

## **101. Рабочая программа коррекционного курса "Сенсорное развитие".**

### **101.1. Пояснительная записка.**

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 обучающихся, то есть от того, насколько полно ребенок воспринимает окружающий мир. У обучающихся с ТМНР сенсорный опыт спонтанно не формируется. Чем тяжелее нарушения у обучающегося, тем значительнее роль развития чувственного опыта: ощущений и восприятий. Обучающиеся 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 обучающегося, стимуляцию активности. Под активностью подразумеваются психические, физические, речевые реакции обучающегося, 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.

Для реализации курса необходимо специальное материально-техническое оснащение, включающее: оборудованную сенсорную комнату, сухой (шариковый) и водный бассейны, игрушки и предметы со световыми, звуковыми эффектами, образцы материалов, различных по фактуре, вязкости, температуре, плотности, сенсорные панели, наборы аромобаночек, вибромассажеры.

### **101.2. Содержание коррекционного курса "Сенсорное развитие".**

#### 101.2.1. 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).

#### 101.2.2. 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.

#### 101.2.3. 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).

#### 101.2.4. Восприятие запаха.

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

#### 101.2.5. 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).