

**Компонент ОПОП 44.04.01 Педагогическое образование,
направленность (профиль) Историческая
наука и историческое просвещение**

наименование ОПОП

Б1.В.02

шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Дисциплины
(модуля)**

Этническая история России в историческом просвещении

Разработчик:
Никонов С. А.,
профессор кафедры истории,
д-р ист. наук, доцент

Утверждено на заседании кафедры
истории

наименование кафедры

протокол № 7 от 03 февраля 2026 г.

Заведующий кафедрой истории

подпись

Бардилева Ю. П.
ФИО

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции | Результаты обучения по дисциплине (модулю) | | | Оценочные средства текущего контроля | Оценочные средства промежуточной аттестации |
|--|---|---|--|---|---|--|
| | | <i>Знать</i> | <i>Уметь</i> | <i>Владеть</i> | | |
| УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | <p>УК-5.1. Анализирует социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений.</p> <p>УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Отечества.</p> <p>УК-5.3. Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных</p> | <p>основные историко-этнографические области России; этапы этнической истории народов России; этапы складывания многонационального государства; особенности этнической развития России как многонационального государства</p> | <p>самостоятельно осмысливать и профессионально транслировать полученные знания; самостоятельно осуществлять анализ научных текстов; овладеть начальными навыками этнологического исследования</p> | <p>навыками самостоятельного поиска источников информации; основными методами и практиками профессионального анализа этнологического исследования</p> | <p>- комплект заданий для выполнения практических работ; - тестовые задания; - темы рефератов; - ситуационные задания</p> | <p>Вопросы к экзамену Результаты текущего контроля</p> |

| | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|
| | особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции. | | | | | |
| ПК-3. Способен проектировать содержание учебных дисциплин и моделировать индивидуальные маршруты обучения, воспитания и развития обучающихся | <p>ПК-3.1. Демонстрирует знание особенностей проектирования образовательного маршрута</p> <p>ПК-3.2. Проектирует и разрабатывает образовательные программы, программы дисциплин исторического и обществоведческого содержания, в том числе моделируя индивидуальные маршруты обучения, воспитания и развития обучающихся</p> <p>ПК-3.3. Владеет приемами и инструментарием разработки образовательных маршрутов</p> | | | | | |

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

| Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения) | Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения) | | | |
|---|---|---|--|--|
| | Ниже порогового («неудовлетворительно») | Пороговый («удовлетворительно») | Продвинутый («хорошо») | Высокий («отлично») |
| Полнота знаний | Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки. | Минимально допустимый уровень знаний. Допущены не грубые ошибки. | Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности. | Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки. |
| Наличие умений | При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки. | Продемонстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объёме (отсутствуют пояснения, неполные выводы) | Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочётами. | Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объёме без недочётов. |
| Наличие навыков (владение опытом) | При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки. | Имеется минимальный набор навыков для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочётами. | Продемонстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочётами. | Продемонстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач. |
| Характеристика сформированности компетенции | Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. | Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. | Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения стандартных профессиональных задач. | Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач. |

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания практических работ

Перечень практических работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

| Оценка/баллы | Критерии оценивания |
|----------------------------|--|
| <i>Отлично</i> | Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы. |
| <i>Хорошо</i> | Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены. |
| <i>Удовлетворительно</i> | Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. |
| <i>Неудовлетворительно</i> | Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. |

3.2 Критерии и шкала оценивания тестирования

Перечень тестовых вопросов и заданий, описание процедуры тестирования представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

В ФОС включен типовой вариант тестового задания:

1. Традиционное жилище народов Крайнего Севера России называлось:

- а. палаты
- б. изба
- в. чум
- г. сени

2. Ненецкий язык относится к языковой группе:

- а. финно-угорской
- б. индоевропейской
- в. тюркской
- г. самодийской

3. Карело-финский эпос получил название:

- а. «Калевала»
- б. «Слово о полку Игореве»
- в. былины
- г. саги

4. Татарский головной убор называется:

- а. калфак
- б. тюбетейка

- в. тымак
- г. борик

5. У южных славян задруга – это:

- а. деревня
- б. обычай побратимства
- в. свадебный обряд
- г. большая патриархальная семья

6. Зимняя закрытая одежда женщин знатного происхождения русского народа в XVI–XVII вв. называлась:

- а. фуфайка
- б. дубленка
- в. шуба
- г. кафтан

7. Обычай – это:

- а. правило поведения, установленное в данной этнической среде
- б. верования и обряды
- в. пережитки патриархально-родового строя
- г. политика в области культуры и религии

| Оценка/баллы | Критерии оценки |
|----------------------------|---------------------------------|
| <i>Отлично</i> | 90-100 % правильных ответов |
| <i>Хорошо</i> | 70-89 % правильных ответов |
| <i>Удовлетворительно</i> | 50-69 % правильных ответов |
| <i>Неудовлетворительно</i> | 49% и меньше правильных ответов |

3.3 Критерии и шкала оценивания реферата

Тематика рефератов по дисциплине (модулю), требования к структуре, содержанию и оформлению изложены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля), представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

В ФОС включены примерные темы рефератов:

1. Научное изучение народов России (по этапам).
2. Проблема происхождения и прародины славян.
3. Межплеменное взаимодействие у восточных славян в период становления Древнерусского государства.
4. Формирование древнерусской народности: современные научные подходы.
5. Древняя Русь как многонациональное государство.
6. Литва как альтернативный центр объединения Русских земель. Формирование украинской и белорусской народностей.
7. Полиэтничность у истоков формирования Русского государства в XV–XVI вв.
8. Освоение Сибири в XVI–XVII в. и историческая судьба коренных народов Сибири в составе Русского государства.
9. Национальная политика в Российской империи XVIII–XIX вв.: проблемы эволюции.
10. Национальные окраины в составе Российской империи: основные типы и взаимодействие с регионами.
11. Национальный вопрос в Русской Революции 1917 г. Распад Российской империи.
12. Национальная политика в Советской России 1917–1921 гг. Образование СССР.
13. Национальная политика в СССР 1930–1940-х гг.

14. Депортация народов в СССР и ее последствия.
15. Распад СССР и национальный вопрос.
16. Точки межнациональных конфликтов на постсоветском пространстве.

| Оценка/баллы | Критерии оценки |
|----------------------------|--|
| <i>Отлично</i> | Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. |
| <i>Хорошо</i> | Основные требования к реферату и его защите - выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. |
| <i>Удовлетворительно</i> | Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. |
| <i>Неудовлетворительно</i> | Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. |

3.4 Критерии и шкала оценивания ситуационного задания

Рекомендации по выполнению ситуационного задания по дисциплине (модулю) изложены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля), представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

В ФОС включено типовое ситуационное задание:

Прочитайте отрывок из работы Т.А. Бернштам и ответьте на следующие вопросы:

- 1) В чем заключалась особенность употребления хлеба в Поморье?
- 2) Какие виды теста использовались при выпечке хлеба?
- 3) Какие виды повседневной и праздничной выпечки существовали в Поморье? В чем было их отличие?

«Самой характерной особенностью Поморья было отсутствие собственного хлеба, вследствие чего основу питания поморских крестьян составлял не только хлеб (шире — мучные изделия, крупы), но и рыба, значение которой было особенно велико в северных селениях Зимнего берега, на Поморском (от Нюхчи до Кеми) и Карельском берегах. Все виды муки в Поморье покупали, так как в тех местностях, где сеяли некоторое количество ржи и ячменя (Поморский берег от Нюхчи до Онеги, некоторые селения Летнего берега), муки не хватало. Хлеб и различные мучные изделия изготавливали в основном из ржаной («черной») с примесями, а также из овсяной, ячменной и гречневой муки; пшеничная мука была доступна только состоятельному меньшинству, поэтому в большинстве поморских районов ее покупали главным образом для приготовления обрядовых и праздничных кушаний, хотя в последних случаях более распространен был ржаной без примеси хлеб под названием *коврига*.

Как и повсюду у русского населения, у поморов существовало два способа приготовления теста для выпечки — на закваске (кислый) и пресный. В некоторых селениях в качестве закваски употребляли квас, на котором выпекали хлеб и хлебные

лепешки для повседневного употребления (Терский, Зимний берега). На Зимнем берегу такой хлеб назывался *заворчивый* (ср. южнорусское «заварной») и приготавливался следующим образом: муку заваривали в квашне кипятком и оставляли до вечера на холоде, пока не «выстуднет». После этого ее заваривали гущей из-под кваса и оставляли до утра — «на утро выживает, тоды печешь». Пресный хлеб и лепешки пекли промышленникам, уходящим на промысел; такой хлеб быстро черствел, но дольше сохранялся. На Поморском берегу рыбакам на ближний промысел (не мурманский) пекли *згибни*: небольшие, продолговатой формы хлебцы из кислого ржаного теста; их можно было есть не разрезая. Среди разнообразных по способам изготовления, назначению и названиям печеных изделий в Поморье наиболее распространенными были широко известные на Русском Севере пресные и кислые шаньги и калитки.

В разных местностях Поморья шаньгами назывались небольшие круглые изделия, выпекавшиеся из любой муки (или крупы), с начинкой или без нее. В зависимости от этого шаньги имели еще и другие названия: *тяпухи* (*сковородники*) — ватрушки с рыбой, *картовницы* — с картофелем, *репницы*, *овсяницы*, *просовые* (из пшена) или *гречишный*, *пресные шаньги* и *растегаи* (кислые шаньги с крупой) и т. п. В заговенье пекли шаньги из теста, замешанного на молоке, простокваше, поливали сверху сметаной, начиняли творогом; иногда ели их, макая в масло.

Калитки, как правило, изготавливали из пресного ячменного теста, которое раскатывали («скали») для выпечки очень тонко. Они еще назывались *сочни* — с начинкой (пшено, ягоды, творог), *сканцы* или *олабуши* — тонкие лепешки из теста, замешанного на воде с молоком или на сметане, выпекавшиеся в формочках. В Великий пост на разных поморских берегах выпекали разные виды пресных шанег и калиток, имевших свои местные особенности и названия: *мучник* — пресная лепешка из любой муки на воде, *солонник* — лепешка с запеченной солью, *тюрзёй* — пресная шаньга без всякой начинки. Для сравнения севернорусских вариантов печенья укажем, что в Холмогорском и Онежском уездах *калиткой* называлась ячменная лепешка на молоке и масле с сухой коркой сверху, а под названием *тюрзи* в Олонецкой губернии известны толстые блины, замешанные на простокваше овсяной мукой.

Повсеместно в Поморье в качестве праздничной и обрядовой пищи приготавливали пироги, кулебяки, рыбники. Пироги и кулебяки имели разную начинку, но чаще всего в качестве таковой употреблялись рыба и репа. Пироги, кулебяки с рыбой и рыбники различались между собой способом изготовления и размерами: *рыбник* — большой или малый, «открытый», иногда «глухой» (закрытый) пирог с рыбой, запеченной целиком; *кулебяка* — небольшой закрытый пирог с мелкой рыбой, запеченной целиком, верхний слой теста при подаче на стол срезался; для пирога рыбу разделявали.

Рыбники (или пирог с рыбой, кулебяка) были обязательным блюдом на свадебном пиру после венца, в качестве именных даров на родины и крестины, а в земледельческих районах Поморья соленые рыбники пекли к началу косьбы или жатвы.

Праздничные и обрядовые, например святочные и свадебные, пироги в ряде поморских районов делали с ячменной кашей (Онежский берег, Поморский берег от Нюхчи до Онеги) или с ягодами — свежей, незрелой (*рахлица*) и мороженой (*соченая*) морошкой, с черникой, брусникой (Поморский, Карельский, Терский берега), а иногда, в зажиточных семьях, — с изюмом. Пшенная каша или пшенный колоб с топленным молоком были также обязательным блюдом в празднично-обрядовой пище, в первую очередь на свадьбе, в ряде поморских районов, где существовало земледелие. Вообще же каша была редким и лакомым блюдом, чаще ели различные мучные суррогаты вроде *саломаты* — жидкой каши с жиром, *солодяги* — каши из солодовой муки и т. п. Блины пекли во всякое время года: в обычные и постные дни муку для них замешивали на воде и ели с рыбой, квасом, грибами; для праздничной и обрядовой пищи (престолы, Святки, Масленица, свадьба, поминки) блины разводили на молочных продуктах и ели, макая в масло.

В конце XIX – начале XX в., особенно с развитием пароходного сообщения, широкое распространение получили готовые хлебные изделия, которые поморы покупали в Архангельске или прямо на торговых рейсовых пароходах. Возвращаясь с мурманского промысла, мурманщички везли с собой пуды белых калачей, сушек, французских булок, пряников, плюшек, которыми они одаривали при встрече чуть ли не всех односельчан».

Бернштам Т.А. Народная культура Поморья. М., 2009. С. 73–76.

| Оценка/баллы | Критерии оценки |
|----------------------------|--|
| <i>Отлично</i> | Выполнены соответствующие требования в полном объеме. Используются системный и ситуативный подходы, представлено аргументированное рассуждение по проблеме, определены цели, задачи, причины возникновения ситуации, определены риски, трудности при разрешении проблемы, подготовлена программа действий. |
| <i>Хорошо</i> | Правильно определены цели, задачи, причины возникновения ситуации. Определены риски, трудности при разрешении проблемы. Подготовлена программа действий, но недостаточно четко и последовательно аргументировано решение ситуации. |
| <i>Удовлетворительно</i> | Представлены рассуждения по проблеме, определены цели, задачи, причины возникновения ситуации. Определены возможные связи проблемы с другими проблемами, частично представлена программа действий. |
| <i>Неудовлетворительно</i> | Представлены разрозненные аргументы по проблеме или аргументы отсутствуют. Отсутствуют цели, задач, результаты предстоящей деятельности. Программа действий содержит серьезные ошибки или отсутствует. |

Критерии и шкала оценивания посещаемости занятий

Посещение занятий обучающимися определяется в процентном соотношении

| Баллы | Критерии оценки |
|-------|-------------------------|
| 10 | посещаемость 75 - 100 % |
| 5 | посещаемость 50 - 74 % |
| 0 | посещаемость менее 50 % |

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации

Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины (модуля) с экзаменом

Для дисциплин (модулей), заканчивающихся экзаменом, результат промежуточной аттестации складывается из баллов, набранных в ходе текущего контроля и при проведении экзамена:

В ФОС включен список вопросов и заданий к экзамену и типовой вариант экзаменационного билета:

1. Актуальность этнической истории России.
2. Объект и предмет этнической истории России.
3. Взаимосвязь этнической истории России с другими вспомогательными дисциплинами. Её функции.

4. Исследования территории и народов Российской империи при Петре I и Екатерине II.
5. Развитие этнической истории России в XX в.
6. Проблема происхождения славянской группы народов и их исторической родины.
7. Основные направления расселения славян и формирование панэтнических образований.
8. Восточнославянская, западнославянская и южнославянская панэтнические образования в период с IV в. и до формирования Киевской Руси.
9. Проблема влияния варяг, византийцев и степных племен на восточнославянские племена.
10. Взаимоотношения, конкуренция и конфликты между городскими центрами и племенами в VII–VIII вв.
11. Новгород и Киев как центры объединения.
12. Социально-политические трансформации населения среднерусской равнины: переход от родоплеменного устройства к государственным формам объединения.
13. Проблема возникновения понятия «русские» и его интерпретации в современной исторической науке.
14. Выгоды и потери этнических групп от образования и существования Киевской Руси.
15. Положительные и негативные последствия монголо-татарского и немецкого нашествия для населения.
16. Формирование великорусского, малорусского и белорусского народов в XIV–XV вв.
17. Тенденции развития русского народа в XV–XVII вв.
18. Изменение территориальных границ московского и российского государства в XII–XVII вв.
19. Многонациональность Нечерноземья и усиление многонациональности российского государства в XVI–XVII вв.
20. Формы и механизмы русской экспансии.
21. Система административно-территориального управления при формировании московского государства.
22. Общие тенденции развития российского общества в XVIII – первой половине XIX в.
23. Административно-территориальное устройство в середине XIX в.
24. Решение общенациональных внешнеполитических задач в XVIII – первой половине XIX в.
25. Территориальные приобретения Российской империи в XVIII – первой половине XIX в.
26. Национальный состав населения Российской империи в XVIII – первой половине XIX в.
27. Обострение этнических противоречий в конце XIX – начале XX в.
28. Расширение границ Российской империи за счет приобретений в Азиатском регионе во второй половине XIX – начале XX в.
29. Массовая эмиграция во второй половине XIX – начале XX в.
30. Формирование национальной политики в период становления Российского государства.
31. Основные идеологемы государственной этнополитики в XV–XVI вв.
32. Национальная политика в XVI–XVII вв.
33. Роль национальных воинских образований в российской армии в XVI–XVII вв.
34. Традиционные и новые установки, формы и методы национальной политики в XVIII – первой половине XIX в.
35. Влияние колонизации на этническое состояние России в XVIII – первой половине XIX в.
36. Научное изучение территории и народов России, формирование национальной идеологии.

37. Реформистский и революционный подход к национальной политике Российской империи.
38. Национальная политика во второй половине XIX в. до 1917 г.
39. Репрессивные меры национальной политики в конце XIX – начале XX в.
40. Национально-политические движения и политические партии крупных народов.

5. Задания диагностической работы для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней и внешней независимой оценки качества образования

ФОС содержит задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующих уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем), у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: *контрольные вопросы*.

Комплект заданий диагностической работы

Контрольные вопросы.

1. Актуальность этнической истории России.
2. Объект и предмет этнической истории России.
3. Взаимосвязь этнической истории России с другими вспомогательными дисциплинами. Её функции.
4. Исследования территории и народов Российской империи при Петре I и Екатерине II.
5. Развитие этнической истории России в XX в.