

**PLANO INSTRUCIONAL PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS**

<b>TURMA: 1º ano</b>  <b>CURSO: Eletrotécnica e Segurança do trabalho</b>  <b>COMPONENTE CURRICULAR: Língua Espanhola</b>  <b>PROFESSOR(A): Ana Caroline Pereira da Silva</b>	<b>PERÍODO: 05 de abril a 03 de maio</b>
	<b>CARGA HORÁRIA (% a definir): 40 horas</b> <b>Disciplina semestral</b>

TÓPICO	UNIDADE (BIMESTRE/ SEMESTRE)	TEMA	OBJETIVOS	RECURSOS DIDÁTICO - PEDAGÓGICOS	INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO	PERÍODO	ATIVIDADE INDIVIDUAL/ PONTUAÇÃO	ATIVIDADE COLABORATIVA/ PONTUAÇÃO	CARGA - HORÁRIA (h/a)
1	3º Bimestre	El alfabeto, Saludos y despedidas, preferencias e rasgos físicos.	Conhecer e aprender como colocar em funcionamento el alfabeto, Saludos y despedidas, preferencias e rasgos físicos.	-Slides como conteúdo sistematizado e exemplos .	- Exercício oral para.	05-11 de abril.	-Fórum.  Exercitar a conversação em espanhol sobre os temas trabalhados. (0 até 100 pontos).		8 h/a
2	3º Bimestre	Conteúdo: Pronomes e tempos verbais no presente do indicativos: ser, estar e tener.	-Compreender as funções e uso dos pronomes e tempos verbais no presente do indicativos: ser, estar e tener. de forma contextualizada.	-Conteúdo sistematizado em PDF.	-Questionário.	12-18 de abril	-Questionário.  Responder as questões aplicando o que aprendeu sobre o conteúdo. (0 até 100 pontos).		8 h/a
3	3º Bimestre	Conteúdo: Vocabulário sobre a família e uso dos "posesivos".	- Conhecer o vocabulário sobre a família e uso dos "posesivos". de forma contextualizada.	-Slides com exposição do conteúdo.  -Indicação de vídeos sobre o conteúdo.	-Quiz.	19-25 de abril	-Quiz  Responder questões objetivas sobre o conteúdo estudado. (0 até 100 pontos).		8 h/a

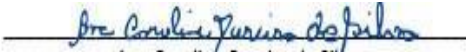
4	4ºBimestre	Conteúdo: culinária hispânica, vocabulário e hábitos alimentares. Atividades:	- Apresentação do vocabulário referente a comida e exposição de aspectos culturais da culinária hispânica.	- Slides com exposição do conteúdo.  - Orientações para elaboração de cardápio em espanhol	- Cardápio diário	26 de abril-02 de maio	- Cardápio escrito  Elaborar cardápio escrito, a partir do conteúdo estudado. (0 a 100 pontos)		8 h/a
5	4ºBimestre	Conteúdo: receita culinária.	- Conhecer e apresentar o vocabulário referente a comida, através de vídeo de receita culinária	- Postagem escrita da proposta na plataforma com orientações.	- Vídeo de receita culinária compartilhado no ambiente de aprendizagem.	03-09 de maio		- Atividade: produção de receita culinária em vídeo pelos alunos. (0 a 100 pontos)	8 h/a

\* Planejamento de 2 bimestres e 1 semestre.

Obs: Em cada semana haverá uma hora de atividades síncronas para atendimento dos alunos via chat ou chamada de vídeo.

<b>Pontuação das Atividades Individuais e Colaborativas realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem</b>	<b>Pontos</b>  Para cada atividade realizada será atribuída nota de 0 até 10. Uma das notas será descartada, a mais baixa, as outras, serão distribuídas entre as dois bimestres.
<b>** O docente deve especificar no plano a fórmula de cálculo da pontuação.</b>	

**Assinatura do Docente:**

  
Ana Caroline Pereira da Silva  
SIAPE: 2094944

**Assinatura da Subcomissão Local de Acompanhamento das atividades não presenciais do curso: Local/Data da Aprovação:**



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA**

Campus Patos

BR 110, s/n, Alto da Tubiba, CEP 58700-000, Patos (PB)

CNPJ: 10.783.898/0006-80 - Telefone: None

## Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

### Plano instrucional- Espanhol 1º ano TST-ELETRO. (3º e 4º bimestres)

**Assunto:** Plano instrucional- Espanhol 1º ano TST-ELETRO. (3º e 4º bimestres)  
**Assinado por:** Ana Caroline  
**Tipo do Documento:** Plano Instrucional  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Ostensivo (Público)  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

▪ **Ana Caroline Pereira da Silva, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 22/05/2021 17:58:35.

Este documento foi armazenado no SUAP em 22/05/2021. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 234564

**Código de Autenticação:** 5ac4198262

