



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

**ВОСТОЧНЫЙ ИНСТИТУТ – ШКОЛА РЕГИОНАЛЬНЫХ И МЕЖДУНАРОДНЫХ
ИССЛЕДОВАНИЙ**

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Гунько Ю.А.
(подпись)
«28» июня 2019г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий (ая) кафедрой

(название кафедры)
 Воронова Л.В.
(подпись)
«28» июня 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Устное народное поэтическое творчество

**Направление подготовки 45.03.02 Лингвистика
Форма подготовки очная**

курс **4** семестр **7**
лекции 0 час.
практические занятия **18**час.
лабораторные работы 0 час.
в том числе с использованием МАО лек.0/пр.0/лаб.0час.
всего часов аудиторной нагрузки 18 час.
в том числе с использованием МАО 0 час.
самостоятельная работа **18**час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет 7 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта по направлению 45.03.02 «Лингвистика», самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утверждённого приказом ректора от 07.07.15 № 12-13-1282.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры русского языка как иностранного, протокол №15 от «28» июня 2019 г.

Заведующая кафедрой: **Воронова Л.В.** _____
Составитель: ст. преподаватель **Иванченко А.В.** _____

Аннотация дисциплины «Устное народное поэтическое творчество»

Дисциплина «Устное народное поэтическое творчество» предназначена для иностранных студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки 45.03.02 «Лингвистика», профиль «Теория и методика преподавания русского языка и культуры для иностранных студентов», в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ по данному направлению.

Дисциплина входит в факультативную часть основной профессиональной образовательной программы (ФТД.1).

Трудоёмкость дисциплины составляет 1 зачётную единицу, 36 часов. Дисциплина реализуется в 7 семестре на 4 курсе. Учебным планом предусмотрены практические занятия (18 часов) и самостоятельная работа (18 часов).

Курс «Устное народное поэтическое творчество» связан с такими дисциплинами как «История», «Философия», «Культурология», «Анализ художественного текста в иноязычной аудитории», «История русской литературы и культуры».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с историей развития устного народного поэтического творчества. Основные жанры, примеры текстов, представляющих эти жанры. Также содержание дисциплины включает рассмотрение специфических черт русской и славянской культур, нашедших отражение в произведениях фольклора.

Цель курса: сформировать у студентов представление об основных особенностях русского фольклора, об этапах его исторического развития, главных жанрах, а также произведениях, представляющих каждый жанр.

Задачи:

- Познакомить студентов с понятиями «литература» и «фольклор», показать соотношение этих понятий, их внутреннюю структуру;
- Дать представление об основных этапах и направлениях развития фольклора;
- Познакомить с наиболее яркими произведениями, представляющими тот или иной жанр;

- Научить анализировать произведения фольклора.

Для успешного изучения дисциплины «Устное народное поэтическое творчество» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- навык понимания и продуцирования устных и письменных текстов на иностранном (русском) языке в соответствии с требованиями первого сертификационного уровня;
- навыки освоения новой терминологии;
- навыки сопоставительного анализа явлений литературы и культуры;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные компетенции.

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | |
|--|---------------------------------------|--|
| ПК-7: способен транслировать национально-культурные ценности России представителям стран Азиатско-Тихоокеанского региона в сочетании с толерантным отношением к культурным традициям соседних народов и готовностью к участию в процессах интернационализации в Азиатско-Тихоокеанском регионе | знает умеет владеет | национально-культурные ценности России и стран Азиатско-Тихоокеанского региона толерантно относиться к культурным традициям соседних народов владеет навыками и правилами межкультурной коммуникации, приёмами представления национально-культурных ценностей в условиях инокультурной среды |
| ПК-18: владеет необходимыми интеракциональными и контекстными знаниями, позволяющими преодолевать влияние стереотипов и адаптироваться к | знает умеет | о необходимости преодолевать стереотипы и адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур умеет адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур, |

| | | |
|---|---------|--|
| изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур | | преодолевать влияние стереотипов |
| | владеет | владеет контекстными знаниями, необходимыми для успешного общения с представителями другой национальной культуры |

7-й СЕМЕСТР (18 часов - практические)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Занятие 1. Традиционная русская кухня. (2 часа)

1. Роль хлеба в русской кухне. Основные виды хлеба и мучных изделий. Каши.
2. Жидкие блюда русской кухни.
3. Роль овощей в русской кухне.
4. Молочные продукты в русской кухне.
5. Древние русские напитки.
6. Природные продукты в русской кухне.

Занятие 2. Традиционное русское жилище. (2 часа)

1. Отличие жилищ на юге и на севере России.
2. Внутреннее устройство дома. Печь.
3. Особенности и значение внешнего украшения жилищ.
4. Устройства двора южных и северных жилищ. Баня.

Занятие 3. Традиционная русская одежда. (2 часа)

1. Главные составляющие мужского костюма: рубаха, порты. Обувь.
2. Главные составляющие женского костюма: сарафаный комплекс, понёвный комплекс.
3. Верхняя женская и мужская одежда.
4. Украшение одежды.

Занятие 4. Календарно-обрядовая поэзия зимнего периода. (2 часа)

1. Благопожелательные песни, сопровождающие обряд колядования.
2. Песни просительного и ругательного содержания, сопровождающие обряд колядования.
3. Песни церковного содержания.
4. Песни, сопровождающие подблюдные гадания.

Занятие 5. Календарно-обрядовая поэзия весеннего периода. (2 часа)

1. Масленичные песни: содержание и поэтика.
2. Весенние заклички: особенности формы.
3. Волочебные песни: отражение обряда в содержании.
4. Весенние хороводы: особенности поэтики и формы.

Занятие 6. Календарно-обрядовая поэзия летне-осеннего периода. (2 часа)

1. Троицкие песни: отражение обряда в содержании.
2. Купальские песни: содержание и поэтика.
3. Жнивные песни: содержание и поэтика.

Занятие 7. Семейная обрядовая поэзия: свадебные песни. (2 часа)

1. Отражение хода свадебного обряда в содержании песен.

2. Величальные свадебные песни.
3. Корильные свадебные песни.
4. Плачи и причитания невесты.

**Занятие 8. Малые эпические жанры: пословицы, поговорки, загадки.
(2 часа)**

1. Гипотезы о происхождении пословиц и поговорок.
2. Сходство и отличие пословиц и поговорок, их тематика.
3. Художественное своеобразие пословиц и поговорок.
4. Происхождение и типы загадок. Их поэтика.

Занятие 9. Волшебные и бытовые сказки. (2 часа)

1. Жанровые свойства волшебной сказки. Её происхождение.
2. Схема анализа волшебной сказки: сюжет, тема, идея, композиция, система персонажей, художественно-изобразительные средства.
3. Жанровые свойства бытовых новеллистических сказок.
4. Сюжетный состав и классификация бытовых новеллистических сказок.

**I. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Устное народное поэтическое творчество» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

II. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

| № п/ п | Контролируе- мые разделы / темы дисциплины | Коды и этапы формирования компетенций | | Оценочные средства | |
|--------------|--|--|---|------------------------------|----------------------------------|
| | | | | текущий контроль | промежуточ- ная аттестация |
| 1 | Русское устное народное поэтическое творчество | ПК- 7 | Знает национально-культурные ценности России и стран Азиатско-Тихоокеанского региона | УО-1 - собеседован- ие | УО-1 - собеседован- ие |
| | | | Умеет толерантно относиться к культурным традициям | УО-1 - собеседован- | УО-1 - собеседован- |

| | | | | |
|--|-------|---|----------------------|----------------------|
| | | соседних народов | ие | ие |
| | | владеет навыками и правилами межкультурной коммуникации, приёмами представления национально-культурных ценностей в условиях инокультурной среды | УО-1 - собеседование | УО-1 - собеседование |
| | ПК-18 | Знает о необходимости преодолевать стереотипы и адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур | УО-1 - собеседование | УО-1 - собеседование |
| | | умеет адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур, преодолевать влияние стереотипов | УО-1 - собеседование | УО-1 - собеседование |
| | | владеет контекстными знаниями, необходимыми для успешного общения с представителями другой национальной культуры | УО-1 - собеседование | УО-1 - собеседование |

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

III. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Дмитриева О.А. Пословицы и афоризмы как лингвокультурные тексты [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дмитриева О.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2015.— 103 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/38914.html>

2. Сафонова Н.А. Русские свадебные обряды горнозаводских сел Челябинской области [Электронный ресурс]: репертуарный сборник по дисциплине «Фольклористика» для студентов очного отделения,

обучающихся по направлению 071500 «Народная художественная культура» и заочного отделения по специальности 071501 «Народное художественное творчество», квалификация «Руководитель этнокультурного центра, преподаватель»/ Сафонова Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Челябинск: Челябинский государственный институт культуры, 2013.— 85 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/56495.html>

3. Этнология [Электронный ресурс]: учебно-методический комплекс дисциплины по направлению подготовки 51.03.05 (071400.62) «Режиссура театрализованных представлений и праздников», профиль «Театрализованные представления и праздники», квалификация (степень) выпускника «бакалавр»/ — Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2014.— 35 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55279.html>

4. Левкина Т.В. Широкая Масленица [Электронный ресурс]: обычаи, православные традиции, рецепты/ Левкина Т.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Белый город, Дарь, 2010.— 288 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50610.html>

Дополнительная литература

1. Из истории русской культуры: учебное пособие для иностранцев, изучающих русский язык (гуманитарный профиль): [книга для чтения] / А. Л. Кузнецов, М. Н. Кожевникова, И. И. Дмитрова [и др.]. М., Рус. яз. Курсы. 2014. – 112 с. (10 экз.)
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:762986&theme=FEFU>
2. Подюков И.А. Язык народной культуры. Часть 1. Язык прикамского фольклора [Электронный ресурс]: учебное пособие. Направление подготовки 050100 - «Педагогическое образование». Профили подготовки: «Родной язык и литература, русский язык», «Русский язык и литература». Квалификация (степень) выпускника: бакалавр/ Подюков И.А., Свалова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— Пермь: Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет, 2013.— 72 с.
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/32117.html>
3. Кузьмина О.В. Городская свадебная обрядность русских [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кузьмина О.В.— Электрон.

текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2010.— 136 с.—

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21963.html>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Сайт «Русский фольклор» <http://rusfolklor.ru/>

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Устное народное поэтическое творчество» предполагает посещение и активную работу на практических занятиях.

Для подготовки к практическим занятиям студенту необходимо ещё раз изучить соответствующий текст, найти в словаре значение всех не знакомых ему слов, подготовить ответы на вопросы, которые находятся в конце текста. Если студент чувствует, что не очень уверенно ориентируется в тексте, то ответить на вопросы нужно письменно. Студенту следует также подготовить свои вопросы, которые возникли у него в ходе работы, чтобы задать их преподавателю на уроке.

В ходе практического занятия студенту рекомендуется активно отвечать на вопросы и задавать свои вопросы, тренируясь, таким образом, продуцировать диалог на определённую тему, что станет залогом успешной сдачи зачёта в будущем.

Для подготовки к текущей контрольной работе следует повторить все пройденные темы, еще раз обращая внимание на вопросы после них.

При подготовке к зачёту и экзамену студенту рекомендуется ещё раз изучить все пройденные материалы, а также соответствующие разделы в учебниках, учебных пособиях и других источниках из списка рекомендованной литературы.

V. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина может быть реализована в следующих аудиториях, расположенных по адресу Приморский край, г. Владивосток, Фрунзенский р-н г. , Русский Остров, ул. Аякс, п. д. 10, кор. D:

- D208/347, D303, D313a, D401, D453, D461, D518, D708, D709, D758, D761, D762, D765, D766, D771, D917, D918, D920, D925, D576, D807

(Лекционная аудитория оборудована маркерной доской, аудиопроигрывателем);

- D229, D304, D306, D349, D350, D351, D352, D353, D403, D404, D405, D414, D434, D435, D453, D503, D504, D517, D522, D577, D578, D579, D580, D602, D603, D657, D658, D702, D704, D705, D707, D721, D722, D723, D735, D736, D764, D769, D770, D773, D810, D811, D906, D914, D921, D922, D923, D924, D926 (Мультимедийная аудитория: Проектор Mitsubishi EW330U , Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice, профессиональная ЖК-панель 47", 500 Кд/м², Full HD M4716CCBA LG, подсистема видеоисточников документ-камера CP355AF Avervision; подсистема видеокоммутации; подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; подсистема интерактивного управления);
- D207/346 (Мультимедийная аудитория: Проектор 3-chip DLP, 10 600 ANSI-лм, WUXGA 1 920x1 200 (16:10) PT-DZ110XE Panasonic; экран 316x500 см, 16:10 с эл. приводом; крепление настенно-потолочное Elpro Large Electrol Projecta; профессиональная ЖК-панель 47", 500 Кд/м², Full HD M4716CCBA LG; подсистема видеоисточников документ-камера CP355AF Avervision; подсистема видеокоммутации; подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; подсистема интерактивного управления), D226 (Мультимедийная аудитория: Проектор Mitsubishi EW330U , Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice, профессиональная ЖК-панель 47", 500 Кд/м², Full HD M4716CCBA LG, подсистема видеокоммутации; подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; подсистема интерактивного управления), D362 (профессиональная ЖК-панель 47", 500 Кд/м², Full HD M4716CCBA LG, подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; Компьютерный класс на 15 посадочных мест);
- D447, D448, D449, D450, D451, D452, D502, D575 (Мультимедийная аудитория: Проектор Mitsubishi EW330U , Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice, подсистема видеоисточников документ-камера CP355AF Avervision; подсистема видеокоммутации; подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; подсистема интерактивного управления);
- D446, D604, D656, D659, D737, D808, D809, D812 (Мультимедийная аудитория: Проектор Mitsubishi EW330U , Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice, профессиональная ЖК-панель 47", 500 Кд/м², Full HD M4716CCBA LG, подсистема видеоисточников документ-камера CP355AF Avervision; подсистема видеокоммутации; подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; подсистема интерактивного управления; Компьютерный класс; Рабочее место: Компьютеры (Твердотельный диск - объемом 128 ГБ; Жесткий диск - объем 1000 ГБ; Форм-фактор – Tower); комплектуется клавиатурой, мышью. Монитором AOC i2757Fm; комплектом шнуров эл. питания) Модель - M93p 1; Лингафонный класс, компьютеры оснащены программным комплексом Sanako study 1200);

- D501, D601 (Мультимедийная аудитория: Проектор Mitsubishi EW330U, Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice, профессиональная ЖК-панель 47", 500 Кд/м², Full HD M4716CCBA LG, подсистема видеоисточников документ-камера CP355AF Avervision; подсистема видеокоммутации; подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; подсистема интерактивного управления; Компьютерный класс на 26 рабочих мест. Рабочее место: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK).

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
по дисциплине «Устное народное поэтическое творчество»
Направление подготовки 45.03.02 Лингвистика
Форма подготовки очная

Владивосток
2019

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

7 семестр (18 часов)

| № п/п | Дата/сроки выполнения | Вид самостоятельной работы | Примерные нормы времени на выполнение | Форма контроля |
|------------------|----------------------------------|---|--|-------------------------|
| 1. | сентябрь | Подготовка к практическому занятию «Традиционная русская кухня» | 2 часа | Устный опрос на занятии |
| 2. | сентябрь | Подготовка к практическому занятию «Традиционное русское жилище» | 2 часа | Устный опрос на занятии |
| 3. | октябрь | Подготовка к практическому занятию «Традиционная русская одежда» | 2 часа | Устный опрос на занятии |
| 4. | октябрь | Подготовка к практическому занятию «Календарно-обрядовая поэзия зимнего периода» | 2 часа | Устный опрос на занятии |
| 5. | ноябрь | Подготовка к практическому занятию «Календарно-обрядовая поэзия весеннего периода» | 2 часа | Устный опрос на занятии |
| 6. | ноябрь | Подготовка к практическому занятию «Календарно-обрядовая поэзия летне-осеннего периода» | 2 часа | Устный опрос на занятии |
| 7. | ноябрь | Подготовка к практическому занятию «Семейная обрядовая поэзия: свадебные песни» | 2 часа | Устный опрос на занятии |

| | | | | |
|----|---------|---|--------|-------------------------|
| 8. | декабрь | Подготовка к практическому занятию «Малые эпические жанры: пословицы, поговорки, загадки» | 2 часа | Устный опрос на занятии |
| 9. | декабрь | Подготовка к практическому занятию «Сказки волшебные. Сказки бытовые.» | 2 часа | Устный опрос на занятии |

Подготовка к практическому занятию предполагает работу с текстом соответствующей темы: чтение этого текста, перевод незнакомых для студента слов, чтение дополнительной информации из источников, указанных в списке литературы, подготовка (письменно) ответов на вопросы, находящихся в конце текста.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Устное народное поэтическое творчество»
Направление подготовки 45.03.02 Лингвистика
Форма подготовки очная

Владивосток
2019

Паспорт ФОС

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | | |
|--|---------------------------------------|---|--|
| ПК-7: способен транслировать национально-культурные ценности России представителям стран Азиатско-Тихоокеанского региона в сочетании с толерантным отношением к культурным традициям соседних народов и готовностью к участию в процессах интернационализации в Азиатско-Тихоокеанском регионе | знает | национально-культурные ценности России и стран Азиатско-Тихоокеанского региона | |
| | умеет | толерантно относиться к культурным традициям соседних народов | |
| | владеет | владеет навыками и правилами межкультурной коммуникации, приёмами представления национально-культурных ценностей в условиях инокультурной среды | |
| ПК-18: владеет необходимыми интеракциональными и контекстными знаниями, позволяющими преодолевать влияние стереотипов и адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур | знает | о необходимости преодолевать стереотипы и адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур | |
| | умеет | умеет адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур, преодолевать влияние стереотипов | |
| | владеет | владеет контекстными знаниями, необходимыми для успешного общения с представителями другой национальной культуры | |

| № п/п | Контролируемые разделы / темы дисциплины | Коды и этапы формирования компетенций | | Оценочные средства | |
|-------|--|---------------------------------------|--|----------------------|----------------------|
| | | текущий контроль | промежуточная аттестация | | |
| 1 | Устное народное поэтическое творчество | ПК-7 | Знает национально-культурные ценности России и стран Азиатско-Тихоокеанского региона | УО-1 - собеседование | УО-1 - собеседование |
| | | | Умеет толерантно относиться к культурным традициям соседних народов | УО-1 - собеседование | УО-1 - собеседование |

| | | | | |
|-------|--|---|----------------------|----------------------|
| | | владеет навыками и правилами межкультурной коммуникации, приёмами представления национально-культурных ценностей в условиях инокультурной среды | УО-1 - собеседование | УО-1 - собеседование |
| ПК-18 | | Знает о необходимости преодолевать стереотипы и адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур | УО-1 - собеседование | УО-1 - собеседование |
| | | умеет адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур, преодолевать влияние стереотипов | УО-1 - собеседование | УО-1 - собеседование |
| | | владеет контекстными знаниями, необходимыми для успешного общения с представителями другой национальной культуры | УО-1 - собеседование | УО-1 - собеседование |

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | | критерии | показатели | баллы |
|---|--------------------------------|--|---|--|--------|
| ПК-7: способен транслировать национально-культурные ценности России представителям стран Азиатско-Тихоокеанского региона в сочетании с толерантным отношением к культурным традициям соседних народов и готовностью к участию в процессах | знает (пороговый уровень) | национально-культурные ценности России и стран Азиатско-Тихоокеанского региона | - знание национально-культурные ценности России и стран Азиатско-Тихоокеанского региона | - способность выявлять национально-культурные ценности России и стран АТР | 45-64 |
| | умеет (продвинутый уровень) | толерантно относиться к культурным традициям соседних народов | - умение толерантно относиться к культурным традициям соседних народов | - способность проявлять толерантность в отношении культурных традиций соседних народов | 65-84 |
| | владеет (высокий уровень) | владеет навыками и правилами межкультурной коммуникации | - владение навыками и правилами межкультурной коммуникации, - владение | - способность адекватно осуществлять межкультурную коммуникацию - способность | 85-100 |

| | | | | | |
|--|-----------------------------|---|--|--|--------|
| интернационализации в Азиатско-Тихоокеанском регионе. | | и, приёмами представления национально-культурных ценностей в условиях инокультурной среды | приёмами представления национально-культурных ценностей в условиях инокультурной среды | представлять национально-культурные ценности в инокультурной среде | |
| ПК-18: владеет необходимыми интеракциональными и контекстными знаниями, позволяющими преодолевать влияние стереотипов и адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур. | знает (пороговый уровень) | о необходимости преодолевать стереотипы и адаптироваться я к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур | - знание о необходимости преодолевать стереотипы и адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур | - способность выявлять способы преодоления стереотипов и адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур | 45-64 |
| | умеет (продвинутый уровень) | адаптироваться я к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур, преодолевать влияние стереотипов | - умение адаптироваться к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур | - способность проявлять навыки адаптации к изменяющимся условиям при контакте с представителями различных культур | 65-84 |
| | владеет (высокий уровень) | владеет контекстными знаниями, необходимыми для успешного общения с представителями другой национальной культуры | - владение контекстными знаниями необходимыми для успешного общения с представителями другой национальной культуры | - способность использовать контекстные знания для общения с представителями другой национальной культуры | 85-100 |

Вопросы к зачёту.

1. Традиционная русская кухня. Блюда из теста, каша, жидкие блюда.
2. Традиционная русская кухня. Овощи, молочные продукты, напитки, природные продукты.
3. Традиционное русское жилище. Особенности строительства домов в северной и южной части России.
4. Традиционное русское жилище. Внутреннее устройство дома.
5. Традиционная русская одежда. Материалы, из которых делали одежду, составные части мужской одежды.
6. Традиционная русская одежда. Составные части женской одежды. Верхняя одежда.
7. Календарный круг праздников. Основные занятия людей в древности. Важные точки в движении солнца.
8. Календарный круг праздников. Древняя религия славян – язычество. Более поздняя религия – христианство.
9. Зимние календарные обряды. Рождество. Старый и новый стиль. Сочельник.
10. Зимние календарные обряды. Колядование, ряжение.
11. Зимние календарные обряды. Обряд щедрования, обряд посева, Крещение.
12. Зимние календарные обряды. Святки, подблюдные гадания.
13. Весенние календарные обряды. Масленица. Названия дней, кукла Масленицы, масленичная еда.
14. Весенние календарные обряды. Масленица. Масленичные развлечения и игры, обряды с молодожёнами.
15. Весенние календарные обряды. Пост. Закликание весны, Сороки.
16. Весенние календарные обряды. Средокрестная неделя, Благовещенье, Вербная неделя.
17. Весенние календарные обряды. Страстная неделя. Обрядовые пасхальные блюда. Празднования Пасхи.
18. Весенние календарные обряды. Празднование Пасхи. Пасхальные развлечения. Радуница.
19. Летние календарные обряды. Троица. Семик. Завивание берёзы. Обряд кумления.
20. Летние календарные обряды. Троица. Обряд с молодой берёзкой. Гадание на венках. Русалки.
21. Летние календарные обряды. Иван Купала. Обряды с огнём, с водой и с растениями.
22. Осенние календарные обряды. Жнивные обряды. Осенины. Покров.

Примеры контрольных работ

Контрольная работа № 1.

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|---|---|--------------|--|------------|--|----------|--|------|--------|
| <p>1. Хлеб является основным продуктом русских людей. Продолжите пословицу: «Хлеб -»</p> | <p>8. Подберите описание каждого жидкого блюда:</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>2. Допишите названия основных зерновых культур:еница, ро....., яч.....нь,вё.....</p> | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="padding: 2px;">уха</td> <td style="padding: 2px;">1) суп с солёными огурцами</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">щи</td> <td style="padding: 2px;">2) холодный суп с листьями овощей</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">борщ</td> <td style="padding: 2px;">3) рыбный суп</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">рассольник</td> <td style="padding: 2px;">4) холодный суп из измельчённых продуктов</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">окрошка</td> <td style="padding: 2px;">5) суп из мяса и капусты</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">ботвинья</td> <td style="padding: 2px;">6) суп из разных овощей и из свёклы</td> </tr> </tbody> </table> | уха | 1) суп с солёными огурцами | щи | 2) холодный суп с листьями овощей | борщ | 3) рыбный суп | рассольник | 4) холодный суп из измельчённых продуктов | окрошка | 5) суп из мяса и капусты | ботвинья | 6) суп из разных овощей и из свёклы | | |
| уха | 1) суп с солёными огурцами | | | | | | | | | | | | | | |
| щи | 2) холодный суп с листьями овощей | | | | | | | | | | | | | | |
| борщ | 3) рыбный суп | | | | | | | | | | | | | | |
| рассольник | 4) холодный суп из измельчённых продуктов | | | | | | | | | | | | | | |
| окрошка | 5) суп из мяса и капусты | | | | | | | | | | | | | | |
| ботвинья | 6) суп из разных овощей и из свёклы | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>3. Какой хлеб получается из какой муки?</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="padding: 2px; width: 50%;">«белый»</td> <td style="padding: 2px;">- ржаная мука</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">«серый»</td> <td style="padding: 2px;">- пшеничная мука</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">«чёрный»</td> <td style="padding: 2px;">- смесь ржаной и пшеничной муки</td> </tr> </tbody> </table> | «белый» | - ржаная мука | «серый» | - пшеничная мука | «чёрный» | - смесь ржаной и пшеничной муки | <p>9. Из чего делали сбитень?</p> <p style="margin-left: 40px;">- из солода, ржаной муки, дрожжей - из сушеных трав, цветов, ягод мёда и пряностей</p> | | | | | | | | |
| «белый» | - ржаная мука | | | | | | | | | | | | | | |
| «серый» | - пшеничная мука | | | | | | | | | | | | | | |
| «чёрный» | - смесь ржаной и пшеничной муки | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>4. Напишите, в чём разница между пирогами и пирожками?</p> <p>.....</p> | <p>10. Из списка молочных продуктов вычеркните лишнее.</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 50%;">- простокваша</td> <td style="width: 50%;">- пирог</td> </tr> <tr> <td>- кефир</td> <td>- сливочное масло</td> </tr> <tr> <td>- кисель</td> <td>- растительное масло</td> </tr> <tr> <td>- сметана</td> <td>- сыр</td> </tr> <tr> <td>- творог</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | - простокваша | - пирог | - кефир | - сливочное масло | - кисель | - растительное масло | - сметана | - сыр | - творог | | | | | |
| - простокваша | - пирог | | | | | | | | | | | | | | |
| - кефир | - сливочное масло | | | | | | | | | | | | | | |
| - кисель | - растительное масло | | | | | | | | | | | | | | |
| - сметана | - сыр | | | | | | | | | | | | | | |
| - творог | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>5. Подберите описание разных видов теста:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="padding: 2px; width: 50%;">пресное</td> <td style="padding: 2px;">- тесто с сахаром, сметаной, молоком, маслом</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">дрожжевое</td> <td style="padding: 2px;">- тесто из муки воды и соли</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">сдобное</td> <td style="padding: 2px;">- тесто со специальным продуктом, который поднимает тесто</td> </tr> </tbody> </table> | пресное | - тесто с сахаром, сметаной, молоком, маслом | дрожжевое | - тесто из муки воды и соли | сдобное | - тесто со специальным продуктом, который поднимает тесто | <p>11. Подберите объяснение слов:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="padding: 2px; width: 50%;">сруб</td> <td style="padding: 2px;">- нижний этаж дома, который стоял прямо на земле</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">сени</td> <td style="padding: 2px;">- помещение между улицей и входом в дом</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">подклет</td> <td style="padding: 2px;">- брёвна, сложенные в определённом порядке</td> </tr> </tbody> </table> | сруб | - нижний этаж дома, который стоял прямо на земле | сени | - помещение между улицей и входом в дом | подклет | - брёвна, сложенные в определённом порядке | | |
| пресное | - тесто с сахаром, сметаной, молоком, маслом | | | | | | | | | | | | | | |
| дрожжевое | - тесто из муки воды и соли | | | | | | | | | | | | | | |
| сдобное | - тесто со специальным продуктом, который поднимает тесто | | | | | | | | | | | | | | |
| сруб | - нижний этаж дома, который стоял прямо на земле | | | | | | | | | | | | | | |
| сени | - помещение между улицей и входом в дом | | | | | | | | | | | | | | |
| подклет | - брёвна, сложенные в определённом порядке | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>6. Из какого зерна делают какую кашу?</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="padding: 2px; width: 50%;">пшеница</td> <td style="padding: 2px;">1) пшённая</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">ячмень</td> <td style="padding: 2px;">2) манная</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">просо</td> <td style="padding: 2px;">3) перловая</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">овёс</td> <td style="padding: 2px;">4) гречневая</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">гречиха</td> <td style="padding: 2px;">5) овсяная</td> </tr> </tbody> </table> | пшеница | 1) пшённая | ячмень | 2) манная | просо | 3) перловая | овёс | 4) гречневая | гречиха | 5) овсяная | <p>12. Где и как назывался дом?</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="padding: 2px; width: 50%;">изба</td> <td style="padding: 2px;">на севере и в центре</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">хата</td> <td style="padding: 2px;">на юге</td> </tr> </tbody> </table> | изба | на севере и в центре | хата | на юге |
| пшеница | 1) пшённая | | | | | | | | | | | | | | |
| ячмень | 2) манная | | | | | | | | | | | | | | |
| просо | 3) перловая | | | | | | | | | | | | | | |
| овёс | 4) гречневая | | | | | | | | | | | | | | |
| гречиха | 5) овсяная | | | | | | | | | | | | | | |
| изба | на севере и в центре | | | | | | | | | | | | | | |
| хата | на юге | | | | | | | | | | | | | | |
| | <p>13. Выберите описание южного и северного домов (Ю, С)</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 50%;">- подклет</td> <td style="width: 50%;">- побелённый</td> </tr> <tr> <td>- двускатная крыша</td> <td>- глинобитный пол</td> </tr> <tr> <td>- земляной пол</td> <td>- четырёхскатная крыша</td> </tr> <tr> <td>- обмазанный</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>глиной</td> </tr> </tbody> </table> | - подклет | - побелённый | - двускатная крыша | - глинобитный пол | - земляной пол | - четырёхскатная крыша | - обмазанный | | | глиной | | | | |
| - подклет | - побелённый | | | | | | | | | | | | | | |
| - двускатная крыша | - глинобитный пол | | | | | | | | | | | | | | |
| - земляной пол | - четырёхскатная крыша | | | | | | | | | | | | | | |
| - обмазанный | | | | | | | | | | | | | | | |
| | глиной | | | | | | | | | | | | | | |

Критерии оценки за контрольную работу

Контрольная работа оценивается по 100-балльной шкале. За 100 баллов принимаются правильные ответы на все вопросы контрольной работы. Исходя из этого вычисляется балл: 60 и менее баллов соответствует оценке «неудовлетворительно», 61-75 баллов соответствуют оценке «удовлетворительно», 76-85 баллов соответствуют оценке «хорошо», 86-100 баллов соответствуют оценке «отлично».

Критерии оценки за зачёт

Оценка «зачтено» ставится если студент владеет понятийно-теоретическими аппаратом изучаемой дисциплины, ориентируется в периодизации литературы и культуры. Знает основные факты биографии писателей и поэтов и умеет применять полученные знания в ходе анализа произведений, если ответ обнаруживает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы, если студент может приводить примеры, свободно владеет монологической речью, отвечает логично и последовательно. Допускается несколько незначительных ошибок в содержании ответа.

Оценка «не зачтено» ставится, если ответ обнаруживает незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Присутствуют серьезные ошибки в содержании ответа.