

## لیست وضعیت دروس عملی دانشکده فنی و منابع طبیعی توپسرکان - نیمسال 982

ردیف	نام درس	گروه	نحوه برگزاری امتحان پایانی	زمان برگزاری
1	عملی - اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی	صنایع غذایی	مجازی	16 تیرماه
2	عملی - رسم فنی و نقشه کشی	صنایع غذایی	مجازی	16 تیرماه
3	آزمایشگاه - کنترل کیفیت مواد غذایی	صنایع غذایی	مجازی	24 تیرماه
4	آزمایشگاه - عملیات واحد در مهندسی صنایع غذایی	صنایع غذایی	مجازی	21 تیرماه
5	عملی - طرح آزمایشات در صنایع غذایی	صنایع غذایی	مجازی	17 تیرماه
6	آزمایشگاه - فیزیک 1	صنایع	مجازی	متعاقباً اعلام می گردد
7	آزمایشگاه - فیزیک 2	صنایع	مجازی	متعاقباً اعلام می گردد
8	آزمایشگاه - فیزیک 2	کامپیوتر	مجازی	متعاقباً اعلام می گردد
9	آزمایشگاه - سیستم عامل	کامپیوتر	مجازی	متعاقباً اعلام می گردد
10	آزمایشگاه شبکه	کامپیوتر	مجازی	متعاقباً اعلام می گردد
11	آزمایشگاه - ریزپردازنده	کامپیوتر	مجازی	متعاقباً اعلام می گردد
12	آزمایشگاه پایگاه داده ها	کامپیوتر	مجازی	متعاقباً اعلام می گردد
13	آزمایشگاه - شیمی تجزیه	صنایع غذایی	مجازی - عملی (6 جلسه حضوری فشرده)	4 و 5 مرداد ماه
14	آزمایشگاه - میکروبیولوژی مواد غذایی 2	صنایع غذایی	مجازی - عملی (6 جلسه حضوری فشرده)	7 مرداد ماه
15	آزمایشگاه - میکروبیولوژی عمومی	صنایع غذایی	مجازی - عملی (6 جلسه حضوری فشرده)	6 مرداد ماه
16	آزمایشگاه - شیمی آلی	صنایع غذایی	مجازی - عملی (6 جلسه حضوری فشرده)	4 و 5 مرداد ماه
17	کارگاه کامپیوتر	کامپیوتر	مجازی - عملی (6 جلسه حضوری فشرده)	5 مرداد ماه
18	کارگاه جوش	صنایع	مجازی - عملی (6 جلسه حضوری فشرده)	4 و 5 مرداد ماه
19	آزمایشگاه برق	صنایع	مجازی - عملی (6 جلسه حضوری فشرده)	4 و 5 مرداد ماه
20	تربیت بدنی (برادران)	هر سه رشته	مجازی	30 تیرماه
21	ورزش 1 (برادران)	هر سه رشته	مجازی	30 تیرماه
22	تربیت بدنی (خواهران)	هر سه رشته	مجازی	30 تیرماه

### توجه:

- دروسی که بصورت **مجازی - عملی** برگزار می گردند، نیازمند حضور دانشجویان در تاریخ های ذکر شده در محل دانشکده و مرکز فنی و حرفه ای می باشد. لذا دانشجویان می بایست طبق لیست پیوست در محل مورد نظر حضور یابند.

## برنامه حضور دانشجویان جهت شرکت در کلاس های عملی

نام درس	گروه	نحوه برگزاری کلاس عملی	تاریخ برگزاری کلاس
آزمایشگاه شیمی تجزیه - گروه 01	صنایع غذایی	(6 جلسه حضوری فشرده)	5 مرداد
آزمایشگاه شیمی تجزیه - گروه 02	صنایع غذایی	(6 جلسه حضوری فشرده)	4 مرداد
آزمایشگاه میکروبیولوژی مواد غذایی-2- گروه 01	صنایع غذایی	(6 جلسه حضوری فشرده)	7 مرداد
آزمایشگاه میکروبیولوژی عمومی - گروه 01	صنایع غذایی	(6 جلسه حضوری فشرده)	6 مرداد
آزمایشگاه میکروبیولوژی عمومی - گروه 02	صنایع غذایی	(6 جلسه حضوری فشرده)	6 مرداد
آزمایشگاه شیمی آلی - گروه 01	صنایع غذایی	(6 جلسه حضوری فشرده)	4 مرداد
آزمایشگاه شیمی آلی - گروه 02	صنایع غذایی	(6 جلسه حضوری فشرده)	5 مرداد
کارگاه کامپیوتر - گروه 01	کامپیوتر	(6 جلسه حضوری فشرده)	5 مرداد
کارگاه جوش - گروه 01	صنایع	(6 جلسه حضوری فشرده)	4 مرداد
کارگاه جوش - گروه 02	صنایع	(6 جلسه حضوری فشرده)	5 مرداد
آزمایشگاه برق - گروه 01	صنایع	(6 جلسه حضوری فشرده)	5 مرداد
آزمایشگاه برق - گروه 02	صنایع	(6 جلسه حضوری فشرده)	4 مرداد