monitorização pedagógica das UC	19
10. Estágios Curriculares	19
11. Mobilidade Erasmus	21
12. Corpo docente	21
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

		PAR			PAR-PL		
		2020/ 21	2021/ 22	2022/ 23	2020/ 21	2021/ 22	2022/ 23
1ª FASE	Vagas (1ªF)	42	40	40	26	26	25
	Candidatos	98	108	101	33	45	42
	Rácio candidatos / vagas	2,33	2,70	2,53	1,27	1,73	1,68
	Candidatos 1ª Opção	51	40	37	1	6	4
	Índice de Procura (cand.1ªop/Vagas*100)	121,4	100,0	92,5	3,8	23,1	16,0
	Colocados	42	40	42	14	26	19
	Matriculados	35	35	31	9	16	12
2ª FASE	Média (último colocado)	127,2	134,8	131,4	108,6	113,8	111,2
	Vagas (2ªF)	11	5	9	16	10	13
	Candidatos	59	51	27	39	28	23
	Rácio candidatos / vagas	5,36	10,20	3,00	2,44	2,80	1,77
	Colocados	13	8	11	17	10	13
	Recolocados (noutro curso/instituição)	2	2	2	0	0	2
	Matriculados	11	5	6	14	8	9
	Média (último colocado)	129,6	142,4	127,2	117,4	130,8	110,8
	Vagas (3ªF)	2	3	5	2	2	5
	Candidatos	14	18	6	7	10	3
	Rácio candidatos / vagas	7,00	6,00	1,20	3,50	5,00	0,60

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

3ª FASE	Colocados	2	3	5	2	4	2
	Recolocados (noutro curso/instituição)	0	0	0	0	2	0
	Matriculados	2	2	3	2	2	2
	Média (último colocado)	131,6	132,6	123,2	124,4	122,4	129,0
	Matriculados	46	40	38	25	24	21

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	5	2
Maiores de 23	10	3
Mudanças de par Instituição/ Curso	1	0
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?	19	74%	5%	16%	5%	0%	0%	0%	0%

	Total Respostas	Sim	Não
Para frequentar as aulas na ESHTe, mudou ou irá mudar de concelho de residência?	19	21%	79%

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

	Total Respostas	Sim - na área do turismo, hotelaria ou restauração	Sim - noutra área	Não
Atualmente exerce alguma atividade profissional?	19	16%	11%	74%

Por que motivos escolheu este curso	Total	Taxa de resposta
Vocação / interesse pelas matérias	13	20.31%
Intuito de progredir na carreira profissional	9	14.06%
Perspetivas de desenvolvimento de ideias e conhecimentos	8	12.50%
Diversidade das saídas profissionais	7	10.94%
Perspetivas de aprendizagens práticas	7	10.94%
Condições de acesso ao curso	6	9.38%
Desejo de contribuir para o desenvolvimento do país	4	6.25%
Facilidade de estudar e trabalhar em simultâneo	4	6.25%
Desejo de obter um bom estatuto social	3	4.69%
Perspetivas de emprego gratificante	2	3.13%
Perspetivas de emprego bem remunerado	1	1.56%

Quais as características que lhe parecem mais atrativas na ESHTe	Total	Taxa de resposta
Prestígio	15	31.25%
Localização	10	20.83%
Vida académica (convívio, participação associativa, etc.)	7	14.58%
Custo das propinas	7	14.58%
Infraestruturas e serviços de apoio ao ensino	5	10.42%
Qualificação do corpo docente	4	8.33%

4. Diplomados

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

4.1 Por Classificação Final

Classificação Final	2022/23		2021/22		2020/21	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
12 valores	2	25.00%	0	0.00%	2	10.00%
13 valores	0	0.00%	7	41.18%	4	20.00%
14 valores	4	50.00%	5	29.41%	6	30.00%
15 valores	2	25.00%	4	23.53%	5	25.00%
16 valores	0	0.00%	1	5.88%	2	10.00%
17 valores	0	0.00%	0	0.00%	1	5.00%
Total	8		17		20	
Média	13,75		13,94		14,2	

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	1	12.50%	1	12.50%	0	0.00%	0	0.00%	1	5.00%	1	5.00%
13 valores	0	0.00%	0	0.00%	3	17.65%	4	23.53%	1	5.00%	3	15.00%
14 valores	2	25.00%	2	25.00%	4	23.53%	1	5.88%	3	15.00%	3	15.00%
15 valores	1	12.50%	1	12.50%	3	17.65%	1	5.88%	3	15.00%	2	10.00%
16 valores	0	0.00%	0	0.00%	1	5.88%	0	0.00%	1	5.00%	1	5.00%
17 valores	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	1	5.00%	0	0.00%
Total	4	50.00%	4	50.00%	11	64.71%	6	35.29%	10	50.00%	10	50.00%
Média	13,75		13,75		14,18		13,5		14,5		13,9	

FONTE: SIGES

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

4.3 Por Idade

Idade	2022/23		2021/22		2020/21	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
21 anos anos	2	25.00%	3	17.65%	2	10.00%
22 anos anos	1	12.50%	2	11.76%	1	5.00%
23 anos anos	1	12.50%	4	23.53%	2	10.00%
24 anos anos	0	0.00%	2	11.76%	3	15.00%
25 anos anos	0	0.00%	2	11.76%	1	5.00%
26 anos anos	1	12.50%	0	0.00%	2	10.00%
27 anos anos	1	12.50%	1	5.88%	1	5.00%
29 anos anos	1	12.50%	0	0.00%	1	5.00%
30 anos anos	0	0.00%	1	5.88%	1	5.00%
31 anos anos	0	0.00%	1	5.88%	1	5.00%
37 anos anos	0	0.00%	1	5.88%	1	5.00%
42 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	5.00%
43 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	5.00%
48 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	5.00%
57 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	5.00%
60 anos anos	1	12.50%	0	0.00%	0	0.00%
Total	8		17		20	
Média	28,63		24,82		30,15	

FONTE: SIGES

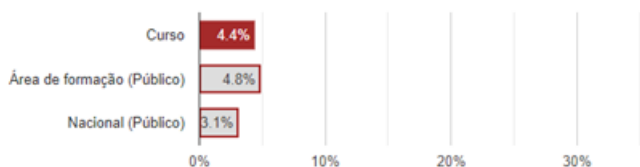
4.4 Por número de anos letivos da inscrição até à conclusão do curso

Nr. Anos	Nr. de diplomados	%	Nr. Genero Feminino	%	Nr. Genero Masculino	%
1	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
2	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
3	4	50.00%	2	50.00%	2	50.00%
4	1	12.50%	1	25.00%	0	0.00%
5	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
6 ou mais	3	37.50%	1	25.00%	2	50.00%
Média Anos	4.88		5.00		4.75	
Total de Diplomados	8		4		4	

FONTE: SIGES

4.5 Empregabilidade dos diplomados

Percentagem de recém-diplomados do curso que estão registados no IEFP como desempregados (1)



Ligação direta a esta página: <http://infocursos.medu.pt/dges.asp?code=7110&codc=8011>

<http://infocursos.medu.pt/dges.asp?code=7110&codc=8011>

5. Estudantes inscritos

5.1 Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	40	45.98%
2	31	35.63%
3	16	18.39%
Total	87	

FONTE: SIGES

5.2 Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	40	13	32.50%	27	67.50%
2	31	12	38.71%	19	61.29%
3	16	7	43.75%	9	56.25%
Total	87	32	36.78%	55	63.22%

FONTE: SIGES

5.3 Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

Ano	Trabalhador-Estudante			
	Sim	%	Não	%
1	10	25.00%	30	75.00%
2	6	19.35%	25	80.65%
3	5	31.25%	11	68.75%
Total	21	25.00%	66	75.00%

FONTE: SIGES

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

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	2	12.50%	2	28.57%	12.50%	0	0.00%	0.00%
2	5	16.13%	1	8.33%	3.23%	4	21.05%	12.90%
1	14	35.00%	5	38.46%	12.50%	9	33.33%	22.50%
Total	21	24.14%	8	25.00%	9.20%	13	23.64%	14.94%
Total 2021/22	34	36.96%	13	32.50%	14.13%	21	40.38%	22.83%
Total 2020/21	31	34.07%	10	25.64%	10.99%	21	40.38%	23.08%

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	11	11.10
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	2	0.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Avaliação Contínua	19	17.31
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Competência adquirida	3	16.00
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Avaliação Contínua	13	15.31
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Competência adquirida	1	16.00
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Avaliação Contínua	14	15.14
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Competência adquirida	3	16.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Avaliação Contínua	17	17.69
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Competência adquirida	3	16.00
Artes Culinárias - Cozinha I	Avaliação Contínua	24	14.63
Artes Culinárias - Cozinha I	Época de Recurso	7	10.50
Artes Culinárias - Cozinha I	Competência adquirida	5	14.00
Artes Culinárias - Cozinha II	Avaliação Contínua	25	14.21
Artes Culinárias - Cozinha II	Época de Recurso	7	7.57
Artes Culinárias - Cozinha II	Competência adquirida	5	14.00
Artes Culinárias - Panificação	Avaliação Contínua	30	11.87
Artes Culinárias - Panificação	Trabalhador Estudante	1	13.00
Artes Culinárias - Panificação	Competência adquirida	3	0.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Avaliação Contínua	24	14.36
Artes Culinárias - Pastelaria	Época de Recurso	5	14.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Melhoria	1	19.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Competência adquirida	5	0.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	21	12.33
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	5	8.40
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	16	13.43

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Contabilidade Geral	Época de Recurso	7	10.25
Dietética	Avaliação Contínua	9	15.56
Dietética	Competência adquirida	1	17.00
Enogastronomia	Avaliação Contínua	17	14.75
Enogastronomia	Época de Recurso	2	11.00
Enogastronomia	Competência adquirida	1	14.00
Estágio I	Avaliação Contínua	12	15.10
Estágio I	Época de Recurso	2	18.50
Estágio I	Trabalhador Estudante	1	18.00
Estágio I	Competência adquirida	6	0.00
Estágio II	Avaliação Contínua	8	15.33
Estágio II	1ª Época	1	15.00
Estágio II	Competência adquirida	4	0.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	9	13.89
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	2	10.00
Ética e Responsabilidade Social	Competência adquirida	1	14.00
Fisiologia Alimentar	Avaliação Contínua	24	13.88
Fisiologia Alimentar	Época de Recurso	10	8.11
Fisiologia Alimentar	Trabalhador Estudante	1	8.00
Fisiologia Alimentar	Competência adquirida	1	10.00
Gastronomia e Arte	Avaliação Contínua	17	16.73
Gastronomia e Arte	Época de Recurso	2	17.00
Gastronomia e Arte	Competência adquirida	1	17.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	18	13.67
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	2	13.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	3	10.00
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	9	14.00
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	1	6.00
Higiene e Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	9	14.14
Higiene e Segurança Alimentar	Competência adquirida	1	15.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Avaliação Contínua	30	14.19
História da Alimentação e da Gastronomia	Época de Recurso	2	10.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Competência adquirida	1	14.00
Instalações e Equipamentos	Avaliação Contínua	12	14.00
Instalações e Equipamentos	Competência adquirida	1	11.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	35	13.34
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	2	6.50
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	1	10.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	3	11.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Época de Recurso	3	9.33
Língua Estrangeira I - Espanhol	Trabalhador Estudante	1	11.00
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	3	13.00
Língua Estrangeira I - Francês	Trabalhador Estudante	1	6.00
Língua Estrangeira I - Francês	Competência adquirida	1	0.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	21	12.88
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	1	10.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	1	14.00

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	5	9.75
Língua Estrangeira II - Espanhol	Época de Recurso	1	7.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Trabalhador Estudante	1	4.00
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	5	11.67
Língua Estrangeira II - Francês	Época de Recurso	1	11.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	24	13.29
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	1	15.00
Marketing para a Restauração	Avaliação Contínua	11	14.90
Marketing para a Restauração	Época de Recurso	1	7.00
Marketing para a Restauração	Competência adquirida	1	12.00
Microbiologia Alimentar I	Avaliação Contínua	17	12.18
Microbiologia Alimentar I	Época de Recurso	14	6.00
Microbiologia Alimentar I	Época Especial	1	10.00
Microbiologia Alimentar I	Competência adquirida	1	11.00
Microbiologia Alimentar II	Avaliação Contínua	25	11.50
Microbiologia Alimentar II	Época de Recurso	8	9.33
Microbiologia Alimentar II	Trabalhador Estudante	3	7.00
Microbiologia Alimentar II	Competência adquirida	1	10.00
Nutrição	Avaliação Contínua	33	13.43
Nutrição	Época de Recurso	12	11.33
Nutrição	Trabalhador Estudante	1	14.00
Nutrição	Competência adquirida	1	10.00
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	32	11.84
Organização Empresarial	Época de Recurso	3	6.33
Organização Empresarial	Competência adquirida	2	12.00
Produção Animal e Vegetal	Avaliação Contínua	12	12.83
Produção Animal e Vegetal	Época de Recurso	9	10.00
Produção Animal e Vegetal	Competência adquirida	1	13.00
Química Alimentar I	Avaliação Contínua	28	13.07
Química Alimentar I	Época de Recurso	13	8.27
Química Alimentar I	Trabalhador Estudante	1	10.00
Química Alimentar II	Avaliação Contínua	36	13.67
Química Alimentar II	Época de Recurso	18	5.33
Química Alimentar II	Competência adquirida	1	11.00
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	32	11.59
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	1	10.00
Sistemas de Restauração	Avaliação Contínua	11	16.00
Sistemas de Restauração	Competência adquirida	1	16.00
Tecnologia Alimentar I	Avaliação Contínua	29	11.93
Tecnologia Alimentar I	Época de Recurso	6	10.60
Tecnologia Alimentar I	Competência adquirida	1	11.00
Tecnologia Alimentar II	Avaliação Contínua	7	12.40
Tecnologia Alimentar II	Época de Recurso	3	8.00
Tecnologia Alimentar II	Competência adquirida	1	12.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Avaliação Contínua	32	11.58
Tecnologia e Sistemas de Informação	Época de Recurso	7	9.50
Tecnologia e Sistemas de Informação	Competência adquirida	1	15.00

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 (2021/22)	Tx. Aprovados (2020/21)
Análise e Gestão Financeira	9	13	69.23%	82.35%	92.59%
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	19	22	86.36%	75.86%	91.67%
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	14	14	100.00%	100.00%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	17	17	100.00%	100.00%	91.30%
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	19	20	95.00%	93.10%	91.67%
Artes Culinárias - Cozinha I	26	36	72.22%	67.57%	86.36%
Artes Culinárias - Cozinha II	21	37	56.76%	66.67%	80.00%
Artes Culinárias - Panificação	29	34	85.29%	81.08%	86.36%
Artes Culinárias - Pastelaria	25	35	71.43%	70.27%	84.44%
Contabilidade de Gestão	17	26	65.38%	61.11%	66.67%
Contabilidade Geral	17	23	73.91%	77.14%	69.23%
Dietética	10	10	100.00%	93.33%	96.15%
Enogastronomia	19	20	95.00%	92.86%	95.83%
Estágio I	19	21	90.48%	65.52%	89.66%
Estágio II	11	13	84.62%	85.00%	92.31%
Ética e Responsabilidade Social	11	12	91.67%	100.00%	100.00%
Fisiologia Alimentar	21	36	58.33%	72.34%	62.75%
Gastronomia e Arte	17	20	85.00%	75.86%	92.00%
Gestão de Alimentos e Bebidas	20	23	86.96%	80.00%	96.30%
Gestão de Recursos Humanos	8	10	80.00%	100.00%	95.83%
Higiene e Segurança Alimentar	8	10	80.00%	94.12%	100.00%
História da Alimentação e da Gastronomia	29	33	87.88%	91.67%	88.89%
Instalações e Equipamentos	13	13	100.00%	94.44%	91.67%
Introdução ao Turismo	30	38	78.95%	71.79%	73.33%
Língua Estrangeira I - Espanhol	6	7	85.71%	100.00%	83.33%
Língua Estrangeira I - Francês	3	5	60.00%	60.00%	50.00%
Língua Estrangeira I - Inglês	17	23	73.91%	91.67%	83.87%
Língua Estrangeira II - Espanhol	3	7	42.86%	100.00%	83.33%
Língua Estrangeira II - Francês	4	6	66.67%	60.00%	0.00%
Língua Estrangeira II - Inglês	15	25	60.00%	69.57%	78.79%
Marketing para a Restauração	11	13	84.62%	100.00%	100.00%
Microbiologia Alimentar I	15	33	45.45%	33.33%	87.50%
Microbiologia Alimentar II	13	37	35.14%	27.03%	59.38%
Nutrição	24	47	51.06%	42.86%	53.85%
Organização Empresarial	22	37	59.46%	59.46%	82.98%
Produção Animal e Vegetal	16	22	72.73%	78.57%	91.67%
Química Alimentar I	19	42	45.24%	54.76%	72.00%
Química Alimentar II	10	55	18.18%	34.55%	34.04%
Seminário de Metodologia	28	33	84.85%	88.89%	93.62%
Sistemas de Restauração	11	12	91.67%	93.33%	96.00%
Tecnologia Alimentar I	20	36	55.56%	29.41%	64.00%
Tecnologia Alimentar II	7	11	63.64%	100.00%	91.67%
Tecnologia e Sistemas de Informação	15	40	37.50%	54.76%	68.09%
Total	688	1027	66.99%	70.36%	81.29%

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	16	8	8	2	50.00%	77.27%	68.97%	50.00%	12.50%
2	31	18	9	5	58.06%	31.25%	72.73%	29.03%	16.13%
1	40	19	12	14	47.50%	42.11%	65.00%	30.00%	35.00%
Total	87	45	29	21	51.72%	46.74%	68.13%	33.33%	24.14%

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?	536	11%	9%	20%	60%

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	536	3%	4%	16%	36%	32%	8%	3,98
Pertinência dos conteúdos no âmbito do curso	536	3%	3%	14%	34%	37%	9%	4,09
Complementaridade com outras UC do curso	536	4%	5%	14%	35%	32%	10%	3,95
Adequação da metodologia de ensino/aprendizagem	536	3%	5%	10%	37%	35%	10%	4,08
Adequação do modelo de avaliação	536	3%	5%	12%	36%	35%	9%	4,05

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

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

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	718	1%	1%	6%	16%	61%	14%	4,57
Clareza na comunicação dos conteúdos	718	3%	3%	8%	22%	50%	14%	4,31
Cumprimento do modelo de avaliação	715	2%	2%	6%	22%	54%	14%	4,44

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?	536	2%	4%	18%	40%	35%

8.5 Avaliação do Curso pelos Estudantes

	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?	34	0%	35%	38%	24%	3%

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Oportunidades de aprendizagens práticas	34	6%	9%	26%	32%	21%	6%	3,56
Oportunidades de desenvolvimento de ideias e conhecimentos teóricos	34	0%	9%	29%	32%	21%	9%	3,71
Modelo dos estágios curriculares (carga horária, período)	34	0%	6%	29%	24%	21%	21%	3,74
Informação e apoio da coordenação de curso	34	9%	26%	26%	18%	6%	15%	2,83
Perspetivas de empregabilidade	34	0%	6%	29%	21%	26%	18%	3,82
Prestígio dos cursos da ESHTe	34	9%	6%	35%	21%	21%	9%	3,42

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	Não sei	Média (1 a 5)
Número de horas de aulas	34	0%	3%	41%	35%	12%	9%	3,61
Nível de exigência das UC	34	0%	6%	35%	29%	24%	6%	3,75
Número de UC no curso	34	0%	3%	41%	26%	18%	12%	3,67

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

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Oportunidades de participação em projetos de investigação	34	3%	15%	24%	18%	12%	29%	3,29
Oportunidades de participação em atividades de convívio, desporto, cultura, solidariedade, etc.	34	3%	21%	15%	24%	12%	26%	3,28
Oportunidades de intercâmbio internacional (ex. Erasmus)	34	3%	9%	15%	18%	15%	41%	3,55
Oportunidades de contacto com pessoas/empresas relevantes no setor	34	9%	18%	15%	15%	12%	32%	3,04

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?	34	0%	9%	41%	38%	12%

	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?	34	35%	9%	6%	50%

	Total Respostas	Na ESHTe	Noutra instituição	Ainda não sei
Tendo intenção de continuar a estudar, pretende fazê-lo:	14	29%	29%	43%

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

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	57	5%	18%	46%	26%	5%	0%	3,09
Laboratórios e cozinhas	57	7%	14%	32%	39%	9%	0%	3,28
Equipamentos e sistemas informáticos	57	9%	9%	46%	21%	2%	14%	2,98
Biblioteca e respetivos serviços	57	2%	5%	21%	47%	12%	12%	3,72
Espaços para estudo	57	9%	18%	19%	37%	16%	2%	3,34
Espaços para convívio	57	5%	18%	23%	32%	19%	4%	3,44
Serviços de alimentação	57	19%	14%	23%	16%	7%	21%	2,71
Higiene e limpeza das instalações	57	5%	7%	33%	42%	12%	0%	3,49
Condições e serviços de segurança	57	4%	11%	25%	35%	23%	4%	3,65
Transportes e acessibilidades	57	5%	18%	18%	26%	16%	18%	3,36
Portal de serviços académicos	57	11%	11%	28%	33%	16%	2%	3,34
Serviços académicos (presencial/telefónico)	57	14%	12%	30%	33%	7%	4%	3,07
Serviços de informática (help desk)	57	5%	7%	21%	14%	7%	46%	3,19
Moodle	57	5%	5%	33%	44%	12%	0%	3,53
Web Site da ESHTe	57	4%	7%	32%	44%	14%	0%	3,58
Redes sociais da ESHTe	57	5%	11%	25%	30%	9%	21%	3,33
Serviços de ação social	57	2%	2%	23%	19%	7%	47%	3,53
Serviços de apoio aos estágios	57	4%	7%	19%	16%	4%	51%	3,18
Serviços de mobilidade e relações internacionais	57	4%	5%	16%	14%	7%	54%	3,35
Atividades promovidas pela associação de estudantes	57	5%	5%	25%	25%	12%	28%	3,46

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	41	0%	0%	2%	17%	68%	4,75
Adequação das metodologias de ensino	41	0%	0%	0%	49%	39%	4,44
Adequação do modelo de avaliação	41	0%	0%	0%	51%	37%	4,42
Complementaridade com outras UC do curso	41	0%	2%	22%	32%	32%	4,06
Horário de funcionamento	41	0%	2%	20%	32%	34%	4,11
Carga letiva	41	5%	5%	7%	41%	29%	3,97
Dimensão da(s) turma(s)	41	0%	2%	17%	29%	39%	4,19
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	41	5%	5%	12%	41%	24%	3,86
Adequação dos recursos informáticos	41	7%	5%	15%	32%	29%	3,81
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	41	0%	7%	7%	51%	22%	4,00
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	41	2%	2%	27%	46%	10%	3,67
Nível de preparação anterior dos estudantes	41	0%	17%	41%	22%	7%	3,22
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	41	0%	2%	34%	39%	12%	3,69
Avaliação global da UC	41	0%	0%	2%	66%	20%	4,19

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)	67	3	70
Estágios Extracurriculares	0	0	0

Lista de entidades

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

Altis Belém Hotel

Anfíbio Restaurante

Bairro Alto Hotel

Cardume admirável

Conrad Algarve

Enso Restaurante

Faculdade Medicina Veterinária

Fundação Casa Mateus

HERDADE DA MALHADINHA NOVA

Hotel Cascais Miragem

Hotel Le Maurice

Mater Pão Artesanal

Nana Hrtels Greece

Nascer do Sol

Num Instante

Octant Lousã

Ofício Restaurante

Os Pastus - restaurante

Pastelaria Paraíso sucrée

Penha Longa Hotel

Plateform

Restaurante Belcanto

Restaurante Palatu

Sala de Corte

Seiva Restaurante

Soberba Sintonia

SUCH ? Serviço de Utilização Comum dos Hospitais

Fonte: Gabinete de Estágios

11. Mobilidade Erasmus

OUTGOING

Mobilidade	Número de estudantes	Países de destino
Mobilidade para estudos	0	
Mobilidade para estágio curricular *	1	Dinamarca
Mobilidade para estágio extracurricular *	0	
Mobilidade para estágio recém-graduado *	2	Espanha

* Soma regime diurno e pós-laboral

INCOMING

Sem registo de estudantes a concluir UC do curso em mobilidade *incoming*.

Fonte: GMRI

12. Corpo docente

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Categoria	N	%
Assistente convidado	10	27,0
Professor adjunto	12	32,4
Professor adjunto convidado	13	35,1
Professor Coordenador	1	2,7
Protocolo *	1	2,7
Total	37	100,0

* Sem mais informação

Tipo de contrato	N	%
Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado	13	36,1
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo	23	63,9
Total	36	100,0

Regime	N	%
Exclusividade	11	30,6
Tempo integral	2	5,6
Tempo parcial	23	63,9
Total	36	100,0

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Percentagem	N	%
100,0%	13	36,1
91,7%	6	16,7
83,3%	1	2,8
75,0%	3	8,3
59,5%	8	22,2
58,3%	1	2,8
50,0%	1	2,8
41,7%	1	2,8
33,3%	1	2,8
25,0%	1	2,8
Total	36	100,0

Grau académico	N	%
Doutoramento	14	38,9
Mestrado	11	30,6
Licenciatura	9	25,0
Ensino Básico	2	5,6
Total	36	100,0

Detentores do título de especialista: 6 (16,7%)

Fonte: Divisão de Recursos Humanos

13. Atividades relevantes

14. Pontos fortes e ações de melhoria

15. Comentários finais