



## Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

---

Ano letivo 2021-22  
22/09/2023

<a href="#">1. Introdução</a>	3
<a href="#">2. Vagas</a>	3
<a href="#">3. Diplomados</a>	3
<a href="#">4 - Empregabilidade dos diplomados</a>	6
<a href="#">5. Estudantes inscritos</a>	7
<a href="#">6. Estudantes em abandono</a>	8
<a href="#">7. Distribuição das classificações nas Unidades Curriculares</a>	8
<a href="#">8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes</a>	14
<a href="#">8.1 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes</a>	15
<a href="#">8.2 Avaliação do Curso pelos Estudantes</a>	16
<a href="#">8.3 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes</a>	17
<a href="#">9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes</a>	18
<a href="#">10. Estágios Curriculares</a>	18
<a href="#">11. Mobilidade Erasmus</a>	21
<a href="#">12. Corpo docente</a>	21
<a href="#">13. Atividades relevantes</a>	24
<a href="#">14. Pontos fortes e ações de melhoria</a>	24
<a href="#">15. Comentários</a>	24

### 1. Introdução

### 2. Vagas

<i>Concursos</i>	<i>Regime diurno</i>	<i>Regime noturno</i>
Concurso Geral	60	55
Regressos	Sem limites	
Mudança de par Instituição/curso (2º e 3º ano)	4	2
Mudança de par Instituição/curso (1º ano)	4	2
Cursos profissionais de dupla certificação		
Maiores de 23	3	3
Titulares de curso superior	1	1
Titulares de cursos CET ? Turismo de Portugal	0	1
Total		

#### Concurso geral de acesso

##### DGH regime diurno

Média do último colocado 1ª fase: 151,2

Média do último colocado 2ª fase: 155,8

Média do último colocado 3ª fase:--

##### DGH regime pós-laboral

Média do último colocado 1ª fase: 126,4

Média do último colocado 2ª fase: 141,4

Média do último colocado 3ª fase: --

### 3. Diplomados

#### 3.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	2021/22		2020/21		2019/20	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
12 valores	1	2.50%	2	3.70%	0	0.00%
13 valores	4	10.00%	5	9.26%	13	24.07%
14 valores	17	42.50%	18	33.33%	18	33.33%
15 valores	10	25.00%	19	35.19%	13	24.07%
16 valores	6	15.00%	8	14.81%	9	16.67%
17 valores	2	5.00%	2	3.70%	1	1.85%
<b>Total</b>	<b>40</b>		<b>54</b>		<b>54</b>	
<b>Média</b>	<b>14,55</b>		<b>14,59</b>		<b>14,39</b>	

FONTE: SIGES

### 3.2 - Por Classificação Final e Género

Classificação Final	2021/22				2020/21				2019/20			
	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
12 valores	1	2.50%	0	0.00%	1	1.85%	1	1.85%	0	0.00%	0	0.00%
13 valores	2	5.00%	2	5.00%	2	3.70%	3	5.56%	5	9.26%	8	14.81%
14 valores	9	22.50%	8	20.00%	9	16.67%	9	16.67%	10	18.52%	8	14.81%
15 valores	3	7.50%	7	17.50%	10	18.52%	9	16.67%	10	18.52%	3	5.56%
16 valores	4	10.00%	2	5.00%	5	9.26%	3	5.56%	8	14.81%	1	1.85%
17 valores	2	5.00%	0	0.00%	1	1.85%	1	1.85%	1	1.85%	0	0.00%
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>21</b>	<b>52.50%</b>	<b>19</b>	<b>47.50%</b>	<b>54</b>	<b>28</b>	<b>51.85%</b>	<b>26</b>	<b>48.15%</b>	<b>54</b>	<b>34</b>
<b>Média</b>	<b>14,55</b>		<b>14,62</b>		<b>14,47</b>		<b>14,59</b>		<b>14,5</b>		<b>14,39</b>	<b>14,39</b>

FONTE: SIGES

### 3.3 - Por Idade

Idade	2021/22		2020/21		2019/20	
	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%	Nr. diplomados	%
21 anos anos	11	27.50%	14	25.93%	16	29.63%
22 anos anos	12	30.00%	16	29.63%	12	22.22%
23 anos anos	7	17.50%	11	20.37%	12	22.22%
24 anos anos	2	5.00%	3	5.56%	5	9.26%
25 anos anos	0	0.00%	2	3.70%	1	1.85%
26 anos anos	1	2.50%	2	3.70%	0	0.00%
27 anos anos	1	2.50%	1	1.85%	1	1.85%
28 anos anos	2	5.00%	0	0.00%	4	7.41%
29 anos anos	1	2.50%	0	0.00%	1	1.85%
30 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	1.85%
31 anos anos	1	2.50%	1	1.85%	0	0.00%
32 anos anos	1	2.50%	0	0.00%	0	0.00%
34 anos anos	0	0.00%	1	1.85%	0	0.00%
37 anos anos	0	0.00%	1	1.85%	0	0.00%
39 anos anos	0	0.00%	0	0.00%	1	1.85%
47 anos anos	1	2.50%	0	0.00%	0	0.00%
48 anos anos	0	0.00%	1	1.85%	0	0.00%
55 anos anos	0	0.00%	1	1.85%	0	0.00%
<b>Total</b>	<b>40</b>		<b>54</b>		<b>54</b>	
<b>Média</b>	<b>23,8</b>		<b>24,17</b>		<b>23,3</b>	

FONTE: SIGES

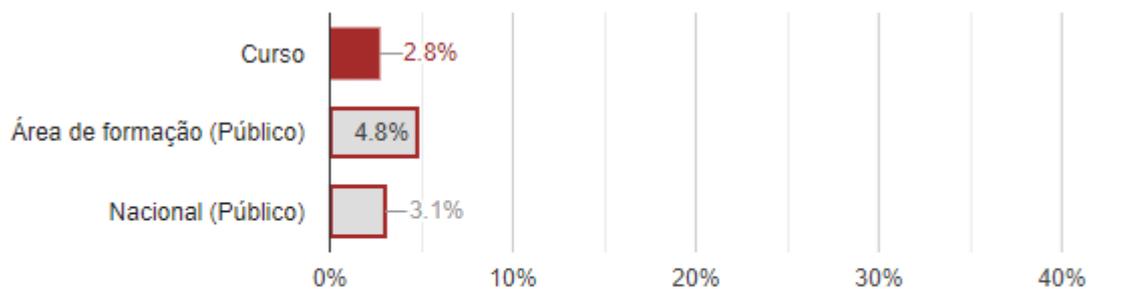
### 3.4 - Por número de anos letivos da inscrição até à conclusão do curso

Nr. Anos	Nr. de diplomados	%	Nr. Genero Feminino	%	Nr. Genero Masculino	%
1	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
2	1	2.50%	0	0.00%	1	5.26%
3	29	72.50%	17	80.95%	12	63.16%
4	8	20.00%	3	14.29%	5	26.32%
5	1	2.50%	0	0.00%	1	5.26%
6 ou mais	1	2.50%	1	4.76%	0	0.00%
<b>Média Anos</b>	<b>3.33</b>		<b>3.33</b>		<b>3.32</b>	
<b>Total de Diplomados</b>	<b>40</b>		<b>21</b>		<b>19</b>	

FONTE: SIGES

## 4 - Empregabilidade dos diplomados

**Percentagem de recém-diplomados do curso que estão registados no IEFP como desempregados**



Ligação direta a esta página: <http://infocursos.medu.pt/dges.asp?code=7110&codc=9875>

### 5. Estudantes inscritos

#### 5.1 - Por Ano Curricular

Ano	Nr. Inscritos	%
1	73	36.32%
2	65	32.34%
3	63	31.34%
<b>Total</b>	<b>201</b>	

FONTE: SIGES

#### 5.2 - Por Ano Curricular e Género

Ano	Nr. Inscritos	Gén. Feminino	%	Gén. Masculino	%
1	73	24	32.88%	49	67.12%
2	65	29	44.62%	36	55.38%
3	63	30	47.62%	33	52.38%
<b>Total</b>	<b>201</b>	<b>83</b>	<b>41.29%</b>	<b>118</b>	<b>58.71%</b>

FONTE: SIGES

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

Ano	Trabalhador-Estudante	
	Sim	Não
1	6	67
2	8	57
3	15	48
<b>Total</b>	<b>29</b>	<b>172</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	5	7.94%	1	3.33%	1.59%	4	12.12%	6.35%
2	8	12.31%	4	13.79%	6.15%	4	11.11%	6.15%
1	25	34.25%	6	25.00%	8.22%	19	38.78%	26.03%
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>18.91%</b>	<b>11</b>	<b>13.25%</b>	<b>5.47%</b>	<b>27</b>	<b>22.88%</b>	<b>13.43%</b>
<b>Total 2020/21</b>	<b>33</b>	<b>16.02%</b>	<b>10</b>	<b>10.75%</b>	<b>4.85%</b>	<b>23</b>	<b>20.35%</b>	<b>11.17%</b>
<b>Total 2019/20</b>	<b>25</b>	<b>13.02%</b>	<b>10</b>	<b>9.80%</b>	<b>5.21%</b>	<b>15</b>	<b>16.67%</b>	<b>7.81%</b>

FONTES: 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	26	11.85
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	20	11.47
Análise e Gestão Financeira	Trabalhador Estudante	5	9.00
Análise e Gestão Financeira	Integração	2	13.00
Análise e Gestão Financeira	Época Especial	2	10.00
Análise e Gestão Financeira	Competência adquirida	1	11.00
Análise e Gestão Financeira	MOBILIDADE	1	17.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Avaliação Contínua	53	14.22
Arquitetura e Design de Hotéis	Época de Recurso	1	13.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Melhoria	1	15.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Trabalhador Estudante	1	10.00
Arquitetura e Design de Hotéis	Integração	2	14.50
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	61	13.57
Contabilidade de Gestão	Integração	2	11.50
Contabilidade de Gestão	Época Especial	1	16.00
Contabilidade de Gestão	Competência adquirida	1	10.00
Contabilidade de Gestão	MOBILIDADE	1	18.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	59	13.88
Contabilidade Geral	Época de Recurso	3	9.67
Contabilidade Geral	Integração	2	12.50
Contabilidade Geral	Competência adquirida	1	11.00
Cultura Portuguesa	Avaliação Contínua	56	13.92
Cultura Portuguesa	Época de Recurso	4	12.25

Cultura Portuguesa	Trabalhador Estudante	1	10.00
Cultura Portuguesa	Integração	3	14.00
Direito e Legislação do Turismo	Avaliação Contínua	50	8.04
Direito e Legislação do Turismo	Época de Recurso	24	7.48
Direito e Legislação do Turismo	Integração	3	11.00
Direito e Legislação do Turismo	Competência adquirida	1	11.00
Economia	Avaliação Contínua	73	12.24
Economia	Época de Recurso	25	5.39
Economia	Trabalhador Estudante	1	10.00
Economia	Integração	2	11.00
Economia	Época Especial	3	10.33
Economia	Competência adquirida	1	12.00
Enogastronomia	Avaliação Contínua	59	15.18
Enogastronomia	Época de Recurso	2	9.00
Enogastronomia	Integração	3	14.33
Enogastronomia	Competência adquirida	1	0.00
Estágio I	Avaliação Contínua	55	17.87
Estágio I	Época de Recurso	4	16.67
Estágio I	Trabalhador Estudante	1	14.00
Estágio I	Integração	3	17.33
Estágio I	Competência adquirida	3	0.00
Estágio II	Avaliação Contínua	32	16.96
Estágio II	1ª Época	7	17.14
Estágio II	Época de Recurso	6	17.80
Estágio II	Trabalhador Estudante	2	17.50
Estágio II	Integração	2	16.50
Estágio II	Época Especial	2	18.00
Estágio II	Competência adquirida	5	0.00
Estratégia Empresarial	Avaliação Contínua	50	14.06
Estratégia Empresarial	Época de Recurso	3	8.00
Estratégia Empresarial	Trabalhador Estudante	3	8.00
Estratégia Empresarial	Integração	2	12.00
Estratégia Empresarial	Competência adquirida	1	12.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Avaliação Contínua	52	14.02
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Época de Recurso	3	7.33
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Integração	2	16.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	37	14.16
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	3	13.00
Ética e Responsabilidade Social	Melhoria	1	17.00
Ética e Responsabilidade Social	Trabalhador Estudante	1	15.00
Ética e Responsabilidade Social	Integração	2	16.00
Ética e Responsabilidade Social	Época Especial	1	10.00
Ética e Responsabilidade Social	MOBILIDADE	8	17.00
Geografia e Mercados Turísticos	Avaliação Contínua	86	13.27
Geografia e Mercados Turísticos	Época de Recurso	12	4.92
Geografia e Mercados Turísticos	Integração	3	12.33

## Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	62	17.03
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	1	11.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Integração	3	14.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Competência adquirida	2	10.00
Gestão de Alojamento	Avaliação Contínua	48	17.50
Gestão de Alojamento	Época de Recurso	2	17.00
Gestão de Alojamento	Integração	3	13.00
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	45	13.51
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	8	9.75
Gestão de Recursos Humanos	Trabalhador Estudante	1	6.00
Gestão de Recursos Humanos	Integração	2	12.00
Gestão de Recursos Humanos	Competência adquirida	1	12.00
Inovação e Organização Empresarial	Avaliação Contínua	63	13.32
Inovação e Organização Empresarial	Época de Recurso	2	14.00
Inovação e Organização Empresarial	Integração	3	13.67
Inovação e Organização Empresarial	Competência adquirida	2	15.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	57	13.54
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	2	14.00
Introdução ao Turismo	Integração	3	12.33
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	6	11.00
Introdução às Operações Hoteleiras	Avaliação Contínua	60	15.00
Introdução às Operações Hoteleiras	Época de Recurso	4	11.50
Introdução às Operações Hoteleiras	Integração	3	13.00
Introdução às Operações Hoteleiras	Competência adquirida	2	0.00
Liderança e Cultura Organizacional	Avaliação Contínua	60	12.55
Liderança e Cultura Organizacional	Época de Recurso	1	6.00
Liderança e Cultura Organizacional	Trabalhador Estudante	1	10.00
Liderança e Cultura Organizacional	Integração	2	12.00
Liderança e Cultura Organizacional	Competência adquirida	2	11.50
Liderança e Cultura Organizacional	MOBILIDADE	1	18.00
Língua Estrangeira I - Alemão	Avaliação Contínua	5	14.00
Língua Estrangeira I - Alemão	Integração	1	15.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Avaliação Contínua	31	13.46
Língua Estrangeira I - Espanhol	Época de Recurso	1	10.00
Língua Estrangeira I - Espanhol	Integração	1	18.00
Língua Estrangeira I - Francês	Avaliação Contínua	19	14.64
Língua Estrangeira I - Francês	Época de Recurso	2	5.50
Língua Estrangeira I - Inglês	Avaliação Contínua	53	12.70
Língua Estrangeira I - Inglês	Época de Recurso	11	11.00
Língua Estrangeira I - Inglês	Integração	3	13.33
Língua Estrangeira I - Inglês	Competência adquirida	8	12.50
Língua Estrangeira I - Italiano	Avaliação Contínua	12	10.50
Língua Estrangeira I - Italiano	Época de Recurso	2	9.00
Língua Estrangeira II - Alemão	Avaliação Contínua	5	13.67
Língua Estrangeira II - Alemão	Integração	1	16.00
Língua Estrangeira II - Espanhol	Avaliação Contínua	28	12.25

Língua Estrangeira II - Espanhol	Época de Recurso	4	10.50
Língua Estrangeira II - Espanhol	Integração	1	15.00
Língua Estrangeira II - Francês	Avaliação Contínua	22	11.31
Língua Estrangeira II - Francês	Época de Recurso	1	15.00
Língua Estrangeira II - Francês	Trabalhador Estudante	1	0.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Avaliação Contínua	60	13.16
Língua Estrangeira II - Inglês	Época de Recurso	3	9.50
Língua Estrangeira II - Inglês	Integração	3	14.00
Língua Estrangeira II - Inglês	Competência adquirida	4	12.33
Língua Estrangeira II - Italiano	Avaliação Contínua	14	13.00
Língua Estrangeira II - Italiano	Época de Recurso	2	11.00
Língua Estrangeira III - Alemão	Avaliação Contínua	5	10.67
Língua Estrangeira III - Alemão	Integração	1	14.00
Língua Estrangeira III - Espanhol	Avaliação Contínua	40	13.12
Língua Estrangeira III - Espanhol	Integração	1	16.00
Língua Estrangeira III - Francês	Avaliação Contínua	21	12.47
Língua Estrangeira III - Francês	Época de Recurso	1	11.00
Língua Estrangeira III - Francês	Trabalhador Estudante	1	0.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Avaliação Contínua	60	14.06
Língua Estrangeira III - Inglês	Época de Recurso	2	7.50
Língua Estrangeira III - Inglês	Trabalhador Estudante	1	4.00
Língua Estrangeira III - Inglês	Integração	3	12.67
Língua Estrangeira III - Italiano	Avaliação Contínua	1	0.00
Língua Estrangeira III - Italiano	Época de Recurso	2	4.00
Língua Estrangeira IV - Alemão	Avaliação Contínua	6	13.25
Língua Estrangeira IV - Alemão	Integração	1	15.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Avaliação Contínua	36	14.21
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Época de Recurso	1	15.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Trabalhador Estudante	1	11.00
Língua Estrangeira IV - Espanhol	Integração	1	13.00
Língua Estrangeira IV - Francês	Avaliação Contínua	18	12.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Avaliação Contínua	59	14.37
Língua Estrangeira IV - Inglês	Época de Recurso	2	12.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Integração	3	13.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	Época Especial	1	10.00
Língua Estrangeira IV - Inglês	MOBILIDADE	1	18.00
Língua Estrangeira IV - Italiano	Avaliação Contínua	4	14.00
Marketing	Avaliação Contínua	33	12.81
Marketing	Época de Recurso	8	6.25
Marketing	Trabalhador Estudante	3	7.00
Marketing	Integração	2	13.00
Marketing	Época Especial	1	12.00
Marketing	Competência adquirida	1	11.00
Marketing	MOBILIDADE	10	17.40
Métodos Quantitativos	Avaliação Contínua	68	13.50
Métodos Quantitativos	Época de Recurso	4	11.50

Métodos Quantitativos	Integração	3	13.67
Métodos Quantitativos	Competência adquirida	3	12.33
Negociação e Técnicas de Vendas	Avaliação Contínua	36	13.71
Negociação e Técnicas de Vendas	Época de Recurso	3	8.00
Negociação e Técnicas de Vendas	Trabalhador Estudante	1	11.00
Negociação e Técnicas de Vendas	Integração	3	15.00
Negociação e Técnicas de Vendas	Competência adquirida	1	12.00
Negociação e Técnicas de Vendas	MOBILIDADE	11	16.82
Nutrição e Higiene Alimentar	Avaliação Contínua	65	12.76
Nutrição e Higiene Alimentar	Integração	3	12.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Competência adquirida	2	12.00
Organização de Eventos	Avaliação Contínua	57	13.08
Organização de Eventos	Época de Recurso	3	10.67
Organização de Eventos	Integração	3	13.67
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	65	13.54
Seminário de Metodologia	Integração	3	12.00
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	2	11.00
Sociologia do Turismo	Avaliação Contínua	61	14.79
Sociologia do Turismo	Época de Recurso	2	15.00
Sociologia do Turismo	Integração	3	13.67
Técnicas de Gestão Comercial	Avaliação Contínua	53	17.48
Técnicas de Gestão Comercial	Época de Recurso	1	10.00
Técnicas de Gestão Comercial	Integração	3	13.33
Técnicas de Gestão Comercial	Competência adquirida	1	14.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Avaliação Contínua	59	14.38
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Época de Recurso	1	0.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Trabalhador Estudante	1	10.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Integração	3	15.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Competência adquirida	2	15.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Avaliação Contínua	63	14.52
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Integração	3	14.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Época Especial	1	11.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Competência adquirida	3	13.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Avaliação Contínua	39	16.30
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Época de Recurso	8	12.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Integração	2	13.50
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Competência adquirida	3	0.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	MOBILIDADE	2	15.50
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Avaliação Contínua	33	13.79
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Época de Recurso	11	11.63
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Melhoria	1	12.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Trabalhador Estudante	2	13.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Integração	1	10.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	Competência adquirida	1	12.00
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	MOBILIDADE	7	17.71
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Avaliação Contínua	60	11.02

Tecnologia e Sistemas de Informação I	Época de Recurso	19	7.33
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Integração	3	11.33
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Competência adquirida	3	10.67
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Avaliação Contínua	71	11.93
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Época de Recurso	10	8.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Trabalhador Estudante	1	10.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Integração	3	11.67

FONTE: SIGES

## 7.2 - Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2020/21)	Tx. Aprovados (2019/20)
Análise e Gestão Financeira	48	57	84.21%	95.00%	91.38%
Arquitetura e Design de Hotéis	55	58	94.83%	93.22%	100.00%
Contabilidade de Gestão	61	66	92.42%	89.39%	88.73%
Contabilidade Geral	59	65	90.77%	96.83%	90.79%
Cultura Portuguesa	58	64	90.63%	93.65%	94.37%
Direito e Legislação do Turismo	47	78	60.26%	77.27%	96.15%
Economia	52	105	49.52%	60.63%	62.77%
Enogastronomia	60	65	92.31%	93.65%	93.06%
Estágio I	55	66	83.33%	89.06%	91.55%
Estágio II	50	56	89.29%	95.16%	96.43%
Estratégia Empresarial	52	59	88.14%	96.55%	91.67%
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	54	57	94.74%	94.83%	96.49%
Ética e Responsabilidade Social	53	53	100.00%	98.41%	96.30%
Geografia e Mercados Turísticos	54	101	53.47%	54.90%	83.85%
Gestão de Alimentos e Bebidas	64	68	94.12%	94.83%	100.00%
Gestão de Alojamento	50	53	94.34%	98.33%	98.21%
Gestão de Recursos Humanos	53	57	92.98%	91.38%	91.38%
Inovação e Organização Empresarial	56	70	80.00%	85.88%	100.00%
Introdução ao Turismo	60	68	88.24%	90.70%	97.67%
Introdução às Operações Hoteleiras	62	69	89.86%	90.22%	93.80%
Liderança e Cultura Organizacional	61	67	91.04%	90.32%	100.00%
Língua Estrangeira I - Alemão	3	6	50.00%	57.14%	100.00%
Língua Estrangeira I - Espanhol	29	33	87.88%	91.84%	100.00%
Língua Estrangeira I - Francês	13	20	65.00%	85.71%	100.00%
Língua Estrangeira I - Inglês	55	75	73.33%	84.04%	100.00%
Língua Estrangeira I - Italiano	5	14	35.71%	42.86%	100.00%
Língua Estrangeira II - Alemão	4	6	66.67%	62.50%	100.00%
Língua Estrangeira II - Espanhol	25	33	75.76%	88.24%	100.00%
Língua Estrangeira II - Francês	12	23	52.17%	74.07%	100.00%
Língua Estrangeira II - Inglês	51	70	72.86%	86.36%	100.00%
Língua Estrangeira II - Italiano	6	16	37.50%	0.00%	100.00%

Língua Estrangeira III - Alemão	4	6	66.67%	75.00%	100.00%
Língua Estrangeira III - Espanhol	35	41	85.37%	81.25%	100.00%
Língua Estrangeira III - Francês	16	23	69.57%	82.35%	100.00%
Língua Estrangeira III - Inglês	57	66	86.36%	93.65%	100.00%
Língua Estrangeira III - Italiano	0	3	0.00%	100.00%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Alemão	5	7	71.43%	57.14%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Espanhol	31	39	79.49%	82.35%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Francês	16	18	88.89%	100.00%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Inglês	58	66	87.88%	90.91%	100.00%
Língua Estrangeira IV - Italiano	1	4	25.00%	85.71%	100.00%
Marketing	48	58	82.76%	95.31%	89.09%
Métodos Quantitativos	54	78	69.23%	78.02%	91.18%
Negociação e Técnicas de Vendas	50	55	90.91%	100.00%	98.15%
Nutrição e Higiene Alimentar	55	70	78.57%	85.88%	96.15%
Organização de Eventos	54	63	85.71%	98.36%	94.59%
Seminário de Metodologia	61	70	87.14%	89.13%	93.08%
Sociologia do Turismo	61	66	92.42%	95.00%	97.14%
Técnicas de Gestão Comercial	57	58	98.28%	98.21%	96.55%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	59	66	89.39%	91.80%	94.59%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	63	70	90.00%	89.83%	93.33%
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	52	54	96.30%	95.31%	100.00%
Técnicas Financeiras e Fiscalidade	49	56	87.50%	98.41%	100.00%
Tecnologia e Sistemas de Informação I	47	85	55.29%	73.27%	84.85%
Tecnologia e Sistemas de Informação II	37	85	43.53%	67.05%	94.78%
<b>Total</b>	<b>2337</b>	<b>2905</b>	<b>80.45%</b>	<b>86.66%</b>	<b>92.07%</b>

FONTE: SIGES

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

Ano	Nr. Alunos	Aprovados	Reprovados	Desistências	Tx. Aprovados	Tx. Aprovados (2020/21)	Tx. Aprovados (2019/20)	Tx. Reprovados	Tx. Desistências
3	63	40	19	5	63.49%	81.82%	80.60%	30.16%	7.94%
2	65	51	11	8	78.46%	86.44%	88.71%	16.92%	12.31%
1	73	41	15	25	56.16%	74.07%	79.37%	20.55%	34.25%
<b>Total</b>	<b>201</b>	<b>132</b>	<b>45</b>	<b>38</b>	<b>65.67%</b>	<b>80.10%</b>	<b>82.81%</b>	<b>22.39%</b>	<b>18.91%</b>

FONTE: SIGES

## 8. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos estudantes

### 8.1 Avaliação das Unidades Curriculares do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Horário de funcionamento	1596	3%	4%	21%	39%	24%	3,86
Carga letiva (número de horas de aulas)	1596	3%	4%	21%	39%	23%	3,84
Empenho do estudante na aprendizagem dos conteúdos (auto-avaliação)	1596	3%	3%	20%	42%	22%	3,86
Nível de aprendizagem alcançado pelo estudante na UC (auto-avaliação)	1596	3%	4%	22%	40%	21%	3,79
Grau de cumprimento do programa	1596	2%	3%	15%	38%	29%	4,02
Pertinência dos conteúdos programáticos	1596	3%	4%	19%	38%	26%	3,90
Articulação com outras UC do curso	1596	4%	5%	20%	38%	21%	3,75
Adequação do modelo de avaliação	1596	5%	4%	17%	38%	25%	3,84
Organização e dinâmica das aulas	1596	5%	6%	20%	35%	25%	3,77
Clareza na exposição das matérias pelo/a docente	1596	4%	5%	18%	36%	27%	3,85
Disponibilidade do/a docente para esclarecimento de dúvidas	1596	3%	3%	16%	34%	32%	4,00
Assiduidade e pontualidade do/a docente	1596	4%	3%	13%	33%	36%	4,05
Cumprimento dos prazos na atribuição das avaliações	1596	4%	3%	15%	33%	35%	4,04
Avaliação global da UC	1596	3%	3%	22%	40%	23%	3,85

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

### 8.2 Avaliação do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Componente prática do curso	103	13%	12%	24%	37%	11%	3,22
Componente teórica do curso	103	3%	10%	43%	40%	4%	3,32
Articulação entre unidades curriculares	103	10%	13%	41%	26%	6%	3,06
Modelo do estágio (carga horária, período)	103	10%	11%	19%	34%	7%	3,22
Horários das aulas	103	2%	13%	29%	45%	10%	3,49
Número de horas de aulas	103	2%	10%	29%	48%	10%	3,54
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	103	4%	13%	31%	37%	11%	3,40
Nível global de exigência	103	3%	11%	37%	40%	7%	3,38
Disponibilidade do diretor de curso	103	8%	11%	19%	17%	14%	3,26

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

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Qualificação do corpo docente	103	3%	10%	38%	38%	8%	3,39
Perspetivas de empregabilidade	103	6%	4%	29%	39%	13%	3,54
Oportunidades de participação em projetos de investigação	103	13%	11%	23%	17%	2%	2,76
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	103	12%	11%	22%	23%	4%	2,96
Oportunidades de intercâmbio internacional	103	3%	8%	17%	27%	16%	3,64
Prestígio dos cursos da ESHTe	103	2%	8%	28%	31%	20%	3,67

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

### 8.3 Avaliação das condições da ESHTe pelos estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Salas de aula e outros espaços de lecionação	1871	3%	8%	18%	11%	1%	2,96
Equipamentos e sistemas informáticos	1871	4%	8%	17%	11%	2%	2,97
Biblioteca	1871	1%	3%	10%	18%	8%	3,74
Espaços para estudo	1871	7%	9%	12%	10%	3%	2,82
Espaços para convívio	1871	7%	10%	13%	9%	2%	2,74
Serviços de alimentação	1871	7%	8%	11%	8%	2%	2,73
Higiene e limpeza das instalações	1871	2%	4%	13%	17%	5%	3,44
Condições e serviços de segurança	1871	2%	4%	13%	16%	6%	3,49
Transportes e acessibilidades	1871	5%	8%	12%	10%	3%	2,97
Portal de serviços académicos	1871	2%	4%	12%	17%	6%	3,50
Serviços académicos (apoio presencial/telefónico)	1871	6%	8%	12%	10%	3%	2,93
Serviços de informática (help desk)	1871	3%	5%	10%	8%	3%	3,12
Moodle	1871	1%	3%	10%	20%	9%	3,79
Web Site da ESHTe	1871	1%	3%	11%	19%	8%	3,73
Redes sociais da ESHTe	1871	2%	4%	12%	11%	3%	3,23
Serviços de ação social	1871	1%	2%	7%	8%	3%	3,46
Serviços de apoio aos estágios	1871	1%	3%	8%	9%	6%	3,52
Serviços de mobilidade e relações internacionais	1871	1%	2%	6%	6%	3%	3,41
Atividades culturais promovidas pela ESHTe	1871	3%	4%	9%	7%	2%	3,07
Atividades promovidas pela associação de estudantes	1871	3%	4%	9%	10%	4%	3,29

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

### 9. Resultados dos inquéritos de monitorização pedagógica aos docentes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Grau de cumprimento do programa	56	0%	2%	2%	20%	70%	4,69
Articulação com outras UC do curso	56	2%	5%	18%	39%	13%	3,72
Adequação das metodologias de ensino	56	0%	0%	5%	27%	61%	4,60
Adequação do modelo de avaliação	56	0%	0%	4%	30%	59%	4,60
Horário de funcionamento	56	7%	7%	14%	30%	34%	3,83
Carga letiva (número de horas de aulas)	56	4%	21%	14%	29%	25%	3,54
Dimensão da(s) turma(s)	56	4%	16%	36%	21%	16%	3,33
Adequação dos espaços físicos (salas de aula, laboratórios)	56	7%	9%	38%	21%	18%	3,37
Adequação dos recursos informáticos	56	2%	5%	30%	32%	23%	3,75
Adequação dos recursos documentais disponibilizados pela Escola	56	0%	9%	23%	27%	21%	3,76
Assiduidade e pontualidade dos estudantes nas aulas	56	0%	5%	30%	48%	9%	3,65
Nível de preparação anterior dos estudantes	56	2%	16%	25%	45%	5%	3,38
Empenho dos estudantes nos processos de aprendizagem	56	0%	5%	21%	50%	16%	3,83
Nível de aprendizagem alcançados pelos estudantes	56	0%	4%	21%	50%	18%	3,88
Avaliação global da UC	56	0%	4%	7%	57%	25%	4,12

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

### 10. Estágios Curriculares

Estágios	Em Portugal	No Estrangeiro	Total
Estágios Curriculares (estágio I e II)	79	13	92
Estágios Extracurriculares	1	0	1

**Lista de entidades**

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

7Pines Resort Ibiza

Altis Grand Hotel

Amsterdam Marriott Hotel Stadhouderskade

Arrisbas Sintra Hotel

Atrio Restaurante Hotel

Azoris Garden Hotel  
Barcelo Sevilla Renacimiento  
Cadujota - Bar do Guincho  
Can Bordoy Grand House Garden  
Costana Varino  
Czar Lisbon Hotel  
Distância Pitoresca  
Domes Lake Algarve  
Fifty Seconds  
Four Seasons Ritz  
Fun Happens Food Events  
Galomar Bleu  
Herdade da Cortesia Hotel  
Hoteis Real  
Hotel Altis  
Hotel Apatamento Vila Galé Atlântico  
Hotel Baia Grande  
Hotel Cascais Miragem  
Hotel Dom Pedro Vilamoura  
Hotel Fortaleza do Guincho  
Hotel Ibis Lisboa Sintra  
Hotel Penha longa  
Hotel Pestana Alvor  
Hotel Pestana Chelsea Bridge  
Hotel Pestana Cidadela  
Hotel Ritz  
Hotel Vila Galé Ericeira  
Hotel Vila Galé Paço de Arcos  
Hotel Zenit Lisboa  
Ikos Dassia Resort  
InterContinental Estoril-Cascais  
Jupiter Lisboa Hotel  
Lusiadas Knowledge Center

Lux Lisboa Park Hotel  
Memmo Alfama  
Memmo Principe real  
My Story ApartHotel  
Myriad  
Nau Hotels  
Nau Palácio do Governador  
Newpalm  
Oásis Atlantico - Hotel Salinas  
Oitavos  
Palácio do Estoril  
Palacio do Governador - Nau Hotels  
Penha Longa Resort  
Penina Hotel & Golf Resort  
Pestana Casino Park Hotel  
Pestana Hotel  
Pestana Porto Santo  
Pestana São Tomé  
PortoBay Porto  
Pousada Vila Real de Stº António - Pestana  
Quinta da Marinha Hotel  
Quinta da Marinha Palace Hotel  
Restaurante Neptuno  
Riviera Hotel  
Sana Hotels  
São Lourenço do Barrocal  
Savoy  
Savoysignature  
Selina  
Sheraton Cascais Resort  
Sublime Stay Lisboa  
Temes Hotel  
The Albatroz Hotel

Tivoli Palacio de Seteais

Turim Liberdade Hotel

Vila Galé Collection Alter Real

Vila Vagalume

### 11. Mobilidade Erasmus

#### OUTGOING

Mobilidade	Número de estudantes	Países de destino
Mobilidade para estudos	12	Espanha ; Polónia ; Croácia ; Grécia
Mobilidade para estágio curricular	0	--
Mobilidade para estágio extracurricular	0	--
Mobilidade para estágio recém-graduado	0	--

#### INCOMING

Sem ocorrências

### 12. Corpo docente

<b>Categoria</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Equiparado a assistente 1º triénio	1	2,0
Assistente convidado	12	24,5
Professor adjunto	22	44,9
Professor adjunto convidado	11	22,4
Professor coordenador (sem agregação)	3	6,1
<b>Total</b>	<b>49</b>	<b>100,0</b>

<b>Tipo de contrato</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Contrato de trabalho em funções públicas por tempo indeterminado	25	51,0
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo	23	46,9
Contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo incerto	1	2,0
<b>Total</b>	<b>49</b>	<b>100,0</b>

<b>Regime</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Exclusividade	22	44,9
Tempo integral	4	8,2
Tempo parcial	23	46,9
<b>Total</b>	<b>49</b>	<b>100,0</b>

Percentagem	N	%
100,0%	26	53,1
91,7%	4	8,2
83,3%	3	6,1
75,0%	1	2,0
50,0%	2	4,1
59,5%	10	20,4
41,7%	2	4,1
33,3%	1	2,0
<b>Total</b>	<b>49</b>	<b>100,0</b>

Grau académico	N	%
Doutoramento	17	34,7
Mestrado	14	28,6
Licenciatura	17	34,7
2º ciclo do Ensino Básico	1	2,0
<b>Total</b>	<b>49</b>	<b>100,0</b>

Detentores do título de especialista: 12 (24,5%)

### 13. Atividades relevantes

Foram realizadas diversas visitas de estudo, no âmbito de diferentes UC, a diversos departamentos de unidades e cadeias hoteleiras. Entre outras, Hotel Palace do Estoril, Hotel Onyria Quinta da Marinha, Hotel Miragem e Hotel Altis.

Os alunos de DGH estiveram envolvidos no apoio à organização de diversos eventos promovidos pela ESHTe (festa de natal, open day, aniversário ESHTe, diversos seminários e congressos).

### 14. Pontos fortes e ações de melhoria

1. Grau de concretização das propostas de ação de melhoria apresentadas no ano letivo anterior (ou acompanhamento das ações de melhoria apresentadas no ano anterior)

Em conjunto com os diversos coordenadores de Área Científica, a coordenação do curso, resolveu os pequenos problemas identificados (nas reuniões tidas com o corpo docente e com o corpo discente do curso). Procurou-se sempre agir com vista à resolução dessas situações tendo-se, em geral, obtido sucesso.

1. Pontos fortes e a aspetos a melhorar (relativos ao ano letivo em análise, idealmente com indicação de medidas concretas a implementar no ano seguinte)

Registou-se um elevado número de candidatos à frequência do curso, tendo sido preenchidas todas as vagas existentes.

O curso suscitou também relevante interesse por parte de candidatos provenientes de outros regimes de ingresso, em geral, existiram sempre mais candidatos do que vagas disponíveis.

A relação com os players da hotelaria manteve-se bastante profícua. Esta proximidade possibilitou a partilha de conhecimentos, competências e preocupações dos hoteleiros com a nossa academia. Neste âmbito, registaram-se diversos fóruns, aulas abertas, seminários e workshops conjuntos, cuja participação dos players apresentou um forte contributo.

As solicitações do mercado para a realização dos estágios curriculares, nas respetivas empresas hoteleiras, foram bastante superiores ao número de discentes. Os estágios continuaram a revelar-se uma excelente forma de agregar os conteúdos académicos à realidade profissional, sendo determinantes para a avaliação e futura empregabilidade dos nossos diplomados nessas organizações. Neste ano letivo os discentes de DGH estagiaram em 99 entidades distintas.

Como aspetos a melhorar apresentam-se as limitações relativas ao problema das instalações.

### 15. Comentários