

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

Базовая кафедра "Высшая
школа гастрономии от INSTITUT
PAUL BOCUSE"

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Базовая кафедра "Высшая школа
гастрономии от INSTITUT PAUL
BOCUSE"

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИСТОРИЯ ФРАНЦИИ И
КУЛИНАРНЫЕ ТРЕНДЫ / FRENCH
HISTORY AND CULINARY TRENDS**

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 История Франции и кулинарные тренды /
French history and culinary trends

Направление подготовки /
специальность _____

Направленность
(профиль) _____

Форма обучения

очная

Год набора

2021

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования с учетом профессиональных стандартов по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.02 Менеджмент профиль подготовки 38.03.02.33 "Высшая школа гастрономии от INSINUTUT PAUL BOCUSE"

очная форма подготовки

2021 год набора

Программу
составили

к.и.н., Доцент, Алексеев О.Г.; Теплицкая Т.М.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель дисциплины – формирование целостного представления о ключевых процессах, событиях и деятелях истории Франции, ее месте в европейской и мировой истории; знакомство с ролью Франции в истории кулинарии, особенностями французской кухни и кулинарными традициями страны.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- формирование представлений о закономерностях истории Франции; особенностях её экономического, социального и политического развития на различных этапах истории;
- выявление общественных и культурных достижений Франции в новое и новейшее время;
- знакомство с оценками ключевых изучаемых событий в зарубежной и отечественной историографии;
- расширение представлений о важнейших датах и событиях истории Франции, путях ее развития, о взаимном влиянии процессов, происходивших во Франции и России;
- ознакомление с историей, традициями французской кухни (в частности, региональной) и кулинарными трендами Франции;
- выработка навыков самостоятельной работы с источниками, научной и справочной литературой по французской истории и французской кулинарии;
- расширение словарного запаса (на русском и французском языках), связанного с историей и кулинарными трендами Франции.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Гастрономические тренды
История ресторанного бизнеса
История (история России, всеобщая история)

Французский для кулинарного дела 5 / French for culinary 5

Французский для кулинарного дела 6 / French for culinary 6

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

<https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=33475>

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		3
Общая трудоемкость дисциплины	2 (72)	2 (72)
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	1 (36)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	1 (36)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Зарождение цивилизации на территории Франции. Римская Галлия.	2	0	0	4	
2	История средневековой Франции. Ренессанс	4	2	0	6	
3	История Франции в эпоху Нового времени	4	4	0	6	
4	Современная Франция	6	2	0	6	
5	Россия и Франция: диалог культур	0	2	0	4	
6	Кулинарные тренды Франции	2	8	0	10	
Всего		18	18	0	36	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме

1	1	Зарождение цивилизации на территории Франции. Римская Галлия. Традиции питания в древности и античности.	2	0	0
2	2	Средневековая Франция.	2	0	0
3	2	Французское Возрождение (XVI-XVII вв.)	2	0	0
4	3	Франция в эпоху Нового времени	4	0	0
5	4	История Франции в новейшее время (XX в.)	2	0	0
6	4	Современная Франция: география, население, экономика и государственное устройство	4	0	0
7	6	Условия и организация гастрономического туризма во Франции	2	0	0
Итого			18	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	2	Традиции питания во Франции в средние века и эпоху Возрождения	2	0	0
2	3	Французская революция и кухня. Знаменитые повара XVIII века.	2	0	0
3	3	Особенности французской кухни в XIX веке	2	0	0
4	4	Французская кухня в XX веке: особенности, открытия, правила подачи блюд	2	0	0
5	5	Взаимодействие французской и русской культур (XVIII-XXI вв.)	2	0	0
6	6	Кулинарные тренды	8	0	0

Всего		18	0	0
-------	--	----	---	---

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Арзаканян М. Ц., Ревякин А. В., Уваров П. Ю.	История Франции: учебник для вузов по специальности 020700 История	Москва: Дрофа, 2005
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Арзаканян М. Ц.	Политическая история Франции XX века: учебное пособие для вузов	Москва: Высшая школа, 2003
Л2.2	Киссельгоф И.С.	История Франции в годы второй мировой войны: Учеб. пособие	Москва: Высшая школа, 1975
Л2.3	Белинский В. Г.	Краткая история Франции до Французской революции. Сочинение Мишле...	Москва: Лань, 2013
Л2.4	Худокормов А. Г.	Социально-экономическая история Франции: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020
Л2.5	Лависс Э., Блок Г., Байе Ш., Пфистер К., Гревс И. М., Кленклоз А., Добиаш-Рождественская О. А.	История Франции в раннее Средневековье: -	Москва: Юрайт, 2020

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Сайт о Франции для туристов, путешественников и тех, кому интересна Франция	https://france.promotour.info/
Э2	История Франции (кратко)	https://mirfrance.ru/istoriya-france/

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Усвоение содержания дисциплины организуется путём лекционных, практических аудиторных занятий, аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная (аудиторная и внеаудиторная) работа студентов заочной формы обучения является одним из основных видов познавательной деятельности, направленной на более глубокое и разностороннее изучение материалов учебного курса. Основная часть времени, предусмотренного для самостоятельной работы по данному курсу, отводится на освоение теоретического материала, подготовку к практическим занятиям, подготовке к текущему контролю и промежуточной аттестации. В процессе изучения курса студенты должны прочитать рекомендованные им учебные и научные тексты, выполнить письменные контрольные работы и задания.

Самостоятельная работа студентов организуется для систематического изучения курса, а также с целью развития у них навыков работы с учебной и научной литературой.

Обязательная самостоятельная работа студентов по заданию преподавателя, выполняемая во внеаудиторное время, включает выполнение домашних заданий по курсу, самостоятельную работу со специальной литературой, письменные практические задания.

Основные направления самостоятельной работы студентов:

1. работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
2. самостоятельное изучение отдельных разделов курса;
3. подготовка к практическим занятиям;
4. выполнение тестов текущего контроля знаний;
5. подготовка к зачету.

Контроль и консультирование студентов по самостоятельной работе производится на текущих консультациях в течение семестра.

По мере завершения каждого блока программы проводятся тестовые срезы, которые позволяют объективно и всесторонне оценить результаты обучения и выявить аспекты, требующие дополнительной проработки. Выполнение тестовых заданий на положительную оценку

является обязательной формой контроля, условием аттестации и получения зачета.

Усвоение содержания данной программы организуется с преобладанием форм и методов проблемного обучения, моделирующих предметно-технологическое и социальное содержание профессиональных, учебных и жизненных ситуаций, а также в ходе организации проблемных лекций, практических аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы студентов, анализа ситуационных задач, ролевой, деловой или оргдеятельностной игры и др.

В процессе изучения дисциплины осуществляется систематический контроль качества теоретической и практической подготовки обучаемых:

а) текущий - посредством составления ответов на контрольные вопросы в конце каждого параграфа той или иной темы; выполнения тестовых заданий различной сложности по каждой теме и разделам курса;

в) итоговый (промежуточная аттестация) - посредством выполнения тестовых заданий различной категории сложности по всему курсу, а также составления ответов на контрольные вопросы.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.4	Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа http://bik.sfu-kras.ru/
9.2.2	- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/

9.2.3	- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
9.2.4	- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: http://diss.rsl.ru
9.2.5	- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
9.2.6	- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru
9.2.7	- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения.