



RELATÓRIO DE CURSO ANUAL

Curso Técnico Superior Profissional de Restauração e Bebidas

Ano Letivo 2021/22

Índice

1. Introdução.....	3
2. Estudantes.....	4
2.1. Caracterização dos estudantes.....	4
2.1.1. Caracterização dos estudantes, por género e origem geográfica.....	4
2.1.2. Número de estudantes inscritos por ano curricular.....	4
2.1.3. Procura do ciclo de estudos.....	4
3. Resultados.....	4
3.1. Resultados dos inquéritos de satisfação dos estudantes.....	4
3.2. Resultados académicos.....	5
3.2.1. Eficiência formativa.....	5
3.2.2. Sucesso escolar.....	5
3.2.3. Resultados da aplicação Turnitin.....	6
3.2.4. Ocorrências da aplicação do Código de Boa Conduta.....	6
3.2.5. Grau de concretização do alcance das metas das atividades relacionadas com o E-Learning, ABI/Inform, InSchoolBusiness, e Mentoring com Alumni (por UC e aluno), Escola-Hotel, estágios, estudos aplicados envolvendo estudantes.....	7
3.2.6. Conclusões das reuniões dos Coordenadores de Curso com os Delegados de Turma....	7
3.2.7. Abandono Escolar.....	7
3.2.8. Empregabilidade.....	7
3.3. Nível de Internacionalização.....	8
3.3.1. Mobilidade de estudantes, docentes e pessoal não docente.....	8
3.4. Análise SWOT do ciclo de estudos.....	8
3.4.1. Pontos fortes.....	8
3.4.2. Pontos fracos.....	8
3.4.3. Oportunidades.....	8
3.4.4. Ameaças.....	8
4. Estabilidade do corpo docente.....	8
5. Síntese das situações relevantes e ações de melhoria da organização do ciclo de estudos e do processo de ensino/aprendizagem.....	9
5.1. Resumo do desempenho do ano letivo.....	9
5.2. Ações de melhoria, prioridades e indicadores de implementação.....	9
5.2.1. Propostas de melhoria dos Delegados de Turma.....	9
5.2.2. Propostas de melhoria dos Coordenadores de Área Científica.....	9
5.2.3. Propostas de melhoria do Coordenador de Curso.....	9

1. Introdução

2. Estudantes

2.1. Caracterização dos estudantes

2.1.1. Caracterização dos estudantes, por género e origem geográfica

Género	2021/22	
	Número	%
Feminino	10	77,0%
Masculino	3	23,0%

Distrito	2021/22	
	Número	%
Porto	11	84,6%
Aveiro	2	15,4%

2.1.2. Número de estudantes inscritos por ano curricular

Ano	2021/22	2020/21	2019/20	2018/19
1	7	12	12	8
2	6	8	7	14

2.1.3. Procura do ciclo de estudos

Perfil da Procura	2021/2022	2020/21	2019/20	2018/19
Nº de vagas	30	30	30	30
Nº de Candidatos	11	17	18	9
Nº de Colocados	7	14	11	8
Nº de Inscritos 1º ano 1ª vez	7	14	11	8
Nota do último colocado	120	110	130	120
Nota média de entrada	148	142	138	135

3. Resultados

3.1. Resultados dos inquéritos de satisfação dos estudantes

Índice Médio de satisfação	Semestre	2021/22	2020/21	2019/20
Autoavaliação do estudante	1º S	4,42	4,21	4,14
	2º S	5,00	4,75	3,92
Docentes	1º S	4,53	4,43	4,26
	2º S	5,00	4,93	4,21
Unidades curriculares	1º S	4,55	4,63	4,34
	2º S	4,83	4,90	4,15

3.2. Resultados académicos

3.2.1. Eficiência formativa

Resultados - Eficiência Formativa	2021/22	2020/21	2019/20	2018/19
Nº de diplomados	2	3	6	11

Anos Conclusão	2021/22	2020/21	2019/20	2018/19
Nº de diplomados em N anos	1	3	4	10
Nº de diplomados em N+1 anos	1		2	1
Nº de diplomados em N+2 anos				
Nº de diplomados em mais de N+2 anos				

3.2.2. Sucesso escolar

1.º ANO – 1.º SEMESTRE				
Unidade curricular	N.º de estudantes avaliados	Taxa de aprovação %	Nota final Média	Desvio-padrão
RB201 - Economia Aplicada	6	100%	11,67	1,71
RB202 - Fundamentos de Gestão	5	100%	13,2	1,53
RB203 - Gestão e Controlo de Alimentação e Bebidas	7	85,71%	14,17	3,65
RB205 - Língua Espanhola	6	100%	14,67	2,5
RB204 - Língua Inglesa	6	100%	13,83	3,58
RB206 - Técnicas de Cozinha e Pastelaria I	6	100%	15,67	2,65

1º ANO - 2º SEMESTRE				
Unidade curricular	Nº de estudantes avaliados	Taxa de aprovação %	Nota final Média	Desvio-padrão
RB208 - Enogastronomia	6	66,67%	10,75	2,12
RB209 - Língua Inglesa Aplicada à Restauração	6	83,33%	12,2	2,5
RB207 - Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar	6	33,33%	10	0
RB210 - Português e Técnicas de Comunicação Empresarial	6	66,67%	16,75	0,71
RB211 - Técnicas de Restaurante e Bar I	5	100%	14,2	3,11
RB212 - Tecnologias de Informação	6	83,33%	13,6	3,7

2º ANO - 1º SEMESTRE				
Unidade curricular	Nº de estudantes avaliados	Taxa de aprovação %	Nota final Média	Desvio-padrão
RB213 - Comportamento e Ética Organizacional	4	75%	11,67	1,53
RB214 - Contabilidade Financeira	5	40%	10,5	0,71
RB215 - Marketing Turístico e Digital	4	25%	10	0
RB218 - Operações de Catering	4	50%	11	0
RB217 - Técnicas de Cozinha e Pastelaria II	4	100%	11,5	2,12
RB216 - Técnicas de Restaurante e Bar II	4	75%	11,67	0,71

2º ANO - 2º SEMESTRE				
Unidade curricular	Nº de estudantes avaliados	Taxa de aprovação %	Nota final Média	Desvio-padrão
RB219 - Estágio	4	75%	16,67	0,71

3.2.3. Resultados da aplicação Turnitin

3.2.4. Ocorrências da aplicação do Código de Boa Conduta

1º Ano - 1º Semestre

- RB201-Economia Aplicada
Nada a assinalar
- RB202-Fundamentos de Gestão
Nada a assinalar.
- RB203-Gestão e Controlo de Alimentação e Bebidas
Não houve nenhum incidente durante os momentos de avaliação. - Nos trabalhos apresentados através da plataforma e-learning, na base de dados Turnitin todos os trabalhos submetidos tiveram uma taxa inferior a 30%
- RB205-Língua Espanhola
Não houve ocorrências a referir.
- RB204-Língua Inglesa
Não há nenhuma ocorrência a registar.
- RB206-Técnicas de Cozinha e Pastelaria I
Durante a vigência da Unidade Curricular não se registou qualquer ocorrência.

1º Ano - 2º Semestre

- RB208-Enogastronomia
Nada a assinalar.
- RB209-Língua Inglesa Aplicada à Restauração
Não há nenhuma ocorrência a registar.
- RB207-Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar
Sem ocorrências
- RB210-Português e Técnicas de Comunicação Empresarial
Nada a registar neste ponto específico.
- RB211-Técnicas de Restaurante e Bar I
Durante a vigência da Unidade Curricular não se registou qualquer ocorrência.
- RB212-Tecnologias de Informação

Relativamente à conduta académica, trata-se efetivamente de uma turma empenhada e verdadeiramente comprometida com a vida académica, facto que se refletiu nos resultados finais obtidos. Foram, na generalidade assíduos e pontuais, seguiram sempre as orientações e participaram de forma ativa em todas as atividades propostas. No que respeita a atos de plágio, não há qualquer ocorrência a registar.

2º Ano - 1º Semestre

- RB213-Comportamento e Ética Organizacional

Nada a apontar

- RB214-Contabilidade Financeira

Neste capítulo não há nada a registar.

- RB215-Marketing Turístico e Digital

Nada a assinalar

- RB218-Operações de Catering

Nada a registar.

- RB217-Técnicas de Cozinha e Pastelaria II

Durante a vigência da Unidade Curricular não se registou qualquer ocorrência.

- RB216-Técnicas de Restaurante e Bar II

Durante a vigência da Unidade Curricular não se registou qualquer ocorrência.

2º Ano - 2º Semestre

- RB219-Estágio

Nada a referir.

3.2.5.Grau de grau de concretização do alcance das metas das atividades relacionadas com o E-Learning, ABI/Inform, InSchoolBusiness, e Mentoring com Alumni (por UC e aluno), Escola-Hotel, estágios, estudos aplicados envolvendo estudantes

3.2.6.Conclusões das reuniões dos Coordenadores de Curso com os Delegados de Turma

3.2.7.Abandono Escolar

Ano	2021/22	2020/21	2019/20	2018/19
1	1	2	1	0
2	0	0	0	0

3.2.8.Empregabilidade

3.3. Nível de Internacionalização

3.3.1. Mobilidade de estudantes, docentes e pessoal não docente

Descrição	2021/22
Percentagem de estudantes estrangeiros matriculados no ciclo de estudos (Não incluindo estudantes Erasmus <i>in</i>)	7,69%
Percentagem de estudantes em programas internacionais de mobilidade (<i>in</i>)	17,13%
Percentagem de estudantes em programas internacionais de mobilidade (<i>out</i>) (Erasmus e outros)	7,69%
Percentagem de docentes estrangeiros, incluindo docentes em mobilidade (<i>in</i>)	34,90%
Percentagem de docentes em mobilidade na área científica do ciclo de estudos (<i>ou</i>) (Erasmus e outros programas)	53,80%
Percentagem de pessoal não docente em programas de mobilidade internacionais (Erasmus staff e outros programas)	37,50%

3.4. Análise SWOT do ciclo de estudos

3.4.1. Pontos fortes

3.4.2. Pontos fracos

3.4.3. Oportunidades

3.4.4. Ameaças

4. Estabilidade do corpo docente

(Analisar a estabilidade e qualificação do corpo docente e eventuais necessidade de recrutamento)

5. Síntese das situações relevantes e ações de melhoria da organização do ciclo de estudos e do processo de ensino/aprendizagem

(Apresentar planos de melhoria, com indicação de metas claras e mensuráveis)

(Monitorização dos desvios entre o planeado e realizado, tendo em vista propostas de melhoria dos planos anuais dos cursos e dos relatórios de curso anuais do ano anterior)

(Efetuar uma análise crítica e especificar os graus de concretização)

5.1. Resumo do desempenho do ano letivo

5.2. Ações de melhoria, prioridades e indicadores de implementação

5.2.1. Propostas de melhoria dos Delegados de Turma

5.2.2. Propostas de melhoria dos Coordenadores de Área Científica

5.2.3. Propostas de melhoria do Coordenador de Curso

Porto, xx de xxx de 202x

O(A) Coordenador(a) do Curso

Kevin Paulo Hemsworth