Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
_____ Т.Б. Шиврина
"27" декабря 2021 г.

Народная кухня и рукоделия

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **истории и философии**

Учебный план Направление подготовеи 43.04.02 Туризм
Направленность (профиль) образовательной программы "Агротуризм"

Квалификация **Магистр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 26
самостоятельная работа 82

Виды контроля в семестрах:
зачеты 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Недель	13			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	26	26	26	26
Итого ауд.	26	26	26	26
Контактная работа	26	26	26	26
Сам. работа	82	82	82	82
Итого	108	108	108	108

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 28BB80000FAD37B6413EF64BD9C464DF
Владелец: Смибирских Елена Сергеевна
Действителен: с 19.04.2021 до 19.07.2022

Киров 2021

Программу составил(и):
д.и.н., Профессор кафедры истории и философии, Трушкова И.Ю.

Рецензент(ы):
к.и.н., Доцент кафедры истории и философии, Цеглеев Э.А.

Рабочая программа дисциплины

Народная кухня и рукоделия

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 556)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовеи 43.04.02 Туризм
Направленность (профиль) образовательной программы "Агротуризм"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.12.2021 протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

экономического факультета Протокол № 2р/2021-22 от "27" декабря 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

истории и философии

Протокол № 6 от "27" декабря 2021 г.

Зав. кафедрой _____ д.и.н., доцент Праздников Андрей Геннадьевич

Визирование РИД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

истории и философии

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

истории и философии

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

истории и философии

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

истории и философии

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Приобретение знаний о теоретическом и практическом направлениях организации и управления агротуристского бизнеса в мире, России, на территории Кировской области, основных тенденциях развития, определение агротуристской деятельности среди других направлений в сервисе.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОИ

Цикл (раздел) ОПОП: Б1.В.ДВ.01

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

2.1.1 Обучающийся должен обладать индикаторами достижения компетенций, полученными при изучении дисциплин предшествующего уровня образования: дисциплины, предусмотренные ОПОП подготовки бакалавра

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

2.2.1 Основы народной системы жизнеобеспечения, Народный календарь, Этноэкология, Государственная итоговая аттестация

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-2 Организация деятельности по реализации экскурсионных услуг

ПК-2.1 Собирает и анализирует информацию по организации деятельности по реализации экскурсионных услуг

ПК-2.2 Рассчитывает показатели, позволяющие оценивать деятельность организации деятельности по реализации экскурсионных услуг

ПК-2.3 Обосновывает мероприятия по организации деятельности по реализации экскурсионных услуг

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

3.1.1 основы экскурсионного дела применительно к народной кухне и рукоделиям

3.2 Уметь:

3.2.1 применять на практике основы экскурсионного дела применительно к народной кухне и рукоделиям

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):

3.3.1 навыками применеия на практике основы экскурсионного дела применительно к народной кухне и рукоделиям

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Объект, предмет, методы и источники. Организация деятельности по реализации экскурсионных услуг /Пр/	2	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2 1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.2	Объект, предмет, методы, источники /Ср/	2	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1ДЛ2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.3	Структура народной кульутры /Пр/	2	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.4	Структура народной кульутры /Ср/	2	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.5	Крастьянская утварь, кухонное место /Пр/	2	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0	
1.6	Крестьянская утварь, кухонное место /Ср/	2	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2 1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 *32*	0	

1.7	Продукты и способы их хранения и приготовления /Пр/	2	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0
1.8	Продукты и способы их хранения и приготовления /Ср/	2	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ЛНЛ2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0
1.9	Культура застолья /Пр/	2	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0
1.10	Культура застолья /Ср/	2	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0
1.11	Рукоделия в системе труда и отдыха /Пр/	2	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0
1.12	Рукоделия в системе труда и отдыха /Ср/	2	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0
1.13	Виды рукоделий /Пр/	2	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2 1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0
1.14	Виды рукоделий /Ср/	2	20	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1ДЛ2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0
1.15	Современное использование традиционной кулинарии и рукоделий /Пр/	2	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0
1.16	Современное использование традиционной кулинарии и рукоделий /Ср/	2	14	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1 Э2	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	Евсеев, В. А.	Этнология и социальная антропология: учебное пособие для вузов Режим доступа: https://urait.ru/book/etnologiya-i-socialnaya-antropologiya-495774 ’ ” ’ "	Юрайт, 2022

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Каменец А. В., Урмина И. А., Заярская Г. В.	Основы культурно-досуговой деятельности: учебник для вузов Режим доступа: https://urait.ru/book/osnovy-kulturno-dosugovoy-deyatelnosti-491692 - • ■	Юрайт, 2022
Л2.2	Махлина, С. Т.	Теория и история народной художественной культуры : учебник и практикум для вузов Режим доступа: https://urait.ru/book/teoriya-i-istoriya-narodnoy-hudozhestvennoy-kultury-496917	Юрайт, 2022

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Трушкова И.Ю.	Народная кухня и рукоделие [электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки магистратуры 43.04.02 Агротуризм	Вятский ГАТУ, 2022
Л3.2	Трушкова И.Ю.	Народная кухня и рукоделие [электронный ресурс]: Пособие для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки магистратуры 43.04.02 Агротуризм	Вятский ГАТУ, 2022

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1 Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp - Загл. с экрана

Э2 Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) https://tourism.gov.ru/

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1 Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)

6.3.1.2 Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)

6.3 1.3 Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security

6.3.1.4 Free Commander 2009/02b

6.3.1.5 Google Chrome 39/0/21/71/65

6.3.1.6 Opera 26/0/1656/24

6.3.1.7 Adobe Reader XI 11/0/09

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных

6.3.2.1 Информационная справочная система: КонсультантПлюс

6.3.2.2 Информационная справочная система: Гарант Аэро

6.3.2.3 Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека ehbrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx. asp

6.3.2.4 Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Режим доступа http://46.183.163.35/MarcWeb2

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

• самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
• подготовка к практическим занятиям;
• подготовка к мероприятиям текущего контроля;
• подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины.

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий.

2. Подготовка к практическим занятиям.

Цель практических занятий заключается в закреплении теоретического материала по наиболее важным темам, в развитии у обучающихся навыков критического мышления в данной области знания, умений работы с учебной и научной литературой, нормативными материалами. В ходе подготовки к практическому занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, досконально изучить соответствующий теоретический материал, предлагаемую учебную методическую и научную литературу. Рекомендуется обращение обучающихся к монографиям, статьям из специальных журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам

средств массовой информации по теме, что позволяет в значительной мере углубить проблему и разнообразить процесс ее обсуждения.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля.

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации.

Подготовка к зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий. В процессе подготовки к экзамену выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя на консультации, которая проводится перед зачетом.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
Народная кухня и рукоделия

Направление подготовки 43.04.02 Туризм
Направленность (профиль) образовательной программы «Агротуризм»
Квалификация магистр

аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

S Организация деятельности по реализации экскурсионных услуг (ПК-2).

Код формируемой компетенции ПК-2	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы		
	Начальный этап	Основной этап	Заключительный этап
	• История туризма • Основы туризма • Основы агротуризма • Народная кухня и рукоделия Основы народной культуры и ремесла	• Виды туристической деятельности • Основы народной системы жизнеобеспечения • Гостиничное дело • Народный календарь Досуг на селе	• Этноэкология • Анимация в агротуризме • Организация туризма в фермерском хозяйстве • Туристическая деятельность в сельских территориях • Фольктерапия и рекреация в агротуризме • Производственная практика: организационно-управленческая практика • Преддипломная практика Подготовка к государственной итоговой аттестации

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения формируемой	Формулировка индикатора	Наименование контролируемых разделов и тем	Наименование оценочного средства промежуточной аттестации

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Народная кухня и рукоделия» при проведении промежуточной аттестации в форме зачёта применяется двухбалльная шкала оценивания._____

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		не зачтено	зачтено
		Описание показателя	
1	Полнота знаний теоретического контролируемого материала	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части учебного материала - менее 60% правильных ответов	Продемонстрированы знания основного учебного материала - не менее 60% правильных ответов
2	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос
3	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются значительные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Активная работа, задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тестовые задания
по дисциплине «Народная кухня и рукоделия»
для промежуточной аттестации в форме зачета

1.Родиной пшеницы является (ПК-2)
A Самали
B Эфиопия
C Зимбабве
D Ливия
E.Нигерия

2. Рис является основной зерновой культурой китайцев в провинциях (ПК-2)
A.южных
B.северных
C.центральных
D. прибрежных
E.восточных

D.кукуруза
E. лен

6.Основная техническая культура на побережье (ПК-2)
A.оливки
B.виноград
C.томаты
D.кукуруза
E. рис

7.Основная пища кочевников-скотоводов (ПК-2)
A.молоко
B.мясо
C.дичь
D.коренья
E.грибы

8.Одна из древнейших отраслей сельского хозяйства корейцев (ПК-2)
A.шелководство
B.рыболовство
C.бортничество
D.ювелирное дело
E.коевенное дело

9.Народ малаяли, помимо земледелия, занимается (ПК-2)
A.ткачеством
B.бортничеством
C.рыболовством
D.охотой
E.кузнечеством

10.Любимое мясо китайцев — это (ПК-2)
A.индейка
B.баранина
C.свинина
D.курятина
E.мясо ягненка

Вопросы для подготовки к зачёту по дисциплине
«Народная кухня и рукоделия»

1. Дайте характеристику аккультурации пшеницы.
2. Охарактеризуйте культуру употребления риса в странах Востока.

зачета проводится путем письменного или компьютерного тестирования обучающихся и (или) устного ответа на вопросы к зачету:

- обучающемуся выдается вариант письменного или компьютерного теста;
- в определенное время (в среднем 2 минуты на 1 тестовое задание) обучающийся отвечает на 20 вопросов теста, в котором представлены все изучаемые темы дисциплины;
- по результатам тестирования выставляется оценка, согласно установленной шкалы оценивания.

Для подготовки к зачету рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
Народная кухня и рукоделия

Направление подготовки 43.04.02 Туризм
Направленность (профиль) образовательной программы «Агротуризм»
Квалификация магистр

	формируемой компетенции			соответствии с содержанием РПД	аттестации
ПК-2 Организация деятельности по реализации экскурсионных услуг	ПК-2.1	Собирает и анализирует информацию по организации деятельности по реализации экскурсионных услуг	- Полнота знаний контролируемого материала - Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Раздел 4 рабочей программы дисциплины	Разноуровневые задачи и задания, домашняя контрольная работа
	ПК-2.2	Рассчитывает показатели, позволяющие оценивать деятельность организации деятельности по реализации экскурсионных услуг			
	ПК-2.3	Обосновывает мероприятия по организации деятельности по реализации экскурсионных услуг			

Тестовые задания
для проведения текущего контроля знаний
по дисциплине «Народная кухня и рукоделия»

Текущий контроль в форме тестовых заданий предназначен определения уровня оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины обучающимися очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

Результаты текущего контроля оцениваются посредством шкалы:

Шкала оценивания	Показатели оценивания

B. овец
C.коров
D. коз
E.ослов

3..Из Азии в Африку была завезена культура (ПК-2)
A. кукурузы
B.риса
C..банана
D.тростника
E. винограда

4..Главной сельскохозяйственной культурой вьетнамцев является (ПК-2)
A.рис
B. пшеница
C.ячмень
D. кукуруза
E. рожь

5..Большую роль в сельском хозяйстве кхмеров играет (ПК-2)
A.финиковая пальма
B. сахарная пальма
C.тростник
D. банановое дерево
E. рис

6. Ассамцы широко известны выращиванием (ПК-2)
A.чая
B.кофе
Ссахарного тростника
D.риса
E. каучука

7..в чем проявляется связь традиционного костюма от природы (ПК-2)
A.в материалах и фасонах
B. в украшениях
C..в торговых контактах
D. в богатстве семьи
E. в личных предпочтениях

Е. бусами

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины при проведении текущего контроля знаний проводится путем выполнения заданий и задач на практических занятиях. В случае отсутствия обучающегося по уважительной причине задание ему выдается на дом с условием представления результатов на следующем занятии.

Оценка проводится посредством интегральной (целостной) двухуровневой шкалы.

Домашняя контрольная работа
по дисциплине «Народная кухня и рукоделия»

Текущий контроль в форме домашней контрольной работы предназначен для самостоятельного изучения отдельных вопросов теоретического материала и практического выполнения заданий обучающихся заочной формы обучения

Результаты текущего контроля в форме домашней контрольной работы оцениваются посредством интегральной (целостной) двухуровневой шкалы:

Шкала оценивания:

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Зачтено	Обучающийся овладел элементами дескрипторов компетенций в рамках определенного уровня: - раскрыт вопрос 1 - раскрыт вопрос 2 - оформлен и защищен отчет по выполнению ДКР
Не зачтено	Обучающийся не овладел элементами дескрипторов компетенций в рамках определенного уровня, обнаружил существенные пробелы в знании теоретического и практического материала. Не представлен к защите либо не защищен отчет по выполнению ДКР

Типовые задания для домашней контрольной работы
для проведения текущего контроля знаний

1. Главные сельскохозяйственные культуры в Африке
2 Главные сельскохозяйственные культуры у народов Северной и Южной Америки
3. Праздничное застолье у народов Приуралья
4. Обычаи гостеприимства и пища у народов Поволжья
5 В чем проявляется связь традиционного костюма от природы
6. Традиционные ремесла и промыслы у народов России
7. Традиционные украшения у народов Приуралья
8. Традиционные рукоделия на /русском Севере
9. Традиции вышивки у славянских народов

Отчет по ДКР принимается в сброшюрованном печатном виде на листах формата А4 (210×297), и в электронном виде, например, на оптических носителях, вместе с электронными версиями составляющих работы, т.е. заданиями, выполненными в текстовых редакторах/процессорах.

Осуществляется проверка отчета по ДКР, указываются замечания, требующие доработки. Если замечаний нет, на титуле отчета прописывается «К защите». В противном случае на титуле отчета прописывается «На доработку» и выдается обучающемуся.

Затем осуществляется защита ДКР в режиме «Вопрос-Ответ» по содержанию ДКР. (Повторная распечатка ДКР после доработки замечаний не требуется.)

	программное ооеспечение
	В312 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Microsoft Windows 7 Professional, Microsoft Office Professional Plus 2010, Kaspersky Endpoint Securi-ty,7-Zip, Adobe Flash Player, Aimp, Free Commander, Google Chrome, CCleaner, Light Alloy, Opera, XnView, doPDF, Adobe Reader, Mozilla Thunderbird
Помещение для самостоятельной работы	Б202 Компьютер администратора, 11 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus и свободно распространяемое программное обеспече-ние С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций.	В301 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение В312 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Microsoft Windows 7 Professional, Microsoft Office Professional Plus 2010, Kaspersky Endpoint Securi-ty,7-Zip, Adobe Flash Player, Aimp, Free Commander, Google Chrome, CCleaner, Light Alloy, Opera, XnView, doPDF, Adobe Reader, Mozilla Thunderbird
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации.	Д124 - Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 12 персональных компьютеров, принтер.