

## SELEÇÃO PARA MONITORIA 2018.1

ADMINISTRAÇÃO	DESIGN DE MODA
1. PESQUISA DE MERCADO (NOITE)  <b>GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS</b> 1. GESTÃO DO CONHECIMENTO (NOITE)	1. DESENHO DE MODA (TARDE) 2. DESENHO DE MODA (NOITE) 3. DESIGN DE SUPERFÍCIE (TARDE) 4. DESIGN DE SUPERFÍCIE (NOITE) 5. ESTILO (NOITE) 6. MODELAGEM COMPUTADORIZADA (TARDE) 7. MODELAGEM COMPUTADORIZADA (NOITE) 8. MODELAGEM TRIDIMENSIONAL (TARDE) 9. MODELAGEM TRIDIMENSIONAL (NOITE) 10. ERGONOMIA APLICADA AO VESTUÁRIO (TARDE) 11. ERGONOMIA APLICADA AO VESTUÁRIO (NOITE) 12. HISTÓRIA DA ARTE, ESTÉTICA DA INDUMENTÁRIA (TARDE) 13. HISTÓRIA DA ARTE, ESTÉTICA DA INDUMENTÁRIA (NOITE) 14. TECNOLOGIA TÊXTIL (TARDE) 15. TECNOLOGIA TÊXTIL (NOITE) 16. TECNOLOGIA DA CONFECÇÃO (TARDE) 17. HISTÓRIA DO DESIGN E DA MODA CONTEMPORÂNEA (TARDE) 18. GESTÃO DA PRODUÇÃO (TARDE) 19. DESENHO TÉCNICO APLICADO A MODA (TARDE) 20. MODELAGEM PLANA (TARDE) 21. PESQUISA E CRIAÇÃO (TARDE) 22. PESQUISA E CRIAÇÃO (NOITE) 23. PROJETO DE MODELAGEM (TARDE) 24. PROJETO DE MODELAGEM (NOITE) 25. PROJETO DE COLEÇÃO I (NOITE) 26. IMAGEM DA MODA (NOITE) 27. PROJETO DE FIGURINO (NOITE) 28. ACESSÓRIOS (TARDE) 29. ACESSÓRIOS (NOITE) 30. PROJETO DE COLEÇÃO II (TARDE) 31. PROJETO DE COLEÇÃO II (NOITE) 32. PRODUÇÃO DE MODA (TARDE) 33. PRODUÇÃO DE MODA (NOITE) 34. MODA, CULTURA E SOCIEDADE (TARDE) 35. MODA, CULTURA E SOCIEDADE (NOITE)
<b>GASTRONOMIA</b>	
1. COZINHA FRIA I (MANHÃ) 2. COZINHA FRIA I (TARDE) 3. COZINHA FRIA I (NOITE) 4. COZINHA FRIA II (MANHÃ) 5. COZINHA FRIA II (TARDE) 6. COZINHA FRIA II (NOITE) 7. COZINHA INTERNACIONAL II (MANHÃ) 8. COZINHA INTERNACIONAL II (TARDE) 9. COZINHA INTERNACIONAL II (NOITE) 10. ENOGASTRONOMIA (MANHÃ) 11. ENOGASTRONOMIA (TARDE) 12. ENOGASTRONOMIA (NOITE) 13. PANIFICAÇÃO (MANHÃ) 14. PANIFICAÇÃO (TARDE) 15. PANIFICAÇÃO (NOITE) 16. SERVIÇOS DE BAR E RESTAURANTE (MANHÃ) 17. SERVIÇOS DE BAR E RESTAURANTE (TARDE) 18. SERVIÇOS DE BAR E RESTAURANTE (NOITE) 19. HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA I (MANHÃ) 20. HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA I (TARDE) 21. HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA I (NOITE)	22. CONTROLES OPERACIONAIS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (MANHÃ) 23. CONTROLES OPERACIONAIS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (TARDE) 24. CONTROLES OPERACIONAIS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (NOITE) 25. COZINHA CLÁSSICA (MANHÃ) 26. COZINHA CLÁSSICA (TARDE) 27. COZINHA CLÁSSICA (NOITE) 28. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO (MANHÃ) 29. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO (TARDE) 30. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO (NOITE) 31. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO (MANHÃ) 32. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO (TARDE) 33. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO (NOITE) 34. HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA II (MANHÃ) 35. HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA II (TARDE) 36. HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA II (NOITE) 37. CONFEITARIA E CHOCOLATERIA (MANHÃ) 38. CONFEITARIA E CHOCOLATERIA (NOITE) 39. COZINHA INTERNACIONAL OCIDENTAL (MANHÃ) 40. COZINHA INTERNACIONAL OCIDENTAL (NOITE)
<b>Período de Inscrição:</b> 21 a 28 de novembro de 2017	<b>Pré-requisitos</b>
<b>Local de Inscrições:</b> Secretaria da Faculdade Senac PE	
<b>Seleção dos Alunos:</b> 01 de dezembro de 2017 (16h30 às 18h30)	
<b>Resultados:</b> 12 de dezembro de 2017	
<b>Documentação para Inscrição:</b> Histórico escolar Currículo Lattes (impresso)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser estudante regularmente matriculado em curso de graduação da Faculdade Senac Pernambuco</li> <li>• Ter obtido aprovação na unidade temática/disciplina a que se refira à monitoria</li> <li>• Ter disponibilidade semanal de 12 horas para estar presente na Instituição e realizar as atividades de monitoria</li> </ul>