

А

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«СМОЛЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СПОРТА»
Кафедра гуманитарных наук

Рабочая программа
обсуждена на заседании кафедры
« 14 » октября 20 22 г.
протокол № 2
Зав. кафедрой Ефременков К.Н.

«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. проректора по учебной работе
И.А.Дьячук
« 15 » 11 20 22 г.

Рабочая программа по дисциплине
**СОЦИАЛЬНАЯ ПРОФИЛАКТИКА ДЕВИАНТНОГО ПОВЕДЕНИЯ
В МОЛОДЕЖНОЙ СРЕДЕ**

основной профессиональной образовательной программы

по направлению подготовки 39.03.03 «Организация работы с молодежью»

Направленность (профиль программы): организация работы с молодежью

Уровень образования: бакалавриат
Форма обучения: заочная

Курс – 2
Семестр – 3
Итоговая форма контроля – зачет

Рабочую программу разработала
к.п.н., ст.преподаватель: Живуцкая И.А

Смоленск 2022

А

СОДЕРЖАНИЕ

1. Выписка из Федерального государственного образовательного стандарта	3
2. Результаты обучения по дисциплине	3
3. Место дисциплины в структуре ОПОП	4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы	5
5. Содержание дисциплины	5
5.1. Количество часов по видам занятий	5
5.2. Содержание дисциплины по видам занятий	6
5.2.1. Содержание лекционных занятий	6
5.2.2. Содержание практических занятий	9
6. Самостоятельная работа студентов	15
7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	17
7.1. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины	17
7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы	20
7.2.1. Формы текущего, промежуточного и итогового контроля	20
7.2.2. Тестовые задания по дисциплине	20
7.2.3. Вопросы к зачету	20
7.2.4. Кейсы, ситуационные задачи	21
8. Перечень литературы	21
9. Перечень ресурсов информационно-коммуникативной сети Internet, необходимый для освоения дисциплины	22
9.1. Электронные библиотечные системы	22
9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	22
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	23
11. Материально-техническое обеспечение дисциплины	23
ПРИЛОЖЕНИЕ	26