



Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

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	23
12. Corpo docente	23
13. Atividades relevantes	26

14. Pontos fortes e ações de melhoria	26
15. Comentários finais	26

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
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
1ª FASE 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
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
2ª FASE 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

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
<hr/>							
	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	7	1
Maiores de 23	7	1
Mudanças de par Instituição/ Curso	5	3
Reingresso	1	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?	33	58%	6%	27%	3%	0%	0%	0%	6%

	Total Respostas	Sim	Não
Para frequentar as aulas na ESHTe, mudou ou irá mudar de concelho de residência?	33	36%	64%

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

	Total Respostas	Sim - na área do turismo, hotelaria ou restauração	Sim - noutra área	Não
Atualmente exerce alguma atividade profissional?	33	9%	9%	82%

Por que motivos escolheu este curso	Total	Taxa de resposta
Vocação / interesse pelas matérias	27	27.55%
Perspetivas de aprendizagens práticas	17	17.35%
Perspetivas de emprego gratificante	16	16.33%
Perspetivas de desenvolvimento de ideias e conhecimentos	14	14.29%
Diversidade das saídas profissionais	7	7.14%
Condições de acesso ao curso	5	5.10%
Intuito de progredir na carreira profissional	4	4.08%
Perspetivas de emprego bem remunerado	4	4.08%
Desejo de contribuir para o desenvolvimento do país	2	2.04%
Desejo de obter um bom estatuto social	1	1.02%
Facilidade de estudar e trabalhar em simultâneo	1	1.02%

Quais as características que lhe parecem mais atrativas na ESHTe	Total	Taxa de resposta
Prestígio	20	31.25%
Localização	13	20.31%
Infraestruturas e serviços de apoio ao ensino	9	14.06%
Qualificação do corpo docente	6	9.38%
Custo das propinas	6	9.38%
Vida académica (convívio, participação associativa, etc.)	5	7.81%
Nenhuma das anteriores	5	7.81%

4. Diplomados

4.1 Por Classificação Final

Classificação Final	2022/23		2021/22		2020/21	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
12 valores	1	3.45%	0	0.00%	0	0.00%
13 valores	2	6.90%	5	19.23%	6	16.22%
14 valores	11	37.93%	11	42.31%	16	43.24%
15 valores	10	34.48%	7	26.92%	9	24.32%
16 valores	5	17.24%	3	11.54%	5	13.51%
17 valores	0	0.00%	0	0.00%	1	2.70%
Total	29		26		37	
Média	14,55		14,31		14,43	

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%	1	3.45%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
13 valores	0	0.00%	2	6.90%	1	3.85%	4	15.38%	0	0.00%	6	16.22%
14 valores	1	3.45%	10	34.48%	3	11.54%	8	30.77%	4	10.81%	12	32.43%
15 valores	5	17.24%	5	17.24%	4	15.38%	3	11.54%	4	10.81%	5	13.51%
16 valores	3	10.34%	2	6.90%	3	11.54%	0	0.00%	3	8.11%	2	5.41%
17 valores	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	1	2.70%	0	0.00%
Total	9	31.03%	20	68.97%	11	42.31%	15	57.69%	12	32.43%	25	67.57%
Média	15,22		14,25		14,82		13,93		15,08		14,12	

FONTE: SIGES

4.3 Por Idade

Idade	2022/23		2021/22		2020/21	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
20 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	2.70%
21 anos anos	7	24.14%	8	30.77%	14	37.84%
22 anos anos	7	24.14%	7	26.92%	8	21.62%
23 anos anos	4	13.79%	4	15.38%	6	16.22%
24 anos anos	5	17.24%	3	11.54%	2	5.41%
25 anos anos	3	10.34%	0	0.00%	0	0.00%
26 anos anos	1	3.45%	3	11.54%	2	5.41%
27 anos anos	0	0.00%	1	3.85%	0	0.00%
29 anos anos	1	3.45%	0	0.00%	1	2.70%
30 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	2.70%
33 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	2.70%
35 anos anos	1	3.45%	0	0.00%	0	0.00%
43 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	2.70%
Total	29		26		37	
Média	23,38		22,73		23,32	

FONTE: SIGES

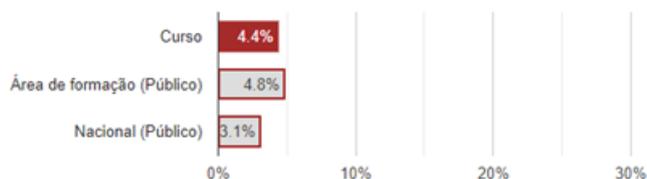
4.4 Por número de anos letivos da inscrição até à conclusão do curso

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	26	89.66%	8	88.89%	18	90.00%
4	2	6.90%	1	11.11%	1	5.00%
5	1	3.45%	0	0.00%	1	5.00%
6 ou mais	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Média Anos	3.14		3.11		3.15	
Total de Diplomados	29		9		20	

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=9217>

<http://infocursos.medu.pt/dges.asp?code=7110&codc=9217>

5. Estudantes inscritos

5.1 Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	55	39.86%
2	49	35.51%
3	34	24.64%
Total	138	

FONTE: SIGES

5.2 Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	55	22	40.00%	33	60.00%
2	49	20	40.82%	29	59.18%
3	34	11	32.35%	23	67.65%
Total	138	53	38.41%	85	61.59%

FONTE: SIGES

5.3 Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

Ano	Trabalhador-Estudante			
	Sim	%	Não	%
1	2	3.64%	53	96.36%
2	2	4.08%	47	95.92%
3	1	2.94%	33	97.06%
Total	5	3.64%	133	96.36%

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	11.76%	1	9.09%	2.94%	3	13.04%	8.82%
2	2	4.08%	0	0.00%	0.00%	2	6.90%	4.08%
1	16	29.09%	5	22.73%	9.09%	11	33.33%	20.00%
Total	22	15.94%	6	11.32%	4.35%	16	18.82%	11.59%
Total 2021/22	26	19.85%	6	13.04%	4.58%	20	23.53%	15.27%
Total 2020/21	37	26.24%	10	21.74%	7.09%	27	28.42%	19.15%

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	21	12.25
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	6	12.50
Análise e Gestão Financeira	Época Especial	5	13.60
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Avaliação Contínua	37	15.09
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Época de Recurso	3	13.33
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Avaliação Contínua	32	17.56
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Avaliação Contínua	32	17.41
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Avaliação Contínua	33	15.29
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Época de Recurso	8	11.63
Artes Culinárias - Cozinha I	Avaliação Contínua	41	13.09
Artes Culinárias - Cozinha I	Época de Recurso	9	13.50
Artes Culinárias - Cozinha I	Competência adquirida	4	12.50
Artes Culinárias - Cozinha II	Avaliação Contínua	42	13.83
Artes Culinárias - Cozinha II	Época de Recurso	10	0.00
Artes Culinárias - Cozinha II	Competência adquirida	4	13.00
Artes Culinárias - Panificação	Avaliação Contínua	46	12.46
Artes Culinárias - Panificação	Época de Recurso	2	13.00
Artes Culinárias - Panificação	Competência adquirida	3	16.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Avaliação Contínua	44	14.28
Artes Culinárias - Pastelaria	Época de Recurso	2	14.50
Artes Culinárias - Pastelaria	Competência adquirida	5	16.33
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	38	12.76
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	12	7.67
Contabilidade de Gestão	Trabalhador Estudante	1	7.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	43	13.26
Contabilidade Geral	Época de Recurso	3	11.50

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

Dietética	Avaliação Contínua	29	15.66
Dietética	Época de Recurso	2	8.50
Dietética	Competência adquirida	1	13.00
Enogastronomia	Avaliação Contínua	40	14.74
Estágio I	Avaliação Contínua	33	17.69
Estágio I	Época de Recurso	3	16.67
Estágio I	Competência adquirida	1	0.00
Estágio II	Avaliação Contínua	26	17.19
Estágio II	1ª Época	3	18.00
Estágio II	Época de Recurso	2	15.50
Estágio II	Época Especial	2	18.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	27	16.33
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	5	13.60
Fisiologia Alimentar	Avaliação Contínua	44	14.32
Fisiologia Alimentar	Época de Recurso	6	9.83
Fisiologia Alimentar	Trabalhador Estudante	1	5.00
Fisiologia Alimentar	Competência adquirida	3	13.33
Gastronomia e Arte	Avaliação Contínua	40	15.73
Gastronomia e Arte	Época de Recurso	1	12.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	42	13.51
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	2	0.00
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	30	14.30
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	1	2.00
Higiene e Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	31	13.77
Higiene e Segurança Alimentar	Época de Recurso	1	10.00
Higiene e Segurança Alimentar	Competência adquirida	1	14.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Avaliação Contínua	49	13.54
História da Alimentação e da Gastronomia	Competência adquirida	3	15.33
Instalações e Equipamentos	Avaliação Contínua	30	14.13
Instalações e Equipamentos	Época de Recurso	2	13.00
Instalações e Equipamentos	Competência adquirida	1	19.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	43	13.94
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	18	10.56
Introdução ao Turismo	Trabalhador Estudante	2	7.00
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	2	12.50
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	11	15.44
Língua Estrangeira I - Espanhol	Época de Recurso	2	8.50
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	3	11.50
Língua Estrangeira I - Francês	Competência adquirida	1	12.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	29	13.72
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	4	12.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	3	17.50
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	11	11.80
Língua Estrangeira II - Espanhol	Época de Recurso	1	7.00
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	4	10.67
Língua Estrangeira II - Francês	Competência adquirida	1	12.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	28	14.76

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

Língua Estrangeira II - Inglês	Época de Recurso	5	14.40
Língua Estrangeira II - Inglês	Melhoria	1	14.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	1	16.00
Marketing para a Restauração	Avaliação Contínua	28	13.18
Marketing para a Restauração	Época de Recurso	2	14.50
Marketing para a Restauração	Época Especial	1	15.00
Microbiologia Alimentar I	Avaliação Contínua	25	12.58
Microbiologia Alimentar I	Época de Recurso	19	8.67
Microbiologia Alimentar I	Trabalhador Estudante	1	5.00
Microbiologia Alimentar I	Época Especial	1	0.00
Microbiologia Alimentar II	Avaliação Contínua	28	12.71
Microbiologia Alimentar II	Época de Recurso	27	8.27
Microbiologia Alimentar II	Época Especial	1	10.00
Nutrição	Avaliação Contínua	49	13.81
Nutrição	Época de Recurso	14	9.62
Nutrição	Trabalhador Estudante	1	8.00
Nutrição	Competência adquirida	2	11.00
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	41	12.11
Organização Empresarial	Época de Recurso	10	5.00
Organização Empresarial	Trabalhador Estudante	1	0.00
Organização Empresarial	Competência adquirida	3	12.33
Produção Animal e Vegetal	Avaliação Contínua	34	12.27
Produção Animal e Vegetal	Época de Recurso	12	10.82
Produção Animal e Vegetal	Trabalhador Estudante	2	10.00
Química Alimentar I	Avaliação Contínua	39	12.62
Química Alimentar I	Época de Recurso	15	4.64
Química Alimentar I	Época Especial	1	0.00
Química Alimentar I	Competência adquirida	3	13.33
Química Alimentar II	Avaliação Contínua	44	12.63
Química Alimentar II	Época de Recurso	12	7.80
Química Alimentar II	Trabalhador Estudante	1	10.00
Química Alimentar II	Competência adquirida	1	14.00
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	47	13.22
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	5	5.50
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	2	12.00
Sistemas de Restauração	Avaliação Contínua	31	13.61
Sistemas de Restauração	Competência adquirida	1	19.00
Tecnologia Alimentar I	Avaliação Contínua	31	11.50
Tecnologia Alimentar I	Época de Recurso	21	7.28
Tecnologia Alimentar II	Avaliação Contínua	19	12.74
Tecnologia Alimentar II	Época de Recurso	12	11.56
Tecnologia Alimentar II	Época Especial	3	10.67
Tecnologia e Sistemas de Informação	Avaliação Contínua	47	13.23
Tecnologia e Sistemas de Informação	Época de Recurso	5	8.75
Tecnologia e Sistemas de Informação	Trabalhador Estudante	1	0.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Competência adquirida	3	13.00

FONTE: SIGES

7.2 Mapa de Aprovações por UC

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

Unidade Curricular	Aprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2021/22)	Tx. Aprovados (2020/21)
Análise e Gestão Financeira	31	32	96.88%	93.10%	93.02%
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	38	40	95.00%	92.86%	97.06%
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	32	32	100.00%	100.00%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	32	32	100.00%	100.00%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	39	41	95.12%	90.48%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha I	36	54	66.67%	80.77%	73.77%
Artes Culinárias - Cozinha II	34	56	60.71%	75.00%	65.52%
Artes Culinárias - Panificação	45	51	88.24%	91.84%	82.26%
Artes Culinárias - Pastelaria	43	51	84.31%	85.71%	76.27%
Contabilidade de Gestão	34	51	66.67%	66.67%	84.21%
Contabilidade Geral	39	46	84.78%	78.00%	69.23%
Dietética	31	32	96.88%	96.43%	100.00%
Enogastronomia	39	40	97.50%	95.35%	100.00%
Estágio I	36	37	97.30%	90.91%	88.57%
Estágio II	33	33	100.00%	86.21%	95.24%
Ética e Responsabilidade Social	32	32	100.00%	100.00%	100.00%
Fisiologia Alimentar	41	54	75.93%	83.58%	61.73%
Gastronomia e Arte	38	41	92.68%	88.64%	88.24%
Gestão de Alimentos e Bebidas	39	44	88.64%	88.37%	100.00%
Gestão de Recursos Humanos	30	31	96.77%	100.00%	97.62%
Higiene e Segurança Alimentar	32	33	96.97%	96.43%	97.56%
História da Alimentação e da Gastronomia	42	52	80.77%	90.00%	86.44%
Instalações e Equipamentos	32	33	96.97%	100.00%	97.56%
Introdução ao Turismo	49	65	75.38%	62.96%	77.78%
Língua Estrangeira I - Espanhol	10	13	76.92%	85.71%	78.57%
Língua Estrangeira I - Francês	3	4	75.00%	85.71%	100.00%
Língua Estrangeira I - Inglês	31	36	86.11%	86.49%	86.49%
Língua Estrangeira II - Espanhol	9	12	75.00%	85.71%	78.57%
Língua Estrangeira II - Francês	4	5	80.00%	62.50%	75.00%
Língua Estrangeira II - Inglês	28	35	80.00%	86.11%	80.00%
Marketing para a Restauração	31	31	100.00%	100.00%	100.00%
Microbiologia Alimentar I	29	46	63.04%	78.26%	82.50%
Microbiologia Alimentar II	29	56	51.79%	57.14%	78.05%
Nutrição	48	66	72.73%	55.93%	67.16%
Organização Empresarial	33	55	60.00%	79.17%	85.94%
Produção Animal e Vegetal	39	48	81.25%	72.09%	92.68%
Química Alimentar I	30	58	51.72%	75.47%	80.56%
Química Alimentar II	36	58	62.07%	69.09%	68.75%
Seminário de Metodologia	38	54	70.37%	86.00%	78.69%
Sistemas de Restauração	32	32	100.00%	96.43%	100.00%
Tecnologia Alimentar I	32	52	61.54%	65.31%	75.00%
Tecnologia Alimentar II	31	34	91.18%	90.00%	92.86%
Tecnologia e Sistemas de Informação	35	56	62.50%	69.49%	67.65%
Total	1405	1764	79.65%	82.28%	84.08%

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	34	29	3	4	85.29%	83.87%	84.09%	8.82%	11.76%
2	49	30	17	2	61.22%	67.39%	79.41%	34.69%	4.08%
1	55	35	12	16	63.64%	68.52%	61.90%	21.82%	29.09%
Total	138	94	32	22	68.12%	71.76%	73.05%	23.19%	15.94%

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?	1230	8%	10%	21%	61%

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	1230	4%	7%	16%	32%	33%	8%	3,89
Pertinência dos conteúdos no âmbito do curso	1230	3%	4%	16%	33%	37%	8%	4,04
Complementaridade com outras UC do curso	1230	3%	7%	20%	32%	30%	8%	3,86
Adequação da metodologia de ensino/aprendizagem	1230	3%	5%	16%	34%	33%	8%	3,96
Adequação do modelo de avaliação	1230	3%	3%	16%	35%	35%	8%	4,04

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	1454	1%	1%	6%	19%	64%	10%	4,60
Clareza na comunicação dos conteúdos	1454	3%	4%	12%	26%	46%	10%	4,22
Cumprimento do modelo de avaliação	1450	1%	2%	6%	23%	56%	11%	4,47

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?	1230	4%	4%	21%	42%	28%

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?	82	9%	29%	37%	22%	4%

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Oportunidades de aprendizagens práticas	82	6%	12%	27%	30%	22%	2%	3,51
Oportunidades de desenvolvimento de ideias e conhecimentos teóricos	82	2%	10%	24%	43%	16%	5%	3,63
Modelo dos estágios curriculares (carga horária, período)	82	0%	7%	17%	30%	15%	30%	3,75
Informação e apoio da coordenação de curso	82	10%	15%	30%	27%	10%	9%	3,13
Perspetivas de empregabilidade	82	2%	2%	20%	34%	32%	10%	4,00
Prestígio dos cursos da ESHTe	82	4%	4%	20%	39%	22%	12%	3,82

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

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Número de horas de aulas	82	2%	2%	52%	32%	7%	4%	3,41
Nível de exigência das UC	82	2%	2%	26%	40%	24%	5%	3,86
Número de UC no curso	82	2%	6%	44%	34%	9%	5%	3,42

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	82	7%	7%	21%	23%	9%	33%	3,27
Oportunidades de participação em atividades de convívio, desporto, cultura, solidariedade, etc.	82	6%	12%	21%	24%	20%	17%	3,47
Oportunidades de intercâmbio internacional (ex. Erasmus)	82	4%	9%	15%	26%	12%	35%	3,53
Oportunidades de contacto com pessoas/empresas relevantes no setor	82	5%	5%	23%	34%	12%	21%	3,55

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?	82	2%	10%	27%	57%	4%

	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?	82	33%	6%	15%	46%

	Total Respostas	Na ESHTe	Noutra instituição	Ainda não sei
Tendo intenção de continuar a estudar, pretende fazê-lo:	32	38%	19%	44%

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	108	1%	16%	48%	29%	5%	2%	3,21
Laboratórios e cozinhas	108	2%	7%	32%	47%	9%	2%	3,56
Equipamentos e sistemas informáticos	108	3%	13%	43%	19%	9%	13%	3,22
Biblioteca e respetivos serviços	108	1%	5%	26%	43%	18%	8%	3,78
Espaços para estudo	108	10%	9%	24%	36%	13%	7%	3,35
Espaços para convívio	108	7%	13%	30%	34%	12%	4%	3,32
Serviços de alimentação	108	3%	11%	26%	27%	16%	18%	3,51
Higiene e limpeza das instalações	108	3%	6%	31%	45%	12%	3%	3,59
Condições e serviços de segurança	108	2%	8%	26%	38%	19%	7%	3,68
Transportes e acessibilidades	108	3%	10%	30%	32%	12%	13%	3,47
Portal de serviços académicos	108	7%	17%	28%	34%	8%	6%	3,21
Serviços académicos (presencial/telefónico)	108	15%	18%	37%	17%	7%	6%	2,83
Serviços de informática (help desk)	108	8%	9%	24%	17%	8%	33%	3,11
Moodle	108	0%	8%	39%	38%	12%	3%	3,55
Web Site da ESHTe	108	0%	12%	33%	43%	9%	3%	3,50
Redes sociais da ESHTe	108	2%	9%	27%	28%	8%	26%	3,43
Serviços de ação social	108	1%	6%	23%	16%	9%	45%	3,49
Serviços de apoio aos estágios	108	2%	8%	15%	15%	4%	56%	3,23
Serviços de mobilidade e relações internacionais	108	1%	6%	16%	13%	4%	60%	3,30
Atividades promovidas pela associação de estudantes	108	6%	9%	18%	23%	7%	37%	3,28

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%	22%	63%	4,69
Adequação das metodologias de ensino	41	0%	0%	0%	56%	32%	4,36
Adequação do modelo de avaliação	41	0%	0%	2%	41%	44%	4,47
Complementaridade com outras UC do curso	41	2%	2%	22%	37%	24%	3,89
Horário de funcionamento	41	0%	7%	17%	37%	27%	3,94
Carga letiva	41	7%	5%	7%	46%	22%	3,81
Dimensão da(s) turma(s)	41	2%	15%	22%	29%	20%	3,56
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	41	2%	10%	20%	32%	24%	3,75
Adequação dos recursos informáticos	41	2%	7%	7%	34%	37%	4,08
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	41	0%	5%	10%	41%	32%	4,14
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	41	5%	5%	20%	41%	17%	3,69
Nível de preparação anterior dos estudantes	41	5%	15%	41%	22%	5%	3,08
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	41	0%	5%	17%	54%	12%	3,83
Avaliação global da UC	41	0%	0%	5%	68%	15%	4,11

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)

A Paraiso Sucré Pâtisserie

"Nascer do Sol"

"O Pastus" de Hugo Dias de Castro

A Lota da Esquina

Amorim Guedes de Sousa III, LDA

Anfíbio

Auchan Cascais

Bairro Alto Hotel

Bairro Alto Hotel

Cacela Golfe Promoção

Cardume admirável

Casa do Marquês

Corinthia Lisbon Hotel

Daniel Censi Unipessoal Lda

David Ferreira de Jesus

Despensa N.6

Estoril hotel Palácio

Fábrica da Confeitaria d'Ávenida

FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA DA UNIVERSIDADE DE LISBOA

Fidufoods

Food Design Lab - Molécula Laboriosa

Food Events Network

Four Seasons Hotel Ritz Lisbon

Fratellini

Gelataria Versailles

GoodGrill Churrasqueira

Growinf Together

GRUPO CAPRICCIOSA SA

Herdade da Malhadinha Nova

HERDADE DA MALHADINHA NOVA

Herdade dos Grous / Vila Vita Portugal

Hotel Cascais Miragem Health and Spa

Hotel Tivoli Avenida da Liberdade

Hotel wine and books

Imppecto

JNcQUOI Asia

Kanazawa

Mater Pão Artesanal

Mercearia Gadanha

Myriad by SANA Hotel

Num Instante

Ofício - Tasco Atípico

Palácio Estoril Hotel, Golf & Wellness

Pastelaria Paraíso sucrée

Penha Longa Resort

PESTANA DELFIM AII INCLUSIVE

Pizzaria Zero Zero

Platform

Prado Restaurante

Rawstudio

Republica Gourmet

Restaurante Belcanto

Restaurante Brilhante

Restaurante Drogaria

Restaurante Mais do Mesmo

Restaurante O Loco

Restaurante Palatu

Sala de Corte

Seiva Restaurante

Sheraton Cascais Resort

Soberba Sintonia

SUCH ? Serviço de Utilização Comum dos Hospitais

Taleiga - Padaria Artesanal

TH2 Lda

The Albatroz Hotel Cascais

Tivoli Avenida da Liberdade

Tivoli Avenida da Liberdade

TRILHOS DA MEMÓRIA

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

Categoria	N	%
Assistente convidado	10	25,6
Professor adjunto	16	41,0
Professor adjunto convidado	11	28,2
Professor Coordenador	1	2,6
Protocolo *	1	2,6
Total	39	100,0

* Sem mais informação

Tipo de contrato	N	%
Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado	17	44,7
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo	21	55,3
Total	38	100,0

Regime	N	%
Exclusividade	15	39,5
Tempo integral	2	5,3
Tempo parcial	21	55,3
Total	38	100,0

Percentagem	N	%
100,0%	17	44,7
91,7%	5	13,2
83,3%	1	2,6
75,0%	2	5,3
59,5%	9	23,7
58,3%	1	2,6
50,0%	1	2,6
33,3%	1	2,6
25,0%	1	2,6
Total	38	100,0

Grau académico	N	%
Doutoramento	14	36,8
Mestrado	11	28,9
Licenciatura	11	28,9
Ensino Secundário	1	2,6
Ensino Básico	1	2,6
Total	38	100,0

Detentores do título de especialista: 9 (23,7%)

Fonte: Divisão de Recursos Humanos

13. Atividades relevantes

14. Pontos fortes e ações de melhoria

15. Comentários finais