

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и молодёжной политики Чувашской Республики
администрация Алатырского муниципального округа
МБОУ "Кирская средняя общеобразовательная школа"

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 к АООП УО (2
вариант), разработанной в соответствии
с ФАООП и ФГОС образования
обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)

Рабочая программа
коррекционного курса «Сенсорное развитие» для
обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2 АООП)
5-9 классы

п. Киря
2023 г.

Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана на основе адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 5-9 классов, утвержденной приказом Минпросвещения России от 24.11.2022 №1026 в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

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

Задачи:

1. расширять диапазон воспринимаемых ощущений обучающегося;
2. развивать слухоголосовые координации, исправлять недостатки моторики, совершенствовать зрительно-двигательную координацию;
3. формировать точность и целенаправленность движений и действий;
4. корректировать недостатки познавательной деятельности школьников путем систематического и целенаправленного воспитания у них полноценного восприятия цвета, звуков, особых свойств предметов.

Место учебного предмета в учебном плане

По учебному плану МБОУ «Кирская СОШ» на изучение коррекционного курса «Сенсорное развитие» с 5 по 9 классы отводится 2 часа в неделю, итого 68 часов в год.

Учебно-методический материал (ссылки на электронные ресурсы)

Интернет - ресурсы: nsportal.ru, maam.ru, vospitateljam.ru, fizinstruktor.ru.

Детские забавы [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.planeta-baby.ru>;

Сенсорное развитие детей доступа: <http://www.kindereducation.com>;

<https://sensoricinru.wordpress.com/2013/01/05/использование-метода-сенсорной-инте/>;

<http://1september.ru/>; <http://konkurs.infourok.ru/>;

<http://www.numi.ru/index.php>; <http://www.prodlenka.org>; <http://nsportal.ru/>

Содержание коррекционного курса "Сенсорное развитие".

Зрительное восприятие.

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 обучающегося (справа, слева от обучающегося). Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом (по горизонтали, по вертикали, по кругу, вперед или назад). Прослеживание взглядом за движущимся удаленным объектом. Узнавание (различение) цвета объектов (красный, синий, желтый, зеленый, черный).

Слуховое восприятие.

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.

Кинестетическое восприятие.

Эмоционально-двигательная реакция на прикосновения человека. Реакция на соприкосновение с материалами (дерево, металл, клейстер, пластмасса, бумага, вода), 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) по температуре (холодный, горячий), фактуре (гладкий, шероховатый), влажности (мокрый, сухой), вязкости (жидкий, густой).

Восприятие запаха.

Реакция на запахи. Узнавание (различение) объектов по запаху (лимон, банан, хвоя, кофе).

Восприятие вкуса.

Реакция на продукты, различные по вкусовым качествам (горький, сладкий, кислый, соленый) и консистенции (жидкий, твердый, вязкий, сыпучий). Узнавание (различение) продуктов по вкусу (шоколад, груша). Узнавание (различение) основных вкусовых качеств продуктов (горький, сладкий, кислый, соленый).

Планируемые результаты учебного предмета

Изучение по данной программе способствует формированию у учащихся личностных, и предметных результатов обучения, соответствующих требованиям федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Ожидаемые личностные результаты:

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определённому полу, осознание себя как «Я»;
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире.
- Развитие навыков коммуникации;
- Развитие навыков самостоятельности, снижение степени поддержки при выполнении заданий;
- Развитие способности сенсорного обследования окружающих предметов и явлений;

Возможные предметные результаты:

- слушать и выполнять инструкции педагога;
- направлять внимание на говорящего взрослого, на задание;
- фиксировать взгляд на предметах;
- различать речевые и неречевые звуки;
- анализировать и сравнивать предметы по одному из указанных признаков: форма, величина, цвет;
- различать основные цвета;
- определять на ощупь предметы;
- ориентироваться в собственном теле.

Виды деятельности обучающихся, направленные на достижение результата: беседы, чтение текста педагогом с последующим рассуждением, дидактические игры, пальчиковые игры, игры с наглядными пособиями, выполнение заданий и упражнений «рука в руку», наблюдение за объектом изучения.

Система оценки достижения планируемых результатов

«+ +» Узнает объект, справляется с заданием с минимальной физической помощью

«+» Узнает объект, справляется с требованиями по выполнению заданий со значительной физической помощью

«+—» Не всегда узнает объект, справляется с требованиями по выполнению заданий со значительной физической помощью

«-» Не узнает объект, но позволяет выполнить задание «рука в руку» (пассивное участие)

«- -» Не принимает задания

Календарно-тематическое планирование по предмету «Сенсорное развитие» (5 класс)

№ п/п	№ урока в разделе	Наименование раздела, темы уроков	Кол-во часов
Раздел 1. Зрительное восприятие			
1,2	1,2	Фиксирование взгляда на лице человека	2
3,4	3,4	Фиксирование взгляда на неподвижном предмете	2
5,6	5,6	Фиксация взгляда на неподвижном светящемся предмете	2
7,8	7,8	Фиксация взгляда на неподвижном предмете, расположенном на уровне глаз	2
9,10	9,10	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом по горизонтали	2
11,12	11,12	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом по вертикали	2
13,14,15	13,14,15	Основные цвета: красный, жёлтый	3
16,17,18	16,17,18	Узнавание цвета объектов: красный, желтый	3
19,20,21	19,20,21	Различение цвета объектов: красный, желтый	3
Раздел 2. Слуховое восприятие			
22,23	1,2	Локализация неподвижного источника звука	2
24,25	3,4	Локализация неподвижного источника звука на уровне уха	2
26,27	5,6	Прослеживание за близко расположенным перемещающимся источником звука	2
28,29	7,8	Локализация неподвижного удаленного источника звука	2
30,31,32,33	9,10,11,12	Соотнесение звука с его источником (погремушка, барабан)	4
34,35,36,37,38	13,14,15,16	Различение музыкальных инструментов (погремушка, барабан)	4
Раздел 3. Кинестетическое восприятие			
39,40	1,2	Формирование адекватной реакции на прикосновения человека	2
41,42	3,4	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с деревом, металлом, пеной	2
43,44	5,6	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с водой, бумагой, пластмассой	2
45,46	7,8	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по температуре (холодный, теплый)	2
47,48	9,10	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по фактуре (гладкий, шероховатый)	2
49,50	11,12	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по	2

		вязкости (жидкий, густой)	
51,52	13,14	Формирование адекватной реакции на вибрацию, исходящую от объектов	2
53,54	15,16	Формирование адекватной реакции на давление на поверхность тела	2
55,56	17,18	Формирование адекватной реакции на положение тела в пространстве (горизонтальное, вертикальное)	2
Раздел 4. Восприятие запаха			
57	1	Формирование адекватной реакции на запахи	1
58,59	2,3	Знакомство с запахами (лимон, банан)	2
60,61	3,4	Узнавание объектов по запаху (лимон, банан)	3
Раздел 5. Восприятие вкуса			
62,63	1,2	Знакомство с продуктами, различными по вкусовым качествам: горький, сладкий	2
64,65	3,4	Знакомство с продуктами, различными по вкусовым качествам: кислый, соленый	2
66	5	Контрольное обследование	1
67,68	6,7	Узнавание продуктов по вкусу: грейпфрут, шоколад	2
69,70	8,9	Узнавание продуктов по вкусу: лимон, соленые огурцы	2

**Календарно-тематическое планирование
по предмету «Сенсорное развитие» (6 класс)**

№ п/п	№ урока в разделе	Наименование раздела, темы уроков	Кол-во часов
Раздел 1. Зрительное восприятие			
1,2	1,2	Фиксирование взгляда на лице человека	2
3,4	3,4	Фиксирование взгляда на неподвижном предмете	2
5,6	5,6	Фиксация взгляда на неподвижном светящемся предмете	2
7,8	7,8	Фиксация взгляда на неподвижном предмете, расположенном выше и ниже уровня глаз	2
9,10	9,10	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом по горизонтали, по вертикали	2
11,12	11,12	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом по кругу	2
13,14,15	13,14,15	Основные цвета: синий, зеленый	3
16,17,18	16,17,18	Узнавание цвета объектов: синий, зеленый	3
19,20,21	19,20,21	Различение цвета объектов: синий, зеленый	3
Раздел 2. Слуховое восприятие			
22,23	1,2	Локализация неподвижного источника звука	2
24,25	3,4	Локализация неподвижного источника звука на уровне плеча	2
26,27	5,6	Прослеживание за близко расположенным перемещающимся источником звука	2
28,29	7,8	Локализация неподвижного удаленного источника звука	2
30,31,32,33	9,10,11,12	Соотнесение звука с его источником (бубен, колокольчик)	4
34,35,36,37,38	13,14,15,16	Различение музыкальных инструментов (бубен, колокольчик)	4
Раздел 3. Кинестетическое восприятие			
39,40	1,2	Формирование адекватной реакции на прикосновения человека	2

41,42	3,4	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с деревом, металлом, пеной	2
43,44	5,6	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с водой, бумагой, пластмассой	2
45,46	7,8	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по температуре (холодный, теплый)	2
47,48	9,10	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по фактуре (гладкий, шероховатый)	2
49,50	11,12	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по вязкости (жидкий, густой, сыпучий)	2
51,52	13,14	Формирование адекватной реакции на вибрацию, исходящую от объектов	2
53,54	15,16	Формирование адекватной реакции на давление на поверхность тела	2
55,56	17,18	Формирование адекватной реакции на положение частей тела	2
Раздел 4. Восприятие запаха			
57	1	Формирование адекватной реакции на запахи	1
58,59	2,3	Знакомство с запахами (хвоя, кофе)	2
60,61	3,4	Узнавание объектов по запаху (хвоя, кофе)	3
Раздел 5. Восприятие вкуса			
62,63	1,2	Знакомство с продуктами, различными по вкусовым качествам: горький, сладкий	2
64,65	3,4	Знакомство с продуктами, различными по вкусовым качествам: кислый, соленый	2
66	5	Контрольное обследование	1
67,68	6,7	Узнавание продуктов по вкусу: грейпфрут, шоколад	2
69,70	8,9	Узнавание продуктов по вкусу: лимон, соленые огурцы	2

**Календарно-тематическое планирование
по предмету «Сенсорное развитие» (7 класс)**

№ п/п	№ урока в разделе	Наименование раздела, темы уроков	Кол-во часов
Раздел 1. Зрительное восприятие			
1,2	1,2	Фиксирование взгляда на лице человека	2
3,4	3,4	Фиксирование взгляда на неподвижном предмете	2
5,6	5,6	Фиксация взгляда на неподвижном светящемся предмете	2
7,8	7,8	Фиксация взгляда на неподвижном предмете, расположенном на уровне глаз	2
9,10	9,10	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом по горизонтали, по вертикали, по кругу	2
11,12	11,12	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом вперед/назад	2
13,14,15	13,14,15	Основные цвета: красный, жёлтый, синий, зеленый	3
16,17,18	16,17,18	Узнавание цвета объектов: красный, желтый, синий, зеленый	3
19,20,21	19,20,21	Различение цвета объектов: красный, желтый, синий, зеленый	3
Раздел 2. Слуховое восприятие			

22,23	1,2	Локализация неподвижного источника звука	2
24,25	3,4	Локализация неподвижного источника звука на уровне талии	2
26,27	5,6	Прослеживание за близко расположенным перемещающимся источником звука	2
28,29	7,8	Локализация неподвижного удаленного источника звука	2
30,31,32,33	9,10,11,12	Соотнесение звука с его источником (погремушка, колокольчик)	4
34,35,36,37,38	13,14,15,16	Различение музыкальных инструментов (погремушка, колокольчик)	4
Раздел 3. Кинестетическое восприятие			
39,40	1,2	Формирование адекватной реакции на прикосновения человека	2
41,42	3,4	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с деревом, металлом, пеной	2
43,44	5,6	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с водой, бумагой, пластмассой	2
45,46	7,8	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по температуре (холодный, теплый)	2
47,48	9,10	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по фактуре (гладкий, шероховатый)	2
49,50	11,12	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по вязкости (жидкий, густой, сыпучий)	2
51,52	13,14	Формирование адекватной реакции на вибрацию, исходящую от объектов	2
53,54	15,16	Формирование адекватной реакции на давление на поверхность тела	2
55,56	17,18	Формирование адекватной реакции соприкосновение тела с разными видами поверхностей (дерево, металл)	2
Раздел 4. Восприятие запаха			
57	1	Формирование адекватной реакции на запахи	1
58,59	2,3	Знакомство с запахами (лимон, кофе)	2
60,61	3,4	Узнавание объектов по запаху (лимон, кофе)	3
Раздел 5. Восприятие вкуса			
62,63	1,2	Знакомство с продуктами, различными по вкусовым качествам: горький, сладкий	2
64,65	3,4	Знакомство с продуктами, различными по вкусовым качествам: кислый, соленый	2
66	5	Контрольное обследование	1
67,68	6,7	Узнавание продуктов по вкусу: грейпфрут, апельсин	2
69,70	8,9	Узнавание продуктов по вкусу: лимон, соленый огурец	2

**Календарно-тематическое планирование
по предмету «Сенсорное развитие» (8 класс)**

№ п/п	№ урока в разделе	Наименование раздела, темы уроков	Кол-во часов
Раздел 1. Зрительное восприятие			
1,2	1,2	Фиксирование взгляда на лице человека	2
3,4	3,4	Фиксирование взгляда на неподвижном предмете	2
5,6	5,6	Фиксация взгляда на неподвижном светящемся	2

		предмете	
7,8	7,8	Фиксация взгляда на неподвижном предмете, расположенном на уровне глаз	2
9,10	9,10	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом по горизонтали, по вертикали, по кругу	2
11,12	11,12	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом вперед/назад	2
13,14,15	13,14,15	Основные цвета: красный, жёлтый, синий, зеленый, черный	3
16,17,18	16,17,18	Узнавание цвета объектов: красный, желтый, синий, зеленый, черный	3
19,20,21	19,20,21	Различение цвета объектов: красный, желтый, синий, зеленый, черный	3
Раздел 2. Слуховое восприятие			
22,23	1,2	Локализация неподвижного источника звука	2
24,25	3,4	Локализация неподвижного источника звука на уровне уха, плеча, талии	2
26,27	5,6	Прослеживание за близко расположенным перемещающимся источником звука	2
28,29	7,8	Локализация неподвижного удаленного источника звука	2
30,31,32,33	9,10,11,12	Соотнесение звука с его источником (погремушка, барабан, бубен, колокольчик)	4
34,35,36,37,38	13,14,15,16	Различение музыкальных инструментов (погремушка, барабан, бубен, колокольчик)	4
Раздел 3. Кинестетическое восприятие			
39,40	1,2	Формирование адекватной реакции на прикосновения человека	2
41,42	3,4	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с деревом, металлом, клейстером	2
43,44	5,6	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с водой, бумагой, пластмассой	2
45,46	7,8	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по температуре (холодный, теплый)	2
47,48	9,10	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по фактуре (гладкий, шероховатый)	2
49,50	11,12	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по вязкости (жидкий, густой, сыпучий)	2
51,52	13,14	Формирование адекватной реакции на вибрацию, исходящую от объектов	2
53,54	15,16	Формирование адекватной реакции на давление на поверхность тела	2
55,56	17,18	Формирование адекватной реакции соприкосновение тела с разными видами поверхностей (дерево, металл, крупа)	2
Раздел 4. Восприятие запаха			
57	1	Формирование адекватной реакции на запахи	1
58,59	2,3	Знакомство с запахами (лимон, банан, кофе, хвоя)	2
60,61	3,4	Узнавание объектов по запаху (лимон, банан, кофе, хвоя)	3
Раздел 5. Восприятие вкуса			

62,63	1,2	Знакомство с продуктами, различными по вкусовым качествам: горький, сладкий	2
64,65	3,4	Знакомство с продуктами, различными по вкусовым качествам: кислый, соленый	2
66	5	Контрольное обследование	1
67,68	6,7	Узнавание продуктов по вкусу: банан, грейпфрут	2
69,70	8,9	Узнавание продуктов по вкусу: лимон, соленые огурцы	2

**Календарно-тематическое планирование
по предмету «Сенсорное развитие» (9 класс)**

№ п/п	№ урока в разделе	Наименование раздела, темы уроков	Кол-во часов
Раздел 1. Зрительное восприятие			
1,2	1,2	Фиксирование взгляда на лице человека	2
3,4	3,4	Фиксирование взгляда на неподвижном предмете	2
5,6	5,6	Фиксация взгляда на неподвижном светящемся предмете	2
7,8	7,8	Фиксация взгляда на неподвижном предмете, расположенном на уровне глаз	2
9,10	9,10	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом по горизонтали, по вертикали, по кругу	2
11,12	11,12	Прослеживание взглядом за движущимся близко расположенным предметом вперед/назад	2
13,14,15	13,14,15	Основные цвета: красный, жёлтый, синий, зеленый, черный	3
16,17,18	16,17,18	Узнавание цвета объектов: красный, желтый, синий, зеленый, черный	3
19,20,21	19,20,21	Различение цвета объектов: красный, желтый, синий, зеленый, черный	3
Раздел 2. Слуховое восприятие			
22,23	1,2	Локализация неподвижного источника звука	2
24,25	3,4	Локализация неподвижного источника звука на уровне уха, плеча, талии	2
26,27	5,6	Прослеживание за близко расположенным перемещающимся источником звука	2
28,29	7,8	Локализация неподвижного удаленного источника звука	2
30,31,32,33	9,10,11,12	Соотнесение звука с его источником (погремушка, барабан, бубен, колокольчик, дудочка)	4
34,35,36,37,38	13,14,15,16	Различение музыкальных инструментов (погремушка, барабан, бубен, колокольчик, дудочка)	4
Раздел 3. Кинестетическое восприятие			
39,40	1,2	Формирование адекватной реакции на прикосновения человека	2
41,42	3,4	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с деревом, металлом, пеной	2
43,44	5,6	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с водой, бумагой, пластмассой	2
45,46	7,8	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по температуре (холодный, теплый)	2
47,48	9,10	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по	2

		фактуре (гладкий, шероховатый)	
49,50	11,12	Формирование адекватной реакции на соприкосновение с материалами различными по вязкости (жидкий, густой, сыпучий)	2
51,52	13,14	Формирование адекватной реакции на вибрацию, исходящую от объектов	2
53,54	15,16	Формирование адекватной реакции на давление на поверхность тела	2
55,56	17,18	Формирование адекватной реакции соприкосновение тела с разными видами поверхностей (дерево, металл, крупа, пена)	2
Раздел 4. Восприятие запаха			
57	1	Формирование адекватной реакции на запахи	1
58,59	2,3	Знакомство с запахами (лимон, банан, хвоя, кофе)	2
60,61	3,4	Узнавание объектов по запаху (лимон, банан, хвоя, кофе)	3
Раздел 5. Восприятие вкуса			
62,63	1,2	Знакомство с продуктами, различными по вкусовым качествам: горький, сладкий	2
64,65	3,4	Знакомство с продуктами, различными по вкусовым качествам: кислый, соленый	2
66	5	Контрольное обследование	1
67,68	6,7	Узнавание продуктов по вкусу: грейпфрут, банан	2
69,70	8,9	Узнавание продуктов по вкусу: лимон, соленые огурцы	2