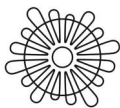




Izvedbeni plan nastave (syllabus¹)

Sastavnica	Odjel za klasičnu filologiju	akad. god.	2024./2025.				
Naziv kolegija	Kulinarstvo u starom Rimu	ECTS	3				
Naziv studija	Latinski jezik i rimska književnost						
Razina studija	<input checked="" type="checkbox"/> prijediplomski	<input type="checkbox"/> diplomski	<input type="checkbox"/> integrirani	<input type="checkbox"/> poslijediplomski			
Godina studija	<input checked="" type="checkbox"/> 1.	<input checked="" type="checkbox"/> 2.	<input checked="" type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.		
Semestar	<input type="checkbox"/> zimski <input checked="" type="checkbox"/> ljetni	<input type="checkbox"/> I.	<input checked="" type="checkbox"/> II.	<input type="checkbox"/> III.	<input checked="" type="checkbox"/> IV.	<input type="checkbox"/> V.	<input checked="" type="checkbox"/> VI.
Status kolegija	<input type="checkbox"/> obvezni kolegij	<input checked="" type="checkbox"/> izborni kolegij	<input checked="" type="checkbox"/> izborni kolegij koji se nudi studentima drugih odjela		Nastavničke kompetencije	<input type="checkbox"/> DA <input checked="" type="checkbox"/> NE	
Opterećenje	15	P	0	S	0	V	Mrežne stranice kolegija <input checked="" type="checkbox"/> DA <input type="checkbox"/> NE https://www.instagram.com/ancient_roman_snack_bar/
Mjesto i vrijeme izvođenja nastave	učionica 137, srijedom 14-15 h			Jezič/jezici na kojima se izvodi kolegij	hrvatski (za Erasmus-studente konzultativna nastava na engl.)		
Početak nastave	19. veljače 2025.			Završetak nastave	28. svibnja 2025.		
Preduvjeti za upis	Nema preduvjeta za upis i nije potrebno nikakvo prethodno znanje, no korisno je poznavanje osnova latinskoga jezika.						
Nositelj kolegija	Doc. dr. sc. Ankica Bralić Petković						
E-mail	ankbralic@unizd.hr			Konzultacije	srijedom od 12 do 14 h, četvrtkom od 12 do 14 h		
Izvođač kolegija	Doc. dr. sc. Ankica Bralić Petković						
Vrste izvođenja nastave	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja	<input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice	<input checked="" type="checkbox"/> vježbe	<input checked="" type="checkbox"/> obrazovanje na daljinu	<input type="checkbox"/> terenska nastava		
	<input checked="" type="checkbox"/> samostalni zadaci	<input checked="" type="checkbox"/> multimedija i mreža	<input type="checkbox"/> laboratorij	<input checked="" type="checkbox"/> mentorski rad	<input type="checkbox"/> ostalo		
Ishodi učenja kolegija	Nakon položenog ispita studenti će biti u stanju: - kritički interpretirati podatke o rimskome kulinarstvu koje nalazimo u antičkim izvorima; - navesti osnovne skupine namirnica koje su konzumirali stari Rimljani; - identificirati pojedine vrste unutar tih skupina te odrediti razinu njihove kakvoće ovisno o geografskim i drugim čimbenicima; - nabrojiti obroke u danu i slijedove jela; - opisati izgled rimske kuhinje te način konzumiranja hrane i pića na rimskoj gozbi; - argumentirati važnost uporabe začina i aromatičnog bilja u rimskoj kuhinji; - navesti kako su Rimljani pohranjivali, konzervirali pa i krivotvorili hranu; - razlikovati elemente rimskog kulinarstva u suvremenim zapadnim i istočnim kuhinjama; - objasniti sociokulturni aspekt konzumiranja jela i pića u antičkom Rimu.						
Ishodi učenja na razini programa	- kritički prosuđivati o pojedinim književnim pojavnostima u rimskoj književnosti u odnosu na društveno-povijesni kontekst (PL 5); - identificirati utjecaje različitih kultura implementiranih u rimsku kulturu te vrednovati utjecaje antičke civilizacije na europsku kulturu (PL 8); - objasniti specifičnosti pojedinih književnopovijesnih razdoblja i književno-stilskih formacija u povijesti rimske književnosti (PL 10); - kritički pristupati izvorima, interpretirati ih i koliko je moguće rekonstruirati (PL 11); - identificirati i komentirati kulturne, društvene i povijesne procese u antičkome Rimu (PL 15).						

¹ Riječi i pojmovni sklopovi u ovom obrascu koji imaju rodno značenje odnose se na jednak način na muški i ženski rod.



Načini praćenja studenata	<input checked="" type="checkbox"/> pohađanje nastave	<input type="checkbox"/> priprema za nastavu	<input type="checkbox"/> domaće zadaće	<input type="checkbox"/> kontinuirana evaluacija	<input checked="" type="checkbox"/> istraživanje
	<input checked="" type="checkbox"/> praktični rad	<input checked="" type="checkbox"/> eksperimentalni rad	<input checked="" type="checkbox"/> izlaganje	<input type="checkbox"/> projekt	<input type="checkbox"/> seminar
	<input type="checkbox"/> kolokvij(i)	<input type="checkbox"/> pismeni ispit	<input checked="" type="checkbox"/> usmeni ispit	<input type="checkbox"/> ostalo:	
Uvjeti pristupanja ispitu	Redovito pohađanje nastave (minimalno 75%, u slučaju kolizije 50%), aktivno praćenje i sudjelovanje u raspravama tijekom predavanja, izrada jela, sudjelovanje u pripremi rimske gozbe na kraju semestra.				
Ispitni rokovi	<input type="checkbox"/> zimski ispitni rok		<input checked="" type="checkbox"/> ljetni ispitni rok	<input checked="" type="checkbox"/> jesenski ispitni rok	
Termini ispitnih rokova			4. lipnja 2025. u 10 h 16. lipnja 2025. u 10 h	4. rujna 2025. u 12:30 h 15. rujna 2025. u 12:30 h	
Opis kolegija	Cilj je predmeta upoznati studente s gastronomskim navikama starih Rimljana, njihovim omiljenim jelima i pićima te receptima prema kojima su pripremali svoje obroke. Predmet je namijenjen studentima Latinskoga jezika i rimske književnosti, no i svima onima koje zanima sociokulturni aspekt kroz koji se ogleda privatni i javni život antičkih Rimljana. Studenti se potiču na sudjelovanje u različitim aktivnostima, projektima i manifestacijama koje organizira ili u kojima sudjeluje predmetna nastavnica. Kulinarski radovi studenata objavljuju se na Instagram profilu https://www.instagram.com/ancient_roman_snack_bar/ .				
Sadržaj kolegija (nastavne teme)	<ol style="list-style-type: none">1. Uvod u predmet. Upoznavanje s domaćom i stranom literaturom. Razlike između rimske i talijanske kuhinje. Apicije, najslavniji rimski gurman i kuhar. Ostali izvori o rimskoj hrani.2. Što su kuhali i jeli stari Rimljani? Pregled osnovnih kategorija hrane. Raspored obroka u danu. Kuhinja i kuhinjski pribor. <i>Fast food</i> u starom Rimu.3. Žitarice: vrste kruha i kaše. Mahunarke. Povrće, voće i ostali plodovi.4. Mliječni proizvodi. Masnoće. O boljim i lošijim vrstama maslinova ulja.5. Popularne i manje popularne vrste mesa i mesnih prerađivanja. Zašto se rijetko jela govedina? <i>Suovetaurilia</i>.6. O vrstama i iskorištavanju morske ribe te ostalih vrsta morske hrane. Odnos cijena ribe i mesa.7. Važnost začina u rimskoj kuhinji. <i>Garum</i> ili <i>liquamen</i>. Sličnosti s orijentalnim kuhinjama.8. Što su pili stari Rimljani? O vinu i vinskim mješavinama.9. Što su Rimljani jeli, a što mi danas ne bismo ili ne smijemo? Egzotične, ugrožene i zaštićene vrste.10. Čuvanje i konzerviranje hrane. Kako popraviti pokvarenu hranu? Kako pak krivotvoriti hranu?11. Izvoz i uvoz namirnica. Ekologija u antičkom Rimu: kako su Rimljani reciklirali?12. Sociološki i kulturni aspekti rimske gozbe i svečanosti. <i>Haute cuisine</i>.13. Prezentacija pripremljenih jela I.14. Prezentacija pripremljenih jela II.15. Kuhajmo kao Rimljani – praktična primjena naučenih recepata. Kuhanje i pečenje u sveučilišnoj kuhinji. Rimska gozba u Arheološkome muzeju Zadar.				
Obvezna literatura	Ivana Ožanić, <i>Olivijina cibalitanska kuharica, Recepti rimskih autora prilagođeni 21. stoljeću</i> , Gradski muzej Vinkovci, 2004. Mirjana Sanader, „Prilog istraživanjima antičkog umijeća kuhanja“, <i>Latina et Graeca</i> 26, 1985., 53–62. Apicije, <i>O kujanju</i> , priredila i prevela Svetlana Slapšak, <i>Latina et Graeca</i> , Zagreb, 1989. Ivana Ožanić Roguljić, „Rimljaninu ništa nije smeće – pogotovo ne hrana“, <i>Recikliraj, Ideje iz prošlosti</i> , FF Open Press – Izdanja Filozofskog fakulteta u Zagrebu u otvorenom pristupu, Zagreb, 2018., 209–212. Apicius, <i>De re coquinaria</i> (na latinskome ili u prijevodu)				
Dodatna literatura	Apicius, <i>Cookery and Dining in Imperial Rome</i> , preveo Joseph Dommers Vehling, Dover Publications, Inc., New York, 1977. Ivana Ožanić–Roguljić, <i>Olivia's Cookbook, Roman Recipes Adapted for the 21st Century</i> , 2008. Antički izvori (osim Apicija) redoslijedom važnosti: M. Porci Catonis Censoris <i>De agri cultura</i> C. Plini Secundi <i>Naturalis historia</i> M. Valeri Martialis <i>Epigrammaton liber XIII (Xenia)</i> M. Valeri Martialis <i>Epigrammaton liber IV (Apophoreta)</i> M. Terenti Varronis <i>Res rusticae de agri cultura</i> C. Petroni Arbitri <i>Satyricon</i> (osobito <i>Cena Trimalchionis</i>)				



<p>Mrežni izvori</p>	<p>https://www.inromecooking.com/en/blog/test/ancient-roman-food-what-did-the-romans-use-to-eat.html</p> <p>https://www.ancienthistorylists.com/rome-history/top-10-ancient-roman-foods-and-drinks/</p> <p>http://factsanddetails.com/world/cat56/sub369/entry-6313.html</p> <p>https://www.crystalking.com/thefoodofancientrome</p> <p>https://delishably.com/world-cuisine/ancient-food-rome</p> <p>https://www.therecipe.com/ancient-rome-recipes-want-try-rather-leave-behind-history/</p> <p>https://www.press.uchicago.edu/Misc/Chicago/233472.html</p> <p>https://www.pbs.org/wgbh/nova/article/roman-recipes/</p> <p>https://www.cs.cmu.edu/~mjm/recipes/ethnic/historical/ant-rom-coll.html</p> <p>https://www.ducksters.com/history/ancient_rome/food_and_drink.php</p> <p>https://www.thisiscolossal.com/2021/08/pompeii-food-stand/?fbclid=IwAR1StjY5voDe2C4xsZAqYhKwlbgiCn1EicJlrgAkwobdQef5f99LYzDD-w</p> <p>https://daily.jstor.org/high-cuisine-in-ancient-france/?fbclid=IwAR3XcZohfFY179kExTj1CA3VS0G7PuAKzU50i_uawK_9Kpb05eLFwFIY3YE</p> <p>https://www.metmuseum.org/toah/hd/banq/hd_banq.htm</p> <p>https://www.historylearningsite.co.uk/ancient-rome/ancient-rome-and-trade/</p> <p>https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1040618220304584?dgcid=rss_sd_all</p> <p>https://www.youtube.com/channel/UCsDUyOj88LLvpu9RCevwQEA/featured</p>																					
<p>Provjera ishoda učenja (prema uputama AZVO)</p>	<p style="text-align: center;">Samo završni ispit</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> završni pismeni ispit</td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/> završni usmeni ispit</td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> pismeni i usmeni završni ispit</td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/> praktični rad i završni ispit</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> samo kolokvij/zadaci</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> kolokvij / zadaća i završni ispit</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/> seminarski rad</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> seminarski rad i završni ispit</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/> praktični rad</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> drugi oblici</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>						<input type="checkbox"/> završni pismeni ispit		<input checked="" type="checkbox"/> završni usmeni ispit		<input type="checkbox"/> pismeni i usmeni završni ispit		<input checked="" type="checkbox"/> praktični rad i završni ispit		<input type="checkbox"/> samo kolokvij/zadaci	<input type="checkbox"/> kolokvij / zadaća i završni ispit	<input checked="" type="checkbox"/> seminarski rad	<input type="checkbox"/> seminarski rad i završni ispit	<input checked="" type="checkbox"/> praktični rad	<input type="checkbox"/> drugi oblici		
<input type="checkbox"/> završni pismeni ispit		<input checked="" type="checkbox"/> završni usmeni ispit		<input type="checkbox"/> pismeni i usmeni završni ispit		<input checked="" type="checkbox"/> praktični rad i završni ispit																
<input type="checkbox"/> samo kolokvij/zadaci	<input type="checkbox"/> kolokvij / zadaća i završni ispit	<input checked="" type="checkbox"/> seminarski rad	<input type="checkbox"/> seminarski rad i završni ispit	<input checked="" type="checkbox"/> praktični rad	<input type="checkbox"/> drugi oblici																	
<p>Način formiranja završne ocjene (%)</p>	<p>10% pohađanje nastave, 30% praktični rad (izrada jela), 60% završni usmeni ispit.</p>																					
<p>Ocjenjivanje kolokvija i završnog ispita (%)</p>	<p>0-49%</p>		<p>nedovoljan (1)</p>																			
	<p>50-62%</p>		<p>dovoljan (2)</p>																			
	<p>63-75%</p>		<p>dobar (3)</p>																			
	<p>76-88%</p>		<p>vrlo dobar (4)</p>																			
	<p>89-100%</p>		<p>izvrstan (5)</p>																			
<p>Način praćenja kvalitete</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> studentska evaluacija nastave na razini Sveučilišta</p> <p><input type="checkbox"/> studentska evaluacija nastave na razini sastavnice</p> <p><input type="checkbox"/> interna evaluacija nastave</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> tematske sjednice stručnih vijeća sastavnica o kvaliteti nastave i rezultatima studentske ankete</p> <p><input type="checkbox"/> ostalo</p>																					
<p>Napomena / Ostalo</p>	<p>Sukladno čl. 6. <i>Etičkog kodeksa</i> Odbora za etiku u znanosti i visokom obrazovanju, „od studenta se očekuje da pošteno i etično ispunjava svoje obveze, da mu je temeljni cilj akademska izvrsnost, da se ponaša civilizirano, s poštovanjem i bez predrasuda“.</p> <p>Prema čl. 14. <i>Etičkog kodeksa</i> Sveučilišta u Zadru, od studenata se očekuje „odgovorno i savjesno ispunjavanje obveza. [...] Dužnost je studenata/studentica čuvati ugled i dostojanstvo svih članova/članica sveučilišne zajednice i Sveučilišta u Zadru u cjelini, promovirati moralne i akademske vrijednosti i načela. [...]</p> <p>Etički je nedopušten svaki čin koji predstavlja povredu akademskog poštenja. To uključuje, ali se ne ograničava samo na:</p> <ul style="list-style-type: none"> - razne oblike prijave kao što su uporaba ili posjedovanje knjiga, bilježaka, podataka, elektroničkih naprava ili drugih pomagala za vrijeme ispita, osim u slučajevima kada je to izrijekom dopušteno; - razne oblike krivotvorenja kao što su uporaba ili posjedovanje neautorizirana materijala tijekom ispita; lažno predstavljanje i nazočnost ispitima u ime drugih studenata; lažiranje 																					



	<p>dokumenata u vezi sa studijima; falsificiranje potpisa i ocjena; krivotvorenje rezultata ispita“.</p> <p>Svi oblici neetičnog ponašanja rezultirat će negativnom ocjenom u kolegiju bez mogućnosti nadoknade ili popravka. U slučaju težih povreda primjenjuje se Pravilnik o stegovnoj odgovornosti studenata/studentica Sveučilišta u Zadru.</p> <p>U elektronskoj komunikaciji bit će odgovarano samo na poruke koje dolaze s poznatih adresa s imenom i prezimenom, te koje su napisane hrvatskim standardom i primjerenim akademskim stilom.</p> <p>U kolegiju se koristi Merlin, sustav za e-učenje, pa su studentima/cama potrebni AAI računi.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------