



Relatório de Avaliação de Curso
Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Ano letivo 2018-19
28/10/2022

II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso	3
III. Número de Estudantes Inscritos	5
IV. Número de Estudantes em Abandono	5
V. Distribuição das Classificações nas Unidades Curriculares	5
VI. Distribuição dos Tempos Necessários para Conclusão do Curso	12
VII. Resultados dos Inquéritos Realizados a Estudantes	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
CET	1	2	0
Maiores de 23	4	8	1
Mudanças de Curso	3	8	2
Reingresso	s/ Limites	8	7
Titulares de Cursos Superiores	3	3	2

FONTES: SIGES

II. Número de Estudantes que Concluíram o Curso

II.1 - Por Classificação Final

Classificação Final	Nr. de diplomados	Percentagem
12 valores	1	2.13%
13 valores	11	23.40%
14 valores	18	38.30%
15 valores	15	31.91%
16 valores	1	2.13%
17 valores	1	2.13%
Total	47	
Média	14,11	

FONTES: SIGES

II.2 - Por Classificação Final e Género

Classificação Final	Nr. de diplomados	Género Feminino	Género Masculino
12 valores	1	0	1
13 valores	11	1	10
14 valores	18	11	7
15 valores	15	9	6
16 valores	1	1	0
17 valores	1	1	0
Total	47	23	24
Média	14,11	14,52	13,75
Percentagem		48.94%	51.06%

FONTE: SIGES

II.3 - Por Idade

Idade	Nr. de diplomados	Percentagem
23 anos	1	2.13%
24 anos	14	29.79%
25 anos	10	21.28%
26 anos	9	19.15%
27 anos	3	6.38%
28 anos	5	10.64%
29 anos	2	4.26%
31 anos	1	2.13%
39 anos	1	2.13%
53 anos	1	2.13%
Total	47	

FONTE: SIGES

III. Número de Estudantes Inscritos

III.1 - Por Ano de Inscrição

Ano	Nr. Total
3	67
2	64
1	71
Total	202

FONTE: SIGES

III.2 - Por Ano de Inscrição e Género

Ano	Nr. Homens	Nr. Mulheres	Nr. Total
3	34	33	67
2	27	37	64
1	38	33	71
Total	99	103	202

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	8	11.94%	3	9.09%	4.48%	5	14.71%	7.46%
2	11	17.19%	3	8.11%	4.69%	8	29.63%	12.50%
1	18	25.35%	8	24.24%	11.27%	10	26.32%	14.08%
Total	37	18.32%	14	13.59%	6.93%	23	23.23%	11.39%

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	50	13.11
Análise e Gestão Financeira	Época de Recurso	4	11.50
Arquitectura e Design de Hotéis	Avaliação Contínua	51	13.55
Arquitectura e Design de Hotéis	Época de Recurso	3	13.00
Comportamento Organizacional	Avaliação Contínua	58	12.60
Comportamento Organizacional	Época de Recurso	5	10.25
Comportamento Organizacional	MOBILIDADE	2	17.00
Contabilidade de Gestão	Avaliação Contínua	54	13.30
Contabilidade de Gestão	Época de Recurso	5	11.75
Contabilidade de Gestão	Melhoria	1	7.00
Contabilidade de Gestão	Trabalhador Estudante	3	12.00
Contabilidade de Gestão	MOBILIDADE	1	15.00
Contabilidade Geral	Avaliação Contínua	53	15.64
Contabilidade Geral	Época de Recurso	15	10.85
Contabilidade Geral	Melhoria	1	13.00
Contabilidade Geral	MOBILIDADE	1	0.00
Cultura Portuguesa	Avaliação Contínua	56	15.10
Cultura Portuguesa	Época de Recurso	2	9.50
Cultura Portuguesa	Trabalhador Estudante	1	13.00
Cultura Portuguesa	MOBILIDADE	1	15.00
Direito e Legislação do Turismo	Avaliação Contínua	64	11.89
Direito e Legislação do Turismo	Época de Recurso	6	10.50
Direito e Legislação do Turismo	Melhoria	1	14.00
Direito e Legislação do Turismo	Competência adquirida	1	10.00
Economia	Avaliação Contínua	50	12.42
Economia	Época de Recurso	36	5.80
Economia	Trabalhador Estudante	4	7.25
Economia	Época Especial	2	8.00
Enogastronomia	Avaliação Contínua	62	15.16
Enogastronomia	MOBILIDADE	1	15.00
Estágio I	Avaliação Contínua	50	17.63
Estágio I	Época de Recurso	6	16.33
Estágio I	Trabalhador Estudante	1	18.00
Estágio I	Competência adquirida	1	0.00
Estágio II	Avaliação Contínua	24	17.16
Estágio II	1ª Época	9	17.89
Estágio II	Época de Recurso	22	16.95
Estágio II	Trabalhador Estudante	1	15.00
Estágio II	Época Especial	1	18.00
Estágio II	Competência adquirida	1	0.00
Estratégia Empresarial	Avaliação Contínua	52	12.59

Estratégia Empresarial	Época de Recurso	7	11.14
Estratégia Empresarial	Trabalhador Estudante	2	9.00
Estratégia Empresarial	Época Especial	1	11.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Avaliação Contínua	52	14.49
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Época de Recurso	3	11.67
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Trabalhador Estudante	1	12.00
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	Época Especial	1	10.00
Ética e Responsabilidade Social	Avaliação Contínua	49	15.33
Ética e Responsabilidade Social	Época de Recurso	1	14.00
Ética e Responsabilidade Social	Competência adquirida	1	12.00
Ética e Responsabilidade Social	MOBILIDADE	7	17.00
Geografia e Mercados Turísticos	Avaliação Contínua	64	14.22
Geografia e Mercados Turísticos	Época de Recurso	3	4.33
Geografia e Mercados Turísticos	Trabalhador Estudante	3	11.00
Gestão de Alimentos e Bebidas	Avaliação Contínua	56	16.74
Gestão de Alimentos e Bebidas	Época de Recurso	2	14.00
Gestão de Alojamento	Avaliação Contínua	52	14.45
Gestão de Alojamento	Época de Recurso	2	10.50
Gestão de Alojamento	Melhoria	2	16.00
Gestão de Alojamento	Trabalhador Estudante	2	16.00
Gestão de Alojamento	Época Especial	1	16.00
Gestão de Alojamento	MOBILIDADE	2	17.00
Gestão de Recursos Humanos	Avaliação Contínua	47	12.31
Gestão de Recursos Humanos	Época de Recurso	7	9.50
Gestão de Recursos Humanos	Competência adquirida	2	10.00
Introdução ao Turismo	Avaliação Contínua	55	14.04
Introdução ao Turismo	Época de Recurso	4	11.50
Introdução ao Turismo	Competência adquirida	9	13.60
Introdução às Operações Hoteleiras	Avaliação Contínua	59	15.61
Introdução às Operações Hoteleiras	Época de Recurso	3	8.33
Introdução às Operações Hoteleiras	Melhoria	1	10.00
Introdução às Operações Hoteleiras	Competência adquirida	5	10.00
Língua Estrangeira I (Alemão)	Avaliação Contínua	9	14.14
Língua Estrangeira I (Alemão)	Melhoria	1	0.00
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Avaliação Contínua	41	15.35
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Época de Recurso	3	13.00
Língua Estrangeira I (Espanhol)	Competência adquirida	1	15.00
Língua Estrangeira I (Francês)	Avaliação Contínua	15	14.00
Língua Estrangeira I (Inglês)	Avaliação Contínua	59	13.68
Língua Estrangeira I (Inglês)	Época de Recurso	4	11.25
Língua Estrangeira I (Inglês)	Melhoria	2	13.50
Língua Estrangeira I (Inglês)	Competência adquirida	5	13.25
Língua Estrangeira I (Italiano)	Avaliação Contínua	3	17.50
Língua Estrangeira II (Alemão)	Avaliação Contínua	12	13.83
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Avaliação Contínua	38	13.56
Língua Estrangeira II (Espanhol)	Época de Recurso	7	8.86

Língua Estrangeira II (Espanhol)	Competência adquirida	1	16.00
Língua Estrangeira II (Francês)	Avaliação Contínua	15	13.75
Língua Estrangeira II (Francês)	Época de Recurso	2	14.00
Língua Estrangeira II (Inglês)	Avaliação Contínua	59	13.62
Língua Estrangeira II (Inglês)	Época de Recurso	9	7.33
Língua Estrangeira II (Inglês)	Trabalhador Estudante	1	5.00
Língua Estrangeira II (Inglês)	Competência adquirida	4	14.75
Língua Estrangeira II (Italiano)	Avaliação Contínua	3	16.50
Língua Estrangeira III (Alemão)	Avaliação Contínua	9	13.25
Língua Estrangeira III (Alemão)	Época de Recurso	2	10.50
Língua Estrangeira III (Espanhol)	Avaliação Contínua	28	15.19
Língua Estrangeira III (Espanhol)	Época de Recurso	7	12.29
Língua Estrangeira III (Espanhol)	MOBILIDADE	1	0.00
Língua Estrangeira III (Francês)	Avaliação Contínua	19	11.69
Língua Estrangeira III (Francês)	Época de Recurso	2	10.00
Língua Estrangeira III (Francês)	Época Especial	1	10.00
Língua Estrangeira III (Inglês)	Avaliação Contínua	57	13.47
Língua Estrangeira III (Inglês)	Época de Recurso	8	9.50
Língua Estrangeira III (Italiano)	Avaliação Contínua	4	13.00
Língua Estrangeira IV (Alemão)	Avaliação Contínua	10	12.20
Língua Estrangeira IV (Alemão)	Época de Recurso	1	0.00
Língua Estrangeira IV (Espanhol)	Avaliação Contínua	26	14.11
Língua Estrangeira IV (Espanhol)	Época de Recurso	7	13.00
Língua Estrangeira IV (Espanhol)	Trabalhador Estudante	1	3.00
Língua Estrangeira IV (Francês)	Avaliação Contínua	18	12.17
Língua Estrangeira IV (Francês)	Época de Recurso	2	10.50
Língua Estrangeira IV (Francês)	Trabalhador Estudante	1	11.00
Língua Estrangeira IV (Inglês)	Avaliação Contínua	59	13.45
Língua Estrangeira IV (Inglês)	Época de Recurso	7	8.00
Língua Estrangeira IV (Inglês)	Trabalhador Estudante	2	9.50
Língua Estrangeira IV (Inglês)	MOBILIDADE	2	17.00
Língua Estrangeira IV (Italiano)	Avaliação Contínua	3	14.00
Língua Estrangeira IV (Italiano)	MOBILIDADE	1	19.00
Marketing	Avaliação Contínua	39	13.42
Marketing	Época de Recurso	6	9.00
Marketing	Trabalhador Estudante	1	10.00
Marketing	Época Especial	1	12.00
Marketing	Competência adquirida	1	12.00
Marketing	MOBILIDADE	7	16.67
Métodos Quantitativos	Avaliação Contínua	82	13.24
Métodos Quantitativos	Época de Recurso	4	6.25
Métodos Quantitativos	Melhoria	2	13.50
Métodos Quantitativos	Trabalhador Estudante	3	10.50
Negociação e Técnicas de Vendas	Avaliação Contínua	44	15.61
Negociação e Técnicas de Vendas	Época de Recurso	3	10.00
Negociação e Técnicas de Vendas	Melhoria	1	15.00

Negociação e Técnicas de Vendas	Trabalhador Estudante	1	15.00
Negociação e Técnicas de Vendas	MOBILIDADE	6	16.50
Nutrição e Higiene Alimentar	Avaliação Contínua	61	13.96
Nutrição e Higiene Alimentar	Época de Recurso	3	11.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Trabalhador Estudante	1	0.00
Nutrição e Higiene Alimentar	Competência adquirida	1	12.00
Organização de Eventos	Avaliação Contínua	50	14.17
Organização de Eventos	Época de Recurso	6	9.40
Organização de Eventos	Melhoria	1	13.00
Organização Empresarial	Avaliação Contínua	54	14.25
Organização Empresarial	Época de Recurso	9	11.67
Organização Empresarial	Melhoria	1	10.00
Organização Empresarial	Trabalhador Estudante	2	14.00
Organização Empresarial	Competência adquirida	3	12.33
Seminário de Metodologia	Avaliação Contínua	55	12.85
Seminário de Metodologia	Época de Recurso	12	11.36
Seminário de Metodologia	Trabalhador Estudante	1	11.00
Seminário de Metodologia	Competência adquirida	5	12.25
Sociologia do Turismo	Avaliação Contínua	54	14.90
Sociologia do Turismo	Época de Recurso	6	10.50
Técnicas de Gestão Comercial	Avaliação Contínua	51	13.98
Técnicas de Gestão Comercial	Época de Recurso	1	17.00
Técnicas de Gestão Comercial	Melhoria	2	14.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Avaliação Contínua	52	15.40
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Época de Recurso	5	12.20
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	Competência adquirida	4	14.50
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	MOBILIDADE	1	15.00
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Avaliação Contínua	58	14.72
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	Competência adquirida	2	0.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Avaliação Contínua	51	16.09
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Época de Recurso	1	12.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Trabalhador Estudante	2	14.50
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Época Especial	1	16.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	Competência adquirida	2	0.00
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	MOBILIDADE	2	17.00
Técnicas Financeiras	Avaliação Contínua	48	14.14
Técnicas Financeiras	Época de Recurso	7	9.17
Técnicas Financeiras	MOBILIDADE	5	18.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Avaliação Contínua	62	11.38
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Época de Recurso	7	9.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Melhoria	2	10.00
Tecnologia e Sistemas de Informação I	Competência adquirida	4	11.00
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Avaliação Contínua	72	13.16
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Época de Recurso	3	6.33
Tecnologia e Sistemas de Informação II	Trabalhador Estudante	3	5.00

FONTE: SIGES

V.2 - Mapa de Aprovações por UC

Unidade Curricular	Aprovados	Reprovados	Total Alunos	Tx. Aprovados	Tx. Reprovados
Análise e Gestão Financeira	46	5	51	90.20%	9.80%
Arquitectura e Design de Hotéis	49	2	51	96.08%	3.92%
Comportamento Organizacional	43	15	58	74.14%	25.86%
Contabilidade de Gestão	45	9	54	83.33%	16.67%
Contabilidade Geral	47	13	60	78.33%	21.67%
Cultura Portuguesa	44	7	51	86.27%	13.73%
Direito e Legislação do Turismo	10	11	21	47.62%	52.38%
Economia	10	50	60	16.67%	83.33%
Enogastronomia	47	7	54	87.04%	12.96%
Estágio I	41	10	51	80.39%	19.61%
Estágio II	49	5	54	90.74%	9.26%
Estratégia Empresarial	50	8	58	86.21%	13.79%
Estudo Comparado de Processos na Gestão Hoteleira	50	3	53	94.34%	5.66%
Ética e Responsabilidade Social	48	6	54	88.89%	11.11%
Geografia e Mercados Turísticos	6	18	24	25.00%	75.00%
Gestão de Alimentos e Bebidas	44	3	47	93.62%	6.38%
Gestão de Alojamento	50	6	56	89.29%	10.71%
Gestão de Recursos Humanos	49	4	53	92.45%	7.55%
Introdução ao Turismo	12	4	16	75.00%	25.00%
Introdução às Operações Hoteleiras	10	7	17	58.82%	41.18%
Língua Estrangeira I (Alemão)	0	2	2	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira I (Espanhol)	6	7	13	46.15%	53.85%
Língua Estrangeira I (Francês)	3	3	6	50.00%	50.00%
Língua Estrangeira I (Inglês)	11	7	18	61.11%	38.89%
Língua Estrangeira II (Alemão)	0	6	6	0.00%	100.00%
Língua Estrangeira II (Espanhol)	5	10	15	33.33%	66.67%
Língua Estrangeira II (Francês)	3	3	6	50.00%	50.00%
Língua Estrangeira II (Inglês)	8	16	24	33.33%	66.67%
Língua Estrangeira III (Alemão)	4	6	10	40.00%	60.00%
Língua Estrangeira III (Espanhol)	23	10	33	69.70%	30.30%
Língua Estrangeira III (Francês)	13	6	19	68.42%	31.58%
Língua Estrangeira III (Inglês)	45	13	58	77.59%	22.41%
Língua Estrangeira III (Italiano)	4	0	4	100.00%	0.00%
Língua Estrangeira IV (Alemão)	4	6	10	40.00%	60.00%
Língua Estrangeira IV (Espanhol)	22	10	32	68.75%	31.25%
Língua Estrangeira IV (Francês)	12	6	18	66.67%	33.33%
Língua Estrangeira IV (Inglês)	43	19	62	69.35%	30.65%
Língua Estrangeira IV (Italiano)	4	0	4	100.00%	0.00%
Marketing	46	5	51	90.20%	9.80%

Métodos Quantitativos	12	27	39	30.77%	69.23%
Negociação e Técnicas de Vendas	47	3	50	94.00%	6.00%
Nutrição e Higiene Alimentar	8	8	16	50.00%	50.00%
Organização de Eventos	41	7	48	85.42%	14.58%
Organização Empresarial	11	7	18	61.11%	38.89%
Seminário de Metodologia	10	12	22	45.45%	54.55%
Sociologia do Turismo	44	8	52	84.62%	15.38%
Técnicas de Gestão Comercial	48	2	50	96.00%	4.00%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (cozinha/pastelaria)	42	10	52	80.77%	19.23%
Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)	43	5	48	89.58%	10.42%
Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	47	6	53	88.68%	11.32%
Técnicas Financeiras	45	11	56	80.36%	19.64%
Tecnologia e Sistemas de Informação I	10	17	27	37.04%	62.96%
Tecnologia e Sistemas de Informação II	7	22	29	24.14%	75.86%
Total	1421	473	1894	75.03%	24.97%

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	67	47	13	8	70.15%	19.40%	11.94%
2	64	49	9	11	76.56%	14.06%	17.19%
1	71	52	6	18	73.24%	8.45%	25.35%
Total	202	148	28	37	73.27%	13.86%	18.32%

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	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
2	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
3	37	78.72%	22	95.65%	15	62.50%
4	6	12.77%	1	4.35%	5	20.83%
5	4	8.51%	0	0.00%	4	16.67%
6 ou mais	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
Média Anos	3.30		3.04		3.54	
Total de Diplomados	47		23		24	

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	38	5%	11%	26%	34%	24%	3,61
Componente teórica do curso	38	3%	0%	26%	53%	18%	3,84
Articulação entre unidades curriculares	38	3%	3%	24%	47%	24%	3,87
Modelo do estágio (carga horária, período)	38	13%	3%	11%	34%	8%	3,31
Horários das aulas	38	3%	8%	11%	61%	18%	3,84
Número de horas de aulas	38	0%	5%	24%	55%	16%	3,82
Tempo de estudo exigido aos alunos (extra-aula)	38	3%	16%	34%	37%	8%	3,32
Nível global de exigência	38	0%	5%	16%	66%	11%	3,84
Disponibilidade do diretor de curso	38	3%	5%	21%	29%	39%	4,00

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	38	0%	3%	29%	47%	21%	3,87
Perspetivas de empregabilidade	38	0%	5%	32%	32%	21%	3,76
Oportunidades de participação em projetos de investigação	38	8%	13%	29%	11%	8%	2,96
Oportunidades de participação em atividades extracurriculares	38	8%	18%	29%	8%	8%	2,85
Oportunidades de intercâmbio internacional	38	3%	3%	18%	34%	18%	3,83
Prestígio dos cursos da ESHTe	38	0%	3%	21%	37%	32%	4,06

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