

DIPLOMSKI SVEUČILIŠNI STUDIJ
PREHRAMBENO INŽENJERSTVO

**NAZIV PREDMETA: MODELIRANJE I UPRAVLJANJE
 U PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKIM PROCESIMA**

NOSITELJ PREDMETA: prof. dr. sc. Damir Magdić

ISHODI UČENJA

r.br.	OČEKIVANI ISHODI UČENJA
1.	Usporediti različite računalne programe za modeliranje i simulacije.
2.	Koristiti različite računalne programe za modeliranje i simulacije.
3.	Izraditi inženjerska izvješća s rezultatima modeliranja i optimiranja procesa i dobiti.
4.	Zaključivati ne temelju informacija i rezultata dobivenih izračunavanjem i simulacijom procesa.
5.	Objasniti sadržaj i organizacijsku strukturu procesa modeliranja i optimiranja.
6.	Prosuditi vrijednost predloženog modela i simulacije.
7.	Predložiti model za projektiranje uređaja, analizu i optimiranje procesa.
8.	Biti upoznati sa znanstvenim istraživanjima u području modeliranja u prehrambenom inženjerstvu.

POVEZIVANJE ISHODA UČENJA, NASTAVNIH METODA I PROCJENA ISHODA UČENJA

NASTAVNA METODA	ECTS	ISHOD UČENJA	AKTIVNOST STUDENTA	METODA PROCJENE	BODOVI	
					min	max
Predavanja	2	1, 2, 5-8	Aktivno pohađanje nastave	Evidencija prisutnosti i angažiranosti studenta	20	30
Seminari	1	4	Rješavanje zadataka	Provjera znanja - parcijalni ispiti	10	15
Računalne vježbe	1	1-4, 7	Rad na računalu prema dobivenim uputama i zadacima	Oblikovna ocjena rada i izvješća s vježbi	15	25
Samostalno učenje i korištenje računalnih programa	1	1-8	Pretraživanje i proučavanje literature, priprema za ispit	Provjera znanja – pisani i usmeni dio ispita	15	30
UKUPNO	5				60	100