

RELATÓRIO DE DIREÇÃO DE CURSO

CURSO LRC

Curso (s)	Licenciatura em Restauração e Catering
Ano Letivo	2017/18
Coordenador de Curso	Adriano Azevedo Costa
Data	09 de Janeiro de 2019

1 - IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.1 - CURSO

Licenciatura em Restauração e Catering

1.2 - ANO LETIVO

2017/18

1.3 - N° DE ESTUDANTES QUE INGRESSARAM NO CURSO

23

1.4 - N° DE ESTUDANTES QUE CONCLUÍRAM O CURSO

14

1.5 - N° DE ESTUDANTES INSCRITOS

ANO LETIVO	N° DE ESTUDANTES INSCRITOS
2017/18	61

1.6 - DISTRIBUIÇÃO DAS CLASSIFICAÇÕES NAS UNIDADES CURRICULARES DO CURSO

1 ANO; 1 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Inglês Aplicado I	14,37
Língua Portuguesa	12,38
Metodologias de Investigação	11,25
Operação e Serviço de Cozinha	13,06
Operação e Serviço de Restaurante	14,16
Segurança e Higiene Alimentar	12,32
Turismo	12,77

1 ANO; 2 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Estágio I	17,02
Gestão de Organizações	12,18
Inglês Aplicado II	13,6

Métodos Quantitativos	10,9
Operação e Serviço de Bar	14,5
Técnica e Prática de Cozinha	14,4
Tecnologias de Informação em Turismo	13,18

2 ANO; 1 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Contabilidade Geral	12,57
Espanhol Aplicado I	14,33
Francês Aplicado I	14
Gastronomia Nacional	15
Gestão de Alimentos e Bebidas	11,95
Inglês Aplicado III	13,6
Pastelaria e Panificação	14,33
Tecnologia e Controlo de Qualidade Alimentar	13,4

2 ANO; 2 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Contabilidade de Gestão	12,09
Direito e Legislação do Turismo	11,89
Enologia e Bebidas	14,29
Espanhol Aplicado II	12,22
Estágio II	17,24
Físico-Química dos Alimentos	12,45
Francês Aplicado II	13,69
Gastronomia Internacional	14,9
Restauração Hospitalar e Nutrição	15,22

3 ANO; 1 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Animação Turística	13,81
Espanhol Aplicado III	13,79
Francês Aplicado III	13,06

Gestão de Recursos Humanos	12,18
Gestão e Prática de Operações de F&B	12,91
Inovação e Empreendedorismo em Restauração e Catering	12,38
Manutenção e Equipamentos	13,05
Marketing	12,06
Mercados e Internacionalização em Turismo	13,71

3 ANO; 2 SEMESTRE	
UNIDADE CURRICULAR	CLASSIFICAÇÃO MÉDIA
Arquitetura e Design	14,14
Banqueting e Catering	16,19
Comunicação e Protocolo	14,9
Enologia Internacional	12,92
Estágio	16,48
Gestão de Destinos Turísticos	13
Novos Sistemas de Restauração e Catering	14,88
Organização e Gestão de Eventos	12,49
Projeto Aplicado	16

Tendo como referência os indicadores referentes à distribuição das classificações das unidades curriculares do curso, constata-se o seguinte:

- Com a classificação média superior a 15 valores, encontram-se as UC de Estágio II (17,24); Estágio I (17,02); Estágio (16,48); Banqueting e Catering (16,19) e Projeto (16,00).
- Com a classificação média inferior a 12 valores, encontram-se as UC de Gestão de Alimentos e Bebidas (11,95); Direito e Legislação do Turismo (11,89); Metodologias de Investigação (11,25) e Métodos Quantitativos (10,9).

1.7 - TAXA DE SUCESSO/INSUCESSO POR UNIDADE CURRICULAR

1 ANO; 1 SEMESTRE				
UNIDADE CURRICULAR	INSCRITOS	TAXA DE APRV/INSC	TAXA DE APRV/AVAL	TAXA DE AVAL/INSC
Inglês Aplicado I	25	52%	92,86%	56%
Língua Portuguesa	20	50%	83,33%	60%
Metodologias de Investigação	35	40%	73,68%	54,29%
Operação e Serviço de Cozinha	18	77,78%	77,78%	100%
Operação e Serviço de Restaurante	21	76,19%	100%	76,19%
Segurança e Higiene Alimentar	19	63,16%	92,31%	68,42%
Turismo	23	34,78%	66,67%	52,17%

1 ANO; 2 SEMESTRE				
UNIDADE CURRICULAR	INSCRITOS	TAXA DE APRV/INSC	TAXA DE APRV/AVAL	TAXA DE AVAL/INSC
Estágio I	20	55%	100%	55%
Gestão de Organizações	29	34,48%	66,67%	51,72%
Inglês Aplicado II	35	37,14%	59,09%	62,86%
Métodos Quantitativos	39	35,9%	82,35%	43,59%
Operação e Serviço de Bar	22	54,55%	92,31%	59,09%
Técnica e Prática de Cozinha	22	59,09%	100%	59,09%
Tecnologias de Informação em Turismo	23	56,52%	100%	56,52%

2 ANO; 1 SEMESTRE				
UNIDADE CURRICULAR	INSCRITOS	TAXA DE APRV/INSC	TAXA DE APRV/AVAL	TAXA DE AVAL/INSC
Contabilidade Geral	1	100%	100%	100%
Contabilidade Geral	21	42,86%	75%	57,14%
Espanhol Aplicado I	10	50%	83,33%	60%
Francês Aplicado I	2	50%	100%	50%
Gastronomia Nacional	13	69,23%	90%	76,92%

Gestão de Alimentos e Bebidas	12	41,67%	55,56%	75%
Inglês Aplicado III	20	25%	45,45%	55%
Pastelaria e Panificação	13	69,23%	90%	76,92%
Tecnologia e Controle de Qualidade Alimentar	14	64,29%	90%	71,43%

2 ANO; 2 SEMESTRE				
UNIDADE CURRICULAR	INSCRITOS	TAXA DE APRV/INSC	TAXA DE APRV/AVAL	TAXA DE AVAL/INSC
Contabilidade de Gestão	19	31,58%	46,15%	68,42%
Direito e Legislação do Turismo	12	66,67%	66,67%	100%
Enologia e Bebidas	12	75%	100%	75%
Espanhol Aplicado II	8	75%	100%	75%
Estágio II	8	62,5%	100%	62,5%
Físico-Química dos Alimentos	16	62,5%	76,92%	81,25%
Francês Aplicado II	2	100%	100%	100%
Gastronomia Internacional	12	75%	100%	75%
Restauração Hospitalar e Nutrição	9	100%	100%	100%

3 ANO; 1 SEMESTRE				
UNIDADE CURRICULAR	INSCRITOS	TAXA DE APRV/INSC	TAXA DE APRV/AVAL	TAXA DE AVAL/INSC
Animação Turística	11	63,64%	70%	90,91%
Espanhol Aplicado III	10	80%	100%	80%
Francês Aplicado III	6	83,33%	100%	83,33%
Gestão de Recursos Humanos	14	78,57%	78,57%	100%
Gestão e Prática de Operações de F&B	18	44,44%	72,73%	61,11%
Inovação e Empreendedorismo em Restauração e Catering	20	65%	86,67%	75%

Manutenção e Equipamentos	12	91,67%	91,67%	100%
Marketing	17	82,35%	100%	82,35%
Mercados e Internacionalização em Turismo	5	0%	0%	0%

3 ANO; 2 SEMESTRE				
UNIDADE CURRICULAR	INSCRITOS	TAXA DE APRV/INSC	TAXA DE APRV/AVAL	TAXA DE AVAL/INSC
Arquitetura e Design	18	77,78%	100%	77,78%
Banqueting e Catering	19	84,21%	100%	84,21%
Comunicação e Protocolo	17	94,12%	100%	94,12%
Enologia Internacional	14	85,71%	100%	85,71%
Estágio	13	76,92%	100%	76,92%
Gestão de Destinos Turísticos	1	100%	100%	100%
Novos Sistemas de Restauração e Catering	18	77,78%	100%	77,78%
Organização e Gestão de Eventos	14	64,29%	100%	64,29%
Projeto Aplicado	1	100%	100%	100%

No que concerne aos indicadores referentes às taxas de sucesso/insucesso por unidade curricular, convém destacar:

- As UC que apresentam maior número de alunos inscritos são Métodos Quantitativos (39), Metodologias de Investigação e Inglês Aplicado II (25). Em sentido oposto, encontramos as UC de Espanhol Aplicado I (10), Restauração Hospitalar e Nutrição (9), Espanhol Aplicado II (8), Estágio II (8), Francês Aplicado III (6), Mercados e Internacionalização (5), Francês Aplicado I e II (2), Gestão de Destinos Turísticos (1) e Projeto Aplicado (1). Tirando a UC de Restauração Hospitalar e Nutrição, todas as outras UC são de opção.
- Em relação à taxa de aprovados/inscritos, as UC de Restauração Hospitalar e Nutrição, Gestão de Destinos Turísticos e Projeto

Aplicado apresentam uma taxa de 100%. Contudo, no que diz respeito às duas últimas UC (Gestão de Destinos Turísticos e Projeto Aplicado), estas são de opção e apenas tem um aluno inscrito. Em situação inversa, isto é, com uma taxa inferior ou igual a 50% encontram-se as UC de Língua Portuguesa (50%), Espanhol Aplicado I (50%), Francês Aplicado I, Contabilidade Geral (45%), Gestão e Prática de Operações de F&B (44,44%), Gestão de Alimentos e Bebidas (41,67%), Metodologias de Investigação (40,00%), Inglês Aplicado II (37,14%), Métodos Quantitativos (35,9%), Turismo (34,78%), Gestão de Organizações (34,48%), Contabilidade de Gestão (31,58%) e Mercados e Internacionalização (0%). Em relação a esta última UC (Mercados e Internacionalização), a mesma é uma UC de opção, pelo que não se compreende como é que de todos os alunos inscritos nenhum obteve aprovação. Salienta-se ainda que existe um número significativamente elevado de UC com uma taxa de aprovação/inscritos igual ou inferior a 50% nos primeiros 3 semestres do curso, o que representa 79% das UC nestas condições.

- No que diz respeito ao indicador taxa de aprovação/avaliados as UC com uma taxa de aprovação de 100% são as seguintes: Operação e Serviço de Cozinha, Estágio I, Técnica e Prática de Cozinha, Tecnologias de Informação em Turismo, Francês Aplicado I, Enologia e Bebidas, Espanhol Aplicado II, Estágio II, Francês Aplicado II, Restauração Hospitalar e Nutrição, Gastronomia Internacional, Espanhol Aplicado III, Francês Aplicado III, Marketing, Arquitetura e Design, Banqueting e Catering, Comunicação e Protocolo, Enologia Internacional, Estágio, Gestão de Destinos Turísticos, Novos Sistemas de Restauração e Catering, Organização e Gestão de Eventos e Projeto Aplicado I. No fundo, todos os alunos que foram avaliados nestas unidades tiveram aproveitamento.

- Relativamente ao indicador de taxa de avaliados/inscritos, apenas a UC de Mercados e Internacionalização em Turismo apresenta um valor muito crítico, isto é, 0%. Contudo, esta UC é de opção e tem somente inscritos 5 alunos, dos quais nenhum se submeteu à avaliação.

Assim, em termos de considerações finais podemos dizer que existe uma maior dificuldade nos primeiros anos do curso (3 primeiros semestres), especialmente nas UC que pertencem à componente de formação geral e científica, com especial ênfase nas UC das ciências exatas, gestão e línguas.

1.8 – INDICADORES DE MOBILIDADE DOS ESTUDANTES

MOBILIDADE	Nº DE ESTUDANTES
INCOMING	10
OUTGOING	8

No que concerne à mobilidade de incoming verifica-se que houve 10 discentes a procurar o curso de Restauração e Catering, o que representa cerca de 16% dos alunos inscritos na referida licenciatura. Destes 10 discentes 5 são oriundos do Brasil e os restantes do espaço comunitário. Esta situação reflete a importância do mercado brasileiro em termos de captação de alunos para a área específica da Restauração.

Relativamente ao indicador referente à mobilidade outgoing, há o registo de 4 alunos que frequentaram UC em outras instituições de ensino no espaço europeu, e 4 alunos que optaram por realizar uma UC de estágio curricular em empresas/organizações estrangeiras. Trata-se de um bom indicador, tendo em atenção o número de alunos inscritos no curso.(13%).

No que diz respeito à mobilidade docente (STA), há o registo de 2 processos de outgoing e 3 processos de incoming, referentes a docentes de uma instituição de Chipre. De destacar a participação de 5 funcionários da ESTH/IPG (3 docentes e 2 funcionários) em programas de mobilidade não docente outgoing (STT).

1.9 – CARACTERIZAÇÃO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

Nº LICENCIADOS	Nº MESTRES	Nº DOUTORADOS	Nº ESPECIALISTAS	TOTAL
1 4,4%	5 21,7%	12 52,2%	5 21,7%	23 100%

Lecionaram neste ciclo de estudos 23 docentes. Cerca de 75% são doutorados ou especialistas (74,2%). Embora não cumpra na íntegra os requisitos legais de docentes especialistas, é dos cursos que mais se aproxima desse objetivo, nomeadamente ter um corpo docente com pelo menos 30%.

2 – INDICAÇÃO DE ATIVIDADES EXTRACURRICULARES DESENVOLVIDAS NO AMBITO DO CURSO (VISITAS DE ESTUDO, PALESTRAS, JORNADAS, CONFERÊNCIAS, ETC) E REUNIÕES EFETUADAS COM OS ESTUDANTES/DOCENTES

2.1 – ATIVIDADES EXTRACURRICULARES:

Neste ponto (2.1) do RDC procede-se à indicação de atividades extracurriculares desenvolvidas no âmbito mais específico do curso (visitas de estudo, palestras, jornadas, conferências, entre outros eventos de cariz educativos e técnico-científico), mas também se remete para as atividades mais transversais realizadas no período respetivo (cf. Relatórios Anuais de 2017 e 2018). Nesse sentido destacam-se os seguintes:

TIPO DE ACCÇÃO	IDENTIFICAÇÃO OU TÍTULO	DATA	ORADORES (se for o caso)
VISITA DE ESTUDO (SERRA DA ESTRELA, GUARDA, SEIA)	SESSÃO DE BOAS VINDAS AOS NOVOS ALUNOS DA ESTH/IPG	20 SETEMBRO	ROMEU LOPES E HUMBERTO PNTTO
CONCURSO	FOOD TECHNOLOGIST 2018 (TEÓRICA)	17 NOVEMBRO	
AULA ABERTA	ESTILOS DE VIDA DOS ESTUDANTES DO ENSINO SUPERIOR	22 NOVEMBRO	AGOSTINHA CORTE; ANTÓNIO BATISTA E ERMELINDA MARQUES
VISITA DE ESTUDO	CAVES S. DOMINGOS	5 DE DEZEMBRO	NELSON SOARES
SESSÃO DE ABERTURA DO ANO ACADÉMICO	REALIZAÇÃO DO COFFE-BREAK	6 DE DEZEMBRO	
REALIZAÇÃO DE UM SHOW COOKING	ECO-RAYA	9 E 10 DEZEMBRO	ALUNOS DE RC + RUI CERVEIRA + PAULO SILVA + ADRIANO COSTA
REALIZAÇÃO DE SHOW COOKING	FEIRA DE GASTRONOMIA DE SANTARÉM	28 DE OUTUBRO	ALUNOS DE RC + RUI CERVEIRA
REALIZAÇÃO DE WORKSHOP	WORKSHOP DE COGUMELOS E DEGUSTAÇÃO	10 DE JANEIRO	NÚCLEO DO CURSO DE RC
REALIZAÇÃO DE UM EVENTO	JANTAR DE REIS DA AESE	15 JANEIRO	ALUNOS DE RC + DIOGO ROCHA, NELSON SOARES E PAULO SILVA

VISITA DE ESTUDO	FITUR MADRID	19 A 21 JANEIRO	ALUNOS ESTH, ELSA RAMOS E ADRIANO COSTA
REALIZAÇÃO DE WORKSHOP	FEIRA DO QUEIJO DE SEIA	10 A 13 DE FEVEREIRO	ALUNOS DE RC + NELSON SOARES
CONCURSO	FOOD TECHNOLOGIST 2018 (PRÁTICA/U. KAUNAS)	15 FEVEREIRO	CARLA CASTRO
EVENTO DE DIVULGAÇÃO	BUSINESS DAY – ORGANIZAÇÕES DIVERSAS	7 DE MARÇO	ALUNOS DA ESTH/IPG
REUNIÃO DE ESTÁGIOS	ATRIBUIÇÃO DE ESTÁGIOS	21 DE MARÇO	GESP/ESTH HUMBERTO PINTO E IVONE CRAVO
EVENTO DE DIVULGAÇÃO	DIA ABERTO ESTH/IPG	18 DE ABRIL	COMUNIDADE ACADÉMICA
PALESTRA	SEXUALIDADE POSITIVA	23 DE ABRIL	VÂNIA BELIZ E TERESA MARTINS
SERVIÇO DE CATERING	INAUGURAÇÃO DAS INSTALAÇÕES CVBI	25 DE ABRIL	ALUNOS DE RC
COFFE-BREAK	REALIZAÇÃO DO COFFE-BREAK PARA O 5º FÓRUM DO TURISMO DO CENTRO	7 E 8 DE MAIO	VÁRIOS
COLÓQUIO	UM OLHAR SOBRE O TURISMO – REALIZAÇÃO DO JANTAR	22 DE MAIO	PEDRO MACHADO
PALESTRA	SINALISTRALIDADE RODOVIÁRIA	23 DE MAIO	COMANDO DA GNR
VISITA DE ESTUDO	CENTRO DE INTERPRETAÇÃO DA VINHA E DO VINHO	28 D MAIO	NELSON SOARES

3 - IDENTIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE ENSINO E APRENDIZAGEM DESENVOLVIDAS PELOS DOCENTES, COM VISTA A UMA SISTEMATIZAÇÃO E DISSEMINAÇÃO DAS MESMAS

No que diz respeito a boas práticas, destacam-se as seguintes:

- a) Qualidade do corpo docente, composta por professores doutorados e especialistas que atinge quase 75% do total dos docentes que lecionaram neste curso;
- b) Realização de aulas laboratoriais e de prática simulada nas diferentes componentes do plano de estudo, sendo de destacar a importância da abertura do Restaurante Aplicação da ESTH/IPG à comunidade (bissemanal);
- c) Realização de um elevado número de eventos com a participação e envolvimento ativo dos docentes e discentes, o que permite uma prática mais próxima da realidade;
- d) Realização de trabalhos de caráter prático, com forte articulação com o mercado de trabalhos, individuais ou em grupo, os quais são autoavaliados e hetero-avaliados, através da apresentação pública em sala de aula;
- e) Forte envolvimento dos alunos pertencentes ao Núcleo de Curso, com a apresentação de diferentes propostas/sugestões com vista a uma melhoria contínua do processo de aprendizagem;
- f) Organização e participação em diversas iniciativas e atividades extracurriculares que permitem um alargamento de perspetivas sobre a área científica do curso e a aquisição de competências transversais que serão certamente úteis aquando a entrada na vida ativa;
- g) Realização de visitas de estudo, as quais permitem um conhecimento mais prático e profundo das temáticas relacionadas com o setor da restauração;
- h) Participação dos alunos em concursos internacionais relacionados com as temáticas do curso;
- i) Grande envolvimento dos alunos na promoção e divulgação da escola;

- j) Bom espírito académico resultante da dimensão da escola, o que permite um contacto muito próximo entre alunos e colaboradores (docentes e não docentes), e que facilita os processos de integração, acolhimento e sucesso académico dos discentes.