



Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

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
1ª FASE	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
	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
2ª FASE	Rácio candidatos / vagas	5,36	10,20	3,00	4,22	2,44	2,80	1,77	2,00
	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

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
^{3ª} 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
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	4	3
Maiores de 23	7	3
Mudanças de par Instituição/ Curso	4	0
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?	38	76%	3%	11%	5%	0%	3%	3%	0%

	Total Respostas	Sim	Não
Para frequentar as aulas na ESHTe, mudou ou irá mudar de concelho de residência?	38	34%	66%

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?	38	5%	5%	89%

Por que motivos escolheu este curso	Total	Taxa de resposta
Vocação / interesse pelas matérias	31	24.22%
Perspetivas de aprendizagens práticas	19	14.84%
Diversidade das saídas profissionais	18	14.06%
Intuito de progredir na carreira profissional	11	8.59%
Perspetivas de emprego gratificante	11	8.59%
Perspetivas de emprego bem remunerado	11	8.59%
Perspetivas de desenvolvimento de ideias e conhecimentos	11	8.59%
Condições de acesso ao curso	8	6.25%
Desejo de obter um bom estatuto social	4	3.13%
Desejo de contribuir para o desenvolvimento do país	3	2.34%
Facilidade de estudar e trabalhar em simultâneo	1	0.78%

Quais as características que lhe parecem mais atrativas na ESHTe	Total	Taxa de resposta
Prestígio	15	22.06%
Localização	13	19.12%
Vida académica (convívio, participação associativa, etc.)	12	17.65%
Qualificação do corpo docente	11	16.18%
Custo das propinas	9	13.24%
Infraestruturas e serviços de apoio ao ensino	6	8.82%
Nenhuma das anteriores	2	2.94%

4. Diplomados

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

4.1 Por Classificação Final

Classificação Final	2023/24		2022/23		2021/22	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
12 valores	0	0.00%	1	3.45%	0	0.00%
13 valores	3	9.38%	2	6.90%	5	19.23%
14 valores	15	46.88%	11	37.93%	11	42.31%
15 valores	12	37.50%	10	34.48%	7	26.92%
16 valores	1	3.13%	5	17.24%	3	11.54%
17 valores	1	3.13%	0	0.00%	0	0.00%
Total	32		29		26	
Média	14,44		14,55		14,31	

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%	0	0.00%	1	3.45%	0	0.00%	0	0.00%
13 valores	1	3.13%	2	6.25%	0	0.00%	2	6.90%	1	3.85%	4	15.38%
14 valores	6	18.75%	9	28.13%	1	3.45%	10	34.48%	3	11.54%	8	30.77%
15 valores	8	25.00%	4	12.50%	5	17.24%	5	17.24%	4	15.38%	3	11.54%
16 valores	1	3.13%	0	0.00%	3	10.34%	2	6.90%	3	11.54%	0	0.00%
17 valores	0	0.00%	1	3.13%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Total	16	50.00%	16	50.00%	9	31.03%	20	68.97%	11	42.31%	15	57.69%
Média	14,56		14,31		15,22		14,25		14,82		13,93	

FONTE: SIGES

4.3 Por Idade

Idade	2023/24		2022/23		2021/22	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
21 anos anos	18	56.25%	7	24.14%	8	30.77%
22 anos anos	4	12.50%	7	24.14%	7	26.92%
23 anos anos	4	12.50%	4	13.79%	4	15.38%
24 anos anos	1	3.13%	5	17.24%	3	11.54%
25 anos anos	1	3.13%	3	10.34%	0	0.00%
26 anos anos	1	3.13%	1	3.45%	3	11.54%
27 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	3.85%
29 anos anos	1	3.13%	1	3.45%	0	0.00%
33 anos anos	1	3.13%	0	0.00%	0	0.00%
35 anos anos	0	0.00%	1	3.45%	0	0.00%
51 anos anos	1	3.13%	0	0.00%	0	0.00%
Total	32		29		26	
Média	23,31		23,38		22,73	

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	1	3.13%	1	6.25%	0	0.00%
3	25	78.13%	12	75.00%	13	81.25%
4	3	9.38%	2	12.50%	1	6.25%
5	2	6.25%	1	6.25%	1	6.25%
6 ou mais	1	3.13%	0	0.00%	1	6.25%
Média Anos	3.28		3.19		3.38	
Total de Diplomados	32		16		16	

FONTE: SIGES

4.5 Empregabilidade dos diplomados

Informação disponível em:

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

5. Estudantes inscritos

5.1 Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	58	39.73%
2	53	36.30%
3	35	23.97%
Total	146	

FONTE: SIGES

5.2 Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	58	20	34.48%	38	65.52%
2	53	25	47.17%	28	52.83%
3	35	17	48.57%	18	51.43%
Total	146	62	42.47%	84	57.53%

FONTE: SIGES

5.3 Por Ano Curricular e Estatuto de Trabalhador-Estudante

Ano	Trabalhador-Estudante			
	Sim	%	Não	%
1	3	5.17%	55	94.83%
2	5	9.43%	48	90.57%
3	2	5.71%	33	94.29%
Total	10	8.33%	136	91.67%

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	2	5.71%	1	5.88%	2.86%	1	5.56%	2.86%
2	2	3.77%	1	4.00%	1.89%	1	3.57%	1.89%
1	11	18.97%	6	30.00%	10.34%	5	13.16%	8.62%
Total	15	10.27%	8	12.90%	5.48%	7	8.33%	4.79%
Total 2022/23	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%

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	24	13.14
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	9	11.38
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	1	10.00
Análise e Gestão Financeira	Época Especial	1	10.00
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Avaliação Contínua	35	14.97
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Época de Recurso	6	10.17
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	Competência adquirida	2	13.00
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Avaliação Contínua	33	18.39
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	Competência adquirida	1	15.00
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Avaliação Contínua	36	17.22
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	Competência adquirida	2	13.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Avaliação Contínua	36	14.53
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Época de Recurso	2	13.00
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	Competência adquirida	2	12.00
Artes Culinárias - Cozinha I	Avaliação Contínua	48	10.94
Artes Culinárias - Cozinha I	Época de Recurso	8	3.88
Artes Culinárias - Cozinha I	Competência adquirida	3	16.00
Artes Culinárias - Cozinha II	Avaliação Contínua	57	10.83
Artes Culinárias - Cozinha II	Época de Recurso	3	12.33
Artes Culinárias - Cozinha II	Competência adquirida	2	17.00
Artes Culinárias - Panificação	Avaliação Contínua	47	14.26
Artes Culinárias - Panificação	Época de Recurso	1	14.00
Artes Culinárias - Panificação	Competência adquirida	1	15.00
Artes Culinárias - Pastelaria	Avaliação Contínua	46	15.65
Artes Culinárias - Pastelaria	Competência adquirida	2	15.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	43	12.38
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	10	7.50
Contabilidade de Gestão	Competência adquirida	1	10.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	33	14.25
Contabilidade Geral	Época de Recurso	13	8.36
Contabilidade Geral	Competência adquirida	1	11.00
Dietética	Avaliação Contínua	32	15.25
Dietética	Época de Recurso	2	11.50
Dietética	Competência adquirida	1	16.00
Enogastronomia	Avaliação Contínua	38	15.27
Enogastronomia	Competência adquirida	1	14.00
Estágio I	Avaliação Contínua	26	17.57
Estágio I	Época de Recurso	15	17.53
Estágio I	Competência adquirida	2	16.00
Estágio II	Avaliação Contínua	28	17.85
Estágio II	Época de Recurso	2	14.50
Estágio II	Época Especial	3	19.00

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

Estágio II	Competência adquirida	1	14.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	37	15.65
Ética e Responsabilidade Social	Competência adquirida	1	12.00
Fisiologia Alimentar	Avaliação Contínua	45	14.34
Fisiologia Alimentar	Época de Recurso	9	9.38
Fisiologia Alimentar	Competência adquirida	1	11.00
Gastronomia e Arte	Avaliação Contínua	43	15.55
Gastronomia e Arte	Competência adquirida	1	14.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	42	14.95
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	1	14.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	2	11.50
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	30	14.80
Gestão de Recursos Humanos	Competência adquirida	1	13.00
Higiene e Segurança Alimentar	Avaliação Contínua	32	12.71
Higiene e Segurança Alimentar	Época de Recurso	6	12.17
Higiene e Segurança Alimentar	Competência adquirida	1	14.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Avaliação Contínua	47	15.86
História da Alimentação e da Gastronomia	Época de Recurso	3	12.00
História da Alimentação e da Gastronomia	Competência adquirida	1	15.00
Instalações e Equipamentos	Avaliação Contínua	35	14.37
Instalações e Equipamentos	Competência adquirida	1	12.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	49	14.77
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	6	13.83
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	2	10.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	5	14.00
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	9	14.11
Língua Estrangeira I - Francês	Época de Recurso	1	6.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	34	14.39
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	1	0.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	1	10.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	6	14.60
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	10	12.50
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	37	15.10
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	1	11.00
Marketing para a Restauração	Avaliação Contínua	35	14.55
Marketing para a Restauração	Época de Recurso	1	14.00
Marketing para a Restauração	Competência adquirida	1	13.00
Microbiologia Alimentar I	Avaliação Contínua	38	13.13
Microbiologia Alimentar I	Época de Recurso	15	9.60
Microbiologia Alimentar I	Competência adquirida	1	11.00
Microbiologia Alimentar II	Avaliação Contínua	53	12.58
Microbiologia Alimentar II	Época de Recurso	8	7.50
Microbiologia Alimentar II	Trabalhador Estudante	1	0.00
Microbiologia Alimentar II	Competência adquirida	1	12.00
Nutrição	Avaliação Contínua	46	14.60
Nutrição	Época de Recurso	8	11.38
Nutrição	Trabalhador Estudante	1	11.00

Relatório de Avaliação de Curso

Produção Alimentar em Restauração

Nutrição	Competência adquirida	2	12.50
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	58	14.62
Organização Empresarial	Época de Recurso	2	11.00
Organização Empresarial	Competência adquirida	1	12.00
Produção Animal e Vegetal	Avaliação Contínua	38	12.83
Produção Animal e Vegetal	Época de Recurso	7	13.86
Produção Animal e Vegetal	Competência adquirida	1	13.00
Química Alimentar I	Avaliação Contínua	62	13.29
Química Alimentar I	Época de Recurso	4	10.50
Química Alimentar I	Época Especial	1	12.00
Química Alimentar I	Competência adquirida	1	11.00
Química Alimentar II	Avaliação Contínua	56	12.78
Química Alimentar II	Época de Recurso	3	9.50
Química Alimentar II	Trabalhador Estudante	2	0.00
Química Alimentar II	Competência adquirida	1	12.00
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	54	11.67
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	1	10.00
Seminário de Metodologia	Trabalhador Estudante	1	5.00
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	1	14.00
Sistemas de Restauração	Avaliação Contínua	34	14.09
Sistemas de Restauração	Competência adquirida	1	13.00
Tecnologia Alimentar I	Avaliação Contínua	52	11.87
Tecnologia Alimentar I	Época de Recurso	2	6.00
Tecnologia Alimentar I	Trabalhador Estudante	1	3.00
Tecnologia Alimentar I	Competência adquirida	1	12.00
Tecnologia Alimentar II	Avaliação Contínua	35	13.82
Tecnologia Alimentar II	Competência adquirida	1	13.00
Tecnologia e Sistemas de Informação	Avaliação Contínua	48	11.16
Tecnologia e Sistemas de Informação	Época de Recurso	10	7.60
Tecnologia e Sistemas de Informação	Competência adquirida	2	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 (2022/23)	Tx. Aprovados (2021/22)
Análise e Gestão Financeira	31	34	91.18%	96.88%	93.10%
Artes Culinárias - Cozinha da Europa	37	43	86.05%	95.00%	92.86%
Artes Culinárias - Cozinha Dietética	34	34	100.00%	100.00%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha do Mundo	38	38	100.00%	100.00%	100.00%
Artes Culinárias - Cozinha e Doçaria Portuguesa	38	40	95.00%	95.12%	90.48%
Artes Culinárias - Cozinha I	44	59	74.58%	66.67%	80.77%
Artes Culinárias - Cozinha II	48	62	77.42%	60.71%	75.00%
Artes Culinárias - Panificação	46	49	93.88%	88.24%	91.84%
Artes Culinárias - Pastelaria	44	48	91.67%	84.31%	85.71%
Contabilidade de Gestão	37	54	68.52%	66.67%	66.67%
Contabilidade Geral	31	47	65.96%	84.78%	78.00%
Dietética	35	35	100.00%	96.88%	96.43%
Enogastronomia	38	39	97.44%	97.50%	95.35%
Estágio I	38	42	90.48%	97.30%	90.91%
Estágio II	32	34	94.12%	100.00%	86.21%
Ética e Responsabilidade Social	38	38	100.00%	100.00%	100.00%
Fisiologia Alimentar	47	55	85.45%	75.93%	83.58%
Gastronomia e Arte	39	44	88.64%	92.68%	88.64%
Gestão de Alimentos e Bebidas	43	45	95.56%	88.64%	88.37%
Gestão de Recursos Humanos	31	31	100.00%	96.77%	100.00%
Higiene e Segurança Alimentar	36	39	92.31%	96.97%	96.43%
História da Alimentação e da Gastronomia	47	51	92.16%	80.77%	90.00%
Instalações e Equipamentos	36	36	100.00%	96.97%	100.00%
Introdução ao Turismo	52	57	91.23%	75.38%	62.96%
Língua Estrangeira I - Espanhol	4	5	80.00%	76.92%	85.71%
Língua Estrangeira I - Francês	9	10	90.00%	75.00%	85.71%
Língua Estrangeira I - Inglês	31	36	86.11%	86.11%	86.49%
Língua Estrangeira II - Espanhol	5	6	83.33%	75.00%	85.71%
Língua Estrangeira II - Francês	8	10	80.00%	80.00%	62.50%
Língua Estrangeira II - Inglês	29	37	78.38%	80.00%	86.11%
Marketing para a Restauração	35	37	94.59%	100.00%	100.00%
Microbiologia Alimentar I	44	54	81.48%	63.04%	78.26%
Microbiologia Alimentar II	39	63	61.90%	51.79%	57.14%
Nutrição	41	57	71.93%	72.73%	55.93%
Organização Empresarial	47	61	77.05%	60.00%	79.17%
Produção Animal e Vegetal	41	46	89.13%	81.25%	72.09%
Química Alimentar I	53	68	77.94%	51.72%	75.47%
Química Alimentar II	42	62	67.74%	62.07%	69.09%
Seminário de Metodologia	42	57	73.68%	70.37%	86.00%
Sistemas de Restauração	35	35	100.00%	100.00%	96.43%
Tecnologia Alimentar I	43	56	76.79%	61.54%	65.31%
Tecnologia Alimentar II	35	36	97.22%	91.18%	90.00%
Tecnologia e Sistemas de Informação	33	60	55.00%	62.50%	69.49%
Total	1556	1850	84.11%	79.65%	82.28%

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	35	32	1	2	91.43%	85.29%	83.87%	2.86%	5.71%
2	53	41	10	2	77.36%	61.22%	67.39%	18.87%	3.77%
1	58	40	7	11	68.97%	63.64%	68.52%	12.07%	18.97%
Total	146	113	18	15	77.40%	68.12%	71.76%	12.33%	10.27%

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?	1487	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	1219	2%	4%	12%	41%	38%	2%	4,13
Pertinência dos conteúdos no âmbito do curso	1219	2%	3%	12%	43%	38%	2%	4,15
Complementaridade com outras UC do curso	1219	2%	5%	17%	39%	35%	3%	4,03
Adequação da metodologia de ensino/aprendizagem	1219	2%	5%	15%	40%	37%	2%	4,09
Adequação do modelo de avaliação	1219	2%	4%	13%	41%	37%	2%	4,10

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	1404	0%	1%	5%	21%	70%	3%	4,64
Clareza na comunicação dos conteúdos	1404	3%	3%	12%	31%	48%	3%	4,22
Cumprimento do modelo de avaliação	1398	1%	2%	7%	27%	60%	4%	4,49

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?	1219	2%	4%	16%	47%	31%

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?	110	4%	25%	46%	23%	3%

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Não sei	Média (1 a 5)
Oportunidades de aprendizagens práticas	110	4%	1%	23%	49%	20%	4%	3,84
Oportunidades de desenvolvimento de ideias e conhecimentos teóricos	110	1%	6%	16%	54%	21%	2%	3,89
Modelo dos estágios curriculares (carga horária, período)	110	3%	5%	23%	34%	16%	19%	3,69
Informação e apoio da coordenação de curso	110	8%	11%	21%	33%	13%	15%	3,36
Perspetivas de empregabilidade	110	1%	1%	15%	41%	30%	12%	4,11
Prestígio dos cursos da ESHTe	110	2%	5%	15%	43%	22%	13%	3,89

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	110	1%	3%	40%	35%	17%	4%	3,68
Nível de exigência das UC	110	0%	2%	26%	51%	18%	3%	3,88
Número de UC no curso	110	0%	1%	42%	41%	11%	5%	3,65

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	110	6%	8%	16%	27%	15%	27%	3,49
Oportunidades de participação em atividades de convívio, desporto, cultura, solidariedade, etc.	110	4%	11%	19%	26%	18%	22%	3,57
Oportunidades de intercâmbio internacional (ex. Erasmus)	110	3%	6%	17%	25%	18%	30%	3,71
Oportunidades de contacto com pessoas/empresas relevantes no setor	110	3%	5%	15%	34%	21%	22%	3,83

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?	110	1%	4%	25%	58%	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?	110	29%	17%	15%	39%

	Total Respostas	Na ESHTe	Noutra instituição	Ainda não sei
Tendo intenção de continuar a estudar, pretende fazê-lo:	46	46%	13%	41%

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	125	1%	11%	38%	41%	6%	3%	3,40
Laboratórios e cozinhas	125	2%	12%	34%	45%	4%	3%	3,37
Equipamentos e sistemas informáticos	125	2%	12%	32%	30%	2%	22%	3,21
Biblioteca e respetivos serviços	125	1%	2%	26%	47%	18%	6%	3,83
Espaços para estudo	125	7%	16%	26%	38%	6%	6%	3,21
Espaços para convívio	125	21%	16%	23%	28%	5%	7%	2,78
Serviços de alimentação	125	14%	22%	21%	25%	4%	14%	2,79
Higiene e limpeza das instalações	125	5%	9%	35%	42%	6%	3%	3,37
Condições e serviços de segurança	125	2%	4%	30%	44%	11%	9%	3,65
Transportes e acessibilidades	125	3%	6%	30%	36%	13%	12%	3,55
Portal de serviços académicos	125	2%	10%	31%	44%	12%	2%	3,56
Serviços académicos (presencial/telefónico)	125	9%	19%	31%	25%	8%	8%	3,04
Serviços de informática (help desk)	125	2%	7%	25%	22%	7%	37%	3,38
Moodle	125	1%	3%	25%	58%	12%	2%	3,78
Web Site da ESHTe	125	2%	3%	29%	46%	14%	5%	3,71
Redes sociais da ESHTe	125	2%	4%	25%	35%	10%	24%	3,64
Serviços de ação social	125	2%	4%	22%	21%	10%	42%	3,57
Serviços de apoio aos estágios	125	2%	7%	13%	22%	5%	50%	3,40
Serviços de mobilidade e relações internacionais	125	2%	5%	12%	14%	4%	63%	3,39
Atividades promovidas pela associação de estudantes	125	2%	14%	18%	32%	4%	30%	3,31

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%	5%	17%	76%	4,73
Adequação das metodologias de ensino	41	0%	0%	2%	49%	46%	4,45
Adequação do modelo de avaliação	41	0%	0%	2%	56%	39%	4,38
Complementaridade com outras UC do curso	41	0%	0%	12%	56%	29%	4,18
Horário de funcionamento	41	2%	0%	15%	46%	34%	4,13
Carga letiva	41	7%	5%	5%	51%	29%	3,93
Dimensão da(s) turma(s)	41	2%	10%	15%	44%	27%	3,85
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	41	2%	10%	27%	44%	15%	3,60
Adequação dos recursos informáticos	41	0%	10%	17%	44%	27%	3,90
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	41	0%	2%	20%	46%	29%	4,05
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	41	0%	10%	22%	44%	22%	3,80
Nível de preparação anterior dos estudantes	41	0%	10%	51%	34%	2%	3,30
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	41	0%	2%	20%	54%	22%	3,98
Avaliação global da UC	41	0%	0%	0%	71%	27%	4,28

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
84	Nacional	Nacional
Grande Lisboa	33	29
Região Centro	2	2
Algarve	2	2
Região Norte	3	
Alentejo	5	6
TOTAL	45	39

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

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	14	Grécia ; Espanha
Mobilidade para estágio extracurricular	0	
Mobilidade para estágio recém-graduado	0	

INCOMING

1 estudante acolhido em UC do curso.

Fonte: GMRI

12. Corpo docente

Categoria	N	%
Assistente convidado	8	20,5
Professor adjunto	13	33,3
Professor adjunto convidado	17	43,6
Protocolo *	1	2,6
Total	39	100,0

* Sem mais informação

Tipo de contrato	N	%
Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado	12	31,6
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo incerto	0	0,0
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo	26	68,4
Total	38	100,0

Regime	N	%
Exclusividade	11	28,9
Tempo integral	2	5,3
Tempo parcial	25	65,8
Total	38	100,0

Grau académico	N	%
Doutoramento	11	28,9
Mestrado	12	31,6
Licenciatura	12	31,6
Ensino Secundário	1	2,6
Ensino Básico	2	5,3
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