

Visa vägen genom bedömning

För att du alltid ska veta var du befinner dig i din utveckling, har vi tagit fram Sveaskolans mål i olika ämnen och olika skolår. Dessa mål när du och läraren samtalar om vad du kan göra för att utvecklas.

De lokala målen visar vad du arbetar med i de olika ämnena på Sveaskolan. Målen är till för att du ska kunna bilda dig en uppfattning av var du befinner dig i din utveckling och för att du ska förstå hur du kan utvecklas och bli bättre. Målen används inte för att sätta betyg på ditt arbete i efterhand (summativ bedömning), utan för att du under arbetets gång ska se hur ditt arbete kan bli bättre (formativ bedömning).

När det står godkänt, kan du tänka att detta är vad du minst skulle göra eller okej. När det står väl godkänt, kan du tänka att detta är bra eller du har gjort helt rätt och när det står mycket väl godkänt, kan du tänka att detta är jättebra eller ”wow”.

Är det jobbigt med bedömning? Försök tänka att det är ditt arbete som bedöms, inte du. Du är en fantastisk person precis som du är, men ditt arbete kan bara bli bättre och bättre när du lär dig mer!

Lokala mål för år 6 skiljer mellan godkänt och väl godkänt arbete, men har inga kriterier för mycket väl godkänt arbete. Lokala mål för år 7 är nästan helt likadana som målen för år 6, men för år 7 finns också mål för mycket väl godkänt arbete.

Lokala mål för år 8 är desamma som för höstterminen i år 9. Det finns inga lokala mål för vårterminen i år 9, utan då får man titta på de nationella kursplanerna och kursplanemålen. Den största skillnaden mellan dessa lokala mål och de nationella målen för år 9 är att de lokala målen utgår från strävansmålen och är formativa, medan de nationella uppnåendemålen är summativa.

Sveaskolans mål i hemkunskap



Tänk dig, att själv, få agera köksmästare och komponera olika rätter som du lagar tillsammans med din grupp. På Sveaskolan får du testa på och lära dig olika typer av matlagning. Syftet med hem- och konsumentkunskap är att ge dig grundläggande kunskaper och färdigheter inom hem, familj och social gemenskap. Utbildningen skall ge dig erfarenhet inom matlagning, konsumentekonomi, jämställdhet samt möjlighet att uppleva social gemenskap och arbetsglädje. Det är också viktigt att du införskaffar dig kunskaper för att kunna se samband mellan kost, motion och hälsa. En av grundstenarna på Sveaskolan är att du skall se samband och sammanhang i undervisningen. Därför kommer du att ha all hem- och konsumentkunskap-undervisning under ett läsår. Detta resulterar i långa sammansatta arbetspass där praktisk undervisning varvas med teori. Du arbetar i halvklass i grupper om tre till fyra elever. Varje grupp är noga sammansatt för att elever med olika kön och bakgrund skall blandas. Varje lektionstillfälle avslutas med att ni tillsammans med er lärare avnjuter dagens måltid. Detta resulterar i att ni uppskattar och värdesätter social gemenskap. Vi har teoretiska och praktiska prov samt individuella fördjupningsuppgifter, där det tydligt framgår vad ni ska uppnå för ett visst betyg.

Bedömning

Bedömningen i hem- och konsumentkunskap avser aktivitet, ordning, ansvar och kunskaper. Då Sveaskolan är en 6-9 skola används målen, för årskurs nio, i bedömningen. Dock läggs alltid undervisningen upp mot strävansmålen då dessa är mer dynamiska, vilket leder till att du kan nå betydligt längre i din kunskapsutveckling. Förutom de generella bedömningskriterier som finns för ämnet, har du tillgång till specifika kriterier inom varje arbetsområde.

Jag skall efter avslutat hem- och konsumentkunskapskurs på Sveaskolan:

Godkänd	Väl godkänd	Mycket väl godkänd
<ul style="list-style-type: none"> - kunna planera, tillaga och arrangera måltider och ta hänsyn till näring, ekonomi, hälsa och miljö 	<ul style="list-style-type: none"> - ta egna initiativ och visa skicklighet i utförandet av olika uppgifter i hushållet. 	<ul style="list-style-type: none"> - kunna hantera oförutsedda situationer i hushållet och ompröva tidigare val när förutsättningarna förändras
<ul style="list-style-type: none"> - ha kunskaper inom resurshushållning d.v.s. kunna göra aktiva val i hushållet utifrån olika miljöalternativ 	<ul style="list-style-type: none"> - kunna hantera konkreta problem och jag bedömer olika lösningar i förhållande till min egen och andras hälsa 	<ul style="list-style-type: none"> - kunna genomföra och beskriva olika arbetsuppgifter i hushållet samt bedöma arbetsprocessen och resultatet ur flera perspektiv t.ex. estetiska (utseendet) och etiska.
<ul style="list-style-type: none"> - kunna samarbeta med andra oavsett kön eller bakgrund samt ha grundläggande kunskaper på vilket sätt olika kulturer har påverkat vårt svenska kök 	<ul style="list-style-type: none"> - ta ansvar för val och handlingar under hela arbetsprocessen och jag kan se samband mellan hushåll, samhälle och miljö 	
<ul style="list-style-type: none"> - känna till mina rättigheter som konsument samt kunna skilja på information och reklam 	<ul style="list-style-type: none"> - utföra handlingar i hushållet utifrån medvetna val och argumenterar för dessa i relation till resurshushållning 	
<ul style="list-style-type: none"> - kunna använda grundläggande utrustning i köket samt känna till och kunna använda olika metoder för matlagningen 		