

Organisation des cours d'anglais



Heures de cours	2 h en classe entière chaque semaine > mardi 8h00-10h (salle L 504)		
Khôlles	1 khôlle tous les 15 jours > <u>10</u> khôlles sur l'année (<u>3h20</u> par étudiant.e.)		
Devoirs surveillés	DS1 (2h)	lundi 13 octobre (16h-18h)	> épreuve type Mines-Ponts
	DS2 (CB)	mardi 16 déc. (matin)	> épreuve au choix de l'étudiant.e
	DS3 (2h)	lundi 9 février (16h-18h)	> type MP ou intro + plan de synthèse
	DS4 (4h)	mardi 31 mars (matin)	> épreuve au choix de l'étudiant.e
	BONUS : après la remise de sa copie, chaque étudiant.e est invité.e à retravailler sa copie en <u>relevant méthodiquement</u> puis <u>corrigeant systématiquement</u> les POINTS DE LANGUE non encore maîtrisés (+0.25 à 2 pts/20)		
Travail personnel d'un cours sur l'autre	L' <u>intégralité</u> des points travaillés en classe (<u>cours & exercices</u>) doit être soigneusement <u>revue</u> d'une séance à l'autre		
Exercices faits en classe	Les exercices faits en classe peuvent être <u>évalués</u> , à la demande de l'enseignante (note prise en compte dans la moyenne) ou de l'étudiant.e (note prise en compte seulement si elle remonte la moyenne)		
Participation orale	La participation orale est notée en fin de semestre (évaluation qnt & qlt)		
DAILY ROUTINE 	Il est impératif de prendre dès le départ l'habitude de rester en contact QUOTIDIEN avec la langue anglaise, à raison de 5-10 minutes par jour > relire le cours*, faire un exercice* > apprendre sa leçon de voc pour sa prochaine khôlle > revoir sa dernière fiche de khôlle > corriger sa dernière copie > mettre à jour son carnet de vocabulaire > parcourir les gros titres de la presse anglophone* > travailler son VOCAB IN CONTEXT* > lire ou écouter un article de presse* > écouter un podcast, visionner une vidéo* > lire quelques pages d'un roman, regarder une scène d'un film > essayer de nommer en anglais ce qui vous entoure quand vous attendez le bus, de traduire les affiches ou les panneaux quand vous marchez dans la rue... > écouter une chanson, faire une recette de cuisine*, etc.		
	* Ressources accessibles en un clic via Pearltrees		