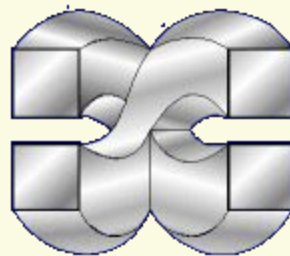


Национальный технический университет «Харьковский политехнический институт»



представляют:

ДИСТАНЦИОННЫЙ КУРС



Авторы:



Матюхов Дмитрий Владимирович (SNARK)
аспирант кафедры технологии жиров
Рассматривается как потенциальный тьютор

E-mail: snark@kpi.kharkov.ua

Руководитель:

Гладкий Федор Федорович
Заведующий кафедрой технологии жиров



Концепция:

Объяснять, зачем нужна "Химия жиров" бесполезно, потому что тому, кому она не нужна, от этого она нужнее не станет.

Объяснять, что такое "Химия жиров" тому, кому она не нужна, тем более бессмысленно.

Вот мы и не будем этим заниматься

Цель и средство:

У нас иная цель - участвовать в формировании нового профессионального подхода к процессу обучения.

Образование без границ!

(Качественное образование, просим заметить)

А наш вклад - это дистанционный курс Химии жиров.

Изучить химическую дисциплину дистанционно?



Возможно ли такое?



Многое зависит от **взгляда** на
дистанционное образование:



Отношение к нему разное:




С нашей трактовкой вы познакомитесь уже в самом курсе

Адресат курса:

Студенты пищевых и химических специальностей.

Роль курса в зависимости от локации пользователя

	 НТУ «ХПИ»	Другие вузы
Стационар	Вспомогательное средство Альтернативный источник	Основное средство
Заочная форма	Одно из основных средств	_____
Обучающиеся по программе ИПК		

Требования к начальному уровню:

Две вещи:

Владение компьютерными
коммуникационными технологиями



Базовое образование
в органической химии



Самое важное:

*Хотя, самое важное -
это, конечно,*

ЖЕЛАНИЕ УЧИТЬСЯ,



потому как главный принцип цивилизованного учебного процесса -

Главный принцип:

Никто никого не заставляет!



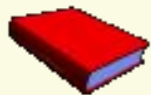
Структура материалов курса:



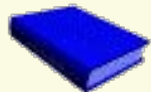
План курса:



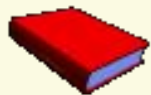
Вопросы номенклатуры и классификации веществ липидной природы



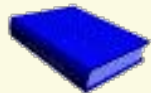
Строение молекул жирных кислот и их физические свойства



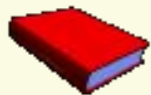
Химические свойства жирных кислот



Глицерин, ацилглицерины, физические и химические свойства



Сопутствующие вещества



Классификация и характеристика жиров и масел промышленного значения

Особенности курса:

Направленность на практическое применение полученных знаний



Особенности курса:

Характер информации носит не только прагматический оттенок, но и активизирует личную заинтересованность

Хотите знать, чем отличается кукурузное масло от подсолнечного?



Особенности курса:

А маковое от конопляного?



Особенности курса:



- Ладно, извините, загнул...

Особенности курса:

Соответствие современному стилю работы в Интернете, и характеру непосредственного общения, снимающее эффект замыкания в тесных рамках специализированного текста.

Хотите, например, прогуляться по сайтам производителей одного древнего напитка?



Особенности курса:



- Н-е-е-т?!

Особенности курса:



- Ладно, минутку...

Особенности курса:

Обширность и разноплановость материала позволяет достичь мультицельности: представленная информация будет интересна и полезна и преподавателю и химику - исследователю и технологу.

Конечно, это не последняя особенность нашего курса, но на первый раз, пожалуй хватит. **Надеемся, он Вам понравится.**



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

