

Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli
Tuzla, 25.12.2017.

Raspored teoretskih i eksperimentalnih vježbi za ljetni semestar u ak. 2017/2018. godini

I godina

PREDMET	PONEDJELJAK	UTORAK	SRIJEDA	ČETVRTAK	PETAK
Matematika II (HIT)			15-17h T1 Sala 1		
Fizika II (HIT,PT,IZO)			10-12 E5 12-13 T1, Sala 7 13-14 T2, Sala7 16-17h T3 Sala 7	12-14 (E1+E2) 14-16 (E3+E4)	
Neorganska hemija (HIT)		12-14h E1 14-16h E2			
Analitička hemija (PT,IZO,HIT)	16-17h T3 Sala 8	12-14 E5 Lab.12	10-12 E3 14-16 E4	08-10 E1 10-12 E2	10-12 T2 Sala 7 12-14 T1 Sala 7 14-16 T3 Sala 7
Engleski II (HIT,PT,IZO,AGR)		13-14 T4 Sala 8 14-15 T5 Sala 8 15-16 T2 Sala 8 16-17 T1 Sala 8			16-17.30 T3 Sala 53
Pedologija (AGR)	16-18 E6 Lab 205		18-20 E7 16-18 E8 Lab 205		
Matematika II (PT,IZO)			14-16 T3 Sala 53		14-16 T2 Sala 4
Biologija (PT,IZO)				12.30-14 E3 14-15.30 E5 16-17.30 E4 Lab 51	
Principi zaštite na radu (IZO)			12-14 E5		
Botanika (AGR)	16.00.-17.30 E6 Lab 49 17.30.-19 E7 Lab 49				16.00.-17.30. E8 Lab 49
Zoologija (AGR)*				08-9.30 E6 Lab 51 9.30-11 E7 Lab 51 11-12.30 E8 Lab 51	

Raspored teoretskih i eksperimentalnih vježbi za ljetni semestar u ak. 2017/2018. godini

II godina

PREDMET	PONEDJELJAK	UTORAK	SRIJEDA	ČETVRTAK	PETAK
Organska hemija II (HIT)	08-11h E2 11-14h E3	08-11h E1			
Kinetika i mehanizmi fizikalno-hemijskih procesa (HIT)	08-10h E1 Lab, 206 10-12h E2 Lab,206			10-12 E3 Lab,206	
Hemijsko-inženjerska termodinamika (HIT)					11-13 T1 Sala 3
Instrumentalne metode (HIT,PT)			08-10 E4 10-12 E5		08-10 E1 10-12 E2 12-14 E3 Lab, 13
Fizikalna hemija (PT,IZO)		08-11 E6	10-13 E4		10-13 E5
Osnove biohemije (IZO)*					
Industrijska toksikologija (IZO)	12-14, E6(1) 14-16 E6(2) Lab 2				
Otpadne materije industrija i energetika (IZO)	10-11, E6 (1) 11-12, E6 (2) Lab 2				
Osnove higijene i sanitacije u industriji (IZO)*					
Koloidni sistemi (IZO)		16-17 E6 (1), 17-16 E6 (2) Lab 205			
Opća biohemija i biohemija hrane (PT)*					
Računanje u prehrambenom inženjerstvu (PT)*	11-13h, T2 Sala 7				
Fizikalno-hemijske metode analize tla (AGR)		16-18h E7 18-20 E8 Lab 205			16-18 E9 Lab 205
Biohemija (AGR)*					
Entomologija (AGR)*					
Proizvodnja organske hrane (PT)	13-14 E7 14-15 E8 15-16 E9				
Razvoj ruralnih područja (AGR)					12-13 E7 13-14 E8 14-15 E9

Raspored teoretskih i eksperimentalnih vježbi za ljetni semestar u ak. 2017/2018. godini

III godina

PREDMET	PONEDJELJAK	UTORAK	SRIJEDA	ČETVRTAK	PETAK
Toplinske i difuzione operacije (PT,KSH,HIT)	13-15 T1 Sala 7 08-10 T3 Sala 8			10-11 E1 11-12 E2 12-13 E5 14-15 E4 15-16 E6 16-17 E7 17-18 E8	08-10 T4 Sala 57
Sirovine animalnog porijekla (PT)		08-10 E4 10-12 E5	11-13 E6 13-15 E7		
Konzerviranje hrane (PT,KSH)	10-12 E4 08-10 E8			11-13 E6 13-15 E7 15-17 E5	
Tehnologija vrenja (PT)		08-10 E5 10-12 E4	11-13 E7 13-15 E8		
Biološki aktivne komponente hrane (PT)					13-14 E4 14-15 E5 15-16 E6 16-17 E7
Zdravstvena sigurnost hrane (PT)*					
Uvod u prehrambeno-procesno inženjerstvo (PT)*			13-14 Sala 57		
Tehnologija namirnica bljnog porjekla (KSH)		12-14 E8			
Rezidue i kontaminanti u hrani (KSH)				16-17 E8	
Tehnologija namirnica animalnog porijekla (KSH)			15-17 E8		
Rashladni sistemi u prehrambenim procesima (KSH)*		14-15 E8 Sala 57			
Neorganska tehnologija (HIT)					13-16 E1
Primjena softverskih paketa u hemijskom inženjerstvu (HIT)					13-15 E1 Sala 57 15-17 E2 Sala 57
Reakcijsko inženjerstvo I (HIT)	10-11 E1 Sala 57 11-12 E2 Sala 57				
Industrija i okolina (HIT)					
Zeleno inženjerstvo (HIT)				14-15 Sala 57	
Procesi i proizvodi petrohemijske industrije (HIT)				08-11 E1 Lab 1	

Tehnološke operacije (HIM,IZO)		08-09 T2 09-10 T5 10-12 E3 Lab 10 16-18 E9 Lab 10			
Čistija proizvodnja i čistije tehnologije (HIM)*					
Korozija i zaštita materijala (HIM,ZNR)		13-15 E3 Lab 205 15-16 E10 Lab 205			
Tehnologija neorganskih nemetalnih materijala (HIM)	13-16 E3 Lab 1				
Fizikalno hemijska karakterizacija materijala (HIM)	16-17 E3 Lab 206				
Metalne prevlake (HIM)		16-17 E3 Lab 205			
Prečišćavanje otpadnih plinova (IZO)				11-13h, Sala 7	
Prečišćavanje otpadnih voda (IZO)	15-17h (E9) T Sala 7		16.30-18.30 E9		
Fotokatalitički procesi (IZO)		17-18 E9 Lab 205			
Hemija policikličkih spojeva (IZO)*					
Urbanizacija i industrijski objekti (ZNR) *					
Zaštita od požara i eksplozija (ZNR)*					
Zaštita u primjeni električne energije (ZNR)*					
Zaštita na proizvodnim uređajima (ZNR)*					
Rezidue i kontaminanti u hrani (ZNR)*					
Agrarna politika (BP/AP)*					
Energetska iskoristivost biomase i biogoriva u poljoprivredi (AP)					
Industrijska proizvodnja stočne hrane (AP)					
Selekcija i oplemenjivanje u stočarstvu (AP)					
Osnove projektovanja u poljoprivredi (AP/BP)			14-15 E11 Sala 57 15-16 E12 Sala 57		10-11 E13 Sala 57 11-12 E14 Sala 57
Entomologija (BP)*					
Fiziologija bilja (BP)		14.30-16 E12 Lab 48 16-17.30 E13 Lab 48			8.30-10 E11 Lab 48
Ratarstvo sa povrtlarstvom (BP)*					

Raspored teoretskih i eksperimentalnih vježbi za ljetni semestar u ak. 2017/2018. godini

IV godina

PREDMET	PONEDJELJAK	UTORAK	SRIJEDA	ČETVRTAK	PETAK
Projektovanje aparata i uređaja (HI)	13-14 E1, Sala 57 14-15 E2, Sala 57				
Automatizacija tehnoloških procesa (HI)				15-16 E1, Sala 57 16-17 E2, Sala 57	
Procesna integracija (HI)	15-17 E2, Sala 57	12-14 E1, Sala 57			
Energetska efikasnost hemijsko-tehnoloških procesa (HI)		15-16 E1, Sala 57 16-17 E2, Sala 57			
Polimerni inženjerski materijali (HIM)		13-16 E3 La 1			
Hemijski reaktori (HIM)			11-13 E3, Sala 57		
Kompozitni materijali (HIM)			14-17 E3 Lab 1		
Elektrohemijski procesi i proizvodi (HIM)	16-18 E3 Lab 205				
Eko-održivi razvoj i upravljanje okolinom (IZO)		08-09 T7 Sala 53		11-14 E Lab 2	
Prečišćavanje otpadnih voda (IZO)					08-10 T7 Sala 60
Prečišćavanje otpadnih plinova (IZO)				08-09 T7 Sala 53 09-11 E Lab 2	
Tehnologija brašna i pekarskih proizvoda (PT)		16-18 E5	08-10 E4		
Tehnologija jestivih ulja i masti (PT)					08-10 E4 10-12 E5
Tehnologija vrenja (PT)	08-10 E4 10-12 E5				
Upravljanje kvalitetom u prehrambenoj industriji (PT)	16-17 E4 17-18 E5				12-13 E6
Enzimski kataliza (PT)					
Zdravstvena sigurnost hrane (PT)*					
Kontrola kvaliteta u tehnologijama biljnog porijekla (KSH)			17-19 E6		
Kontrola kvaliteta u tehnologijama animalnog porijekla (KSH)				08-10 E6	

Upravljanje kvalitetom u prehrambenoj industriji (KSH)					
Tehnologija kvaliteta u tehnologiji šećera i konditorskih proizvoda (KSH)					

Za studente AGR kao i za ostale predmete označene sa * raspored vježbi će biti oglašen nakon dogovora sa predmetnim nastavnikom/aistentom (jer se radi o spoljnim saradnicima i stručnjacima iz prakse koji moraju prvo zaključiti Ugovor o djelu).