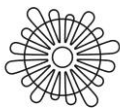




Izvedbeni plan nastave (*syllabus*¹)

Sastavnica	Odjel za klasičnu filologiju					akad. god.	2022./2023.
Naziv kolegija	Kulinarstvo u starom Rimu					ECTS	3
Naziv studija	Latinski jezik i rimska književnost; smjer nastavnički						
Razina studija	☒ preddiplomski		☐ diplomski		☐ integrirani		☐ poslijediplomski
Godina studija	☒ 1.		☒ 2.		☒ 3.		☐ 4. ☐ 5.
Semestar	☐ zimski ☒ ljetni		☐ I.		☒ II.		☐ III. ☒ IV. ☐ V. ☒ VI.
Status kolegija	☐ obvezni kolegij		☒ izborni kolegij		izborni kolegij koji se nudi studentima drugih odjela		Nastavničke kompetencije ☐ DA ☒ NE
Opterećenje	15	P	0	S	0	V	Mrežne stranice kolegija ☒ DA ☐ NE
Mjesto i vrijeme izvođenja nastave	učionica 137, srijedom ili četvrtkom poslijepodne				Jezik/jezici na kojima se izvodi kolegij		hrvatski (za Erasmus-studente konzultativna nastava na engl.)
Početak nastave	naknadno				Završetak nastave		naknadno
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 i četvrtkom poslijepodne	
Izvođač kolegija	Doc. dr. sc. Ankica Bralić Petković						
E-mail	ankbralic@unizd.hr				Konzultacije	srijedom i četvrtkom poslijepodne	
Suradnici na kolegiju	-						
E-mail					Konzultacije		
Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja		☒ seminari i radionice		☐ vježbe		☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava
	☒ samostalni zadaci		☒ multimedija i mreža		☐ laboratorij		☒ mentorski rad ☐ 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;						

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



	- 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).				
Načini praćenja studenata	☒ pohađanje nastave	☐ priprema za nastavu	☐ domaće zadaće	☐ kontinuirana evaluacija	☒ istraživanje
	☒ praktični rad	☒ eksperimentalni rad	☒ izlaganje	☐ projekt	☐ seminar
	☐ kolokvij(i)	☐ pismeni ispit	☒ usmeni ispit	☐ ostalo:	
Uvjeti pristupanja ispitu					
Ispitni rokovi	☐ zimski ispitni rok		☒ ljetni ispitni rok	☒ jesenski ispitni rok	
Termini ispitnih rokova			14. lipnja 2023. u 11 h 28. lipnja 2023. u 11 h	6. rujna 2023. u 11 h 20. rujna 2023. u 11 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.				
Sadržaj kolegija (nastavne teme)	1. Uvod u predmet. Upoznavanje s domaćom i stranom literaturom. Razlike između rimske i talijanske kuhinje. Apicije, najslavniji rimski gurman i kuhar. 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.				
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 kuvanju</i> , priredila i prevela Svetlana Slapšak, Latina et Graeca, 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)					
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. Valeri Martialis <i>Epigrammaton liber XIII</i> (<i>Xenia</i>) M. Valeri Martialis <i>Epigrammaton liber IV</i> (<i>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>					
Mrežni izvori	https://www.inromecooking.com/en/blog/test/ancient-roman-food-what-did-the-romans-use-to-eat.html https://www.ancienthistorylists.com/rome-history/top-10-ancient-roman-foods-and-drinks/ http://factsanddetails.com/world/cat56/sub369/entry-6313.html https://www.crystalking.com/thefoodofancientrome https://delishably.com/world-cuisine/ancient-food-rome https://www.therecipe.com/ancient-rome-recipes-want-try-rather-leave-behind-history/ 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=IwAR1SttJY5voDe2C4xsZAqYhKwlbGJCn1EicJlrgAkwobdQef5f99LYzDD-w https://daily.jstor.org/high-cuisine-in-ancient-france/?fbclid=IwAR3XcZohfFY179kExTJ1CA3VS0G7PuAKzU50i_uawK_9KpbO5eLFwFIY3YE 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/featured					
Provjera ishoda učenja (prema uputama AZVO)	Samo završni ispit					
	☐ završni pismeni ispit		☒ završni usmeni ispit		☐ pismeni i usmeni završni ispit	
	☐ samo kolokvij/zadaci	☐ kolokvij / zadaća i završni ispit	☐ seminarski rad	☐ seminarski rad i završni ispit	☒ praktični rad	☐ 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	☒ studentska evaluacija nastave na razini Sveučilišta ☐ studentska evaluacija nastave na razini sastavnice ☐ interna evaluacija nastave ☒ tematske sjednice stručnih vijeća sastavnica o kvaliteti nastave i rezultatima studentske ankete ☐ 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. [...] Etički je nedopušten svaki čin koji predstavlja povredu akademskog poštenja. To uključuje, ali se ne ograničava samo na: - 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 izrijeком 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“. Svi oblici neetičnog ponašanja rezultirat će negativnom ocjenom u kolegiju bez mogućnosti nadoknade ili popravka. U slučaju težih povreda primjenjuje se <u><i>Pravilnik o stegovnoj odgovornosti studenata/studentica Sveučilišta u Zadru</i></u>. 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. U kolegiju se koristi Merlin, sustav za e-učenje, pa su studentima/cama potrebni AAI računi. <i>/izbrisati po potrebi/</i>