

Obrazac 1.3.2. Izvedbeni plan nastave (syllabus)<sup>1\*</sup>

<b>Naziv kolegija</b>	Kulinarstvo u starome Rimu					<b>akad. god.</b>	2020./2021.
<b>Naziv studija</b>	Latinski jezik i rimska književnost					<b>ECTS</b>	3
<b>Sastavnica</b>	Odjel za klasičnu filologiju						
<b>Razina studija</b>	<input checked="" type="checkbox"/> preddiplomski	<input type="checkbox"/> diplomski	<input type="checkbox"/> integrirani		<input type="checkbox"/> poslijediplomski		
<b>Vrsta studija</b>	<input type="checkbox"/> jednopredmetni <input checked="" type="checkbox"/> dvopredmetni	<input checked="" type="checkbox"/> sveučilišni	<input type="checkbox"/> stručni		<input type="checkbox"/> specijalistički		
<b>Godina studija</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 1.		<input checked="" type="checkbox"/> 2.		<input checked="" type="checkbox"/> 3.		<input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> 5.
<b>Semestar</b>	<input type="checkbox"/> zimski	<input type="checkbox"/> I.		<input checked="" type="checkbox"/> II.		<input type="checkbox"/> III.	
	<input checked="" type="checkbox"/> ljetni	<input checked="" type="checkbox"/> VI.		<input type="checkbox"/> VII.		<input type="checkbox"/> VIII.	
<b>Status kolegija</b>	<input type="checkbox"/> obvezni kolegij		<input checked="" type="checkbox"/> izborni kolegij		<input checked="" type="checkbox"/> izborni kolegij koji se nudi studentima drugih odjela		<b>Nastavničke kompetencije</b>
							<input type="checkbox"/> DA <input checked="" type="checkbox"/> NE
<b>Opterećenje</b>	15	P	-	S	-	V	<b>Mrežne stranice kolegija u sustavu za e-učenje</b>
							<input checked="" type="checkbox"/> DA <input type="checkbox"/> NE
<b>Mjesto i vrijeme izvođenja nastave</b>	Prema <a href="#">sveučilišnom rasporedu</a>			<b>Jezik/jezici na kojima se izvodi kolegij</b>			hrvatski (za Erasmus-studente konzultativna nastava na engl.)
<b>Početak nastave</b>	25. veljače 2021.			<b>Završetak nastave</b>			3. lipnja 2021.
<b>Preduvjeti za upis kolegija</b>	Nema uvjeta za upis i nije potrebno nikakvo predznanje, no korisno je poznavanje osnova latinskoga jezika.						
<b>Nositelj kolegija</b>	Doc. dr. sc. Ankica Bralić Petković						
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:ankbralic@unizd.hr">ankbralic@unizd.hr</a>				<b>Konzultacije</b>		
<b>Izvođač kolegija</b>	Doc. dr. sc. Ankica Bralić Petković						
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:ankbralic@unizd.hr">ankbralic@unizd.hr</a>				<b>Konzultacije</b>		
					srijedom 14:30-15:30 četvrtkom 16:15-17:00		
<b>Vrste izvođenja nastave</b>	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja		<input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice		<input type="checkbox"/> vježbe		<input checked="" type="checkbox"/> e-učenje
	<input checked="" type="checkbox"/> samostalni zadaci		<input checked="" type="checkbox"/> multimedija i mreža		<input type="checkbox"/> laboratorij		<input type="checkbox"/> terenska nastava
<b>Ishodi učenja kolegija</b>	<p>Nakon položenog ispita studenti će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kritički interpretirati podatke o rimskome kulinarstvu koje nalazimo u antičkim izvorima;</li> <li>- navesti osnovne skupine namirnica koje su konzumirali stari Rimljani;</li> <li>- identificirati pojedine vrste unutar tih skupina te odrediti razinu njihove kakvoće ovisno o geografskim i drugim čimbenicima;</li> <li>- nabrojiti obroke u danu i slijedove jela;</li> <li>- opisati izgled rimske kuhinje te način konzumiranja hrane i pića na rimskoj gozbi;</li> <li>- uočiti važnost uporabe začina i aromatičnog bilja u rimskoj kuhinji;</li> </ul>						

<sup>1\*</sup> Riječi i pojmovni sklopovi u ovom obrascu koji imaju rodno značenje odnose se na jednak način na muški i ženski rod.



	<p>- objasniti kako su Rimljani pohranjivali, konzervirali pa i krivotvorili hranu;</p> <p>- prepoznati elemente rimskog kulinarstva u suvremenim zapadnim i istočnim kuhinjama;</p> <p>- razumjeti sociokulturni aspekt konzumiranja jela i pića u antičkom Rimu.</p>				
<b>Ishodi učenja na razini programa kojima kolegij doprinosi</b>	<p>- kritički prosuđivati o pojedinim književnim pojavnostima u rimskoj književnosti u odnosu na društveno-povijesni kontekst (PL 5);</p> <p>- identificirati utjecaje različitih kultura implementiranih u rimsku kulturu te vrednovati utjecaje antičke civilizacije na europsku kulturu (PL 8);</p> <p>- objasniti specifičnosti pojedinih književnopovijesnih razdoblja i književno-stilskih formacija u povijesti rimske književnosti (PL 10);</p> <p>- kritički pristupati izvorima, interpretirati ih i koliko je moguće rekonstruirati (PL 11);</p> <p>- identificirati i komentirati kulturne, društvene i povijesne procese u antičkome Rimu (PL 15).</p>				
<b>Načini praćenja studenata</b>	<input checked="" type="checkbox"/> pohađanje nastave	<input type="checkbox"/> priprema za nastavu	<input type="checkbox"/> domaće zadaće	<input checked="" type="checkbox"/> kontinuirana evaluacija	<input checked="" type="checkbox"/> istraživanje
	<input checked="" type="checkbox"/> praktični rad	<input type="checkbox"/> eksperimentalni rad	<input 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:	
<b>Uvjeti pristupanja ispitu</b>	Pohađanje nastave 75%, aktivno praćenje i sudjelovanje u raspravama tijekom predavanja, sudjelovanje u pripremi rimske gozbe.				
<b>Ispitni rokovi</b>	<input type="checkbox"/> zimski ispitni rok		<input checked="" type="checkbox"/> ljetni ispitni rok	<input checked="" type="checkbox"/> jesenski ispitni rok	
<b>Termini ispitnih rokova</b>	-		10. lipnja 2021. u 11 h 24. lipnja 2021. u 11 h	9. rujna 2021. u 13 h 23. rujna 2021. u 13 h	
<b>Opis kolegija</b>	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.				
<b>Sadržaj kolegija (nastavne teme)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Uvod u predmet. Upoznavanje s domaćom i stranom literaturom. Razlike između rimske i talijanske kuhinje. Apicije, najslavniji rimski gurman i kuhar.</li><li>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.</li><li>3. Žitarice: vrste kruha i kaše. Mahunarke. Povrće, voće i ostali plodovi.</li><li>4. Mliječni proizvodi. Masnoće. O boljim i lošijim vrstama maslinova ulja.</li><li>5. Popularne i manje popularne vrste mesa i mesnih prerađivanja. Zašto se rijetko jela govedina? <i>Suoveturalia</i>.</li><li>6. O vrstama i iskorištavanju morske ribe te ostalih vrsta morske hrane. Odnos cijena ribe i mesa.</li><li>7. Važnost začina u rimskoj kuhinji. <i>Garum</i> ili <i>liquamen</i>. Sličnosti s orijentalnim kuhinjama.</li><li>8. Što su pili stari Rimljani? O vinu i vinskim mješavinama.</li><li>9. Što su Rimljani jeli, a što mi danas ne bismo ili ne smijemo? Egzotične, ugrožene i zaštićene vrste.</li><li>10. Čuvanje i konzerviranje hrane. Kako popraviti pokvarenu hranu? A kako pak krivotvoriti hranu?</li><li>11. Izvoz i uvoz namirnica. Ekologija u antičkom Rimu: kako su Rimljani reciklirali?</li><li>12. Sociološki i kulturni aspekti rimske gozbe i svečanosti. <i>Haute cuisine</i>.</li></ol>				



	13. Najčešći recepti za pripremu jela I. 14. Najčešći recepti za pripremu jela II. Recepti za djecu. 15. Kuhajmo kao Rimljani – praktična primjena naučenih recepata. Kuhanje i pečenje u sveučilišnoj kuhinji. Rimska gozba.					
<b>Obvezna literatura</b>	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 kivanju</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 latinskom ili u prijevodu)					
<b>Dodatna literatura</b>	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) redosljedom važnosti: M. Valeri Martialis <i>Epigrammaton liber XIII (Xenia)</i> M. Valeri Martialis <i>Epigrammaton liber IV (Apophoreta)</i> C. Petroni Arbitri <i>Satyricon</i> (osobito <i>Cena Trimalchionis</i> ) C. Plini Secundi <i>Naturalis historia</i> M. Porci Catonis Censoris <i>De agri cultura</i> M. Terenti Varronis <i>Res rusticae de agri cultura</i>					
<b>Mrežni izvori</b>	<a href="https://www.inromecooking.com/en/blog/test/ancient-roman-food-what-did-the-romans-use-to-eat.html">https://www.inromecooking.com/en/blog/test/ancient-roman-food-what-did-the-romans-use-to-eat.html</a> <a href="https://www.ancienthistorylists.com/rome-history/top-10-ancient-roman-foods-and-drinks/">https://www.ancienthistorylists.com/rome-history/top-10-ancient-roman-foods-and-drinks/</a> <a href="http://factsanddetails.com/world/cat56/sub369/entry-6313.html">http://factsanddetails.com/world/cat56/sub369/entry-6313.html</a> <a href="https://www.crystalking.com/thefoodofancientrome">https://www.crystalking.com/thefoodofancientrome</a> <a href="https://delishably.com/world-cuisine/ancient-food-rome">https://delishably.com/world-cuisine/ancient-food-rome</a> <a href="https://www.therecipe.com/ancient-rome-recipes-want-try-rather-leave-behind-history/">https://www.therecipe.com/ancient-rome-recipes-want-try-rather-leave-behind-history/</a> <a href="https://www.press.uchicago.edu/Misc/Chicago/233472.html">https://www.press.uchicago.edu/Misc/Chicago/233472.html</a> <a href="https://www.pbs.org/wgbh/nova/article/roman-recipes/">https://www.pbs.org/wgbh/nova/article/roman-recipes/</a> <a href="https://www.cs.cmu.edu/~mjw/recipes/ethnic/historical/ant-rom-coll.html">https://www.cs.cmu.edu/~mjw/recipes/ethnic/historical/ant-rom-coll.html</a> <a href="https://www.ducksters.com/history/ancient_rome/food_and_drink.php">https://www.ducksters.com/history/ancient_rome/food_and_drink.php</a>					
<b>Provjera ishoda učenja (prema uputama AZVO)</b>	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 checked="" type="checkbox"/> praktični rad i završni ispit
	<input type="checkbox"/> samo kolokvij/zadaće	<input type="checkbox"/> kolokvij / zadaća i završni ispit	<input type="checkbox"/> seminarski rad	<input type="checkbox"/> seminarski rad i završni ispit	<input checked="" type="checkbox"/> praktični rad	<input type="checkbox"/> drugi oblici
<b>Način formiranja završne ocjene (%)</b>	(u slučaju <i>online</i> nastave usmeni ispit bit će održan preko dogovorene <i>online</i> aplikacije)					
<b>Ocjenjivanje</b>	0-49%	nedovoljan (1)				
	50-62%	dovoljan (2)				



/upisati postotak ili broj bodova za elemente koji se ocjenjuju/	63-75%	dobar (3)
	76-89%	vrlo dobar (4)
	90-100%	izvrstan (5)
<b>Način praćenja kvalitete</b>	<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	
<b>Napomena / Ostalo</b>	<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"><li>- 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;</li><li>- 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“.</li></ul> <p>Svi oblici neetičnog ponašanja rezultirat će negativnom ocjenom u kolegiju bez mogućnosti nadoknade ili popravka. U slučaju težih povreda primjenjuje se <a href="#">Pravilnik o stegovnoj odgovornosti studenata/studentica Sveučilišta u Zadru</a>.</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 potrebni AAI računi.</p>	