



SVEUČILIŠTE U ZADRU UNIVERSITAS STUDIORUM IADERTINA

Obrazac 1.3.2. Izvedbeni plan nastave (*syllabus*)

Obrazac 1.3.2. Izvedbeni plan nastave (*syllabus*)^{1*}

Naziv kolegija	Kulinarstvo u starom Rimu					akad. god.	2021./2022.	
Naziv studija	Latinski jezik i rimska književnost; smjer nastavnički					ECTS	3	
Sastavnica	Odjel za klasičnu filologiju							
Razina studija	<input checked="" type="checkbox"/> prediplomski	<input type="checkbox"/> diplomski	<input type="checkbox"/> integrirani		<input type="checkbox"/> poslijediplomski			
Vrsta studija	<input type="checkbox"/> jednopedmetni <input checked="" type="checkbox"/> dvojedmetni	<input checked="" type="checkbox"/> sveučilišni	<input type="checkbox"/> stručni		<input type="checkbox"/> specijalistički			
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 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"/> ljetni	<input checked="" type="checkbox"/> VI.	<input type="checkbox"/> VII.	<input type="checkbox"/> VIII.	<input type="checkbox"/> IX.	<input type="checkbox"/> X.		
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	-	S	-	V	Mrežne stranice kolegija u sustavu za e-učenje	<input checked="" type="checkbox"/> DA <input type="checkbox"/> NE
Mjesto i vrijeme izvođenja nastave	učionica 137, vrijeme naknadno		Jezik/jezici na kojima se izvodi kolegij			hrvatski (za Erasmus-studente konzultativna nastava na engl.)		
Početak nastave	2. ožujka 2022.		Završetak nastave			8. lipnja 2022.		
Preduvjeti za upis kolegija	Nema uvjeta za upis i nije potrebno nikakvo predznanje, no korisno je poznavanje osnova latinskoga jezika.							
Nositelj kolegija	Doc. dr. sc. Ankica Bralić Petković							
E-mail	ankbralic@unizd.hr				Konzultacije			
Izvođač kolegija	Doc. dr. sc. Ankica Bralić Petković							
E-mail	ankbralic@unizd.hr				Konzultacije	naknadno		
Vrste izvođenja nastave	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja	<input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice	<input type="checkbox"/> vježbe		<input checked="" type="checkbox"/> e-učenje	<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;							

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



SVEUČILIŠTE U ZADRU UNIVERSITAS STUDIORUM IADERTINA

Obrazac 1.3.2. Izvedbeni plan nastave (*syllabus*)

	- 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 kojima kolegij doprinosi	- 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 zadaće	<input checked="" type="checkbox"/> kontinuirana evaluacija	<input checked="" type="checkbox"/> istraživanje
	<input checked="" type="checkbox"/> praktični rad (priprema jela)	<input checked="" 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:	
Uvjeti pristupanja ispitu	Pohađanje nastave 75%, aktivno praćenje i sudjelovanje u raspravama tijekom predavanja, sudjelovanje u pripremi rimske gozbe.				
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	-		15. lipnja 2022. u 12 h 29. lipnja 2022. u 12 h	7. rujna 2022. u 13 h 22. rujna 2022. u 13 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)	<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.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>Suovetauralia</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 vinskih 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? A 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.				



SVEUČILIŠTE U ZADRU UNIVERSITAS STUDIORUM IADERTINA

Obrazac 1.3.2. Izvedbeni plan nastave (*syllabus*)

	<p>Mirjana Sanader, „Prilog istraživanjima antičkog umijeća kuhanja“, <i>Latina et Graeca</i> 26, 1985., 53-62.</p> <p>Apicije, <i>O kujanju</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 latinskom 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) redoslijedom 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></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> <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/~mjw/recipes/ethnic/historical/ant-rom-coll.html</p> <p>https://www.ducksters.com/history/ancient_rome/food_and_drink.php</p> <p>https://www.thisiscosial.com/2021/08/pompeii-food-stand/?fbclid=IwAR1S1tJY5voDe2C4xsZAqYhKwlbGJCn1EicJlrgAkwobdQef5f99LYzDD-w</p> <p>https://daily.jstor.org/high-cuisine-in-ancient-france/?fbclid=IwAR3XcZohfFY179kExTJ1CA3VS0G7PuAKzU50i_uawK_9KpbO5eLFwFIY3YE</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/UCsDUyQI88LLvpu9RCevwQEA/featured</p>					
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 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
Način formiranja završne ocjene (%)	(u slučaju <i>online</i> nastave usmeni ispit bit će održan preko dogovorene <i>online</i> aplikacije)					



SVEUČILIŠTE U ZADRU UNIVERSITAS STUDIORUM IADERTINA

Obrazac 1.3.2. Izvedbeni plan nastave (*syllabus*)

Ocjenjivanje /upisati postotak ili broj bodova za elemente koji se ocjenjuju/	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	<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 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“. <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 potrebni AAI računi.</p>	