

# LA QUESTION D'APPARIEMENT

## Objectif : Créer une question d'appariement dans la banque de question d'un cours sur Moodle

La question de type 'Appariement' permet à l'enseignant de faire mettre en relation plusieurs éléments entre eux. Les étudiants devront associer des éléments répartis sur deux colonnes qu'ils devront relier. C'est une question dite « fermée » c'est-à-dire que toutes les réponses sont affichées sur la page, l'étudiant n'a pas à saisir de texte, de valeur numérique, etc. À ce titre, elle est corrigée automatiquement.

### Avant toute chose

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.

Rendez-vous dans la Banque de Questions (cf. tutoriel : Organiser et alimenter ma Banque de Questions) pour ajouter des questions et cliquez sur le bouton de création de question :

Créer une question...

Choisir un type de question à ajouter

QUESTIONS

- Algèbre
- Appariement
- Appariement aléatoire à réponse courte
- Calculée
- Calculée à choix multiple
- Calculée simple
- Choix multiple
- Cloze (réponses intégrées)
- Composition
- Formules
- Glisser-déposer sur texte

La réponse à chaque sous-question doit être choisie parmi une liste de possibilités prédéfinies.

Petite description de la question sélectionnée

Ajouter Annuler

La question d'appariement

▼ Généraux

Catégorie

boulangerie (4)

Catégorie d'appartenance de la question dans la BDQ

Nom de question

patelevee1

Nommez votre question  
Les étudiants n'ont pas accès au nom de la question

Texte de la question

Associez l'ingrédient indispensable à la réalisation des différentes pâtes levées

Cliquez ici pour accéder à davantage de fonctionnalités (intégration vidéo, audio, etc.)

Rédigez votre question ici  
Explicitez si besoin les contraintes attendues dans les réponses

Note par défaut

1

Vous pouvez choisir le nombre de points accordés

Feedback général

Feedback général (éditeur de texte)

Dans le cas d'une évaluation sommative, le plus probable est que vous ne proposiez pas de feedback. Dans le cas contraire, il faudra l'intégrer ici.

Mélanger

Vérifiez que cette case reste bien cochée

▼ Réponses

Choix disponibles

Vous devez fournir au moins deux questions et trois réponses. Vous pouvez donner d'autres réponses fausses en indiquant une réponse à une question vide. Les entrées avec une question et une réponse toutes deux vides seront ignorées.

Question 1	<p>Brioche</p>
Réponse	<p>Beurre</p>
Question 2	<p>Bretzel</p>
Réponse	<p>Gros sel</p>
Question 3	<p>Baguette</p>
Réponse	<p>Polish</p>

Déposez l'élément à associer  
Il apparaîtra dans la colonne à gauche de la page

Et juste en dessous la réponse correspondante  
Elle apparaîtra dans un menu déroulant

Vous pouvez ajouter autant d'emplacements que nécessaire

Enregistrer les modifications et continuer

Aperçu

Pensez bien à enregistrer régulièrement votre question et à la pré-visualiser si besoin

Enregistrer

Annuler

Question 1

Pas encore répondu

Noté sur 1,00

Associez l'ingrédient indispensable à la réalisation des différentes pâtes levées

Brioche Choisir...

Bretzel Choisir...

Baguette Choisir...

Aperçu de la question que vous venez de créer

Recommencer

Enregistrer

Remplir les réponses correctes

Envoyer et terminer

Fermer la prévisualisation

### Après enregistrement de la question

Question

Créée par  
Prénom / Nom / Date

Dernière modification par  
Prénom / Nom / Date

tentative\_aléatoire\_2

Elodie Gully  
9 avril 2020, 15:40

Elodie Gully  
9 avril 2020, 15:40

Le [[2]] est réalisé avec de la [[1]] de l'[[3]] et du [[4]]

patelevee1

Lucie Metz  
28 avril 2020, 17:05

Lucie Metz  
28 avril 2020, 17:11

Associez l'ingrédient indispensable à la réalisation des différentes pâtes levées

Couleur1

Lucie Metz  
16 avril 2020, 15:10

De quelle couleur était le cheval blanc d'Henri IV ?

Une fois la question enregistrée vous la verrez apparaître en vert dans la liste des questions contenues dans la banque de questions

### Contact

Pour toute question technique, contactez : [sos-dapi@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:sos-dapi@univ-grenoble-alpes.fr)