DÉFINITION DU DOMAINE D'ÉVALUATION

Formation générale des adultes

Participation sociale

ALIMENTATION SAINE PPS-Z107-3

Octobre 2022

Québec

Coordination et rédaction
Direction de l'éducation des adultes et de la formation professionnelle
Secteur de l'excellence scolaire et de la pédagogie

Pour information :
Renseignements généraux
Ministère de l'Éducation
1035, rue De La Chevrotière, 27e étage
Québec (Québec) G1R 5A5
Téléphone : 418 643-7095
Ligne sans frais : 1 866 747-6626

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation

ISBN 978-2-550-93322-9 (PDF)

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2022 22-141-10

Table des matières

Introduction **5**

Contenu de l'évaluation **6**

Précisions sur le contenu de l'évaluation **7**
Les critères d'évaluation 7
La maîtrise des connaissances 7
La pondération 7
Les savoirs 8

Spécifications des instruments d'évaluation **9**
L'épreuve : nombre de parties, sections, déroulement et durée 9
La composition de l'épreuve 9
Les outils de collecte de données 9
Le matériel autorisé 9
Les outils de jugement 10
Le seuil de réussite 10
La reprise 10

ANNEXE – GRILLE D'ÉVALUATION À INTERPRÉTATION CRITÉRIELLE **11**
Grille d'évaluation à interprétation critérielle 13

Introduction

La définition du domaine d'évaluation (DDE) assure la correspondance entre le cours et les instruments d'évaluation. Elle sert à sélectionner, à organiser et à décrire les éléments essentiels et représentatifs du cours. Elle se fonde sur le programme d'études et le cours, et ne peut en aucun cas les remplacer lors de la planification des activités d'enseignement.

Toutes les définitions du domaine d'évaluation élaborées après le 30 juin 2014 par le ministère de l'Éducation (MEQ) sont prescrites. Par conséquent, ce sont les documents de référence servant à l'élaboration de toute épreuve, tant les épreuves ministérielles que les épreuves élaborées par les centres d'éducation des adultes ou par la Société GRICS (BIM). Les DDE permettent ainsi de préparer des épreuves en versions équivalentes et valides à l'échelle provinciale[1].

L'élaboration des instruments d'évaluation de ce cours relève des organismes scolaires autorisés. Le prototype d'épreuve fourni par le MEQ peut être utilisé tel quel, être modifié ou encore servir d'exemple pour l'élaboration de nouvelles versions.

Toute nouvelle version de l'épreuve ou toute adaptation du prototype d'épreuve doit porter le logo de l'organisme qui l'a conçue.

Les épreuves ministérielles et les prototypes d'épreuves du Ministère ne doivent en aucun temps être utilisés comme évaluation en aide à l'apprentissage ou encore en guise d'exercice.

Par ailleurs, comme le précise la Politique d'évaluation des apprentissages, il est essentiel que l'adulte sache ce sur quoi il sera évalué et ce qu'on attend de lui[2]. Les DDE et les grilles d'évaluation à interprétation critérielle sont recommandées à cette fin.

1. GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION (2003), *Politique d'évaluation des apprentissages*, p. 55.
2. *Ibid.*, p. 11.

Contenu de l'évaluation

Renseignements généraux	
Domaine général de formation • Santé et mieux-être **Domaine d'apprentissage** • Développement personnel **Classe de situations** • Adoption d'une alimentation saine	**Programme d'études** • Participation sociale **Cours** • Alimentation saine
Éléments essentiels visés par l'évaluation	
Compétence à traiter des situations de la vie courante liées à l'adoption d'une alimentation saine	**Catégories de savoirs** • Pratiques de nutrition • Pratiques alimentaires à risque • Organisation alimentaire • Pratiques culinaires
Critères d'évaluation	
Critères d'évaluation de la compétence 1. Intégration judicieuse de saines pratiques alimentaires 2. Planification hebdomadaire rigoureuse de son alimentation 3. Élaboration appropriée d'un mets	**Maîtrise des connaissances** La maîtrise des connaissances suppose leur acquisition, leur compréhension, leur application et leur mobilisation, d'où le lien d'interdépendance entre les connaissances et les critères d'évaluation de la compétence.

Précisions sur le contenu de l'évaluation

Les critères d'évaluation

Les critères d'évaluation sont les mêmes que ceux présentés dans le cours.

Précisions sur les critères d'évaluation

Le critère d'évaluation 1 « Intégration judicieuse de saines pratiques alimentaires » mesure la capacité de l'adulte à :

- Expliquer ses choix alimentaires au regard des principes de nutrition et de ses facteurs de risque.

Le critère d'évaluation 2 « Planification hebdomadaire rigoureuse de son alimentation » mesure la capacité de l'adulte à :

- Utiliser des moyens facilitant l'organisation hebdomadaire de son alimentation.

Le critère d'évaluation 3 « Élaboration appropriée d'un mets » mesure la capacité de l'adulte à :

- Élaborer un mets en tenant compte de certaines pratiques culinaires.

La maîtrise des connaissances

Les connaissances sont évaluées en même temps que la compétence, à l'aide des tâches liées aux critères d'évaluation.

La pondération

Dans ce cours, la pondération accordée à la compétence est de 100 %.

Les trois critères d'évaluation ont une importance égale puisque, comme cela est mentionné dans les outils de jugement fournis avec le *Guide de correction et d'évaluation*, l'adulte doit satisfaire à tous les critères pour réussir le cours.

L'adulte doit connaître les critères à partir desquels il est évalué et l'importance qui leur est accordée.

Les savoirs

Voici les savoirs prescrits dans ce cours.

L'épreuve doit toucher au moins la moitié des savoirs, lesquels doivent toucher les quatre catégories de savoirs.

Catégories de savoirs	Savoirs essentiels
Principes de nutrition	• Constituants du corps humain • Nutriments présents dans les aliments • Bienfaits des aliments nutritifs sur la santé • Équilibre alimentaire
Pratiques alimentaires à risque	• Facteurs de risque • Pratiques à la mode • Troubles alimentaires
Organisation alimentaire	• Étapes d'une planification • Avantages d'une planification • Moyens d'organisation • Conservation d'aliments • Particularités liées aux achats • Données nutritionnelles d'un produit alimentaire
Pratiques alimentaires	• Consultation d'une recette • Adaptations • Notions de mathématiques • Outils de mesure • Lexique culinaire • Techniques culinaires • Modes de cuisson

Spécifications des instruments d'évaluation

L'épreuve : nombre de parties, sections, déroulement et durée

L'épreuve peut se dérouler en une ou deux parties, lesquelles sont administrées aux moments jugés opportuns par l'enseignante ou l'enseignant.

La durée de l'épreuve est déterminée par l'enseignante ou l'enseignant, selon la forme utilisée. L'ensemble des séances consacrées à l'évaluation ne peut toutefois excéder deux heures pour ce cours. La durée de l'épreuve, ou d'une partie de celle-ci, doit être précisée à l'adulte à l'avance.

La composition de l'épreuve

L'ensemble de l'épreuve doit permettre à l'enseignante ou à l'enseignant de porter un jugement sur les trois critères d'évaluation.

L'épreuve, ou une partie de celle-ci, peut s'effectuer à l'écrit, à l'oral ou dans l'action. Elle peut prendre la forme :

- d'un questionnaire
- d'une étude de cas
- d'une entrevue
- d'un jeu de rôle
- d'une simulation
- d'un exposé oral
- d'une période d'observation de l'adulte en action
- d'une présentation d'une production, notamment d'une recherche, d'un journal de bord ou d'un portfolio.

Dans tous les cas, le jugement de l'enseignante ou de l'enseignant est porté au terme du cours. Ce jugement doit s'appuyer sur l'observation de l'agir de l'adulte pendant le cours.

L'enseignante ou l'enseignant doit reconnaître comme authentiques la ou les productions de l'adulte.

Les outils de collecte de données

Les outils de collecte de données sont déterminés par l'enseignante ou l'enseignant, selon la forme d'épreuve utilisée.

Le matériel autorisé

L'enseignante ou l'enseignant établit la liste du matériel autorisé pour la réalisation de l'épreuve et, le cas échéant, précise celui qui est nécessaire.

Les outils de jugement

La *Grille d'évaluation à interprétation critérielle* est l'outil que l'enseignante ou l'enseignant utilise pour porter un jugement sur la compétence de l'adulte à traiter des situations de la vie courante liées à l'adoption d'une alimentation saine. L'interprétation critérielle consiste à comparer les données recueillies avec ce qui est attendu de l'adulte[3]. La grille est prescrite et comporte l'échelle d'appréciation suivante :

Manifestation d'une compétence :

- Marquée
- Assurée
- Acceptable
- Peu développée
- Très peu développée

Le seuil de réussite

Le seuil de réussite est de 60 % pour chaque critère d'évaluation, ce qui correspond à l'échelon Acceptable de la *Grille d'évaluation à interprétation critérielle*. Le résultat pour la compétence doit être exprimé par le terme « Succès » ou « Échec ».

La reprise

Une reprise est possible à l'aide d'une épreuve qui permettra de porter un jugement sur le ou les critères pour lesquels l'adulte n'a pas atteint le seuil de réussite.

[3]. GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION (2003), *Politique d'évaluation des apprentissages*, p. 34.

ANNEXE – GRILLE D'ÉVALUATION À INTERPRÉTATION CRITÉRIELLE

Formation générale des adultes

Grille d'évaluation à interprétation critérielle

ÉVALUATION

_____
Nom de l'adulte

_____
Nom de l'enseignante ou de l'enseignant

_____
Date

Programme d'études
Participation sociale

Cours
Alimentation saine
PPS-Z107-3

Compétence à traiter des situations de la vie courante liées à l'adoption d'une alimentation saine

Consignes :

- Pour chaque critère, encerclez l'énoncé correspondant à la compétence de l'adulte.
- Cochez **Succès (S)** comme **Résultat pour le critère** si l'énoncé encerclé correspond au moins à l'échelon **Acceptable**.
- Cochez **Oui** comme **Résultat final** si l'adulte atteint le seuil de réussite (**Succès**) pour chaque critère. Sinon, cochez **Non**.

Échelle d'appréciation / **Critères d'évaluation**	Manifestation d'une compétence **marquée**	Manifestation d'une compétence **assurée**	Manifestation d'une compétence **acceptable**	Manifestation d'une compétence **peu développée**	Manifestation d'une compétence **très peu développée**	**Note**
1. Intégration judicieuse de saines pratiques alimentaires	L'adulte explique de façon claire et détaillée ses choix alimentaires au regard des principes de nutrition et des pratiques à risque.	L'adulte explique de façon claire ses choix alimentaires au regard des principes de nutrition et des pratiques à risque.	L'adulte explique de façon globale ses choix alimentaires au regard des principes de nutrition et des pratiques à risque.	L'adulte a de la difficulté à expliquer ses choix alimentaires.	L'adulte a une grande difficulté à expliquer ses choix alimentaires.	☐ **S**
2. Planification hebdomadaire rigoureuse de son alimentation	L'adulte planifie son alimentation de façon complète et détaillée.	L'adulte planifie son alimentation de façon presque complète.	L'adulte planifie son alimentation de façon satisfaisante.	L'adulte a de la difficulté à planifier son alimentation.	L'adulte a une grande difficulté à planifier son alimentation.	☐ **S**
3. Élaboration appropriée d'un mets	L'adulte élabore un mets de façon rigoureuse en tenant compte de toutes les pratiques culinaires requises.	L'adulte élabore un mets de façon rigoureuse en tenant compte de presque toutes les pratiques culinaires requises.	L'adulte élabore un mets de façon adéquate en tenant compte des principales pratiques culinaires requises.	L'adulte a de la difficulté à élaborer un mets en tenant compte des pratiques culinaires requises.	L'adulte a une grande difficulté à élaborer un mets en tenant compte des pratiques culinaires requises.	☐ **S**
Résultat final	**Compétence développée avec succès :** ☐ **Oui** ☐ **Non**					

Éducation
Québec