

VRAI/FAUX

Objectif : Créer et paramétrer des questions du type Vrai/Faux

Connectez-vous à votre session sur Moodle : <https://cours.univ-grenoble-alpes.fr>

Depuis votre « Tableau de bord », cliquez sur le cours que vous souhaitez modifier

Avant toute chose

Accédez à la Banque de Questions pour ajouter des questions (cf. tutoriel organiser et alimenter la banque de questions)

Cliquez ensuite sur le bouton de création de question Créer une question...

La question Vrai/Faux

- Identifiez la question Vrai/Faux

☐ •• Vrai/Faux

Choisir un type de question à ajouter

- ☐ Kekule Molecule Naming
- ☐ Kekule Multianswer
- ☐ Marqueurs à glisser-déposer
- ☐ Numérique
- ☐ Réponse courte
- ☐ Réponse courte de type expression régulière
- ☐ Sélectionner les mots manquants
- ☐ Texte à trous
- ☐ •• Vrai/Faux
- AUTRE
- ☐ Description

Choisir un type de question pour voir sa description.

Sélectionnez **Vrai/Faux**, puis cliquez sur **ajouter**.

Ajouter Annuler

Parties d'une question Vrai/Faux et paramétrage

La question

Modification d'une question Vrai/Faux

Général

Catégorie actuelle

Catégorie actuelle test questions (3) ☒ Utiliser cette catégorie

Enregistrer dans la catégorie

test questions (3)

Nom de question

Q3. QUICHE LORRAINE

Texte de la question

L'ingrédient principal de la quiche lorraine est le fromage

Nom de la question : c'est un repère pour vous, il vous permettra d'identifier facilement vos questions.

Cette information n'est pas visible pour les étudiants.

Texte de la question :

Dans cette partie vous pouvez saisir l'énoncé de votre question. Pour une question du type vrai/faux, nous vous préconisons de rédiger des affirmations.

La note

Note par défaut

1

Feedback général

L'ingrédient principal de la quiche lorraine est le fromage

Selon la difficulté de la question, vous pouvez attribuer une pondération plus élevée.

La réponse correcte

Réponse correcte

Faux

Feedback pour la réponse « Vrai »

L'ingrédient principal de la quiche lorraine est le fromage

Feedback pour la réponse « Faux »

L'ingrédient principal de la quiche lorraine est le fromage

Vous devez indiquer si votre affirmation est vraie ou fausse. Moodle créera automatiquement les deux propositions de réponse, cf. [aperçu de question vrai/faux](#)

Les types de feedback (FB)

Dans le cadre d'une évaluation sommative, nous vous recommandons de ne pas donner de feedback.

Feedback Général : Il s'agit d'un feedback mis à disposition de l'étudiant indépendamment de son choix de réponse.

Feedback pour la réponse « Vrai » : C'est le FB proposé à l'étudiant s'il répond « vrai » à l'affirmation proposée comme question.

Feedback pour la réponse « Faux » : C'est le FB proposé à l'étudiant s'il répond « faux » à l'affirmation proposée comme question.



Vérifiez que vos choix de FB par choix de réponse soient compatibles avec les choix que vous allez faire sur la rubrique « **comportement des questions** » et la rubrique « **options de relecture** » des paramètres de **test**.

■ Aperçu de la question vrai/faux

Question 1

Pas encore répondu

Noté sur 1,00

L'ingrédient principal de la quiche lorraine est le fromage

Sélectionnez une réponse :

☐ Vrai

☐ Faux

■ Autres paramètres et choix

▼ Tentatives multiples

Pénalité pour tout essai incorrect 1

▼ Tags

Tags Tous les tags

▼ Création / dernière modification

Date de création	par	à vendredi 17 avril 2020, 09:12
Dernière modification	par	à vendredi 17 avril 2020, 09:12

L'option « tentatives multiples » sera uniquement opérationnelle si les paramètres de la rubrique « note » de test le permettent. Dans le cas d'une évaluation sommative, nous vous préconisons de limiter à une tentative de réponse. Le cas échéant, l'étudiant sera pénalisé pour tout essai incorrect.

L'option « tags » est intéressante à utiliser **seulement si** vous avez déjà mis en place un projet de connexion de différents types de contenu. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez vous en passer de cette option. Votre question sera opérationnelle indépendamment de ce choix.

Historique de modification et de création de votre question.

Pensez à enregistrer régulièrement les modifications de votre question et à vérifier son comportement à l'aide de l'aperçu avant de la valider.

Contact :

Pour toute question technique : sos-dapi@univ-grenoble-alpes.fr