SvDrycker och ansvarsfull alkoholservering 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kunskapskrav | E | C | A |
| 1. **Kunskaper om ansvarsfull alkoholservering, alkoholpolitik, etiska frågor och lagar och andra bestämmelser inom området samt om alkoholens skadeverkningar.**   • Svensk alkohollagstiftning.  • Fysiska, psykiska och sociala skadeverkningar av alkohol samt risker kopplade till alkoholkonsumtion.  • Etiska frågeställningar med anknytning till alkoholservering. | Eleven beskriver översiktligt vad som menas med ansvarsfull alkoholservering samt redogör översiktligt för lagar och andra bestämmelser som gäller vid alkoholservering. Eleven diskuterar översiktligt etik- och moralfrågor med anknytning till alkohol samt redogör översiktligt för någon alkoholpolitisk fråga. Dessutom beskriver eleven översiktligt alkoholens skadeverkningar. | Eleven beskriver utförligt vad som menas med ansvarsfull alkoholservering samt redogör utförligt för lagar och andra bestämmelser som gäller vid alkoholservering. Eleven diskuterar utförligt etik- och moralfrågor med anknytning till alkohol samt redogör utförligt för några alkoholpolitiska frågor. Dessutom beskriver eleven utförligt alkoholens skadeverkningar. | Eleven beskriver utförligt och nyanserat vad som menas med ansvarsfull alkoholservering samt redogör utförligt och nyanserat för lagar och andra bestämmelser som gäller vid alkoholservering. Eleven diskuterar utförligt och nyanserat etik- och moralfrågor med anknytning till alkohol samt redogör utförligt och nyanserat för flera alkoholpolitiska frågor. Dessutom beskriver eleven utförligt och nyanserat alkoholens skadeverkningar. |
| 1. **Kunskaper om varma och kalla drycker.**   • Kalla och varma drycker: deras råvaror, ursprung, karaktär och användningsområde.  • Tillverkning av vin, öl och spritdrycker.  • Serveringsmetoder för vin, öl och måltidsdrycker.  • Användning av redskap och utrustning vid hantering och servering av drycker. | Eleven beskriver översiktligt hur olika drycker framställs och ska hanteras samt deras ursprung, karaktär, och användningsområde. | Eleven beskriver utförligt hur olika drycker framställs och ska hanteras samt deras ursprung, karaktär, och användningsområde | Eleven beskriver utförligt och nyanserat hur olika drycker framställs och ska hanteras samt deras ursprung, karaktär, och användningsområde. |
| 1. **Kunskaper om dryckestraditioner och olika dryckers historia.**   • Svenska och internationella dryckestraditioner samt hur olika drycker har utvecklats över tid. | Dessutom beskriver eleven översiktligt svenska och internationella dryckestraditioner samt olika dryckers historia. | Dessutom beskriver eleven utförligt svenska och internationella dryckestraditioner samt olika dryckers historia. | Dessutom beskriver eleven utförligt och nyanserat svenska och internationella dryckestraditioner samt olika dryckers historia. |
| 4. Förmåga att planera, organisera och utföra arbetsuppgifter inom området.  5. Förmåga att använda redskap och utrustning samt att välja och använda arbetsmetoder.  6. Förmåga att arbeta hygieniskt, ergonomisk och säkert.  • Hygieniskt, ergonomiskt och säkert arbetssätt. | Eleven planerar, organiserar och utför i samråd med handledare arbetsuppgifter inom området. I arbetet väljer och använder eleven med visst handlag relevanta serveringsmetoder, redskap och utrustning. Resultatet är tillfredsställande och eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och säkert. | Eleven planerar, organiserar och utför efter samråd med handledare arbetsuppgifter inom området. I arbetet väljer och använder eleven med gott handlag relevanta serveringsmetoder, redskap och utrustning. Resultatet är tillfredsställande och eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och säkert. | Eleven planerar, organiserar och utför efter samråd med handledare arbetsuppgifter inom området. I arbetet väljer och använder eleven med mycket gott handlag relevanta serveringsmetoder, redskap och utrustning. Resultatet är gott och eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och säkert. |
| 7. Förmåga att utvärdera sitt arbete och resultat.  8. Förmåga att samarbeta med andra och använda fackspråk.  Centralt innehåll  • Kundbemötande och fackspråk. | När arbetsuppgiften är utförd utvärderar eleven sitt arbete och resultat med enkla omdömen. Eleven samarbetar med andra och använder med viss säkerhet fackspråk. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han med viss säkerhet den egna förmågan och situationens krav. | När arbetsuppgiften är utförd utvärderar eleven sitt arbete och resultat med nyanserade omdömen. Eleven samarbetar med andra och använder med viss säkerhet fackspråk. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han med viss säkerhet den egna förmågan och situationens krav. | När arbetsuppgiften är utförd utvärderar eleven sitt arbete och resultat med nyanserade omdömen samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras. Eleven samarbetar med andra och använder med säkerhet fackspråk. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han med säkerhet den egna förmågan och situationens krav. |