



# KNIV VÆRKSTED

Håndbog for og undervisning i  
et værksted om knive

# INDHOLD

- **Baggrund**
- **Formål med værkstedet**
- **Indretning i billeder**
- **Indretning af værkstedet som læringsrum**
- **Udstyr & rekvisitter i billeder**
- **Opfordring fra værkstedsmesteren**
- **Håndværkspædagogikken**
- **Kompetencemål**



# BAGGRUND

På Hotel og Restaurantskolen har vi i forbindelse med projektet GEJST etableret 11 nye værksteder på skolen henover 2 år med støtte fra Tuborgfondet og endnu flere er under udvikling. Værkstederne muliggør, at vi kan lave specialiseret undervisning om forskellige facetter ved vores håndværk i inspirerende rammer.

I de specialiserede værksteder kobler vi i dag undervisningen til generelle kompetencemål og målpinde for uddannelserne til kok, ernæringsassistent og tjener. Vi underviser med udgangspunkt i Håndværkspædagogikkens 5 principper, som vi har udviklet i projektet.

Vores værkstedskoncept kan skaleres – så man både kan lave en pop-up-version i et almindeligt køkken eller teorilokale – og så man kan indrette et fuldt værksted.

Det her er håndbogen til, hvordan du kommer i gang med et værksted om **knive**.

Der er billeder og lister med ting, der skal bruges i indretningen, beskrivelser af didaktikken du kan bruge i undervisningen samt konkrete beskrivelser af den undervisning, man kan lave i et værksted som dette.

Du er også velkommen til at læse håndbogen som generel inspiration til, hvordan man kan indrette specialiserede læringsrum og aktivere håndværkspædagogikken med både små og store greb.



# FORMÅL

**Med et knivværksted vil vi give eleverne erfaret viden og håndværk indenfor:**

- Kniven som madhåndværkerens vigtigste redskab
- Sammenhængen mellem pris, kvalitet og vedligeholdelse, herunder hvad der sker med stålet under slibning
- Hvad det vil sige at tage ansvar for sit værktøj og træffe bevidste valg frem for at fokusere på dyre investeringer
- Håndværket der ligger i knivslibning samt at gøre det tilgængeligt og relevant for elevernes professionelle praksis

# HVAD SIGER ELEVERNE OM KNIVVÆRKSTEDET?

Citater fra elever på Hotel- og restaurantskolen:

”

*[Det gør værkstedet særligt godt] at man kan mærke passionen fra underviseren. Han er super god til at forklare, pædagogisk og alle spørgsmål var velkomne”*

”

*Underviserens passion omkring faget gjorde det mere spændende”*

”

*Jeg kan godt lide den måde, at underviseren gerne vil dele ud af sin store viden. I dette tilfælde var det i knivværkstedet. Jeg er meget begejstret, virkelig god oplevelse!”*

# INDRETNING

Udsmykning på vægge

Slibesten m. kasse  
til demonstrationer

# INDRETNING



Forskellige typer slibesten

Sprøjteflasker

Slibesten nok til alle elever

Plastbeholdere m. vand

# INDRETNING

*Når man træder ind i knivværkstedet bliver man mødt af en bred visuel palet af knive og slibeværkstøjer – forskellige i pris, kvalitet og tilgang. Materialerne skal være i orden, og rummet skal understøtte en wow-effekt til undervisningen, der fanger elevernes opmærksomhed og give dem lyst til at undersøge.*

## Sådan kommer du i gang

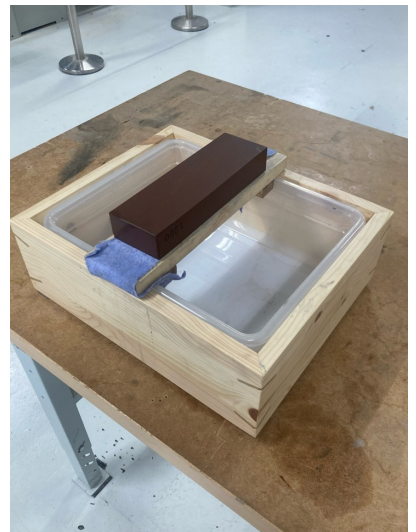
For at skabe et læringsrum, der skaber bedst mulige forudsætninger for fordybe sig i knive, skal du bruge følgende udstyr. Du kan enten lave et mindre pop-up værksted i et eksisterende lokale – eller du kan indrette et helt rum til et knivværksted fx med flotte plakater på væggene.

## Redskaber og materialer

- Slibesten i forskellige grovheder – også splash n go
- Slibekasser (trækasser, der kan holde slibesten – se billede på næste side)
- Strygestål
- Knive i blødt stål - som nemt kan slibes
- Knive i hårdt stål – som er svære at slibe
- Billige/dyre knive til at vise og snakke om forskelle (også billige knive, der ser dyre ud)
- Demonstrationsknive til at vise udskæringer (sløve og skarpe)
- Råvarer til udskæringsdemonstrationer fx gulerødder
- Tavle til at illustrere teoretisk materiale (knivsæg, vinkler mm.)
- Evt. Slibemaskine
- Evt. plakater og udsmykning til vægge
- Evt. bredt udvalg af udstillede knive eleverne kan gå på opdagelse i

# UDSTYR & REKVISITTER

For at kunne gennemføre undervisningen i værkstedet, skal man gerne have følgende udstyr:



# HÅNDVÆRKS- PÆDAGOGIKKEN

**I knivværkstedet, trækker vi på de 5 principper fra håndværkspædagogikken på følgende måder:**

**1. Eleverne lærer med både hoved og hænder**

Undervisningen er teoretisk, men understøttes løbende af visualiseringer og af demonstrationer, som kobler viden til konkrete eksempler. Hertil får eleverne praktiske håndtræningen i knivslibning.

**2. Elevens sanser skal bringes i spil i undervisningen**

Eleverne ser og hører de forskellige demonstrationer. De mærker forskellen på en skarp og sløv kniv, holder og mærker på forskellige sliberedskaber (grove, fine, spash 'n go og en særlig dårlig billig udgave). De mærker og smager på forskellen på snittede grøntsager, hvor konsistensen påvirkes af den kniv, som er blevet anvendt.

**3. Rum og rekvisitter understøtter undervisningens mål og indhold**

Knivene og slibeværktøjerne præsenteres visuelt og i mange forskellige udgaver – både afhængigt af pris og kvalitet og tilgang. Materialerne skal være i orden og klar til at vise forskelle i kvalitet. Et stort udvalg af forskellige knive giver en wow-effekt til undervisningen og fanger elevernes opmærksomhed.

**4. Underviseren er en håndværksmæssig rollemodel for eleven**

Værkstedsmesteren deler livserfaringer, anekdoter og fortællinger fra sine egne oplevelser og sin tid i branchen og viser gennem sin entusiasme, hvordan arbejdet med knive både er en teknik og en passion.

**5. Undervisningen relateres direkte til håndværket og branchen**

Værkstedsmesteren fremstiller viden om knive og knivslibning, så eleverne får en oplevelse af, at det er noget man kan anvende i praksis, og måske også en viden man kan prale lidt af, næste gang de skal købe en kniv eller vejlede andre i at købe knive – både ift. deres privatliv og deres arbejde.

# Kompetencemål

Undervisningen i honningværkstedet kan dække følgende kompetencemål på gastronomuddannelsen:

## Grundforløb

- 2) Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 13) Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- 18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.
- 19) Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.

## Hovedforløb

- 4) Eleven kender danske og engelske betegnelser for almindelige materialer, værktøj, og udstyr.
- 8) Eleven kan udføre arbejdsopgaver i henhold til forskrifter om arbejdspladssikkerhed.
- 13) Eleven kan vælge og anvende almindelige og avancerede materialer, værktøj og udstyr til effektivt at forarbejde råvarer og tilberede retter.

# VÆRKSTEDER

## PÅ HOTEL OG RESTAURANTSKOLEN

**Et værksted som undervisningsrum på HRS er kendetegnet ved at:**

- Det gør teori håndgribeligt og begribeligt
- Alle relevante materialer og rekvisitter er ved hånden – let tilgængelige
- Der er plads til at arbejde med emnet i praksis/ lære at mestre håndværket
- Det introducerer en hel verden inden for et specifikt emne eller en håndværksmæssig specialisering igennem sin indretning
- Begejstringen og interessen sidder i væggene.
- Det opfordrer til nysgerrighed
- Det kan skaleres – fra pop-up-versionen i mindre lokaler eller ude i naturen, til fuldt indrettede specialværksteder

