



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	5
3.1. Resultados dos inquéritos de satisfação dos estudantes	5
3.2. Resultados académicos.....	5
3.2.1. Eficiência formativa	5
3.2.2. Sucesso escolar.....	6
3.2.3. Resultados da aplicação Turnitin	7
3.2.4. Ocorrências da aplicação do Código de Boa Conduta.....	7
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.....	9
3.2.6. Conclusões das reuniões dos Coordenadores de Curso com os Delegados de Turma .	12
3.2.7. Abandono Escolar.....	12
3.2.8. Empregabilidade	12
3.3. Nível de Internacionalização	12
3.3.1. Mobilidade de estudantes, docentes e pessoal não docente.....	12
3.4. Análise SWOT do ciclo de estudos.....	13
3.4.1. Pontos fortes	13
3.4.2. Pontos fracos	13
3.4.3. Oportunidades.....	13
3.4.4. Ameaças	14
4. Estabilidade do corpo docente	14
5. Síntese das situações relevantes e ações de melhoria da organização do ciclo de estudos e do processo de ensino/aprendizagem	15
5.1. Resumo do desempenho do ano letivo.....	15
5.2. Ações de melhoria, prioridades e indicadores de implementação	17
5.2.1. Propostas de melhoria dos Delegados de Turma	17
5.2.2. Propostas de melhoria dos Coordenadores de Área Científica	17
5.2.3. Propostas de melhoria do Coordenador de Curso	18

1. Introdução

O presente relatório visa sintetizar e apresentar a informação relativa à caracterização e resultados relevantes observados no curso Técnico Superior Profissional em Restauração e Bebidas, no ano letivo de 2020/2021, incluindo:

- Uma caracterização dos estudantes (por género e origem geográfica, inscritos por ano curricular e procura do ciclo de estudos);
- Os resultados agregados dos inquéritos de satisfação dos estudantes, os resultados académicos (eficiência formativa, sucesso escolar, abandono escolar e empregabilidade), assim como o nível de internacionalização do ciclo de estudos;
- Uma análise SWOT do ciclo de estudos;
- Uma síntese das situações relevantes de desempenho;
- Recomendações de ações de melhoria, prioridades e indicadores de implementação, incluindo a monitorização do cumprimento das propostas de melhoria e monitorização do seu cumprimento;
- A inclusão das informações recomendadas pela CAE e constantes nas condições definidas em 17 de março de 2020 pelo Conselho de Administração da A3ES, para a certificação do SIGQ do ISAG no âmbito do processo ASIGQ/19/0000012.

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%

Observa-se um público discente equilibrado em género, mas com uma dispersão geográfica considerável, sendo que 84,6% é da região do Porto, e 15,4 % de áreas que distam cerca de 72 km.

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

No ano letivo de 2021/2022 houve uma diminuição de inscritos de uma ano para o outro.

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

A nota média de entrada é relativamente estável tendo em conta os 4 anos havendo, no entanto, um aumento regular. A nota do último colocado é superior ao ano passado, assim como a nota média de entrada. Contudo, é difícil perceber se este aumento de média se deve ou não ao aumento geral de médias consequentes ao período de aulas online que se fez sentir

durante a pandemia.

Denota-se igualmente que, dos estudantes inscritos, uma maior percentagem acabou por vir às aulas, ao contrário de anos anteriores em que havia inscritos que acabavam por nunca comparecer devido a problemas de vistos.

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

A avaliação em geral é bastante positiva, havendo sempre um melhoria do 1º para o 2º semestre.

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				

No que diz respeito à eficiência formativa, os números de 2020/2021 para 2021/2022 denotam uma diminuição no número de diplomados, bem como no número de estudantes que terminam o curso em 4 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

Analisando o quadro anterior, verifica-se que:

- A nota mais baixa de passagem foi de 10.
- Nas unidades curriculares da área técnica de hotelaria denotaram-se uma melhoria geral de resultados dos estudantes, subindo as notas mínimas e mantendo as notas máximas. As notas

médias atribuídas oscilem entre 11,5 valores e 15,67 valores, o que é um bom resultado. As unidades de aplicação prática são nas que melhores resultados se observam.

- Nas unidades curriculares da área de Gestão verificam-se reduções de médias entre o ano anterior e o presente ano. As médias oscilaram entre os 10,75 e 15,8 valores, o que, embora com reduções, é um bom resultado.

- Nas unidades curriculares da área de Línguas modernas, denotam-se melhorias ligeiras, sobretudo nas notas mínimas. As médias oscilaram entre os 13,2 e 14,67 valores, o que é um bom resultado.

- A unidade curricular de Estágio teve uma média final de 16,67 valores, sendo que a média de classificação atribuída pelas empresas aos estudantes foi de 19 valores, sendo que os valores que dizem respeito a conteúdos dos relatórios foi de 13,7, o que poderá ser identificado com um ponto a melhorar.

3.2.3. Resultados da aplicação Turnitin

Os docentes procederam à inclusão nas FUCs e PIAs a informação da exigência da submissão de todos os trabalhos académicos na base de dados Turnitin, disponível na plataforma E-Learning do ISAG, tendo sido aceitável uma taxa de similaridade até 30%, como consta do regulamento interno.

Em suma, a maioria dos trabalhos submetidos pelos estudantes cumpriu o limite da taxa de similaridade até 30%

Denota-se igualmente que em alguns casos, as capas e referências bibliográficas dos trabalhos também concorrem para estes valores de plágio.

A exigência da submissão de todos os trabalhos académicos na base de dados Turnitin contribuiu significativamente para um maior rigor académico dos mesmos e aumento da qualidade dos seus conteúdos, para além de ter evitado eventuais situações de fraude académica. Finalmente, é de salientar que todos os trabalhos submetidos pelos estudantes e que tenham apresentado uma taxa de similaridade superior a 30%, não foram aceites ou tiveram de ser reformulados, por forma a se eliminarem as similaridades identificadas.

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 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

E-Learning

Após o desconfinamento, os momentos de avaliação passaram a ser presenciais, tendo havido uma clara diminuição da utilização das aplicações relacionadas com a avaliação. No entanto, verifica-se que a utilização de aplicações de auto-aprendizagem e aprendizagem acompanhada mantiveram-se presentes no dia-a-dia das unidades curriculares.

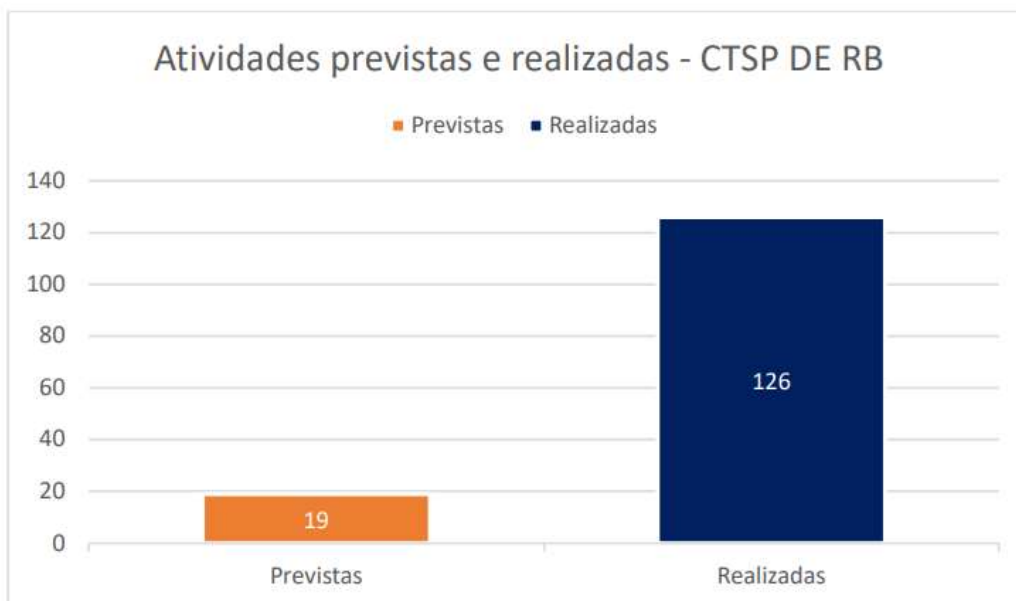
Pelas informações constantes no relatório de implementação das atividades de E-Learning em 2021/2022, liderado pelo Professor Bruno Vieira, o projeto ISAG *e-learning platform* demonstrou ser importante para o apoio ao ensino presencial. Desta forma, salientam-se:

- a) Utilização de exercícios online para o ensino de línguas;
- b) Utilização das técnicas de podcast para apresentação de trabalhos individuais e de grupo;
- c) Utilização de pequenos filmes na apresentação de técnicas de Restaurante, Cozinha e Pastelaria.

Desta forma, constata-se uma continuidade de utilização deste formato de interação com os alunos, um ponto muito positivo. O incentivo aos e dos docentes para a criação de momentos de ensino com recurso a várias aplicações que anteriormente se aplicavam sobretudo em unidades curriculares mais ligadas à informática e à área digital, provou ter um resultado muito positivo. Este resultado terá efeitos ainda mais positivos, dadas as vantagens encontradas neste formato que mesmo em situação de aulas presenciais permitirá uma diversificação dos métodos pedagógicos que contribuirão para uma maior motivação dos alunos e um sucesso crescente da qualidade de ensino.

Desta forma, constata-se que, no que respeita ao cumprimento das atividades previstas no âmbito das diferentes Unidades Curriculares do CTeSP em Restauração e Bebidas, verifica-se uma percentagem superior aos 589% do ano letivo de 2020-2021, atingindo 663% com as 126 atividades realizadas face às 19 atividades planeadas.

De realçar que, dado o cariz mais prático do curso, foram ainda realizadas as aulas práticas na área de cozinha e restaurante.



ABI/Inform

No que respeita ao recurso à base de dados ABI/Inform, em todas as unidades curriculares do Curso Técnico Superior Profissional de Restauração e Bebidas foi exigido o recurso sistemático à mesma, tendo em vista a realização das várias atividades de avaliação e investigação previstas nas programações indicativas das aulas das unidades curriculares.

InSchoolBusiness

Foi dada continuidade à implementação do modelo de ensino/aprendizagem InSchoolBusiness, envolvendo a implementação, em cada unidade curricular, de atividades de natureza estrutural e estratégica (Fundamentais), tática e pensamento (Booster), e de ação e concretização (Pitcher), incluindo ainda:

- Realização de seminários, workshops e aulas abertas nas instalações e no exterior, contribuindo para a aproximação entre o ISAG, o ciclo e o tecido empresarial, e estimulando o espírito empreendedor dos alunos;
- Organização anual do Career Day: feira de emprego com seminários, workshops e sessões de recrutamento;
- Organização por parte do CICET de conferências e workshops internacionais.
- Apresentação de artigos, por docente e estudantes, em eventos científicos nacionais e internacionais;
- Promoção de atividades culturais, abertas à comunidade académica e ao público, tais como feiras e lançamentos de livros e exposição de fotografias;
- apoio e incentivo dos grupos académicos (tuna masculina e feminina), assim como ao Festival de Tunas;

Alumni

A aproximação dos estudantes com os Alumni é uma mais-valia para o desenvolvimento pessoal, académico e profissional dos futuros profissionais. A complexidade do mercado de trabalho e variedade dos percursos, torna emergente a existência de programas de *mentoring* capazes de potenciar o desenvolvimento dos estudantes favorecendo um melhor enquadramento e desenvolvimento destes no mercado de trabalho. Neste sentido, o ISAG-European Business School prima pelo envolvimento e participação dos antigos estudantes, permitindo a criação de bases para a construção de percursos profissionais de sucesso.

A formalização da Rede Alumni tem vindo não só a crescer como a estender-se pelas várias atividades desenvolvidas em contexto académico, a participação ativa em programas de *mentoring*, formação em contexto de sala de aula, webinars e parcerias em contexto de trabalho.

Os programas de *mentoring* visam contribuir para o processo de aprendizagem de competências e conhecimentos por parte dos atuais estudantes.

Anualmente contamos com o apoio dos Alumnis na UC Estágio através da integração dos estudantes em entidades de estágios na modalidade curricular e extracurricular. A criação de parceiras com entidades onde estão inseridos Alumni permite a continuação do programa de *mentoring* em contexto real de trabalho. Os Alumni, enquanto Mentores, colaboram na formação de futuros profissionais e partilham experiências e potenciam a progressão profissional e pessoal *do* estudante.

Os estudantes também foram estimulados a participar na elaboração dos estudos de público, impacto económico no Porto e avaliação das marcas patrocinadoras (nomeadamente em eventos como a Essência do Vinho, Primavera Sound, Serralves em Festa). Estes serviços visam recolher dados através de questionários que, após tratamento, dão origem a estudos que contribuem para o desenvolvimento local, regional e nacional.

Estágios

No que respeita à participação dos estudantes em Estágios Curriculares e Trabalhos de Projeto, apresenta-se o quadro seguinte relativo ao ano de 2021-2022:

Ano	Nº total de Inscritos	Nº de Inscritos em Estágio	Colocados em Estágio	Trabalhos de Projeto	Desistentes
2º ano	4	3	3	1	0

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

Das reuniões com os delegados, conclui-se que tudo correu com normalidade, embora tenham uma menor motivação por haver turmas muito pequenas.

3.2.7. Abandono Escolar

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

Em relação ao abandono escolar, o quadro anterior demonstra que ao longo dos últimos 4 anos existiu uma estabilização de abandono no 1º ano, tendo, no entanto, em 2020-2021 aumentado o abandono no 1º ano do curso. Através das entrevistas individuais com o estudante desistente em 2021-2022, denota-se que a situação económica foi a 1ª argumentação apresentada. De notar que grande parte dos estudantes destes cursos são trabalhadores estudantes.

3.2.8. Empregabilidade

O ISAG tem vindo a promover a realização de inquéritos sobre a empregabilidade dos seus estudantes, contudo não dispomos de dados estatísticos da Direção Geral de Ensino Superior sobre os Cursos Técnicos. Dos 3 estudantes que concluíram o ciclo de estudos, um estudante prosseguir para a frequência da licenciatura em Gestão Hoteleira no ISAG.

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%

Nos cursos técnicos há pouca procura de experiências internacionais, devido sobretudo à vida profissional dos estudantes.

3.4. Análise SWOT do ciclo de estudos

3.4.1. Pontos fortes

Utilização crescente de casos práticos demonstrou ser uma boa metodologia para a aprendizagem e sedimentação de conhecimentos, assim como a utilização de soluções de b-learning.

Houve uma melhoria de empenho, sobretudo nas unidades curriculares teóricas, e das classificações mínimas, o que motivou os estudantes.

Embora o reduzido número de estudantes pudesse ser um motivo de desmotivação, permitiu uma proximidade maior com os mesmos.

As línguas demonstraram ser um elemento de investimento maior por parte dos estudantes, uma vez que os mesmos sentiram uma pressão crescente do mercado de trabalho que solicita cada vez mais o conhecimento mais aprofundado de línguas.

Nas unidades práticas do curso verificou-se uma dedicação maior. Houve melhoramentos de material disponível para as aulas práticas, o que permitiu uma dinamização maior dos estudantes, mais momentos de aplicação das matérias em eventos internos da instituição, assim como uma exposição a uma diversidade maior de tipologias de eventos.

3.4.2. Pontos fracos

Denotou-se em unidades curriculares mais ligadas à matemática alguma dificuldade na utilização de metodologias de estudo mais eficazes, ainda que houvesse melhorias nos resultados.

Haveria benefícios se aumentasse o número de horas de contacto em formato prático, especialmente para aprofundar os tópicos relacionados com a componente teórico-prática (Implementação de um sistema de segurança alimentar, com base nos princípios HACCP).

Houve uma redução de estudantes a optarem por avaliação final, um regime de avaliação que não é tão benéfico para as línguas já que o trabalho continuado é essencial para o desenvolvimento da fluência e de competências linguísticas em geral.

3.4.3. Oportunidades

Para além das vantagens das unidades curriculares que aplicam os trabalhos interdisciplinares, considera-se uma oportunidade fazer trabalhos em formato de estudo de caso com empresas da área de restauração e bebidas, dada a maior abertura que estas

têm vindo a demonstrar. Haverá interesse em fazer os estudantes participar num evento de catering de uma empresa exterior.

Denota-se uma crescente valorização da comunicação como fator decisivo para o sucesso das empresas, ao que o curso responde com maior conhecimento em línguas e técnicas de expressão, assim como uma importância decisiva do conhecimento avançado nesta área, tanto para as empresas como no plano pessoal, sobretudo no contexto atual.

Há uma carência de pessoal na área da Restauração e Bebidas, que é notória e que os estudantes entendem como uma oportunidade de carreira.

3.4.4.Ameaças

Aumento de estudantes com poucas bases de matemática.

Com a presente crise económica, dever-se-á prever estratégias para evitar um número maior de desistências de estudantes e uma maior articulação do curso a trabalhadores estudantes, que é uma tendência crescente.

4. Estabilidade do corpo docente

No que respeita á estabilidade do corpo docente e relativamente ao ano letivo anterior, notaram-se algumas alterações de docentes e uma estabilização do corpo docente com objetivos a médio-longo prazo. No ano letivo de 2021/2022, a equipa docente manteve-se com docentes habilitados com o grau de doutor ou título de especialista nas áreas científicas do curso (gestão, ciências empresariais, línguas modernas e hotelaria) tendo em vista o cumprimento dos rácios legalmente exigidos. O corpo docente integra 6 doutorados, 2 mestres e 3 docentes com título de Especialista.

O corpo docente cumpre os rácios legalmente exigidos, tendo em consideração as suas qualificações académicas e os títulos de especialistas obtidos em provas públicas.

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

5.1. Resumo do desempenho do ano letivo

Resumidamente, são de destacar os seguintes aspetos relacionados com o desempenho obtido no ano letivo de 2021/2022:

- As programações e os objetivos definidos nas FUC foram, na generalidade, globalmente cumpridas;
- Os docentes fizeram uma avaliação globalmente positiva do seu desempenho, não existindo aspetos negativos relevantes a destacar;
- Os estudantes revelaram interesse e satisfação pela frequência do ciclo de estudos.
- Houve um aumento da assiduidade às aulas presenciais.
- Foram implementadas algumas das melhorias sugeridas pelos docentes e pelo coordenador no ano anterior, sendo de realçar os resultados destas no ano letivo:
 - a) Utilização do espaço físico adaptado a um “Laboratório” com equipamentos adequados atualizados para a função letiva, e com uma componente participativa dos alunos em atividades-base do ensino da Gestão Hoteleira, num formato de transparência e aberto à comunidade ISAG. Este projeto ainda não está terminado, mas conta com a participação da comunidade na criação de oportunidades de utilização do espaço existente, e valorização da sua qualificação.
 - b) Foram criados cursos autónomos em matemática, para que os estudantes que denotem estas dificuldades pudessem melhorar o seu desempenho.
 - c) Foi feita uma sensibilização geral aos alunos no sentido de optarem pela avaliação contínua, onde se verifica uma aprendizagem mais efetiva.
 - d) Os docentes foram sensibilizados a continuarem com atividades lúdicas de aprendizagem online, no sentido da diversificação dos métodos de aprendizagem e maior interesse pelo seguimento das matérias no modelo de avaliação contínua. Esta sensibilização vem igualmente no seguimento das competências adquiridas pelos docentes em instrumentos de trabalho online, objeto de formação de professores no início do ano. Verificou-se a introdução destas soluções nas PIAs, nas quais estão especificamente identificadas as datas e tipologia de atividades.
 - e) Os docentes materializaram algumas visitas de estudo, no sentido de expor aos estudantes matérias de intervenção que envolvam a disponibilidade das empresas do setor, enfatizando o realismo da conjuntura do mercado.
 - f) Os estudantes que estiveram em situação de estágio profissional demonstraram estar satisfeitos com a oportunidade criada, tendo havido subseqüentes propostas de trabalho.

Análise crítica do seguimento das ações dos anos anteriores

De seguida, evidencia-se de que forma foram cumpridas as ações de melhoria constantes do ciclo de estudos do ano letivo anterior:

1.º Ponto fraco:

Denotou-se em unidades curriculares mais ligadas à matemática alguma dificuldade na utilização de metodologias de estudo mais eficazes.

Ações de melhoria:

- Insistência na participação em cursos autónomos de matemática;
- Aumento dos casos de aplicação prática de exercícios e contínua insistência em trabalhos que envolvam o raciocínio matemático.

Indicador de implementação:

- Nº de estudantes com notas mínimas superiores aos anos anteriores nas unidades curriculares que envolvam matemática.

Seguimento:

- Foi conseguida uma ligeira alteração das médias, e continuam-se a implementar mais oportunidades de aplicação do raciocínio matemático nas unidades curriculares.

2.º Ponto fraco:

Poderia haver um maior número de horas de contacto em formato prático, especialmente para aprofundar os tópicos relacionados com a componente teórico-prática (Implementação de um sistema de segurança alimentar, com base nos princípios HACCP).

Ações de melhoria:

- Foi sugerido aos docentes a inserção de oportunidades de visitas de estudo a empresas exteriores, assim como incentivada a maior participação destes estudantes a atividades diversas da licenciatura em Gestão Hoteleira.

Indicador de implementação:

- Embora as horas de contacto só possam ser aumentadas por alteração do currículo do curso (situação proposta, mas indeferida), poderá aumentar o número de visitas e participações nos eventos internos e externos.

Seguimento:

- Registo das experiências e sua comparação com anos anteriores. Avaliação do seu impacto nos conhecimentos adquiridos dos estudantes, integrando estas experiências na avaliação das unidades curriculares.

5.2. Ações de melhoria, prioridades e indicadores de implementação

5.2.1. Propostas de melhoria dos Delegados de Turma

Não houve propostas por parte dos delegados de turma.

5.2.2. Propostas de melhoria dos Coordenadores de Área Científica

O ciclo de estudos integra diversas áreas científicas com pesos equilibrados tendo em conta a natureza abrangente da área de Restauração e Bebidas.

Houve uma contribuição generalizada ao Coordenador de Curso com propostas, visando a adequação dos objetivos pedagógicos das unidades curriculares, metodologias de ensino e aprendizagem a adotar, atenta a especificidade das unidades curriculares, adequação dos critérios de avaliação de competências, assegurar o detalhe dos conteúdos programáticos das unidades curriculares, analisar a adequação da bibliografia recomendada, assim como a adequação dos meios necessários ao bom funcionamento das unidades curriculares.

Houve igualmente a contínua preocupação de manter precedências de conteúdos, de modo a valorizar os mesmos na formação global de um futuro profissional na área da Restauração e Bebidas, contribuindo para uma perspetiva global das competências profissionais que se esperam de um profissional.

Os respetivos Coordenadores de Área Científica contribuíram para coorganizar, com o Conselho Técnico-Científico e docentes das unidades curriculares, as atividades no âmbito da área científica e pertinentes para o alcance dos objetivos de curso, mais concretamente:

- Realização de seminários temáticos no âmbito da área, com a participação de profissionais, docentes e estudantes; visitas a instituições e empresas de referência, workshops interculturais e interdisciplinares; participação em eventos relevantes, no âmbito nacional ou internacional; reunião com os docentes da respetiva área científica, visando definir metodologias e critérios de atuação pedagógica, analisar problemas ou ocorrências, assim como assegurar a interdisciplinaridade e a sequência harmoniosa dos conteúdos programáticos. É de salientar que o CTeSP beneficia das várias atividades e seminários organizados na Licenciatura em Gestão Hoteleira, o que permitiu uma diversidade de participações a eventos e aulas com convidados.

Foi feita a proposta de submissão de alteração do curso, tendo em conta o incremento da vertente de Gestão que cada vez mais é implementada nos conteúdos e no nível de exigência. Com base nas opiniões dos coordenadores de Área Científica, do Coordenador e dos professores, mostrou haver potencial para o curso crescer em termos de objetivos. Contudo, a proposta apresentada à Agência de Acreditação foi indiferida, sendo que proximamente se fará nova proposta.

5.2.3. Propostas de melhoria do Coordenador de Curso

O CTeSP em Restauração e Bebidas partilha com a Licenciatura em Gestão Hoteleira algumas atividades, no sentido de enriquecer e dinamizar o curso. Esta sinergia é positiva. Contudo, verifica-se uma maturidade em termos técnicos e práticos dos estudantes do CTeSP, uma vez que existe um maior contacto com aulas práticas, técnicas de produção, que muito contribuem para uma maior compreensão do funcionamento das empresas e de um conhecimento mais especializado da área técnica da Restauração e bebidas do Licenciatura em Gestão Hoteleira.

Além de juntar mais os estudantes dos 2 cursos em atividades comuns, seria benéfico os estudantes do CTeSP protagonizarem alguns eventos internos com organização e produção de alimentos e bebidas, valorizando a sua posição profissional.

Propõe-se, não obstante os melhoramentos das condições físicas dos espaços e instalação de uma área para degustação de vinhos e comidas, capacitar as instalações físicas do ISAG de uma área de cozinha e restaurante com condições estruturais de funcionamento como se de uma empresa se tratasse, possibilitando a evolução para a alteração do currículo do curso, assumindo um maior equilíbrio da vertente teórica e da prática, amplamente desejada pelos estudantes. Este objetivo é a longo prazo.

Porto, 6 de fevereiro de 2023

O Coordenador do Curso

Kevin Paulo Hemsworth