



Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Ano letivo 2018-19
27/10/2022

<u>II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso</u>	3
<u>III. Número de Estudantes Inscritos</u>	5
<u>IV. Número de Estudantes em Abandono</u>	5
<u>V. Distribuição das Classificações nas Unidades Curriculares</u>	5
<u>VI. Distribuição dos Tempos Necessários para Conclusão do Curso</u>	12
<u>VII. Resultados dos Inquéritos Realizados a Estudantes</u>	13

I.2 - Ingresso de discentes através de Concursos Especiais, Mudança, Transferência ou Reingresso de Curso

Ingresso	Nr. de vagas	Nr. de candidatos	Nr. de matriculados
Maiores de 23	4	4	0
Mudanças de Curso	8	16	7
Reingresso	s/ Limites	3	2
Titulares de Cursos Superiores	2	2	1

FONTE: SIGES

II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso

II.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	Nr. de diplomados	Percentagem
12 valores	1	1.41%
13 valores	18	25.35%
14 valores	12	16.90%
15 valores	22	30.99%
16 valores	11	15.49%
17 valores	7	9.86%
Total	71	
Média	14,67	

FONTE: SIGES

II.2 - Por Classificação Final e Género

Classificação Final	Nr. de diplomados	Género Feminino	Género Masculino
12 valores	1	0	1
13 valores	18	3	15
14 valores	12	8	4
15 valores	22	17	5
16 valores	11	10	1
17 valores	7	5	2
Total	71	43	28
Média	14,67	15,14	13,92
Percentagem		60.56%	39.44%

FONTE: SIGES

II.3 - Por Idade

Idade	Nr. de diplomados	Percentagem
23 anos	1	1.41%
24 anos	27	38.03%
25 anos	26	36.62%
26 anos	8	11.27%
28 anos	3	4.23%
29 anos	3	4.23%
31 anos	1	1.41%
35 anos	1	1.41%
56 anos	1	1.41%
Total	71	

FONTE: SIGES

III. Número de Estudantes Inscritos

III.1 - Por Ano de Inscrição

Ano	Nr. Total
3	80
2	66
1	81
Total	227

FONTE: SIGES

III.2 - Por Ano de Inscrição e Género

Ano	Nr. Homens	Nr. Mulheres	Nr. Total
3	33	47	80
2	28	38	66
1	37	44	81
Total	98	129	227

FONTE: SIGES

IV. Número de Estudantes em Abandono

IV.1 - Abandono

Ano	Nr. Total	% Total	Nr. Genero Feminino	% Genero Feminino	% Genero Femin/Total	Nr. Genero Masculino	% Genero Masculino	% Genero Masc./Total
3	4	5.00%	2	4.26%	2.50%	2	6.06%	2.50%
2	8	12.12%	3	7.89%	4.55%	5	17.86%	7.58%
1	17	20.99%	7	15.91%	8.64%	10	27.03%	12.35%
Total	29	12.78%	12	9.30%	5.29%	17	17.35%	7.49%

FONTE: SIGES

V. Distribuição das Classificações nas Unidades Curriculares

V.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	60	14.29
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	1	0.00
Análise e Gestão Financeira	Época Especial	2	14.00
Análise e Gestão Financeira	Competência adquirida	1	13.00
Análise e Gestão Financeira	MOBILIDADE	5	15.40
Arquitectura e Design de Hotéis	Avaliação Contínua	61	14.68
Arquitectura e Design de Hotéis	Época de Recurso	5	11.00
Comportamento Organizacional	Avaliação Contínua	59	12.24
Comportamento Organizacional	Época de Recurso	7	9.71
Comportamento Organizacional	Melhoria	1	12.00
Comportamento Organizacional	Competência adquirida	1	12.00
Comportamento Organizacional	MOBILIDADE	3	16.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	59	13.07
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	3	11.00
Contabilidade de Gestão	Melhoria	3	15.00
Contabilidade de Gestão	Competência adquirida	1	14.00
Contabilidade de Gestão	MOBILIDADE	3	16.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	56	15.37
Contabilidade Geral	Época de Recurso	9	11.88
Contabilidade Geral	Melhoria	4	16.00
Contabilidade Geral	Competência adquirida	1	12.00
Cultura Portuguesa	Avaliação Contínua	60	14.73
Cultura Portuguesa	Época de Recurso	1	14.00
Cultura Portuguesa	Competência adquirida	2	12.50
Cultura Portuguesa	MOBILIDADE	3	16.00
Direito e Legislação do Turismo	Avaliação Contínua	71	12.14
Direito e Legislação do Turismo	Época de Recurso	1	11.00
Direito e Legislação do Turismo	Melhoria	2	13.50
Direito e Legislação do Turismo	Competência adquirida	4	11.50
Direito e Legislação do Turismo	MOBILIDADE	1	16.00
Economia	Avaliação Contínua	56	12.06
Economia	Época de Recurso	37	6.74
Economia	Trabalhador Estudante	2	12.50
Economia	Época Especial	3	10.00
Economia	Competência adquirida	4	13.25
Enogastronomia	Avaliação Contínua	64	14.79
Enogastronomia	MOBILIDADE	3	16.00
Estágio I	Avaliação Contínua	58	17.10
Estágio I	Época de Recurso	7	17.67
Estágio I	Melhoria	1	16.00
Estágio I	Competência adquirida	1	19.00

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Estágio II	Avaliação Contínua	41	17.74
Estágio II	1ª Época	15	18.73
Estágio II	Época de Recurso	12	17.67
Estágio II	Época Especial	1	16.00
Estágio II	Competência adquirida	2	18.00
Estratégia Empresarial	Avaliação Contínua	57	14.02
Estratégia Empresarial	Época de Recurso	5	10.80
Estratégia Empresarial	Melhoria	1	15.00
Estratégia Empresarial	Trabalhador Estudante	1	11.00
Estratégia Empresarial	Época Especial	1	10.00
Estratégia Empresarial	Competência adquirida	1	14.00
Estratégia Empresarial	MOBILIDADE	5	16.20
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Avaliação Contínua	61	15.08
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Época de Recurso	1	12.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	MOBILIDADE	6	15.50
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	47	16.28
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	3	14.67
Ética e Responsabilidade Social	Trabalhador Estudante	3	15.33
Ética e Responsabilidade Social	Época Especial	1	14.00
Ética e Responsabilidade Social	Competência adquirida	1	16.00
Ética e Responsabilidade Social	MOBILIDADE	11	17.00
Geografia e Mercados Turísticos	Avaliação Contínua	76	13.46
Geografia e Mercados Turísticos	Época de Recurso	2	4.50
Geografia e Mercados Turísticos	Competência adquirida	3	12.67
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	64	16.98
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	2	7.00
Gestão de Alojamento	Avaliação Contínua	42	15.45
Gestão de Alojamento	Época de Recurso	17	15.35
Gestão de Alojamento	Trabalhador Estudante	5	17.00
Gestão de Alojamento	MOBILIDADE	2	13.50
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	55	13.83
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	9	10.78
Gestão de Recursos Humanos	Trabalhador Estudante	1	0.00
Gestão de Recursos Humanos	Competência adquirida	1	14.00
Gestão de Recursos Humanos	MOBILIDADE	5	16.20
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	65	14.10
Introdução ao Turismo	Melhoria	1	15.00
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	9	13.44
Introdução às Operações Hoteleiras	Avaliação Contínua	66	16.12
Introdução às Operações Hoteleiras	Época de Recurso	6	8.50
Introdução às Operações Hoteleiras	Competência adquirida	4	14.00
Língua Estrangeira I (Alemão)	Avaliação Contínua	4	12.25
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Avaliação Contínua	40	13.58
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Época de Recurso	2	11.00
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Competência adquirida	2	15.00
Língua Estrangeira I (Francês)	Avaliação Contínua	18	12.53

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Língua Estrangeira I (Francês)	Competência adquirida	2	11.50
Língua Estrangeira I (Inglês)	Avaliação Contínua	70	14.54
Língua Estrangeira I (Inglês)	Época de Recurso	1	13.00
Língua Estrangeira I (Inglês)	Melhoria	1	13.00
Língua Estrangeira I (Inglês)	Competência adquirida	7	14.14
Língua Estrangeira I (Italiano)	Avaliação Contínua	11	12.89
Língua Estrangeira I (Italiano)	Época de Recurso	2	8.00
Língua Estrangeira II (Alemão)	Avaliação Contínua	3	13.50
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Avaliação Contínua	46	14.08
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Época de Recurso	2	13.50
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Competência adquirida	1	17.00
Língua Estrangeira II (Francês)	Avaliação Contínua	17	12.57
Língua Estrangeira II (Francês)	Época de Recurso	2	11.00
Língua Estrangeira II (Francês)	Competência adquirida	2	12.50
Língua Estrangeira II (Inglês)	Avaliação Contínua	67	15.44
Língua Estrangeira II (Inglês)	Época de Recurso	4	9.67
Língua Estrangeira II (Inglês)	Melhoria	1	18.00
Língua Estrangeira II (Inglês)	Competência adquirida	4	15.00
Língua Estrangeira II (Italiano)	Avaliação Contínua	10	12.38
Língua Estrangeira II (Italiano)	Época de Recurso	3	7.00
Língua Estrangeira III (Alemão)	Avaliação Contínua	3	15.00
Língua Estrangeira III (Espanhol)	Avaliação Contínua	36	15.38
Língua Estrangeira III (Espanhol)	Época de Recurso	7	13.00
Língua Estrangeira III (Francês)	Avaliação Contínua	18	13.11
Língua Estrangeira III (Francês)	Época de Recurso	2	10.00
Língua Estrangeira III (Francês)	Competência adquirida	1	12.00
Língua Estrangeira III (Francês)	MOBILIDADE	2	16.50
Língua Estrangeira III (Inglês)	Avaliação Contínua	60	13.86
Língua Estrangeira III (Inglês)	Época de Recurso	1	13.00
Língua Estrangeira III (Inglês)	Melhoria	1	15.00
Língua Estrangeira III (Inglês)	Trabalhador Estudante	1	0.00
Língua Estrangeira III (Inglês)	Competência adquirida	1	14.00
Língua Estrangeira III (Inglês)	MOBILIDADE	1	0.00
Língua Estrangeira III (Italiano)	Avaliação Contínua	4	12.75
Língua Estrangeira III (Italiano)	Época Especial	1	15.00
Língua Estrangeira IV (Alemão)	Avaliação Contínua	3	14.50
Língua Estrangeira IV (Espanhol)	Avaliação Contínua	39	14.86
Língua Estrangeira IV (Espanhol)	Época de Recurso	6	11.60
Língua Estrangeira IV (Espanhol)	Trabalhador Estudante	1	12.00
Língua Estrangeira IV (Francês)	Avaliação Contínua	15	12.17
Língua Estrangeira IV (Francês)	Época de Recurso	2	11.00
Língua Estrangeira IV (Francês)	Melhoria	1	16.00
Língua Estrangeira IV (Francês)	Época Especial	1	0.00
Língua Estrangeira IV (Francês)	Competência adquirida	1	11.00
Língua Estrangeira IV (Inglês)	Avaliação Contínua	55	14.26
Língua Estrangeira IV (Inglês)	Época de Recurso	8	6.29

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Língua Estrangeira IV (Inglês)	Competência adquirida	1	12.00
Língua Estrangeira IV (Inglês)	MOBILIDADE	3	15.00
Língua Estrangeira IV (Italiano)	Avaliação Contínua	5	14.75
Marketing	Avaliação Contínua	51	15.16
Marketing	Época de Recurso	5	11.20
Marketing	Época Especial	2	15.00
Marketing	Competência adquirida	2	15.50
Marketing	MOBILIDADE	12	17.92
Métodos Quantitativos	Avaliação Contínua	82	14.07
Métodos Quantitativos	Época de Recurso	3	0.00
Métodos Quantitativos	Competência adquirida	3	15.67
Negociação e Técnicas de Vendas	Avaliação Contínua	47	16.15
Negociação e Técnicas de Vendas	Época de Recurso	7	14.00
Negociação e Técnicas de Vendas	Melhoria	1	15.00
Negociação e Técnicas de Vendas	MOBILIDADE	14	17.71
Nutrição e Higiene Alimentar	Avaliação Contínua	70	14.86
Nutrição e Higiene Alimentar	Época de Recurso	2	12.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Competência adquirida	4	12.50
Organização de Eventos	Avaliação Contínua	54	14.89
Organização de Eventos	Época de Recurso	5	12.25
Organização de Eventos	Melhoria	2	14.50
Organização de Eventos	Competência adquirida	1	14.00
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	67	14.14
Organização Empresarial	Época de Recurso	5	10.20
Organização Empresarial	Melhoria	1	14.00
Organização Empresarial	Competência adquirida	5	14.00
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	68	12.87
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	11	10.89
Seminário de Metodologia	Melhoria	2	13.50
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	7	13.29
Sociologia do Turismo	Avaliação Contínua	63	14.85
Sociologia do Turismo	Época de Recurso	1	13.00
Sociologia do Turismo	Competência adquirida	1	18.00
Técnicas de Gestão Comercial	Avaliação Contínua	60	15.42
Técnicas de Gestão Comercial	Época de Recurso	5	13.60
Técnicas de Gestão Comercial	MOBILIDADE	1	12.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Avaliação Contínua	57	16.10
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Época de Recurso	4	10.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Competência adquirida	2	16.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	MOBILIDADE	3	16.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Avaliação Contínua	66	15.03
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Avaliação Contínua	50	16.69
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Época de Recurso	13	13.31
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Trabalhador Estudante	2	12.50
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	MOBILIDADE	3	17.67
Técnicas Financeiras	Avaliação Contínua	46	14.78

Técnicas Financeiras	Época de Recurso	5	8.80
Técnicas Financeiras	Trabalhador Estudante	2	7.00
Técnicas Financeiras	Época Especial	3	11.00
Técnicas Financeiras	Competência adquirida	1	15.00
Técnicas Financeiras	MOBILIDADE	13	17.69
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Avaliação Contínua	72	13.21
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Época de Recurso	10	9.70
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Trabalhador Estudante	1	0.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Época Especial	1	10.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Competência adquirida	6	12.33
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Avaliação Contínua	81	11.79
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Época de Recurso	7	8.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Melhoria	1	14.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Competência adquirida	3	12.33

FONTE: SIGES

V.2 - Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Reprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Reprovados
Análise e Gestão Financeira	64	4	68	94.12%	5.88%
Arquitectura e Design de Hotéis	63	2	65	96.92%	3.08%
Comportamento Organizacional	52	10	62	83.87%	16.13%
Contabilidade de Gestão	52	8	60	86.67%	13.33%
Contabilidade Geral	49	9	58	84.48%	15.52%
Cultura Portuguesa	49	1	50	98.00%	2.00%
Direito e Legislação do Turismo	7	9	16	43.75%	56.25%
Economia	10	47	57	17.54%	82.46%
Enogastronomia	52	2	54	96.30%	3.70%
Estágio I	50	9	59	84.75%	15.25%
Estágio II	66	3	69	95.65%	4.35%
Estratégia Empresarial	68	3	71	95.77%	4.23%
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	65	2	67	97.01%	2.99%
Ética e Responsabilidade Social	66	0	66	100.00%	0.00%
Geografia e Mercados Turísticos	5	17	22	22.73%	77.27%
Gestão de Alimentos e Bebidas	51	3	54	94.44%	5.56%
Gestão de Alojamento	66	0	66	100.00%	0.00%
Gestão de Recursos Humanos	68	3	71	95.77%	4.23%
Introdução ao Turismo	8	5	13	61.54%	38.46%
Introdução às Operações Hoteleiras	6	11	17	35.29%	64.71%
Língua Estrangeira I (Alemão)	1	0	1	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira I (Espanhol)	2	7	9	22.22%	77.78%
Língua Estrangeira I (Francês)	3	1	4	75.00%	25.00%
Língua Estrangeira I (Inglês)	9	6	15	60.00%	40.00%
Língua Estrangeira I (Italiano)	0	4	4	0.00%	100.00%

Relatório de Avaliação de Curso

Direcção e Gestão Hoteleira

Língua Estrangeira II (Alemão)	0	1	1	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira II (Espanhol)	4	10	14	28.57%	71.43%
Língua Estrangeira II (Francês)	4	2	6	66.67%	33.33%
Língua Estrangeira II (Inglês)	6	10	16	37.50%	62.50%
Língua Estrangeira II (Italiano)	0	5	5	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira III (Alemão)	3	0	3	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira III (Espanhol)	31	6	37	83.78%	16.22%
Língua Estrangeira III (Francês)	21	0	21	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira III (Inglês)	51	5	56	91.07%	8.93%
Língua Estrangeira III (Italiano)	4	1	5	80.00%	20.00%
Língua Estrangeira IV (Alemão)	2	1	3	66.67%	33.33%
Língua Estrangeira IV (Espanhol)	34	6	40	85.00%	15.00%
Língua Estrangeira IV (Francês)	14	5	19	73.68%	26.32%
Língua Estrangeira IV (Inglês)	50	12	62	80.65%	19.35%
Língua Estrangeira IV (Italiano)	4	1	5	80.00%	20.00%
Marketing	70	1	71	98.59%	1.41%
Métodos Quantitativos	8	19	27	29.63%	70.37%
Negociação e Técnicas de Vendas	67	1	68	98.53%	1.47%
Nutrição e Higiene Alimentar	6	8	14	42.86%	57.14%
Organização de Eventos	49	1	50	98.00%	2.00%
Organização Empresarial	6	11	17	35.29%	64.71%
Seminário de Metodologia	7	17	24	29.17%	70.83%
Sociologia do Turismo	49	1	50	98.00%	2.00%
Técnicas de Gestão Comercial	63	2	65	96.92%	3.08%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	49	7	56	87.50%	12.50%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	52	4	56	92.86%	7.14%
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	66	1	67	98.51%	1.49%
Técnicas Financeiras	66	4	70	94.29%	5.71%
Tecnologia e Sistemas de Informação I	7	18	25	28.00%	72.00%
Tecnologia e Sistemas de Informação II	6	27	33	18.18%	81.82%
Total	1731	353	2084	83.06%	16.94%

FONTE: SIGES

V.3 - Taxas de Discentes Aprovados por Anos Curriculares Frequentados

Ano	Nr. Alunos	Aprovados	Reprovados	Desistências	Tx. Aprovados	Tx. Reprovados	Tx. Desistências
3	80	71	7	4	88.75%	8.75%	5.00%
2	66	55	7	8	83.33%	10.61%	12.12%
1	81	64	6	17	79.01%	7.41%	20.99%
Total	227	190	20	29	83.70%	8.81%	12.78%

FONTE: SIGES

VI. Distribuição dos Tempos Necessários para Conclusão do Curso

VI.1 - Diplomados por Número de Anos Letivos da Inscrição até à Conclusão do Curso

Nr. Anos	Nr. de diplomados	% de diplomados	Nr. Genero Feminino	% Genero Feminino	Nr. Genero Masculino	% Genero Masculino
1	1	1.41%	1	2.33%	0	0.00%
2	5	7.04%	3	6.98%	2	7.14%
3	53	74.65%	36	83.72%	17	60.71%
4	9	12.68%	2	4.65%	7	25.00%
5	2	2.82%	1	2.33%	1	3.57%
6 ou mais	1	1.41%	0	0.00%	1	3.57%
Média Anos	3.13		2.98		3.36	
Total de Diplomados	71		43		28	

FONTE: SIGES

VII. Resultados dos Inquéritos Realizados a Estudantes

VII.1 - Avaliação do Curso pelos Estudantes

	Total Respostas	1	2	3	4	5	Média
Componente prática do curso	39	5%	3%	15%	49%	28%	3,92
Componente teórica do curso	39	0%	3%	23%	51%	23%	3,95
Articulação entre unidades curriculares	39	3%	3%	36%	38%	18%	3,68
Modelo do estágio (carga horária, período)	39	8%	10%	18%	21%	10%	3,23
Horários das aulas	39	3%	3%	26%	46%	21%	3,82
Número de horas de aulas	39	3%	10%	23%	51%	13%	3,62
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	39	5%	13%	18%	46%	18%	3,59
Nível global de exigência	39	0%	8%	28%	46%	18%	3,74
Disponibilidade do diretor de curso	39	0%	3%	10%	15%	64%	4,53

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	39	3%	3%	31%	41%	21%	3,76
Perspetivas de empregabilidade	39	3%	8%	26%	41%	15%	3,64
Oportunidades de participação em projetos de investigação	39	3%	13%	26%	23%	8%	3,29
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	39	5%	10%	18%	28%	13%	3,45
Oportunidades de intercâmbio internacional	39	0%	15%	18%	33%	18%	3,64
Prestígio dos cursos da ESHTe	39	0%	3%	15%	49%	28%	4,08

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