

муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 30

Согласовано.

Утверждено

Протокол заседания

приказом по МОБУ СОШ № 30

методического совета

от _____ №

от ____ 20__ года № ____

(_____)

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По обучению на дому обучающегося П.П.

Предмет внеурочной деятельности «Сенсорное развитие»

Класс 1 г(дополнительный)

Сроки реализации 2022-2023 г.

Учитель Ходеева Оксана Павловна

Таганрог

2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) — это рабочая программа, адаптированная для этой категории обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

Адаптированная рабочая программа для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее — Стандарт) обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), предъявляемыми к структуре, условиям реализации и планируемым результатам освоения АООП.

Сенсорное развитие направлено на формирование полноценного восприятия окружающей действительности. Первой ступенью познания мира является чувственный опыт человека. Успешность умственного, физического, эстетического воспитания в значительной степени зависит от качества сенсорного опыта детей, т.е. от того, насколько полно ребенок воспринимает окружающий мир. У детей с ТМНР сенсорный опыт спонтанно не формируется. Чем тяжелее нарушения у ребенка, тем значительнее роль развития чувственного опыта: ощущений и восприятий. Дети с ТМНР наиболее чувствительны к воздействиям на сохранные анализаторы, поэтому педагогически продуманный выбор средств и способов сенсорного воздействия будет благоприятствовать их дальнейшему психическому и физическому развитию.

Целью обучения является обогащение чувственного опыта в процессе целенаправленного систематического воздействия на сохранные анализаторы.

Программно-методический материал включает 5 разделов: «Зрительное восприятие», «Слуховое восприятие», «Кинестетическое восприятие», «Восприятие запаха», «Восприятие вкуса».

Содержание каждого раздела представлено по принципу от простого к сложному. Сначала проводится работа, направленная на расширение диапазона воспринимаемых ощущений ребенка, стимуляцию активности. Под активностью подразумеваются психические, физические, речевые реакции ребенка, например: эмоционально-двигательная отзывчивость, концентрация внимания, вокализация. В дальнейшем в ходе обучения формируются сенсорно-перцептивные действия. Ребенок учится не только распознавать свои ощущения, но и перерабатывать получаемую информацию, что в будущем поможет ему лучше ориентироваться в окружающем мире.

На изучение курса внеурочной деятельности «Сенсорное развитие» учебным планом МОБУ СОШ № 30 на 2022-2023 учебный год выделено 3 часа в неделю, что составляет 99 часов в год. Согласно календарному учебному графику МОБУ СОШ № 30 и расписанию занятий количество часов на изучение курса внеурочной деятельности в 2022-2023 учебном году составляет 99 часов. Прохождение программы в полном объеме осуществляется за счет объединения тем в один урок.

Условия реализации программы:

а) информационно-методическое обеспечение: методическая литература по направлению, журналы, интернет-ресурсы и др.

б) мотивационные условия: создание комфортной, доброжелательной обстановки, стимулы поощрения обучающихся.

в) Для реализации курса необходимо специальное материально-техническое оснащение, включающее: игрушки и предметы со световыми, звуковыми эффектами, образцы материалов, различных по фактуре, вязкости, температуре, плотности, сенсорные панели, наборы аромобаночек, вибромассажеры и т.д.

Формы текущего контроля: входящая диагностика (на первых уроках: что умеют дети, что знают дети), промежуточная диагностика в течении курса обучения – тестовый контроль, интервью, выполнение дифференцированных практических заданий различных

уровней сложности, решение ситуационных задач, по завершению курса итоговая диагностика.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- фиксация взгляда на лице человека;
- фиксация взгляда на неподвижном светящемся предмете (фонарик, пламя свечи, светящиеся игрушки);
 - фиксация взгляда на неподвижном предмете, расположенном на уровне глаз (выше и ниже уровня глаз) напротив ребенка (справа, слева от ребенка);
 - прослеживание взглядом за близко расположенным предметом, движущимся по горизонтали (по вертикали, по кругу, вперед/назад);
 - прослеживание взглядом за движущимся удаленным объектом;
 - узнавание/различение цвета объектов (красный, синий, желтый, зеленый, черный и др.);
 - локализация неподвижного источника звука, расположенного на уровне уха (на уровне плеча, талии);
 - прослеживание за близко расположенным перемещающимся источником звука;
 - локализация неподвижного удаленного источника звука;
 - соотнесение звука с его источником;
 - нахождение одинаковых по звучанию объектов;
 - адекватная эмоционально-двигательная реакция на прикосновения человека;
 - адекватная реакция на соприкосновение с материалами различными по температуре, фактуре, вязкости;
 - адекватная реакция на вибрацию, исходящую от объектов;
 - адекватная реакция на давление на поверхность тела;
 - адекватная реакция на горизонтальное (вертикальное) положение тела;
 - адекватная реакция на изменение положения тела;
 - адекватная реакция на положение частей тела;
 - адекватная реакция на соприкосновение тела с разными видами поверхностей;
 - различение свойств материалов: холодный, горячий (гладкий, шероховатый; мокрый, сухой; жидкий, густой);
 - адекватная реакция на запахи;
 - результат: узнавание/различение объектов по запаху;
 - адекватная реакция на продукты, различные по вкусовым качествам (горький, сладкий, кислый, соленый), консистенции (жидкий, твердый, вязкий, сыпучий);
 - узнавание/различение продуктов по вкусу (шоколад, груша и др.);
 - узнавание/различение основных вкусовых качеств продуктов (горький, сладкий, кислый, соленый).

ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ КОРРЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

№ пп	Название раздела	Содержание и формы деятельности
1	<i>Зрительное восприятие.</i>	Фиксация взгляда на лице человека. Фиксация взгляда на неподвижном светящемся предмете (фонарик, пламя свечи, светящиеся игрушки). Фиксация взгляда на неподвижном предмете, расположенном (на уровне глаз, выше и ниже уровня глаз) напротив ребенка (справа, слева от ребенка). Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом (по горизонтали, по вертикали, по кругу, вперед/назад). Прослеживание взглядом за движущимся удаленным объектом. Узнавание (различение) цвета объектов (красный, синий, желтый, зеленый, черный и др.).
2	<i>Слуховое восприятие</i>	Локализация неподвижного источника звука, расположенного на уровне уха (плеча, талии). Прослеживание за близко расположенным перемещающимся источником звука. Локализация неподвижного удаленного источника звука. Соотнесение звука с его источником. Нахождение одинаковых по звучанию объектов.
3	<i>Кинестетическое восприятие</i>	Эмоционально-двигательная реакция на прикосновения человека. Реакция на соприкосновение с материалами (дерево, металл, клейстер, пластмасса, бумага, вода и др.), различными по температуре (холодный, теплый), фактуре (гладкий, шероховатый), вязкости (жидкий, густой, сыпучий). Реакция на вибрацию, исходящую от объектов. Реакция на давление на поверхность тела. Реакция на горизонтальное (вертикальное) положение тела. Реакция на положение частей тела. Реакция на соприкосновение тела с разными видами поверхностей. Различение материалов (дерево, металл, клейстер, крупа, вода и др.) по температуре (холодный, горячий), фактуре (гладкий, шероховатый), влажности (мокрый, сухой), вязкости (жидкий, густой).
4	<i>Восприятие запаха</i>	Реакция на запахи. Узнавание (различение) объектов по запаху (лимон, банан, хвоя, кофе и др.)
5	<i>Восприятие вкуса</i>	Реакция на продукты, различные по вкусовым качествам (горький, сладкий, кислый, соленый) и консистенции (жидкий, твердый, вязкий, сыпучий). Узнавание (различение) продуктов по вкусу (шоколад, груша и др.). Узнавание (различение) основных вкусовых качеств продуктов (горький, сладкий, кислый, соленый).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

	Тема занятий	Количество часов
1-2-3	Фиксация взгляда на лице человека.	3
4	Фиксация взгляда на неподвижном светящемся предмете - фонарик	1
5	Фиксация взгляда на неподвижном светящемся предмете - пламя свечи	1
6	Фиксация взгляда на неподвижном светящемся предмете - светящиеся игрушки	1
7	Фиксация взгляда на неподвижном предмете, расположенном на уровне глаз	1
8	Фиксация взгляда на неподвижном предмете, расположенном выше уровня глаз	1
9	Фиксация взгляда на неподвижном предмете, расположенном напротив ребенка	1
10	Фиксация взгляда на неподвижном предмете, расположенном справа, от ребенка	1
11	Фиксация взгляда на неподвижном предмете, расположенном слева от ребенка	1
12	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом по горизонтали	1
13	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом по вертикали	1
14	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом по кругу	1
15	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом вперед/назад	1
16	Прослеживание взглядом за движущимся удаленным объектом.	1
17-18	Узнавание (различение) цвета объектов - красный	2
19-20	Узнавание (различение) цвета объектов - синий	2
21-22	Узнавание (различение) цвета объектов - желтый	2
23-24	Узнавание (различение) цвета объектов - зеленый	2
25-26	Узнавание (различение) цвета объектов - черный	2
27-28	Узнавание (различение) цвета объектов - голубой	2
29-30	Узнавание (различение) цвета объектов - белый	2
21-32	Узнавание (различение) цвета объектов - оранжевый	2
33	Локализация неподвижного источника звука, расположенного на уровне уха слева, справа	1
34	Локализация неподвижного источника звука, расположенного на уровне плеча слева, справа	1
35	Локализация неподвижного источника звука, расположенного на уровне талии слева, справа	1
36	Прослеживание за близко расположенным перемещающимся источником звука.	1
37	Локализация неподвижного удаленного источника звука.	1
38	Соотнесение звука с его источником.	1
39-40-41	Нахождение одинаковых по звучанию объектов.	3
42	Эмоционально-двигательная реакция на прикосновения человека.	1
43	Реакция на соприкосновение с материалами - дерево	1
44	Реакция на соприкосновение с материалами - металл	1
45	Реакция на соприкосновение с материалами - клейстер	1
46	Реакция на соприкосновение с материалами - пластмасса	1

47	Реакция на соприкосновение с материалами - бумага	1
48	Реакция на соприкосновение с материалами - вода	1
49	Реакция на соприкосновение с материалами различными по температуре (холодный, теплый)	1
50	Реакция на соприкосновение с материалами различными по фактуре (гладкий, шероховатый),	1
51	Реакция на соприкосновение с материалами различными вязкости (жидкий, густой, сыпучий)	1
52	Реакция на вибрацию, исходящую от объектов.	1
53	Реакция на давление на поверхность тела.	1
54	Реакция на горизонтальное (вертикальное) положение тела.	1
55	Реакция на положение частей тела.	1
56	Реакция на соприкосновение тела с разными видами поверхностей	1
57-58-59	Различение материалов (дерево, металл, клейстер, крупа, вода и др.) по температуре (холодный, горячий)	3
60-61-62	Различение материалов (дерево, металл, клейстер, крупа, вода и др.) по фактуре (гладкий, шероховатый),	3
63-64-65	Различение материалов (дерево, металл, клейстер, крупа, вода и др.) по влажности (мокрый, сухой)	3
66-67-68	Различение материалов (дерево, металл, клейстер, крупа, вода и др.) по вязкости (жидкий, густой)	3
69	Реакция на запахи.	1
70-71	Узнавание (различение) объектов по запаху - лимон	3
72-73	Узнавание (различение) объектов по запаху - банан	3
74-75	Узнавание (различение) объектов по запаху - хвоя	3
76-77	Узнавание (различение) объектов по запаху - кофе	3
78	Реакция на продукты, различные по вкусовым качествам - горький	1
79	Реакция на продукты, различные по вкусовым качествам - сладкий	1
80	Реакция на продукты, различные по вкусовым качествам - кислый	1
81	Реакция на продукты, различные по вкусовым качествам - соленый	1
82	Реакция на продукты, различные по консистенции - жидкий	1
83	Реакция на продукты, различные по консистенции - твердый	1
84	Реакция на продукты, различные по консистенции - вязкий	1
85	Реакция на продукты, различные по консистенции - сыпучий	1
86	Узнавание (различение) продуктов по вкусу - шоколад	1
87	Узнавание (различение) продуктов по вкусу - груша	1
88	Узнавание (различение) продуктов по вкусу - яблоко	1
89	Узнавание (различение) продуктов по вкусу - слива	1
90	Узнавание (различение) продуктов по вкусу - морковь	1
91	Узнавание (различение) продуктов по вкусу - банан	1
92	Узнавание (различение) основных вкусовых качеств продуктов - горький	1
93	Узнавание (различение) основных вкусовых качеств продуктов - сладкий	1
94	Узнавание (различение) основных вкусовых качеств продуктов - кислый	1
95	Узнавание (различение) основных вкусовых качеств продуктов - соленый	1