



*PLANO de CURSO*

*Aprendiz em Serviços  
Operacionais de  
**SUPERMERCADOS**  
no Cooperativismo*

# APRESENTAÇÃO

O Curso APRENDIZAGEM EM SERVIÇOS OPERACIONAIS DE SUPERMERCADOS NO COOPERATIVISMO busca a formação de jovens com perfil para atuar na qualidade de **Operador de Supermercados**, conforme perfil de formação profissional descrito na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) e citado no documento norteador intitulado Catálogo Nacional de Programas de Aprendizagem (CONAP).

O Programa de Aprendizagem para Supermercados foi concebido pelo Comitê Técnico do SESCOOP/PR a partir de demanda apresentada pelo segmento Cooperativista.

## 1. JUSTIFICATIVA

Os Programas de Aprendizagem no Cooperativismo vem conquistando avanços significativos na formação profissional de jovens com idades entre 14 e 24 anos. Desde o ano de 2007, o SESCOOP/PR em parceria com Cooperativas e Instituições de Ensino, desenvolve programas de formação nos segmentos administrativo e industrial.

Em 2010, as cooperativas apontam nova demanda por programas de aprendizagem no segmento supermercadista. Desde então, inicia-se uma discussão em torno do assunto, onde são ouvidos variados agentes envolvidos no processo: gestores, técnicos, operadores de supermercados, jovens, educadores, entre outros.

Resultado dessa discussão inicial, seguida de levantamento de dados, pesquisas, estudos, sistematização de informações, estruturação de propostas e elaboração de projetos, sintetiza-se no presente material, o Plano do Curso de Aprendizagem em Serviços Operacionais de Supermercados no Cooperativismo.

## 2. OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo Geral

Desenvolver competências no processo de formação profissional de jovens aprendizes para exercerem a ocupação de Operadores de Supermercados Cooperativistas, preenchendo no segmento supermercadista, uma lacuna existente entre a atuação profissional técnica e administrativa.

### 2.2 Objetivos Específicos

- Promover formação profissional e cidadã de jovens, desenvolvendo valores humanos.
- Identificar qual setor específico dentro do Supermercado, com o qual o jovem revele maior afinidade, preferencialmente, dentre os setores abrangidos pela proposta, quais sejam: hortifrutigranjeiro, panificação e açougue.
- Estimular a formação continuada dos jovens para a capacitação técnica no setor que tenha demonstrado maior interesse e afinidade.
- Preparar futuros profissionais Operadores de Supermercados com possibilidade de tornarem-se atrativos em função das competências profissionais que possuam, com vistas a sua efetivação no quadro de funcionários das cooperativas.

### 3. REQUISITOS DE ACESSO

Constituem requisitos de ingresso de candidatos ao curso Aprendizagem em Serviços Operacionais de Supermercados no Cooperativismo:

- Estar regularmente matriculado na Educação Básica (Ensino Fundamental ou Ensino Médio) ou em nível Superior, freqüentando, no mínimo, o sexto ano do Ensino Fundamental;
- Ter idade entre 18 e 24 anos no momento da matrícula;
- Obter aprovação, com classificação dentro do limite de vagas, em processo seletivo.

## **4. PERFIL PROFISSIONAL**

### **4.1 Eixo Tecnológico**

- **GESTÃO e NEGÓCIOS**

### **4.2 Segmento Tecnológico**

- **PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA**

### **4.3 Qualificação Profissional**

- **OPERADOR de SUPERMERCADOS**

### **4.4 Educação Profissional**

- **Formação inicial de trabalhadores**

#### **4.5 Competência Geral<sup>1</sup>**

Opera em atividades com mercadorias e produtos, auxiliando profissionais técnicos em setores específicos do supermercado (hortifrutigranjeiro, panificação e açougue), promovendo a venda de mercadorias, registrando sua entrada e saída, demonstrando seu funcionamento, oferecendo-as para degustação ou distribuindo amostras das mesmas, informando sobre suas qualidades e vantagens de aquisição, expondo-as e repondo-as, além de prestar serviços aos clientes.

#### **4.6 Relação das Unidades de Competência**

**Unidade de Competência 1:** Operador de Supermercados no Setor Hortifrutigranjeiro

**Unidade de Competência 2:** Operador de Supermercados no Setor de Panificação

**Unidade de Competência 3:** Operador de Supermercados no Setor Açougue

**Unidade de Competência 4:** Operador de Supermercados no Atendimento ao Cliente

---

<sup>1</sup> Em conformidade com a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 5211-25.

#### 4.7 Relatório Tabela de Atividades

COMPETÊNCIA GERAL	
Elementos de Competência	Padrões de Desempenho
A) REGISTRAR ENTRADA E SAÍDA DE MERCADORIAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Examinar a quantidade das mercadorias</li> <li>b) Listar mercadorias para reposição</li> <li>c) Requisitar mercadorias em falta</li> <li>d) Receber mercadorias</li> <li>e) Conferir mercadorias mediante nota fiscal e pedido</li> <li>f) Estocar mercadorias</li> <li>g) Arrumar mercadorias no depósito</li> <li>h) Devolver mercadorias rejeitadas</li> <li>i) Separar mercadorias para balanço</li> <li>j) Preencher relatório de pesquisas de preços</li> <li>k) Preencher relatório de perda de produtos</li> <li>l) Comunicar ao encarregado sobre a necessidade de reposição de mercadorias</li> </ul>
B) EXPOR E REPOR MERCADORIAS NOS PONTOS DE VENDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Checar lista de alteração de preços</li> <li>b) Checar lista de mercadorias em promoção</li> <li>c) Definir local para expor as mercadorias</li> <li>d) Zelar pela limpeza do ponto de exposição</li> <li>e) Transportar mercadorias</li> <li>f) Examinar as condições do produto na área de vendas</li> </ul>

	<p>(validade e estado físico)</p> <p>g) Organizar os produtos conforme leiaute da loja</p> <p>h) Repor mercadorias nos pontos de venda</p> <p>i) Colocar etiquetas nas gôndolas e ou prateleiras</p> <p>j) Recolher mercadorias violadas, fora de lugar ou com validade vencida</p> <p>k) Comunicar ao encarregado do setor sobre mercadorias próximas ao vencimento</p>
C) PROMOVER A VENDA DE PRODUTOS	<p>a) Participar da definição do leiaute dos pontos de venda</p> <p>b) Montar pontos de exposição em lojas e mercados</p> <p>c) Evidenciar as mercadorias em promoção</p> <p>d) Abastecer pontos de venda e gôndolas</p> <p>e) Decorar pontos de venda</p> <p>f) Pesquisar preços do mercado</p> <p>g) Sinalizar mercadorias em promoção</p> <p>h) Fixar material promocional</p> <p>i) Fotografar pontos de venda</p> <p>j) Retirar material promocional</p> <p>k) Preencher relatório de vendas</p>
D) DEMONSTRAR PRODUTOS	<p>a) Conhecer pontos de venda</p> <p>b) Descrever qualidades e vantagens do produto</p> <p>c) Distribuir amostras de produtos</p> <p>d) Preparar produtos para degustação</p> <p>e) Oferecer produtos para degustação</p>

	f) Oferecer brindes
E) PREPARAR MERCADORIAS PARA VENDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Abrir embalagens de transporte</li> <li>b) Fracionar mercadorias</li> <li>c) Contar mercadorias</li> <li>d) Pesar mercadorias</li> <li>e) Embalar mercadorias</li> <li>f) Etiquetar mercadorias</li> </ul>
F) VENDER PRODUTOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Colher informações sobre as características e benefícios do produto</li> <li>b) Identificar as necessidades do cliente</li> <li>c) Apresentar produtos</li> <li>d) Sugerir opções de produtos</li> <li>e) Persuadir o cliente</li> <li>f) Cadastrar clientes</li> </ul>
G) PRESTAR SERVIÇOS AOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Abordar e orientar clientes</li> <li>b) Informar preços de produtos para clientes</li> <li>c) Auxiliar os clientes na escolha das mercadorias</li> <li>d) Conduzir clientes até a mercadoria desejada</li> <li>e) Avisar o cliente sobre promoções</li> <li>f) Preencher relatório de abordagens e sugestões de clientes</li> <li>g) Preencher relatório de degustação e de distribuição de brindes</li> <li>h) Distribuir folhetos</li> </ul>

<p>H) TRABALHAR COM SEGURANÇA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Usar equipamentos de proteção individual</li> <li>b) Utilizar materiais descartáveis</li> <li>c) Acondicionar materiais descartáveis</li> <li>d) Alertar clientes sobre riscos</li> <li>e) Manusear objetos cortantes</li> <li>f) Fazer amarração em pilhas de mercadorias</li> <li>g) Higienizar áreas de preparação</li> <li>h) Manter livres os corredores de acesso</li> <li>i) Isolar áreas de empilhamento de mercadorias</li> </ul>
<p>I) DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Transmitir confiança</li> <li>b) Trabalhar em equipe</li> <li>c) Demonstrar objetividade</li> <li>d) Comunicar-se</li> <li>e) Lidar com o público</li> <li>f) Utilizar ferramentas manuais, utensílios e equipamentos utilizados nos setores de atuação</li> <li>g) Dar provas de dinamismo</li> <li>h) Efetuar cálculos</li> <li>i) Informar-se sobre as características e origem das mercadorias</li> <li>j) Atualizar-se sobre os produtos e técnicas de produção e fabricação</li> <li>k) Ser cooperativo</li> </ul>

#### 4.8 Contexto de trabalho da qualificação profissional

Meios (equipamentos, máquinas, ferramentas, instrumentos, materiais e outros)

- Acessórios para cozinha
- Acessórios para embalar produtos alimentícios
- Armários
- Balcões
- Batedeiras
- Cafeteiras
- Carrinhos para Supermercados
- Cestos
- Check-Outs
- Cilindros
- *Cutters*
- Despolpadeiras de Frutas
- Divisoras
- Ensacadeira
- Equipamentos Conjugados
- Estantes
- Esterelizadores
- Expositores
- Extrator de Suco
- Gôndolas
- Liquidificador
- Misturadoras/Masseiras
- Modeladoras de Pães
- Multiprocessador
- Prateleiras
- Prensas
- Raladores
- Refrigeradores
- Utensílios diversos
- Vascas
- Vitrines

#### **4.9 Métodos e técnicas de trabalho**

Métodos, processos, técnicas ou procedimentos de trabalho específicos.

- Análises sensoriais
- Análises visuais
- Cálculos matemáticos
- Doutrina e Filosofia de Cooperativismo
- Pesos e medidas
- Produção em escala
- Produção por objetos específicos
- Técnicas de gestão
- Técnicas de manipulação de alimentos
- Técnicas de segurança e qualidade dos alimentos
- Técnicas de segurança no trabalho
- Trabalho orientado por Normas de Segurança
- Trabalho orientado por Normas Técnicas Brasileiras
- Utilização de manuais e catálogos de fabricantes

#### **4.10 Condições de trabalho**

##### **Condições ambientais:**

Ambientes com ruídos, submetido às variações térmicas e umidade.

##### **Turnos e horários:**

Horário de trabalho variado.

##### **Riscos profissionais:**

Esforço físico, visual.

##### **Equipamentos de proteção Individual (EPI) recomendados:**

Botas, luvas, toucas, máscaras, protetor auricular, avental, uniforme.

## **5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

### **5.1 Curso: Aprendizagem em Serviços Operacionais de Supermercados no Cooperativismo**

**5.2 Objeto:** Qualificação de jovens aprendizes para o desempenho de atividades relacionadas a Serviços Operacionais de Supermercados no Cooperativismo desenvolvendo competências para atuar nos setores Hortifrutigranjeiro, Panificação e Açougue.

**5.3 Média:** Apropriou/Não Apropriou

**5.4 Frequência:** Mínimo de 75% de participação nas atividades curriculares

## **5.5 Carga Horária:**

### **- do Curso**

Carga horária total (teoria + prática): 1280<sup>2</sup> horas

Carga horária TEÓRICA: 400 horas

Carga horária PRÁTICA Profissional Supervisionada: 880 horas

### **- do Módulo Específico**

Carga horária total: 480<sup>3</sup> horas

Carga horária TEÓRICA: 150 horas

Carga horária PRÁTICA: 330 horas

## **5.6 Organização por Blocos Temáticos**

Bloco Temático 1 – Iniciação aos Serviços de Aprendizagem = 212 horas

Bloco Temático 2<sup>4</sup> – Introdução aos Serviços Operacionais de Supermercados no Cooperativismo = 188 horas

Bloco Temático 3 – Prática Profissional Supervisionada = 880 horas

---

<sup>2</sup> Em conformidade com a Portaria n.º 723/2012.

<sup>3</sup> O módulo específico para Supermercados corresponde a 37,5% da carga horária total do curso.

<sup>4</sup> Unidades temáticas para Supermercados = 150h / Unidades temáticas sobre Cooperativismo = 38h

## 5.7 Matriz Curricular

### APRENDIZAGEM EM SERVIÇOS OPERACIONAIS DE SUPERMERCADOS NO COOPERATIVISMO

– 1280 horas

<i>Componente Curricular</i>	<i>Carga Horária (horas)</i>
Ética e Cidadania	20
Português Básico	24
Matemática Básica	24
Informática Básica	48
Técnicas de Comunicação	16
Saúde e Segurança no Trabalho	24
Princípios de Qualidade Aplicados ao trabalho	16
Relações Humanas no Trabalho	20
Empregabilidade e Empreendedorismo	20
<b>Carga horária Bloco Temático 1</b>	<b>212</b>
Cooperativismo	14
Introdução a Supermercados	24
Operações de Supermercados no Setor Hortifrutigranjeiro	50
Operações de Supermercados na Panificação	50
Operações de Supermercados no Açougue	50
<b>Carga horária Bloco Temático 2</b>	<b>188</b>
<b>Carga Horária - Formação Teórica</b>	<b>400</b>

## 5.8 Ementário

### **Bloco Temático 1 – Iniciação aos Serviços de Aprendizagem – 212 horas<sup>5</sup>**

#### **UNIDADE TEMÁTICA: ÉTICA e CIDADANIA**

Carga horária: 20h

Bases tecnológicas:

- O Programa de Aprendizagem: importância e funcionamento
- Legislação aplicada ao Programa de Aprendizagem
- Ética e sociedade
- Cidadania
- Direitos e deveres do cidadão
- Meio ambiente e responsabilidade social

---

<sup>5</sup> Segue em conformidade com proposta desenvolvida pelo SESCOOP para a Aprendizagem em Serviços Administrativos no Cooperativismo.

**UNIDADE TEMÁTICA: PORTUGUÊS BÁSICO**

Carga horária: 24h

Bases tecnológicas:

- Linguagem
- Gêneros textuais
- Produção e compreensão de texto
- Gramática

**UNIDADE TEMÁTICA: MATEMÁTICA BÁSICA**

Carga horária: 24h

Bases tecnológicas:

- Medidas
- Razões e proporções
- Grandezas proporcionais
- Porcentagem

## **UNIDADE TEMÁTICA: INFORMÁTICA BÁSICA**

Carga horária: 48h

Bases tecnológicas:

- Introdução à Informática: definições e termos; componentes do computador; dispositivos, acessórios e mídias de gravação; sistemas operacionais; vírus/antivírus
- Windows: conceitos iniciais; operações no desktop; seção Meu Computador; seção Explorer e Lixeira; Menu Iniciar; acessórios
- Word: conceitos iniciais; operações básicas; operações em arquivos; configurações e estilização; operações no texto; figuras; tabelas; impressão
- Excel: conceitos iniciais; operações básicas; fórmulas básicas; planilhas; dados; gráficos; funções básicas
- Power Point: conceitos iniciais; slides; apresentação
- Internet: barra de navegação; segurança e privacidade; favoritos; ferramentas; Intranet; Extranet
- Outlook: enviar e receber e-mails; catálogo de endereços; contas de e-mail; pastas; calendário; tarefas; diário; anotações; ações

### **UNIDADE TEMÁTICA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO**

Carga horária: 16h

Bases tecnológicas:

- História da comunicação
- Elementos da comunicação
- Teoria da comunicação
- Comunicação verbal e não verbal
- Noções básicas de oratória

### **UNIDADE TEMÁTICA: SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO**

Carga horária: 24h

Bases tecnológicas:

- Fundamentos de Segurança no Trabalho
- Etiqueta social e profissional
- Prevenção ao uso de drogas
- Educação sexual
- Higiene no ambiente de trabalho
- Ergonomia
- Medidas de segurança em situações emergenciais

### **UNIDADE TEMÁTICA: PRINCÍPIOS DE QUALIDADE APLICADOS AO TRABALHO**

Carga horária: 16h

Bases tecnológicas:

- O que é qualidade e qual sua importância para a empresa
- Trabalho em equipe como fator de qualidade
- Princípios de qualidade no atendimento
- Sistema de gestão da qualidade
- Formas de reconhecimento da qualidade
- Normas regulamentadoras do processo de qualidade

### **UNIDADE TEMÁTICA: RELAÇÕES HUMANAS NO TRABALHO**

Carga horária: 20h

Bases tecnológicas:

- O Eu e o Outro
- Grupos de Trabalho: características e desenvolvimento
- Fenômenos psicológicos grupais: competição, colaboração, conflito, frustração, poder, liderança, motivação
- Características pessoais que promovem o desenvolvimento grupal

**UNIDADE TEMÁTICA: EMPREGABILIDADE E EMPREENDEDORISMO**

Carga horária: 20h

Bases tecnológicas:

- O trabalho através da história
- Como praticar a empregabilidade
- Escolha da profissão: interesses pessoais e oportunidades
- Processos de acesso ao trabalho: currículo, entrevistas, dinâmicas de grupo
- Fatores que aumentam a empregabilidade
- Empreendedorismo: conceito, características e aplicabilidade
- Desafios do empreendedor e seu perfil
- Desenvolvimento de ações empreendedoras

## **Bloco Temático 2 – Introdução aos Serviços Operacionais de Supermercados no Cooperativismo – 188 horas**

### **UNIDADE TEMÁTICA: COOPERATIVISMO**

Carga horária: 14h

Bases tecnológicas:

- Histórico do cooperativismo
- Conceito do cooperativismo
- Princípios do cooperativismo
- Cooperativismo no Brasil e no Paraná
- Símbolos do cooperativismo
- Legislação cooperativista
- Estrutura de uma cooperativa
- Diferenças entre cooperativas, associações e sociedades empresárias
- Estatuto e capital social
- Ramo de atividades
- Direitos e deveres dos cooperados
- Aspectos econômicos, políticos e sociais de uma cooperativa
- Processos administrativos em cooperativas

## **UNIDADE TEMÁTICA: INTRODUÇÃO A OPERAÇÕES EM SUPERMERCADOS**

Carga horária: 24h

Objetivo geral: Conhecer o funcionamento do Supermercado, as funções do operador e as principais operações na rotina supermercadista.

Objetivos específicos:

- Desenvolver atividades administrativas e operacionais gerais no supermercado.
- Manusear produtos com segurança.
- Conhecer técnicas de recebimento e armazenamento de produtos.
- Embalar produtos.
- Atender ao cliente/consumidor.

Bases tecnológicas:

- O segmento supermercadista
- Funcionamento de Supermercados
- O operador de Supermercados
- Tipos de operações no Supermercado
- Empacotamento de mercadorias
- Administração de estoque

- Marketing e merchandising
- Logística

Referências: Apostila SESCOOP INTRODUÇÃO A OPERAÇÕES EM SUPERMERCADOS.

## **UNIDADE TEMÁTICA: OPERAÇÕES DE SUPERMERCADOS NO SETOR HORTIFRUTIGRANJEIRO**

Carga horária: 50h

Objetivo geral: Conhecer o funcionamento do setor hortifrutigranjeiro, bem como seus produtos e processos de manipulação.

Objetivos específicos:

- Desenvolver atividades administrativas e operacionais no setor.
- Manusear produtos hortifrutigranjeiros.
- Conhecer técnicas de recebimento e armazenamento de hortifrutícolas.
- Embalar produtos.
- Atender ao cliente/consumidor.

Bases tecnológicas:

- Tipos de produtos hortifrutigranjeiros
- Manipulação de alimentos hortifrutigranjeiros
- Gestão técnico-operacional em hortifrutigranjeiros
- Produtos especiais
- Layout do setor hortifrutigranjeiro
- Eliminação de desperdício e perdas no setor

- Transporte, recebimento, conferência e armazenagem de produtos hortifrutigranjeiros
- Preparação e embalagem de produtos hortifrutícolas
- Exposição e reposição de mercadorias no setor

Referências: Apostila SESCOOP OPERAÇÕES DE SUPERMERCADOS NO SETOR HORTIFRUTIGRANJEIRO.

## **UNIDADE TEMÁTICA: OPERAÇÕES DE SUPERMERCADOS NA PANIFICAÇÃO**

Carga horária: 50h

Objetivo geral: Conhecer os produtos da padaria e confeitaria e processos de fabricação.

Objetivos específicos:

- Manusear pães e doces com segurança.
- Conhecer procedimentos de fabricação na panificação e confeitaria.
- Conhecer técnicas de recebimento e armazenamento de pães e doces.
- Embalar produtos panificados e confeitos.
- Atender ao cliente/consumidor.

Bases tecnológicas:

- Padaria e Confeitaria
- Noções básicas de panificação e confeitaria
- Nutrição e dietética
- Boas práticas de fabricação
- Gestão operacional na panificação
- Precauções contra incêndios e acidentes de trabalho na panificadora

Referências: Apostila SESCOOP OPERAÇÕES DE SUPERMERCADOS NA PANIFICAÇÃO.

## UNIDADE TEMÁTICA: **OPERAÇÕES DE SUPERMERCADOS NO AÇOUGUE**

Carga horária: 50h

Objetivo geral: Conhecer os produtos do açougue, bem como processos de manuseio e embalagem.

Objetivos específicos:

- Manusear carnes com segurança para embalagem e exposição, depois de cortadas por profissional qualificado.
- Conhecer técnicas de recebimento e armazenamento de carnes.
- Embalar carnes.
- Atender ao cliente/consumidor.

Bases tecnológicas:

- Noções básicas de carnes
- Boas práticas na manipulação de carnes
- Recebimento e armazenamento de carnes
- Perigos biológicos, físicos e químicos
- Produtos fragmentados

Referências: Apostila SESCOOP OPERAÇÕES DE SUPERMERCADOS NO AÇOUGUE.

## **Bloco Temático 3 – Prática Profissional Supervisionada em Supermercados – 880 horas**

### **UNIDADE TEMÁTICA: PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA**

#### **EM SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS**

Carga horária: 550h

Bases tecnológicas:

- Ética e cidadania
- Português básico
- Matemática básica
- Informática básica
- Técnicas de comunicação
- Saúde e segurança no trabalho
- Princípios de qualidade aplicados ao trabalho
- Relações humanas no trabalho
- Empregabilidade e empreendedorismo

**UNIDADE TEMÁTICA: PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA**

**EM SERVIÇOS OPERACIONAIS DE SUPERMERCADOS NO COOPERATIVISMO**

Carga horária: 330h

Bases tecnológicas:

- Cooperativismo
- Introdução a operações em Supermercados
- Operações de supermercados no setor hortifrutigranjeiro
- Operações de supermercados na panificação
- Operações de supermercados no açougue
- Atendimento a clientes em setores específicos de supermercados (hortifrutigranjeiro, panificação e açougue)
- Promoção de vendas de mercadorias
- Operações de entrada e saída de mercadorias
- Exposição e reposição de mercadorias

## 6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO<sup>6</sup>

Desenvolvida ao longo de todo o processo (de maneira diagnóstica, formativa e somativa), a avaliação visa constatar a capacidade do aluno em resolver uma situação problemática real, priorizando a mobilização e articulação de recursos.

Seus parâmetros são definidos no perfil profissional, que indica que competências o aluno necessita desenvolver (ou aprimorar) durante o processo formativo. Com base em tais competências, definem-se quais critérios serão considerados na avaliação, levando em conta como os alunos resolvem as diversas situações-problema que lhes são apresentadas durante a oferta formativa.

O estabelecimento da maneira como será realizada e de quando ocorrerá será negociada entre professor e alunos, que devem estar cientes das competências que se esperam deles, de modo que a avaliação seja um instrumento que garanta a aprendizagem dos alunos, um sistema de controle de qualidade, e não mera formalidade do sistema escolar.

O acompanhamento do aluno é realizado em cada atividade desenvolvida e registrado, pelo docente, por meio de conceito. Os conceitos são “A”, “B”, “C” e “D”, conforme tabela abaixo:

---

<sup>6</sup> Segue critérios de avaliação utilizados pelo SESCOOP/PR nos demais Programas de Aprendizagem.

Conceito	Descrição
A	O aluno apresentou evidências adequadas durante o desenvolvimento do trabalho, obtendo os resultados esperados.
B	O aluno apresentou evidências parcialmente adequadas durante o desenvolvimento do trabalho, sem comprometer os resultados obtidos.
C	O aluno apresentou evidências não adequadas durante o desenvolvimento do trabalho, comprometendo parcialmente os resultados obtidos.
D	O aluno apresentou evidências não adequadas durante o desenvolvimento do trabalho, comprometendo muito ou totalmente os resultados obtidos.

Os conceitos “C” e “D” se referem às evidências de desempenho que devem ser recuperadas com a realização de atividades de reforço.

Será aprovado o aluno que obtiver desempenho satisfatório, com desempenhos “A” ou “B”.

## 7. CERTIFICADOS

Os alunos que concluírem as componentes curriculares, de acordo com os critérios de avaliação estabelecidos, receberão Certificação “**Operador de Supermercados**”.