



## Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

---

Ano letivo 2023-24  
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 .....	8
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 .....	9
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 .....	12
7.3 Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados .....	14
8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes .....	14
8.1 Autoavaliação dos estudantes em relação à sua assiduidade às aulas .....	14
8.2 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes .....	14
8.3 Avaliação da prestação dos docentes pelos estudantes .....	15
8.4 Satisfação global com o funcionamento das Unidades Curriculares .....	15
8.5 Avaliação do Curso pelos Estudantes .....	15
8.6 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes .....	17
8.7 Síntese dos comentários dos estudantes nos inquéritos de monitorização pedagógica .....	17
9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes .....	18
9.1 Síntese dos comentários dos docentes nos inquéritos de monitorização pedagógica das UC .....	18
10. Estágios Curriculares .....	18
11. Mobilidade Erasmus .....	20
12. Corpo docente .....	20
13. Atividades relevantes .....	22

14. Pontos fortes e ações de melhoria .....	22
15. Comentários finais .....	22

#### 1. Introdução

#### 2. Vagas, candidaturas e ingressos

##### 2.1 Vagas, candidaturas e ingressos

	PAR				PAR-PL			
	2020/ 21	2021/ 22	2022/ 23	2023/ 24	2020/ 21	2021/ 22	2022/ 23	2023/ 24
Vagas (1ªF)	42	40	40	40	26	26	25	23
Candidatos	98	108	101	104	33	45	42	34
Rácio candidatos / vagas	2,33	2,70	2,53	2,60	1,27	1,73	1,68	1,48
Candidatos 1ª Opção	51	40	37	37	1	6	4	3
<sup>1ª</sup> FASE Índice de Procura (cand.1ªop/Vagas*100)	121,4	100,0	92,5	92,5	3,8	23,1	16,0	13,0
Colocados	42	40	42	40	14	26	19	14
Matriculados	35	35	31	31	9	16	12	12
Média (último colocado)	127,2	134,8	131,4	129,0	108,6	113,8	111,2	113,2
Vagas (2ªF)	11	5	9	9	16	10	13	11
Candidatos	59	51	27	38	39	28	23	22
Rácio candidatos / vagas	5,36	10,20	3,00	4,22	2,44	2,80	1,77	2,00
<sup>2ª</sup> FASE Colocados	13	8	11	9	17	10	13	13
Recolocados (noutro curso/instituição)	2	2	2	0	0	0	2	2
Matriculados	11	5	6	9	14	8	9	12
Média (último colocado)	129,6	142,4	127,2	135,2	117,4	130,8	110,8	119,2
Vagas (3ªF)	2	3	5	0	2	2	5	1

## Relatório de Avaliação de Curso

### Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Candidatos	14	18	6		7	10	3	5
Rácio candidatos / vagas	7,00	6,00	1,20		3,50	5,00	0,60	5,00
<sup>3ª</sup> FASE Colocados	2	3	5		2	4	2	1
Recolocados (noutro curso/instituição)	0	0	0	1	0	2	0	
Matriculados	2	2	3		2	2	2	0
Média (último colocado)	131,6	132,6	123,2	0	124,4	122,4	129,0	124
<hr/>								
Matriculados	46	40	38	39	25	24	21	22

Fonte: SA

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

Ingresso	Nr. de candidatos	Nr. de matriculados
Estudante Internacional	2	0
Maiores de 23	5	2
Reingresso	3	0

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?	20	95%	0%	5%	0%	0%	0%	0%	0%

	Total Respostas	Sim	Não
Para frequentar as aulas na ESHTe, mudou ou irá mudar de concelho de residência?	20	10%	90%

## 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?	20	15%	25%	60%

Por que motivos escolheu este curso	Total	Taxa de resposta
Vocação / interesse pelas matérias	13	18.57%
Diversidade das saídas profissionais	10	14.29%
Perspetivas de emprego gratificante	8	11.43%
Perspetivas de desenvolvimento de ideias e conhecimentos	8	11.43%
Perspetivas de aprendizagens práticas	8	11.43%
Condições de acesso ao curso	6	8.57%
Intuito de progredir na carreira profissional	6	8.57%
Desejo de obter um bom estatuto social	4	5.71%
Desejo de contribuir para o desenvolvimento do país	3	4.29%
Perspetivas de emprego bem remunerado	2	2.86%
Facilidade de estudar e trabalhar em simultâneo	2	2.86%

Quais as características que lhe parecem mais atrativas na ESHTe	Total	Taxa de resposta
Localização	12	30.77%
Prestígio	9	23.08%
Vida académica (convívio, participação associativa, etc.)	6	15.38%
Infraestruturas e serviços de apoio ao ensino	5	12.82%
Custo das propinas	4	10.26%
Qualificação do corpo docente	3	7.69%

#### 4. Diplomados

#### 4.1 Por Classificação Final

Classificação Final	2023/24		2022/23		2021/22	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
12 valores	0	0.00%	2	25.00%	0	0.00%
13 valores	3	23.08%	0	0.00%	7	41.18%
14 valores	5	38.46%	4	50.00%	5	29.41%
15 valores	4	30.77%	2	25.00%	4	23.53%
16 valores	0	0.00%	0	0.00%	1	5.88%
18 valores	1	7.69%	0	0.00%	0	0.00%
<b>Total</b>	<b>13</b>		<b>8</b>		<b>17</b>	
<b>Média</b>	<b>14,38</b>		<b>13,75</b>		<b>13,94</b>	

FONTE: SIGES

#### 4.2 Por Classificação Final e Género

Class. Final	2023/24				2022/23				2021/22			
	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
12 valores	0	0.00%	0	0.00%	1	12.50%	1	12.50%	0	0.00%	0	0.00%
13 valores	0	0.00%	3	23.08%	0	0.00%	0	0.00%	3	17.65%	4	23.53%
14 valores	4	30.77%	1	7.69%	2	25.00%	2	25.00%	4	23.53%	1	5.88%
15 valores	2	15.38%	2	15.38%	1	12.50%	1	12.50%	3	17.65%	1	5.88%
16 valores	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	1	5.88%	0	0.00%
18 valores	1	7.69%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>53.85%</b>	<b>6</b>	<b>46.15%</b>	<b>4</b>	<b>50.00%</b>	<b>4</b>	<b>50.00%</b>	<b>11</b>	<b>64.71%</b>	<b>6</b>	<b>35.29%</b>
<b>Média</b>	<b>14,86</b>		<b>13,83</b>		<b>13,75</b>		<b>13,75</b>		<b>14,18</b>		<b>13,5</b>	

FONTE: SIGES

#### 4.3 Por Idade

Idade	2023/24		2022/23		2021/22	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
21 anos anos	2	15.38%	2	25.00%	3	17.65%
22 anos anos	1	7.69%	1	12.50%	2	11.76%
23 anos anos	0	0.00%	1	12.50%	4	23.53%
24 anos anos	2	15.38%	0	0.00%	2	11.76%
25 anos anos	1	7.69%	0	0.00%	2	11.76%
26 anos anos	2	15.38%	1	12.50%	0	0.00%
27 anos anos	1	7.69%	1	12.50%	1	5.88%
29 anos anos	0	0.00%	1	12.50%	0	0.00%
30 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	5.88%
31 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	5.88%
37 anos anos	1	7.69%	0	0.00%	1	5.88%
47 anos anos	1	7.69%	0	0.00%	0	0.00%
51 anos anos	1	7.69%	0	0.00%	0	0.00%
55 anos anos	1	7.69%	0	0.00%	0	0.00%
60 anos anos	0	0.00%	1	12.50%	0	0.00%
<b>Total</b>	<b>13</b>		<b>8</b>		<b>17</b>	
<b>Média</b>	<b>31,23</b>		<b>28,63</b>		<b>24,82</b>	

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	5	38.46%	4	57.14%	1	16.67%
4	5	38.46%	3	42.86%	2	33.33%
5	3	23.08%	0	0.00%	3	50.00%
6 ou mais	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
<b>Média Anos</b>	<b>3.85</b>		<b>3.43</b>		<b>4.33</b>	
<b>Total de Diplomados</b>	<b>13</b>		<b>7</b>		<b>6</b>	

FONTE: SIGES

#### 4.5 Empregabilidade dos diplomados

Informação disponível em:

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

#### 5. Estudantes inscritos

### 5.1 Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	38	40.43%
2	29	30.85%
3	27	28.72%
<b>Total</b>	<b>94</b>	

FONTE: SIGES

### 5.2 Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	38	15	39.47%	23	60.53%
2	29	9	31.03%	20	68.97%
3	27	11	40.74%	16	59.26%
<b>Total</b>	<b>94</b>	<b>35</b>	<b>37.23%</b>	<b>59</b>	<b>62.77%</b>

FONTE: SIGES

### 5.3 Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

Ano	Trabalhador-Estudante			
	Sim	%	Não	%
1	5	13.16%	33	86.84%
2	5	17.24%	24	82.76%
3	8	29.63%	19	70.37%
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>19.51%</b>	<b>76</b>	<b>80.49%</b>

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	4	14.81%	2	18.18%	7.41%	2	12.50%	7.41%
2	2	6.90%	0	0.00%	0.00%	2	10.00%	6.90%
1	11	28.95%	4	26.67%	10.53%	7	30.43%	18.42%
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>18.09%</b>	<b>6</b>	<b>17.14%</b>	<b>6.38%</b>	<b>11</b>	<b>18.64%</b>	<b>11.70%</b>
<b>Total 2022/23</b>	<b>21</b>	<b>24.14%</b>	<b>8</b>	<b>25.00%</b>	<b>9.20%</b>	<b>13</b>	<b>23.64%</b>	<b>14.94%</b>
<b>Total 2021/22</b>	<b>34</b>	<b>36.96%</b>	<b>13</b>	<b>32.50%</b>	<b>14.13%</b>	<b>21</b>	<b>40.38%</b>	<b>22.83%</b>

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	19	11.36
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	2	9.00
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	1	11.00
Análise e Gestão Financeira	Época Especial	1	10.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Avaliação Contínua	21	14.94
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Trabalhador Estudante	1	17.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Competência adquirida	1	0.00
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Avaliação Contínua	17	15.50
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Avaliação Contínua	17	15.63
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Competência adquirida	1	0.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Avaliação Contínua	19	15.71
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Época de Recurso	1	13.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Competência adquirida	2	0.00
Artes Culinárias - Cozinha I	Avaliação Contínua	26	13.88
Artes Culinárias - Cozinha I	Época de Recurso	2	9.50
Artes Culinárias - Cozinha I	Competência adquirida	5	12.50
Artes Culinárias - Cozinha II	Avaliação Contínua	25	13.08
Artes Culinárias - Cozinha II	Época de Recurso	7	10.29
Artes Culinárias - Cozinha II	Competência adquirida	5	12.50
Artes Culinárias - Panificação	Avaliação Contínua	25	11.96
Artes Culinárias - Panificação	Época de Recurso	1	15.00
Artes Culinárias - Panificação	Competência adquirida	3	14.50
Artes Culinárias - Pastelaria	Avaliação Contínua	27	14.59
Artes Culinárias - Pastelaria	Competência adquirida	5	14.50
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	19	12.58
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	8	5.63
Contabilidade de Gestão	Trabalhador Estudante	1	4.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	18	14.07
Contabilidade Geral	Época de Recurso	7	8.33
Dietética	Avaliação Contínua	16	14.92
Dietética	Época de Recurso	3	12.67
Dietética	Trabalhador Estudante	2	16.00
Enogastronomia	Avaliação Contínua	21	14.52
Enogastronomia	Competência adquirida	2	14.00
Estágio I	Avaliação Contínua	13	16.56
Estágio I	Época de Recurso	5	15.00
Estágio I	Competência adquirida	2	0.00
Estágio II	Avaliação Contínua	14	16.86
Estágio II	1ª Época	2	19.00
Estágio II	Época de Recurso	2	14.00
Estágio II	Época Especial	3	17.33
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	16	16.00

## Relatório de Avaliação de Curso

### Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	2	6.00
Fisiologia Alimentar	Avaliação Contínua	28	12.91
Fisiologia Alimentar	Época de Recurso	4	8.25
Fisiologia Alimentar	Competência adquirida	2	10.00
Gastronomia e Arte	Avaliação Contínua	22	15.68
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	20	15.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	3	10.00
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	17	14.29
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	3	3.00
Gestão de Recursos Humanos	Trabalhador Estudante	1	10.00
Higiene e Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	18	13.29
Higiene e Segurança Alimentar	Época de Recurso	3	7.50
História da Alimentação e da Gastronomia	Avaliação Contínua	27	14.70
História da Alimentação e da Gastronomia	Competência adquirida	2	12.50
Instalações e Equipamentos	Avaliação Contínua	17	14.71
Instalações e Equipamentos	Época de Recurso	1	11.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	28	15.00
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	2	10.50
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	7	14.00
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	5	10.60
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	18	13.62
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	1	14.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	2	10.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	8	13.67
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	6	11.33
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	19	14.56
Língua Estrangeira II - Inglês	Época de Recurso	1	10.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	1	11.00
Marketing para a Restauração	Avaliação Contínua	17	13.00
Marketing para a Restauração	Época de Recurso	2	8.00
Microbiologia Alimentar I	Avaliação Contínua	18	12.46
Microbiologia Alimentar I	Época de Recurso	13	9.25
Microbiologia Alimentar I	Trabalhador Estudante	1	10.00
Microbiologia Alimentar II	Avaliação Contínua	28	11.79
Microbiologia Alimentar II	Época de Recurso	10	8.43
Microbiologia Alimentar II	Trabalhador Estudante	1	0.00
Nutrição	Avaliação Contínua	33	13.81
Nutrição	Época de Recurso	6	9.67
Nutrição	Competência adquirida	1	11.00
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	30	11.47
Organização Empresarial	Época de Recurso	3	6.33
Organização Empresarial	Competência adquirida	2	10.00
Produção Animal e Vegetal	Avaliação Contínua	23	13.90
Produção Animal e Vegetal	Época de Recurso	4	12.00
Química Alimentar I	Avaliação Contínua	30	13.25
Química Alimentar I	Época de Recurso	11	12.00
Química Alimentar I	Competência adquirida	2	10.50

## Relatório de Avaliação de Curso

### Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Química Alimentar II	Avaliação Contínua	35	9.76
Química Alimentar II	Época de Recurso	20	9.00
Química Alimentar II	Trabalhador Estudante	1	10.00
Química Alimentar II	Competência adquirida	2	11.50
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	27	11.11
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	2	13.50
Sistemas de Restauração	Avaliação Contínua	21	13.94
Tecnologia Alimentar I	Avaliação Contínua	27	11.29
Tecnologia Alimentar I	Época de Recurso	2	6.00
Tecnologia Alimentar I	Trabalhador Estudante	1	7.00
Tecnologia Alimentar I	Competência adquirida	1	0.00
Tecnologia Alimentar II	Avaliação Contínua	22	13.21
Tecnologia Alimentar II	Época de Recurso	2	7.50
Tecnologia e Sistemas de Informação	Avaliação Contínua	36	10.73
Tecnologia e Sistemas de Informação	Época de Recurso	5	7.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Trabalhador Estudante	1	3.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Competência adquirida	1	10.00

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 (2022/23)	Tx. Aprovados (2021/22)
Análise e Gestão Financeira	16	23	69.57%	69.23%	82.35%
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	20	23	86.96%	86.36%	75.86%
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	14	17	82.35%	100.00%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	17	18	94.44%	100.00%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	20	22	90.91%	95.00%	93.10%
Artes Culinárias - Cozinha I	23	33	69.70%	72.22%	67.57%
Artes Culinárias - Cozinha II	21	37	56.76%	56.76%	66.67%
Artes Culinárias - Panificação	23	29	79.31%	85.29%	81.08%
Artes Culinárias - Pastelaria	22	32	68.75%	71.43%	70.27%
Contabilidade de Gestão	13	28	46.43%	65.38%	61.11%
Contabilidade Geral	19	25	76.00%	73.91%	77.14%
Dietética	17	21	80.95%	100.00%	93.33%
Enogastronomia	23	23	100.00%	95.00%	92.86%
Estágio I	16	20	80.00%	90.48%	65.52%
Estágio II	14	21	66.67%	84.62%	85.00%
Ética e Responsabilidade Social	16	18	88.89%	91.67%	100.00%
Fisiologia Alimentar	26	34	76.47%	58.33%	72.34%
Gastronomia e Arte	19	22	86.36%	85.00%	75.86%
Gestão de Alimentos e Bebidas	22	23	95.65%	86.96%	80.00%
Gestão de Recursos Humanos	18	21	85.71%	80.00%	100.00%
Higiene e Segurança Alimentar	17	21	80.95%	80.00%	94.12%
História da Alimentação e da Gastronomia	22	29	75.86%	87.88%	91.67%
Instalações e Equipamentos	15	18	83.33%	100.00%	94.44%
Introdução ao Turismo	23	30	76.67%	78.95%	71.79%
Língua Estrangeira I - Espanhol	5	7	71.43%	85.71%	100.00%
Língua Estrangeira I - Francês	4	5	80.00%	60.00%	60.00%
Língua Estrangeira I - Inglês	16	21	76.19%	73.91%	91.67%
Língua Estrangeira II - Espanhol	6	8	75.00%	42.86%	100.00%
Língua Estrangeira II - Francês	3	6	50.00%	66.67%	60.00%
Língua Estrangeira II - Inglês	11	21	52.38%	60.00%	69.57%
Marketing para a Restauração	14	19	73.68%	84.62%	100.00%
Microbiologia Alimentar I	19	32	59.38%	45.45%	33.33%
Microbiologia Alimentar II	18	39	46.15%	35.14%	27.03%
Nutrição	21	40	52.50%	51.06%	42.86%
Organização Empresarial	17	35	48.57%	59.46%	59.46%
Produção Animal e Vegetal	22	27	81.48%	72.73%	78.57%
Química Alimentar I	27	43	62.79%	45.24%	54.76%
Química Alimentar II	26	58	44.83%	18.18%	34.55%
Seminário de Metodologia	21	29	72.41%	84.85%	88.89%
Sistemas de Restauração	18	21	85.71%	91.67%	93.33%
Tecnologia Alimentar I	18	31	58.06%	55.56%	29.41%
Tecnologia Alimentar II	20	24	83.33%	63.64%	100.00%
Tecnologia e Sistemas de Informação	20	43	46.51%	37.50%	54.76%
<b>Total</b>	<b>762</b>	<b>1097</b>	<b>69.46%</b>	<b>66.99%</b>	<b>70.36%</b>

FONTE: SIGES

#### 7.3 Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados

Ano	Nr. Alunos	Aprovados	Reprovados	Desistências	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2022/23)	Tx. Aprovados (2021/22)	Tx. Reprovados	Tx. Desistências
3	27	13	10	4	48.15%	50.00%	77.27%	37.04%	14.81%
2	29	17	10	2	58.62%	58.06%	31.25%	34.48%	6.90%
1	38	21	6	11	55.26%	47.50%	42.11%	15.79%	28.95%
<b>Total</b>	<b>94</b>	<b>51</b>	<b>26</b>	<b>17</b>	<b>54.26%</b>	<b>51.72%</b>	<b>46.74%</b>	<b>27.66%</b>	<b>18.09%</b>

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	Esteve presente em menos de 50% das aulas	Esteve presente em mais de 50% das aulas
Qual a sua assiduidade nesta UC?	660	18%	82%

### 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	542	4%	6%	16%	37%	35%	2%	3,96
Pertinência dos conteúdos no âmbito do curso	542	2%	4%	16%	33%	42%	3%	4,12
Complementaridade com outras UC do curso	542	3%	4%	18%	31%	38%	5%	4,03
Adequação da metodologia de ensino/aprendizagem	542	3%	4%	15%	34%	42%	2%	4,12
Adequação do modelo de avaliação	542	2%	5%	15%	33%	43%	3%	4,13

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	652	0%	1%	4%	19%	73%	2%	4,67
Clareza na comunicação dos conteúdos	652	1%	3%	9%	25%	60%	2%	4,42
Cumprimento do modelo de avaliação	648	2%	2%	6%	19%	68%	3%	4,55

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?	542	2%	3%	12%	46%	36%

### 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?	56	2%	41%	39%	11%	7%

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Oportunidades de aprendizagens práticas	56	4%	7%	25%	30%	30%	4%	3,80
Oportunidades de desenvolvimento de ideias e conhecimentos teóricos	56	0%	5%	30%	27%	34%	4%	3,93
Modelo dos estágios curriculares (carga horária, período)	56	5%	5%	21%	32%	14%	21%	3,57
Informação e apoio da coordenação de curso	56	0%	11%	30%	27%	20%	13%	3,63
Perspetivas de empregabilidade	56	0%	4%	21%	34%	25%	16%	3,96
Prestígio dos cursos da ESHTe	56	2%	4%	23%	34%	29%	9%	3,92

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	56	2%	5%	46%	30%	11%	5%	3,45
Nível de exigência das UC	56	4%	0%	30%	39%	23%	4%	3,81
Número de UC no curso	56	2%	4%	52%	23%	18%	2%	3,53

Nota: Respostas de 1 a 5, onde 1 corresponde a Muito baixo e 5 a Muito elevado

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Oportunidades de participação em projetos de investigação	56	9%	5%	18%	29%	13%	27%	3,41
Oportunidades de participação em atividades de convívio, desporto, cultura, solidariedade, etc.	56	4%	7%	30%	27%	13%	20%	3,47
Oportunidades de intercâmbio internacional (ex. Erasmus)	56	4%	11%	16%	27%	13%	30%	3,49
Oportunidades de contacto com pessoas/empresas relevantes no setor	56	5%	5%	30%	29%	14%	16%	3,49

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?	56	0%	5%	32%	48%	14%

	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?	56	23%	13%	18%	46%

	Total Respostas	Na ESHTe	Noutra instituição	Ainda não sei
Tendo intenção de continuar a estudar, pretende fazê-lo:	20	35%	15%	50%

#### 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	54	11%	20%	35%	24%	7%	2%	2,96
Laboratórios e cozinhas	54	6%	17%	48%	22%	6%	2%	3,06
Equipamentos e sistemas informáticos	54	2%	19%	30%	19%	6%	26%	3,10
Biblioteca e respetivos serviços	54	2%	9%	19%	41%	19%	11%	3,73
Espaços para estudo	54	13%	13%	26%	33%	9%	6%	3,14
Espaços para convívio	54	11%	17%	37%	30%	4%	2%	2,98
Serviços de alimentação	54	44%	13%	15%	6%	4%	19%	1,91
Higiene e limpeza das instalações	54	6%	19%	31%	33%	7%	4%	3,19
Condições e serviços de segurança	54	7%	17%	19%	31%	19%	7%	3,40
Transportes e acessibilidades	54	9%	15%	28%	22%	13%	13%	3,17
Portal de serviços académicos	54	0%	9%	28%	39%	19%	6%	3,71
Serviços académicos (presencial/telefónico)	54	7%	15%	24%	20%	19%	15%	3,33
Serviços de informática (help desk)	54	2%	4%	22%	11%	11%	50%	3,52
Moodle	54	2%	0%	26%	43%	24%	6%	3,92
Web Site da ESHTe	54	0%	2%	33%	31%	24%	9%	3,86
Redes sociais da ESHTe	54	2%	2%	30%	20%	13%	33%	3,61
Serviços de ação social	54	2%	7%	13%	15%	7%	56%	3,42
Serviços de apoio aos estágios	54	4%	9%	13%	6%	7%	61%	3,10
Serviços de mobilidade e relações internacionais	54	0%	4%	17%	2%	6%	72%	3,33
Atividades promovidas pela associação de estudantes	54	4%	4%	22%	20%	9%	41%	3,47

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%	7%	15%	76%	4,70
Adequação das metodologias de ensino	41	0%	0%	2%	56%	39%	4,38
Adequação do modelo de avaliação	41	0%	0%	2%	54%	41%	4,40
Complementaridade com outras UC do curso	41	0%	0%	15%	56%	27%	4,13
Horário de funcionamento	41	0%	5%	15%	46%	32%	4,08
Carga letiva	41	7%	2%	5%	46%	37%	4,05
Dimensão da(s) turma(s)	41	0%	5%	5%	49%	39%	4,25
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	41	5%	7%	22%	41%	22%	3,70
Adequação dos recursos informáticos	41	2%	10%	17%	41%	27%	3,83
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	41	0%	0%	24%	49%	24%	4,00
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	41	0%	7%	27%	49%	15%	3,73
Nível de preparação anterior dos estudantes	41	0%	5%	56%	34%	2%	3,35
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	41	0%	0%	29%	49%	20%	3,90
Avaliação global da UC	41	0%	0%	5%	71%	22%	4,18

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

2024 Nacional (PAR + PAR-PL)		
TOTAL	2.º ano	3.º ano
<b>84</b>	Nacional	Nacional
Grande Lisboa	33	29
Região Centro	2	2
Algarve	2	2
Região Norte	3	
Alentejo	5	6
<b>TOTAL</b>	<b>45</b>	<b>39</b>

<b>2024 Internacional (PAR + PAR-PL)</b>		
<b>TOTAL</b>	2.º ano	3.º ano
<b>24</b>	Internacional	Internacional
Grécia	12	4
Marrocos		
Países Baixos	1	
Dinamarca		1
Espanha		6
<b>TOTAL</b>	<b>13</b>	<b>11</b>

Estágios Extracurriculares (PAR + PAR-PL): 7

Fonte: Gabinete de Estágios

## 11. Mobilidade Erasmus

### OUTGOING

Mobilidade	Número de estudantes	Países de destino
Mobilidade para estudos	0	
Mobilidade para estágio curricular	2	Grécia ; Espanha
Mobilidade para estágio extracurricular	0	
Mobilidade para estágio recém-graduado	0	

### INCOMING

Sem registo de ocorrências.

Fonte: GMRI

## 12. Corpo docente

Categoria	N	%
Assistente convidado	8	21,6
Professor adjunto	13	35,1
Professor adjunto convidado	15	40,5
Protocolo *	1	2,7
<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>100,0</b>

\* Sem mais informação

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

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

<b>Grau académico</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Doutoramento	12	33,3
Mestrado	10	27,8
Licenciatura	13	36,1
Ensino Básico	1	2,8
<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>100,0</b>

Detentores do título de especialista: 7 (19,4%)

Fonte: Divisão de Recursos Humanos

13. Atividades relevantes

14. Pontos fortes e ações de melhoria

15. Comentários finais