

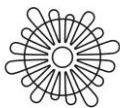
Izvedbeni plan nastave (*syllabus*)

Sastavnica	Odjel za klasičnu filologiju					akad. god.	2023./2024.	
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	
Mjesto i vrijeme izvođenja nastave	učionica 137, srijedom 16-17 h				Jezik/jezici na kojima se izvodi kolegij		hrvatski (za Erasmus-studente konzultativna nastava na engl.)	
Početak nastave	28. veljače 2024.				Završetak nastave		5. lipnja 2024.	
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 09:30 do 10:15, četvrtkom od 13:15 do 15:00 h		
Izvođač kolegija	Doc. dr. sc. Ankica Bralić Petković							
E-mail	ankbralic@unizd.hr				Konzultacije			
Suradnici na kolegiju	Anamarija Markulin Lisica, dr. med., spec. interne medicine, subspec. gastroenterologije, Opća bolnica Zadar (gostujuće predavanje)							
E-mail					Konzultacije			
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	<p>Nakon položenog ispita studenti će biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 							

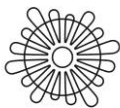
¹ Riječi i pojmovni sklopovi u ovom obrascu koji imaju rodno značenje odnose se na jednak način na muški i ženski rod.



	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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).				
Načini praćenja studenata	<input checked="" type="checkbox"/> pohađanje nastave	<input type="checkbox"/> priprema za nastavu	<input type="checkbox"/> domaće zadatke	<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	Pohađanje nastave 75%, 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			12. lipnja 2024. u 10 h 27. lipnja 2024. u 10 h	11. rujna 2024. u 12 h 25. rujna 2024. u 12 h	
Opis kolegija	<p>Cilj je predmeta upoznati studente s gastronomskim navikama starih Rimljana, njihovim omiljenim jelima i pićima te receptima prema kojima su pripremali svoje obroke.</p> <p>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.</p> <p>Studenti se potiču na sudjelovanje u različitim aktivnostima, projektima i manifestacijama koje organizira ili u kojima sudjeluje predmetna nastavnica.</p> <p>Kulinarski radovi studenata objavljuju se na Instagram profilu https://www.instagram.com/ancient_roman_snack_bar/.</p>				
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.				



	<p>3. Žitarice: vrste kruha i kaše. Mahunarke. Povrće, voće i ostali plodovi.</p> <p>4. Mliječni proizvodi. Masnoće. O boljim i lošijim vrstama maslinova ulja.</p> <p>5. Popularne i manje popularne vrste mesa i mesnih preradevina. Zašto se rijetko jela govedina? <i>Suovetaurilia</i>.</p> <p>6. O vrstama i iskorištavanju morske ribe te ostalih vrsta morske hrane. Odnos cijena ribe i mesa.</p> <p>7. Važnost začina u rimskoj kuhinji. <i>Garum</i> ili <i>liquamen</i>. Sličnosti s orijentalnim kuhinjama.</p> <p>8. Što su pili stari Rimljani? O vinu i vinskim mješavinama.</p> <p>9. Što su Rimljani jeli, a što mi danas ne bismo ili ne smijemo? Egzotične, ugrožene i zaštićene vrste.</p> <p>10. Čuvanje i konzerviranje hrane. Kako popraviti pokvarenu hranu? Kako pak krivotvoriti hranu?</p> <p>11. Izvoz i uvoz namirnica. Ekologija u antičkom Rimu: kako su Rimljani reciklirali?</p> <p>12. Zdravlje i zdrava prehrana u starome Rimu (gostujuće predavanje doktorice medicine Anamarije Markulin Lisica).</p> <p>13. Sociološki i kulturni aspekti rimske gozbe i svečanosti. <i>Haute cuisine</i>.</p> <p>14. Prezentacija pripremljenih jela I.</p> <p>15. Kuhajmo kao Rimljani – praktična primjena naučenih recepata. Kuhanje i pečenje u sveučilišnoj kuhinji. Rimska gozba u Arheološkome muzeju Zadar.</p>
Obvezna literatura	<p>Ivana Ožanić, <i>Olivijina cibalitanska kuharica, Recepti rimskih autora prilagođeni 21. stoljeću</i>, Gradski muzej Vinkovci, 2004.</p> <p>Mirjana Sanader, „Prilog istraživanjima antičkog umijeća kuhanja“, <i>Latina et Graeca</i> 26, 1985., 53-62.</p> <p>Apicije, <i>O kivanju</i>, priredila i prevela Svetlana Slapšak, <i>Latina et Graeca</i>, Zagreb, 1989.</p> <p>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.</p> <p>Apicius, <i>De re coquinaria</i> (na latinskome ili u prijevodu)</p>
Dodatna literatura	<p>Apicius, <i>Cookery and Dining in Imperial Rome</i>, preveo Joseph Dommers Vehling, Dover Publications, Inc., New York, 1977.</p> <p>Ivana Ožanić-Roguljić, <i>Olivia's Cookbook, Roman Recipes Adapted for the 21st Century</i>, 2008.</p> <p>Antički izvori (osim Apicija) redosljedom 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>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>



	https://www.press.uchicago.edu/Misc/Chicago/233472.html https://www.pbs.org/wgbh/nova/article/roman-recipes/ https://www.cs.cmu.edu/~mjw/recipes/ethnic/historical/ant-rom-coll.html https://www.ducksters.com/history/ancient_rome/food_and_drink.php https://www.thisiscolossal.com/2021/08/pompeii-food-stand/?fbclid=IwAR1S1tJY5voDe2C4xsZAqYhKwlbJGJcN1EicJlrgAkwobdQef5f99LYzDD-w https://daily.jstor.org/high-cuisine-in-ancient-france/?fbclid=IwAR3XcZohfFY179kExTJ1CA3VS0G7PuAKzU5oi_uawK9KpbO5eLFwFIY3YE https://www.metmuseum.org/toah/hd/banq/hd_banq.htm https://www.historylearningsite.co.uk/ancient-rome/ancient-rome-and-trade/ https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1040618220304584?dgcid=rss_sd_all https://www.youtube.com/channel/UCsDUyQI88LLvpu9RCevwQEA/feature					
Provjera ishoda učenja (prema uputama AZVO)	Samo završni ispit					
	<input type="checkbox"/> završni pismeni ispit		<input checked="" type="checkbox"/> završni usmeni ispit		<input type="checkbox"/> pismeni i usmeni 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
Način formiranja završne ocjene (%)	10% pohađanje nastave, 30% praktični rad (izrada jela), 60% završni usmeni ispit.					
Ocjenjivanje kolokvija i završnog ispita (%)	0-49%	nedovoljan (1)				
	50-62%	dovoljan (2)				
	63-75%	dobar (3)				
	76-89%	vrlo dobar (4)				
	90-100%	izvrstan (5)				
Način praćenja kvalitete	<input checked="" type="checkbox"/> studentska evaluacija nastave na razini Sveučilišta <input type="checkbox"/> studentska evaluacija nastave na razini sastavnice <input type="checkbox"/> interna evaluacija nastave <input checked="" type="checkbox"/> tematske sjednice stručnih vijeća sastavnica o kvaliteti nastave i rezultatima studentske ankete <input type="checkbox"/> ostalo					
Napomena / Ostalo	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“. 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>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 prijevare 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 dokumenata u vezi sa studijima; falsificiranje potpisa i ocjena; krivotvorenje rezultata ispita“. <p>Svi oblici neetičnog ponašanja rezultirat će negativnom ocjenom u kolegiju bez mogućnosti nadoknade ili popravka. U slučaju težih povreda primjenjuje se <u>Pravilnik o stegovnoj odgovornosti studenata/studentica Sveučilišta u Zadru</u>.</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 računali.</p>
--	---