

Eda Raev, toiduainete tehnoloogia eriala õpetaja

Viibisin eelmisel nädalal Piimaliidu poolt võimaldatud piimatööstuste mikrobioloogide-laborantide täiendkoolitusel Soome Vabariigis. Koolitus toimus **24. 11.- 28.11.08.** Hämeenlinnas, sealses ametikõrgkoolis (HAMK). Kõrgkoolil on 6 erilinnakut erinevates asukohtades ja igas üks on spetsialiseerunud teatud valdkonna õpetamisele. Meie koolitus toimus bio- ja toidutehnoloogia õppekorpus. Esimesel kahel päeval toimusid loengud vaheldumisi praktiliste töödega kooli õppemeierei õppeklassis ja mikrobioloogia laboris. Tutvustime Euroopa proovivõtu standarditega, klassikaliste mikroorganismide määramise meetoditega ning tegime ka mitmete mikroobide nagu listeria, coli, stafülococcide, pärmide ja hallituste määramised praktiliselt läbi. Järgmised kaks päeva möödusid kooli teises õppekompleksis, kus tutvustati juba kaasaegseid ja kiireid meetodeid, mis on küll väga kallid, kuid selle eest lihtsad ja vähemahukad. Kiirmeetoditel on võimalik teostada proovivõttu ja nende määramist reaalselt, s.t. kasvõi otse tootmisliinil saab kiiresti tulemuse kätte, ei ole tarvis oodata päevi mikroobide kasvumist ja seejärel veel nende tuvastamisega aega raisata. Räägiti ka mikroobide määramisest nende DNA struktuuri järgi, aga seda ei kasutata veel, küll aga tegeletakse sellega aktiivselt teaduslaborites. Olen toimunud koolitusega väga rahul, kuna sain palju uut ja huvitavat teada, mis on vajalik eriala õpetamisel.