

Приложение 2 к РПД
Б1.В.ДВ.06.02 ЭТНИЧЕСКАЯ ИСТОРИЯ РОССИИ
46.03.01 История
Направленность (профиль) –
Арктическое регионоведение
Форма обучения – очная
Год набора – 2022

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
 ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

1. Общие сведения

1.	Кафедра	Истории и права
2.	Направление подготовки	46.03.01 История
3.	Направленность (профиль)	Арктическое регионоведение
4.	Дисциплина (модуль)	Б1.В.ДВ.06.02 Этническая история России
5.	Форма обучения	Очная
6.	Год набора	2022

2. Перечень компетенций

УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

ПК-1: Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность на основе базовых знаний отечественной и всеобщей истории, специально-исторических дисциплин;

ПК-3: Способен к работе в архивах и музеях, библиотеках, владению навыками поиска необходимой информации в электронных каталогах и в сетевых ресурсах, разработки и проведения экскурсий, в том числе на иностранном языке.

3. Критерии и показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Этап формирования компетенции (разделы, темы дисциплины)	Формируемая компетенция	Критерии и показатели оценивания компетенций			Формы контроля сформированности компетенций
		Знать:	Уметь:	Владеть:	
1. Этническая история России как вспомогательная дисциплина. 2. Народы России в XI–XVII вв. 3. Народы России в XVIII–XX вв. 4. Народы России на рубеже XX–XXI вв.	УК-5 ПК-1 ПК-3	основные источники и литературу по проблемам этнической истории России, культурным особенностям и традициям народов России; основное содержание, дискуссионные вопросы и основные векторы развития исследований в области этнической истории	конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; применять базовые знания этнической истории России в научных исследова-	навыками анализа социокультурных, этноконфессиональных отношений, складывающихся на протяжении истории России; навыками использования знаний в области этнической истории России в научно-образователь-	1) Тест 2) Работа на семинарских / практических / интерактивных занятиях 3) Реферативный обзор 4) Ситуационное задание 5) Зачет

		России; основные этапы формирования этнической карты России.	ниях и профессиональной деятельности; осуществлять самостоятельный поиск исторических источников и научной информации этнической истории России в музеях, библиотеках.	ных практиках; навыками поиска необходимой информации по этнической истории России в электронных каталогах и в сетевых ресурсах.	
--	--	--	--	--	--

Шкала оценивания в рамках балльно-рейтинговой системы

«неудовлетворительно» – 60 баллов и менее;
«хорошо» – 81-90 баллов

«удовлетворительно» – 61-80 баллов
«отлично» – 91-100 баллов

4. Критерии и шкалы оценивания

1) Тест

% правильно выполненных заданий	менее 50	до 60	61-80	81-100
Количество баллов	0	1-2	3-4	5

2) Критерии оценивания выступления на семинарском / практическом / интерактивном занятии

Баллы	Характеристики ответа студента
2	<ul style="list-style-type: none"> - студент глубоко и всесторонне усвоил проблему; - уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; - опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью; - умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; - делает выводы и обобщения; - свободно владеет понятиями
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> - студент твердо усвоил тему, грамотно и по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы; - не допускает существенных неточностей; - увязывает усвоенные знания с практической деятельностью; - аргументирует научные положения; - делает выводы и обобщения; - владеет системой основных понятий
0,1 – 1	<ul style="list-style-type: none"> - тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть студент освоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной литературы; - допускает несущественные ошибки и неточности; - испытывает затруднения в практическом применении знаний; - слабо аргументирует научные положения; - затрудняется в формулировании выводов и обобщений;

	- частично владеет системой понятий
0	- студент не усвоил значительной части проблемы; - допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее; - испытывает трудности в практическом применении знаний; - не может аргументировать научные положения; - не формулирует выводов и обобщений; - не владеет понятийным аппаратом

3) Ситуационное задание

Количество правильных ответов на вопросы	0	1	2	3
Количество баллов	0	1	2	3

4) Критерии оценивания реферативного обзора

критерий	баллы
полнота обзора источников и научной литературы	4
соответствие числа проанализированных источников установленным требованиям (не менее 10)	8
наличие Интернет-ресурсов	1
соответствие требованиям ГОСТа при оформлении	1
Итого:	10

5) Критерии оценивания ответа студента на зачете

критерий	баллы
Уровень усвоения материала, предусмотренного программой	10
Умение выполнять задания, предусмотренные программой	10
Уровень знакомства с основной литературой, предусмотренной программой	4
Уровень знакомства с дополнительной литературой	2
Уровень раскрытия причинно-следственных связей	4
Уровень раскрытия междисциплинарных связей	2
Педагогическая ориентация (культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия)	2
Качество ответа (его общая композиция, логичность, убежденность, общая эрудиция)	2
Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания вопроса	2
Деловые и волевые качества докладчика: ответственное отношение к работе, стремление к достижению высоких результатов, готовность к дискуссии, контактность.	2
Итого	40

5. Типовые контрольные задания и методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

1) Тест

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

8. Нормы права в исламе называются:

- а. адат
- б. шариат
- в. консы
- г. тамга

9. Основной хозяйственно-культурный тип казахов в XVI–XVIII вв. – это:

- а. земледелие
- б. рыболовство
- в. охота
- г. кочевое скотоводство

10. Субэтносом русских являются:

- а. украинцы

- б. поморы
- в. староверы
- г. крестьяне

Ключ к тесту:

Вопрос	Ответ
1	в
2	г
3	а
4	а
5	г
6	г
7	а
8	б
9	г
10	б

2) Ситуационное задание (типовое)

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 готовился 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 *расте-*

гаи (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 (*соченная*) морошкой, с черникой, брусникой (Поморский, Карельский, Терский берега), а иногда, в зажиточных семьях, — с изюмом. Пшенная каша или пшениный коlob 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 парового сообщения, широкое распространение получили готовые хлебные изделия, которые поморы покупали в Архангельске или прямо на торговых рейсовых пароходах. Возвращаясь с мурманского промысла, мурманщики 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.

Ключ к проверке ситуационного задания:

- 1) Особенность заключается в том, что хлеб был привозным.
- 2) Тесто использовалось разное, в зависимости от предназначения хлеба.
- 3) Праздничная выпечка включала начинку, будничная – нет.

3) Примерные темы реферативного обзора.

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.

4) Вопросы к зачету

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.