

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.06.01 История Франции и кулинарные тренды /
French history and culinary trends

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль)

38.03.02.33 Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE

Форма обучения

очная

Год набора

2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

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

должность, инициалы, фамилия

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
--	---

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: .

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=33475>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	0,5 (18)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Зарождение цивилизации на территории Франции. Римская Галлия.									
	1. Зарождение цивилизации на территории Франции. Римская Галлия. Традиции питания в древности и античности.	2							
	2. Древняя Франция							4	
2. История средневековой Франции. Ренессанс									
	1. Средневековая Франция.	2							
	2. Французское Возрождение (XVI-XVII вв.)	2							
	3. Традиции питания во Франции в средние века и эпоху Возрождения			2					
	4. Французское средневековье и Ренессанс							6	
3. История Франции в эпоху Нового времени									
	1. Франция в эпоху Нового времени	4							
	2. Французская революция и кухня. Знаменитые повара XVIII века.			2					

3. Особенности французской кухни в XIX веке			2					
4. Франция в Новое время							6	
4. Современная Франция								
1. История Франции в новейшее время (XX в.)	2							
2. Современная Франция: география, население, экономика и государственное устройство	4							
3. Французская кухня в XX веке: особенности, открытия, правила подачи блюд			2					
4. Современная Франция							6	
5. Россия и Франция: диалог культур								
1. Взаимодействие французской и русской культур (XVIII-XXI вв.)			2					
2. Россия и Франция: диалог культур							4	
6. Кулинарные тренды Франции								
1. Условия и организация гастрономического туризма во Франции	2							
2. Кулинарные тренды			8					
3. Кулинарные тренды Франции							10	
Всего	18		18				36	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Арзаканян М. Ц., Ревякин А. В., Уваров П. Ю. История Франции: учебник для вузов по специальности 020700 История(Москва: Дрофа).
2. Арзаканян М. Ц. Политическая история Франции XX века: учебное пособие для вузов(Москва: Высшая школа).
3. Киссельгоф И.С. История Франции в годы второй мировой войны: Учеб. пособие(Москва: Высшая школа).
4. Белинский В. Г. Краткая история Франции до Французской революции. Сочинение Мишле...(Москва: Лань).
5. Худокормов А. Г. Социально-экономическая история Франции: Учебник (Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
6. Лависс Э., Блок Г., Байе Ш., Пфистер К., Гревс И. М., Кленклоз А., Добиаш-Рождественская О. А. История Франции в раннее Средневековье: -(Москва: Юрайт).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

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

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

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/>
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/>
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/>

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>
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>
6. - Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
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>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 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.