

DÉFINITION DU DOMAINE D'ÉVALUATION

Formation générale des adultes

Participation sociale

ALIMENTATION AU QUOTIDIEN

PPS-Z106-3

Octobre 2022

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, 27^e étage
Québec (Québec) G1R 5A5
Téléphone : 418 643-7095
Ligne sans frais : 1 866 747-6626

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation

ISBN 978-2-550-93323-6 (PDF)

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2022

22-141-09

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 provinciale¹.

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.

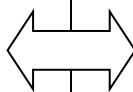
Par ailleurs, comme le précise la Politique d'évaluation des apprentissages, il est essentiel que l'adulte sache ce sur quoi il sera évalué et ce qu'on attend de lui². Les DDE et les grilles d'évaluation à interprétation critérielle sont recommandées à cette fin.

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 - Réponse à des besoins alimentaires quotidiens	Programme d'études - Participation sociale Cours - Alimentation au quotidien
Éléments essentiels visés par l'évaluation	
Compétence à traiter des situations de la vie courante liées à ses besoins alimentaires quotidiens	Catégories de savoirs - Habitudes alimentaires - Besoins alimentaires - Règles culinaires de base
Critères d'évaluation	
Critères d'évaluation de la compétence - Prise en considération juste de ses habitudes alimentaires - Préparation méthodique de mets simples	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 « Prise en considération juste de ses habitudes alimentaires » mesure la capacité de l'adulte à :

- Établir de saines habitudes alimentaires.

Le critère d'évaluation 2 « Préparation méthodique de mets simples » mesure la capacité de l'adulte à :

- Respecter les règles culinaires de base.

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 deux 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 trois catégories de savoirs.

Catégories de savoirs	Savoirs essentiels
Habitudes alimentaires	• Etapes du bilan de ses habitudes alimentaires • Habitudes alimentaires saines • Habitudes alimentaires malsaines • Avantages des habitudes alimentaires saines • Conséquences des habitudes alimentaires malsaines • Moyens visant la modification de ses habitudes
Besoins alimentaires	• Besoins du corps humain • Rôles de l'alimentation dans le fonctionnement du corps humain • Catégories d'aliments • Réalités
Règles culinaires de base	• Routine d'exécution de mets • Sécurité dans une cuisine • Salubrité dans une cuisine • Modes de préparation d'aliments • Méthodes d'utilisation d'articles domestiques courants • Techniques culinaires élémentaires • 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 deux 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 ses besoins alimentaires quotidiens. L'interprétation critérielle consiste à comparer les données recueillies avec ce qui est attendu de l'adulte³. 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 au quotidien
PPS-Z106-3

Compétence à traiter des situations de la vie courante liées à ses besoins alimentaires quotidiens

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. Prise en considération juste de ses habitudes alimentaires	L'adulte distingue très clairement ses saines habitudes alimentaires de ses malsaines.	L'adulte distingue clairement ses saines habitudes alimentaires de ses malsaines.	L'adulte distingue globalement ses saines habitudes alimentaires de ses malsaines.	L'adulte a de la difficulté à distinguer ses saines habitudes alimentaires de ses malsaines.	L'adulte a une grande difficulté à distinguer ses saines habitudes alimentaires de ses malsaines.	☐ S
2. Préparation méthodique de mets simples	L'adulte respecte rigoureusement toutes les règles culinaires de base.	L'adulte respecte presque toutes les règles culinaires de base.	L'adulte respecte l'essentiel des règles culinaires de base (au moins celles concernant la sécurité et la salubrité).	L'adulte a de la difficulté à respecter les règles culinaires de base.	L'adulte a une grande difficulté à respecter les règles culinaires de base.	☐ S
Résultat final	Compétence développée avec succès : ☐ Oui ☐ Non					

