

SELEÇÃO PARA MONITORIA 2016.2

<p>Unidades Temáticas</p> <p>DESIGN DE MODA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. MODELAGEM COMPUTADORIZADA (NOITE) 2. DESIGN DE SUPERFÍCIE (TARDE E NOITE) 3. PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE COLEÇÕES I (TARDE E NOITE) 4. ESTILO (TARDE E NOITE) 5. DESENHO TÉCNICO APLICADO A MODA (TARDE E NOITE) 6. PESQUISA E CRIAÇÃO (NOITE) 7. MARKETING DE MODA (TARDE E NOITE) 8. HISTÓRIA DO DESIGN E DA MODA CONTEMPORÂNEA (TARDE E NOITE) 9. TECNOLOGIA DA CONFECÇÃO (TARDE E NOITE) 10. EDUCAÇÃO E TRABALHO (TARDE E NOITE) 11. MODA CULTURA E SOCIEDADE (TARDE E NOITE) 12. EDUCAÇÃO E TRABALHO (NOITE) 13. ERGONOMIA (TARDE E NOITE) 14. FIGURINO (TARDE E NOITE) 15. MODELAGEM PLANA (TARDE E NOITE) 16. MODELAGEM TRIDIMENSIONAL (TARDE E NOITE) 17. PROJETO DE MODELAGEM (NOITE) 18. TECNOLOGIA TÊXTIL (TARDE E NOITE) 19. HISTÓRIA DA ESTÉTICA E DA INDUMENTÁRIA (TARDE E NOITE) 20. DESENHO DE MODA (TARDE E NOITE) 21. TECNOLOGIA DA CONFECÇÃO II (NOITE) 22. GESTÃO DA PRODUÇÃO (TARDE e NOITE)
<p>Unidades Temáticas</p> <p>EVENTOS</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. METODOLOGIA DA PESQUISA (MANHÃ) 2. CAPTAÇÃO DE EVENTOS (MANHÃ)
<p>Unidades Temáticas</p> <p>GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL (NOITE) 2. RECRUTAMENTO E SELEÇÃO (NOITE)
<p>Disciplina</p> <p>ADMINISTRAÇÃO</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. PROCESSO DECISÓRIO (NOITE) 2. GESTÃO DA CADEIA DE SUPRIMENTOS (NOITE) 3. PESQUISA DE MERCADO (NOITE) 4. PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO (NOITE) 5. GESTÃO DA QUALIDADE (NOITE) 6. ADMINISTRAÇÃO DA PRODUÇÃO (NOITE)
<p>Unidades Temáticas</p> <p>GASTRONOMIA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ENOGASTRONOMIA (MANHÃ) 2. ENOGASTRONOMIA (TARDE) 3. ENOGASTRONOMIA (NOITE) 4. COZINHA FRIA II (NOITE) 5. COZINHA INTERNACIONAL II (NOITE) 6. COZINHA INTERNACIONAL II (TARDE) 7. COZINHA FRANCESA (NOITE) 8. COZINHA INTERNACIONAL I (NOITE) 9. COZINHA FRIA I (TARDE) 10. TÉCNICAS E PRÁTICAS DE COZINHA II (NOITE) 11. COZINHA INTERNACIONAL I (MANHÃ) 12. COZINHA INTERNACIONAL I (TARDE) 13. COZINHA BRASILEIRA (TARDE)

	14. COZINHA FRIA I (MANHÃ) 15. COZINHA FRIA I (NOITE) 16. CONFEITARIA (TARDE) 17. CONFEITARIA (NOITE) 18. PANIFICAÇÃO (MANHÃ) 19. PANIFICAÇÃO (TARDE) 20. PANIFICAÇÃO (NOITE) 21. COZINHA FRANCESA (MANHÃ) 22. COZINHA INTERNACIONAL II (MANHÃ) 23. COZINHA ITALIANA (NOITE) 24. TÉCNICAS E PRÁTICAS DE COZINHA II (MANHÃ) 25. COZINHA BRASILEIRA (MANHÃ) 26. COZINHA BRASILEIRA (NOITE) 27. SERVIÇOS DE RESTAURANTE (TARDE) 28. SERVIÇOS DE RESTAURANTE (MANHÃ) 29. SERVIÇOS DE RESTAURANTE (NOITE) 30. COZINHA ITALIANA (MANHÃ) 31. COZINHA ITALIANA (TARDE) 32. ADMINISTRAÇÃO DE CUSTOS EM EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS (NOITE) 33. TÉCNICAS E PRÁTICAS DE COZINHA I (NOITE) 34. TÉCNICAS E PRÁTICAS DE COZINHA I (MANHÃ) 35. COZINHA FRIA (MANHÃ) 36. COZINHA FRIA (TARDE) 37. TÉCNICAS E PRÁTICAS DE COZINHA I (TARDE)
Período de Inscrição	23 de maio a 22 de junho de 2016
Local de Inscrições	Secretaria da Faculdade Senac PE (8h às 21h)
Seleção dos Alunos	29 de junho de 2016 (16h30 às 18h30)
Resultados	06 de julho de 2016
Pré-requisitos	<ul style="list-style-type: none"> • Ser estudante regularmente matriculado em curso de graduação da Faculdade Senac Pernambuco • Ter obtido aprovação na unidade temática/disciplina a que se refira à monitoria • Ter disponibilidade semanal de 12 horas para estar presente na Instituição e realizar as atividades de monitoria
Documentação para Inscrição	Histórico escolar Currículo Lattes (impresso)

POLYANA MORENO AMARAL DE SOUZA
Diretora Acadêmica

Informações: fac-secretaria@pe.senac.br