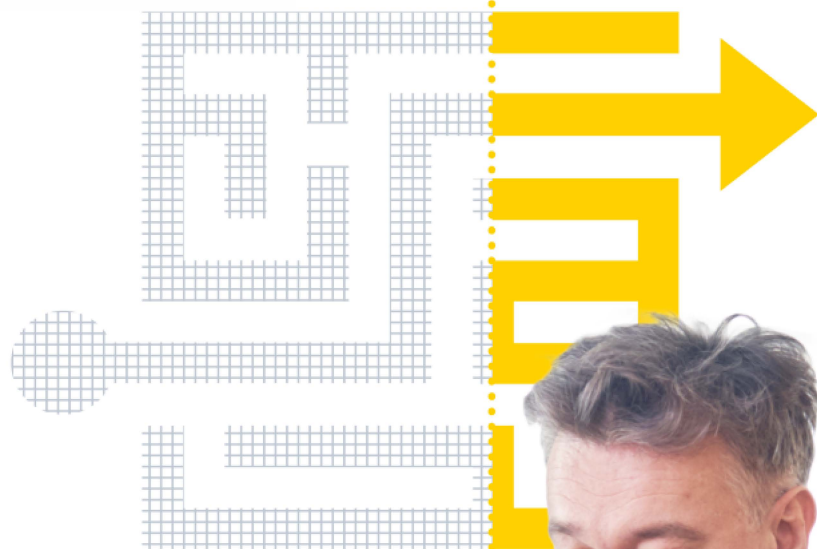


Курс по креативному мышлению

Тема 7

Фокусировка,
генерация,
фильтрация



Разобравшись подробно с отдельными шагами, давайте посмотрим, как помочь классу следовать алгоритму креативного мышления от начала до конца.

Важно, чтобы время работы по одной методике не превышало 10 минут для младшей школы и 20 минут для старшей и средней. Важно правильно скомпоновать инструменты и адаптировать их под конкретную задачу.

Во время проектирования урока учитывайте групповую динамику: Стоит держать в голове характеристики учеников. Каковы их сильные стороны? Дружный ли класс? Будут бодрые или уставшие? В какое время урок? Есть ли сложные ученики?

План урока:

1. Айс-брейкер: «топим лёд», создаём дружелюбную атмосферу
2. Обсуждаем контракт команды
3. Обозначаем задачу
4. Делаем фокусировку (5 почему)
5. Оттачиваем идеи, используя методы провокации: гиперболизацию, замену и инверсию
6. Опишем плюсы, минусы и интересные стороны идей
7. Сложим их в "банк идей", чтобы применить их в будущем

Вы для себя, конечно, отмечаете, что пункты 1 и 2 — создание «тепличной атмосферы» для идей, 3 и 4 — анализ и фокусировка, 5 — генерация, и, наконец, 6 и 7 — фильтрация.

Разминка (айс-брейкер)

Предложите детям высказать их мнение, что такое креативность.

Скорее всего, ученики скажут, что это творчество. Но мы-то знаем, что творчество — лишь частный случай креативного мышления в области искусства. Вы можете подвести детей к выводу, что навыки креативного мышления, которыми они с вашей помощью попробуют овладеть, нужны всегда, когда требуется быстро и качественно придумать что-то новое.

Контракт

Обсудите кодекс команды, которого класс будет придерживаться во время работы.

Например, вы можете придерживаться следующих принципов и добавить к ним какие-то ещё:

1. Каждая идея может быть превращена в бриллиант.
2. Любые идеи надо записывать — не записано, значит потеряно.
3. Сложно — это интересно, сложные решения сулят не только много проблем, но и много прорывов.

Также давайте вспомним, что необходимо сделать для того, чтобы ученики могли придумывать и развивать идеи:

- Создать в классе безопасную поддерживающую среду.
- Давать им развивающую обратную связь.
- Проявлять ваш эмоциональный интеллект и эмпатию.
- Давать каждому право на ошибку.

Придерживайтесь этих правил и следите, чтобы класс придерживался своего кодекса.

Возьмём для примера такую задачу: как сделать так, чтобы в школьной столовой была любимая домашняя еда? Будто её приготовил папа, мама или даже бабушка!

Фокусировка через «пять почему»:

- Почему нам хочется есть любимую домашнюю еду? Потому что мы уверены, что она приготовлена с любовью.
- Почему мы уверены, что она приготовлена с любовью? Потому что её готовят наши близкие родственники — и они знают, что нам нравится.
- Почему они знают, что нам нравится? Потому что они часто с нами едят.

Кажется, если углубляться дальше, мы ничего не добьёмся. Остановимся на втором вопросе и сформулируем фокус, вернувшись к изначальной задаче. Фокус: как сделать так, чтобы в столовой давали любимую домашнюю еду, которую готовят наши близкие родственники.

Переходим к методам провокации.

Гиперболизация:

- Вся еда в столовой состоит из того, что ученики принесли из дома.
- Принцип: создание ежедневно обновляемого хранилища домашней еды в школьной столовой.
- Идея: фудшеринг домашней еды.

Литота:

- Раз в год один из родителей готовит свои коронные блюда в школьной столовой.
- Принцип: званые обеды с коронными блюдами родителей.
- Идея: дети с родителями готовят еду по командам в стиле Overcooked (кулинарная игра для детей и родителей: нужно готовить блюда в команде).

Последняя идея получилась слишком размытой, вернёмся к этапу фокусировки и попытаемся сформулировать её более чётко.

Дети с родителями готовят еду по командам — школьные кулинарные соревнования между детьми и родителями.

«Плюсы-минусы-интересно»:

Обозначим сильные и слабые стороны обеих идей, а также выделим интересные аспекты.

Фудшеринг домашней еды

Плюсы:

- Можно попробовать много новой вкусной еды.
- Можно не покупать еду в столовой.
- Можно больше узнать о своих одноклассниках.

Минусы:

- Не всем дадут с собой еду.

- Нужно отдавать свою еду и пробовать чужую.

Интересно:

- Заставляет задуматься, что в классе можно меняться не только едой, но и другими вещами. Например, книгами или игрушками.

Школьные кулинарные соревнования между детьми и родителями

Плюсы:

- Всё, что будет приготовлено на соревнованиях, можно будет съесть.
- Это хороший способ развить навык сотрудничества вне уроков.

Минусы:

- Придётся организовывать сложное мероприятие.
- Не факт, что будет возможность готовить на школьной кухне.

Интересно:

- Нужно придумать, что делать тем, кто не хочет готовить.
- Кто будет выступать в роли жюри?

Банк идей

После того, как осталось несколько лучших идей, попросите детей подумать, в какие категории они попадут?

Чтобы идей набралось больше, лучше проводить два-три раунда генерации.

Пример

Идея категории

Дети делятся едой,
принесённой из дома

Здесь и сейчас (бери и делай)

Школьные кулинарные
соревнования между детьми и
родителями

Концепции (большая идея)

То, что не реализовывается сразу, можно занести в «банк идей».

Это пример разработки идей. Для того, чтобы зафиксировать полученные знания, необходим этап рефлексии.