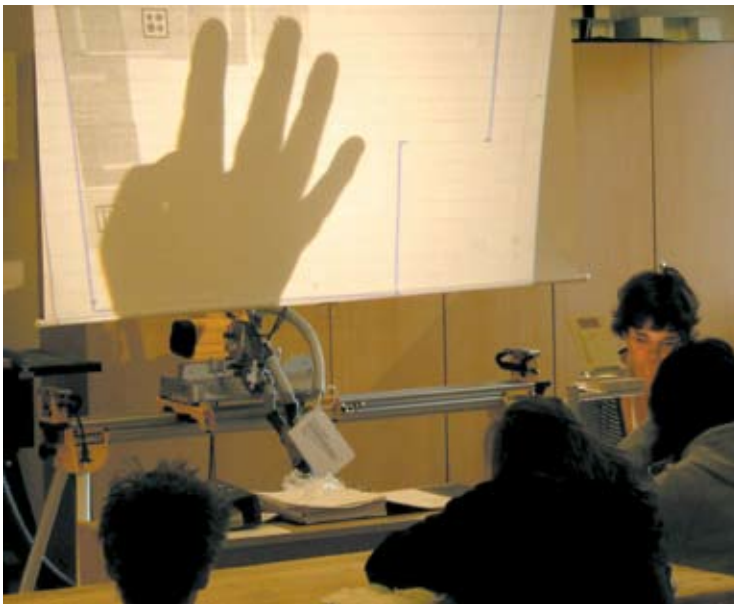


# Modeller og perspektivtegning

Kjøkken, funksjoner, modeller og perspektivtegning - 8. trinn

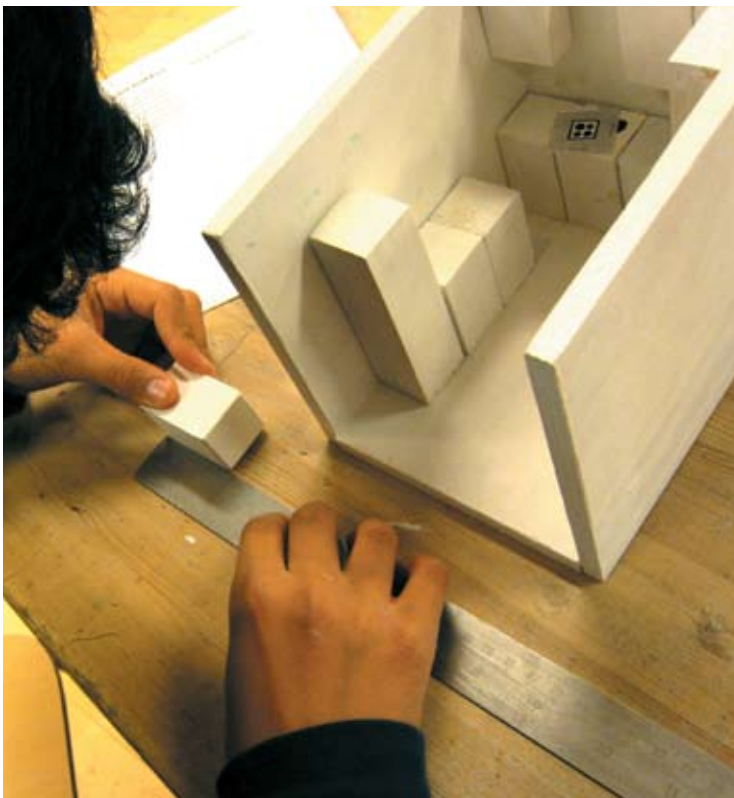
Fra Bjøråsen skole  
Ved Eivind Moe



Modeller av ulike rom (1:20) er hvitmalt og lages av kryssfiner. Løse benker og skap lages av trelister, dimensjoneres med avretter og kappes på gjærsag. Elevene i grupper på 3-4 møblerer i henhold til kriterier for et godt kjøkken. Benker og skap festes med "tack-it". Modellene fotografes. Fotografene bearbeides ved hjelp av perspektivtegning.

FORM gjengir en e-post som Eivind Moe sendte sammen med artikkelen:

-Oppgaven var først å sette sammen en modell av et funksjonelt kjøkken ut fra et sett med kriterier. Elevene har deretter brukt fotografi av modellen som underlag for å tegne inn linjeperspektivet og finne forsvinningspunkter og horisont. De brukte lysbord. Noen knekker koden, andre ikke, men jeg tror det er en fin øvelse uansett. Flere synes det er stas at "det ser ekte ut". Tegningene bearbeides videre med inntegning av detaljer som fliser, gulvbelegg, vinduer, ovnstopp osv. Da blir det godt synlig om man har forstått perspektivprinsippene. Det oppstår et behov for å forstå. Det er første gangen vi gjør oppgaven, så neste runde vil antagelig bli bedre. Jeg ser at oppgaven har potensial. Det fungerer bra å gå fra modell til perspektivtegning på denne måten. Neste runde må jeg være tydeligere, mase om og diskutere kriteriene for et godt kjøkken, repetere, vise på OH hvordan fotografiet kan brukes som underlag for å tegne perspektivet, tilføre detaljer, gjøre endringer og teste muligheter. Det vil hjelpe å ha elevarbeider som forbilder i tegnedelen.



Felles innføring på overhead  
Todimensjonal representasjon, plantegning.

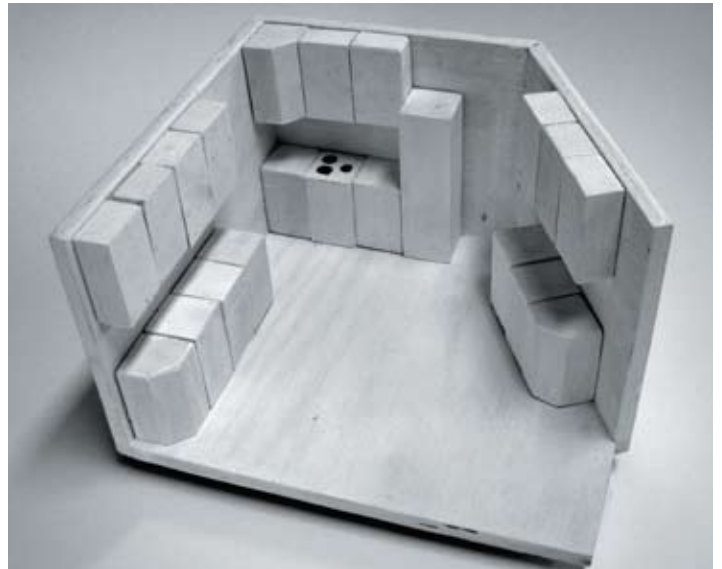
- Hva betyr symbolene?
- Hva er målestokk?
- Hva er kjøkkenets funksjoner?
- Hva trenger vi på et kjøkken?
- Hva er en god kjøkkenløsning?

Arbeid med modeller

- Hva er standardhøyde for en kjøkkenbenk?
- Hva er avstanden mellom overskap og underskap?
- Hvor skal de ulike arbeidsstasjonene være?
- Hva er avstanden mellom de ulike arbeidsstasjonene?
- Finnes det arbeids- og avlastingsflater?
- Er det fri vei for skuffer og skapdører?
- Kan du begrunne løsningen?

#### Foto av modellen

Ulike modeller fotograferes ved hjelp av stativ og en bøyd kartong som bakgrunn. Kontrastbehandles i sort-hvitt for å lette tegnearbeidet. Kamera på stativ plasseres i god avstand til modellen, bildet tas med zoom for å unngå forvrengninger i perspektivet. Å bruke vidvinkel på nær avstand, vanlig innstilling på de fleste digitalkameraer, ville føre til krumninger og vanskeliggjøre det senere tegnearbeidet.

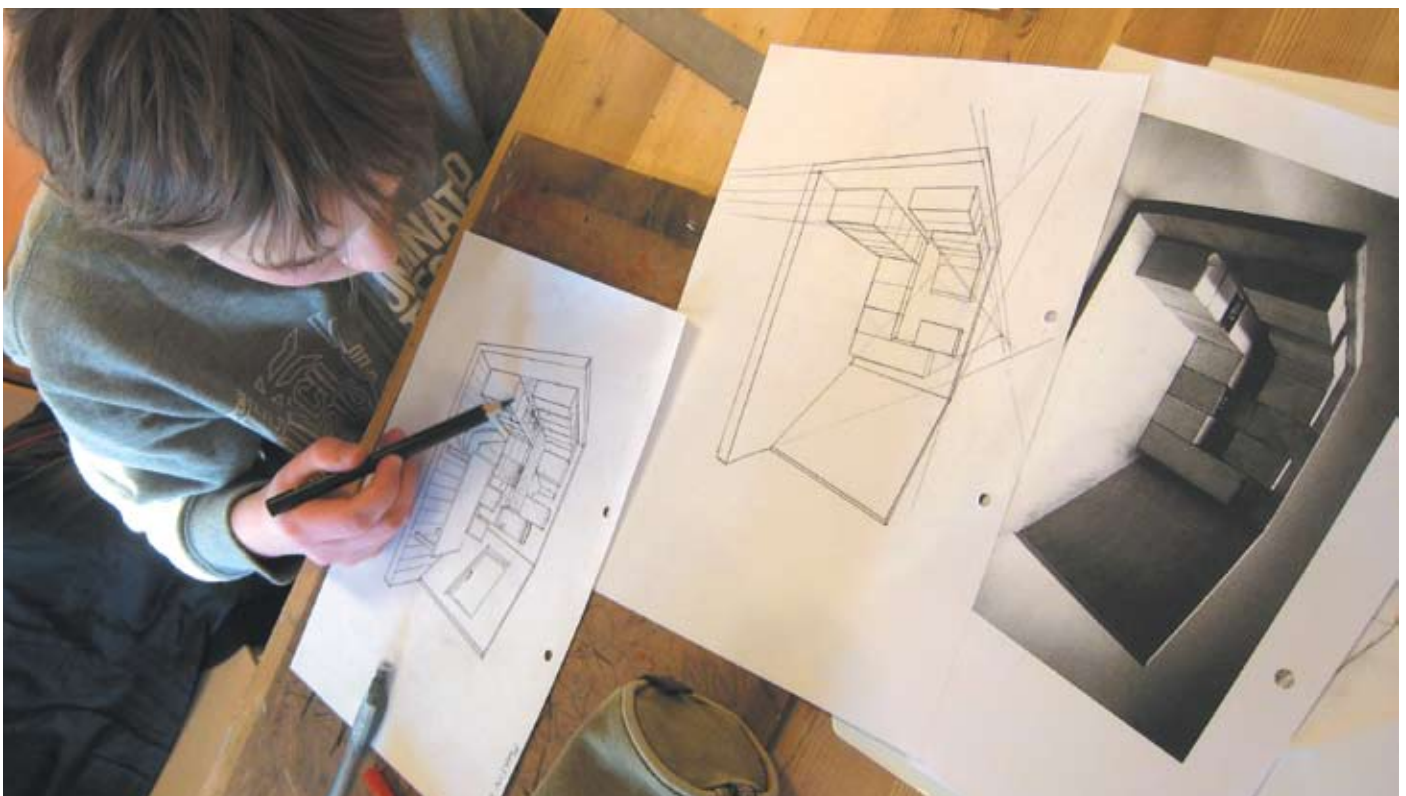


#### Perspektivtegning

Tegnepapir festes med maskeringstape over utskriften på et vindu eller et lysbord. Når konturer, horisont og forsvinningspunkter er overført, kan tegningen bearbeides.



Det oppstår behov for å finne svar på ulike spørsmål, f.eks: Hvor er forsvinningspunkt og horisont? Finnes det flere forsvinningspunkter? Hva gjør vi når forsvinningspunktet ligger langt unna? Kan vi skjøte arket? Hvordan bruke forsvinningspunktene for å tegne inn flere elementer som ovnstopp, hyller, spisebord, oppvaskbenk, gulvbelegg...?





Samme perspektivtegning er utgangspunkt for flere ulike løsninger. Å forstå prinsippet fører til at man kan tegne inn bord og stoler!



## Erfaringer

Alle har øvd seg i å arbeide med både todimensjonale og tredimensjonale representasjoner. Alle har arbeidet med målestokk. Mange har klart å anvende perspektivreglene til å tegne skuffer, fliser og parkett. Noen få har klart å "knekke koden" og tegnet møbler som ikke finnes i modellen. Arbeidet med modellen har ført til forståelse av rommet i fotografiet og lettet tegnearbeidet for de fleste. Det har vært fint for lærer å peke på modellen under veiledning. Mange av elevene har dratt nytte av at de øvde seg i forrige skoleår på å konstruere enkle ettpunktperspektiv. Mange er blitt mer observante til ulike kjøkkenløsninger i hverdagen. Det har vært en god stemning i klasserommet.

## Et godt kjøkken har

korte avstander mellom ovn, kjøleskap og oppvask  
frie arbeidsflater på begge sider av ovnstopp  
oppvaskmaskin og oppvaskkum i nærheten av skuffer/skap hvor  
kjeler, servise og bestikk er plassert  
minst 50cm mellom overskap/avtrekk og benk (for å kunne  
arbeide på benk/ovnstopp og pga varme fra ovnstopp,  
brødrister...)  
benkhøyde som gir god arbeidsstilling (idag er standard  
ca 90cm) arbeidsbelysning

