

ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА В ХОДІ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ МАЙБУТНІХ ЕКОЛОГІВ

*Перит В.В., викладач хімічних дисциплін
ВП НУБіП України «Заліщицький
аграрний коледж ім. Є.Храпливого»,
викладач-методист*

Одним з найважливіших завдань екології є оптимізація взаємин між людиною, з одного боку, окремими видами та популяціями, екосистемами — з другого. При проведенні досліджень та реалізації практичних заходів у цьому напрямку важливим є врахування екологічної значущості та реальної господарської важливості кожного виду, популяції та екосистеми. В наші дні все більше людей беруть участь у діяльності, спрямованій на охорону навколишнього природного середовища, а екологія стає все більш важливою для життя людини та її існування на планеті.

Професію «Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу» запроваджено для забезпечення підготовки висококваліфікованих спеціалістів для сільського господарства.

Сучасний професійний працівник – це не лише носій певної кількості знань. Він повинен активно, самостійно і творчо діяти в різних виробничих ситуаціях, вміти приймати відповідні рішення з необхідним ступенем ризику, що і визначає рівень кваліфікації фахівця [1].

Коли велика увага приділяється якості харчових продуктів, екології довкілля, професія лаборанта набуває більшої ваги.

Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу – фахівець, який проводить лабораторні дослідження різноманітних зразків сировини для визначення їх якісного рівня, визначення хіміко-бактеріологічного аналізу води, харчових продуктів, сировини, напівфабрикатів та іншої продукції, що виробляється в галузях сільського господарства та промисловості [3].

Питання стандартизації та якості сільськогосподарської продукції мають дуже важливе значення. Адже тільки якісна продукція може бути випущена в реалізацію. Визначаючи харчову придатність продуктів, слід здійснювати контроль за якістю м'яса, молока, риби, яєць і виробів з них з використанням мікробіологічних, гістологічних, фізичних, хімічних та інших методів лабораторних аналізів.

Програма опанування робітничої професії та методичні рекомендації по її вивченні авторські. Під час складання програми враховувалися вимоги, які висуваються до лаборантів-початківців при прийомі на роботу в хімічні та бактеріологічні лабораторії організацій, що ведуть контроль за станом довкілля та лабораторії підприємств, які займаються переробкою сільськогосподарської продукції [2].

При цьому особлива увага приділяється вивченню студентами порядку відбору і транспортування проб, основних властивостей матеріалів, сировини і напівфабрикатів, які підлягають аналізу, призначення лабораторного устаткування і правил поводження з ними; основ хімії та елементарних основ бактеріології в межах виконуваної роботи; вимог державних стандартів до проведення хіміко-бактеріологічних аналізів; необхідного обсягу випробувань; способів приготування робочих і титрованих розчинів; методів стерилізації бактеріологічних середовищ; системі записів результатів випробувань. Практично проводиться хіміко-бактеріологічний аналіз води, харчових продуктів, сировини, напівфабрикатів та іншої продукції, що виробляється в галузях сільського господарства та промисловості.

Прикладом організації практичного навчання студентів під час проведення робітничої професії «Лаборант хіміко- бактеріологічного аналізу» є перелік таких лабораторних занять:

1. Методи відбору проб води для лабораторних досліджень. Фізичні та органолептичні показники якості води. Визначення бактерій групи кишкової палички і загального мікробного числа у воді.

2. Вибір проб ґрунту та їх підготовка до дослідження. Хімічний аналіз ґрунту.
3. Приготування та стерилізація поживних середовищ. Техніка посіву мікроорганізмів на різні типи поживних середовищ.
4. Дослідження молока та молочних продуктів.
5. Хіміко-бактеріологічний аналіз м'ясо – ковбасних виробів [2].

Під час навчання важливу увагу звернено на питання відбору проб, їхнього зберігання, вивчення органолептичних, фізичних та хімічних властивостей води, ґрунту та харчових продуктів.

Завдяки співпраці з Борщівським міжрайонним відділом Державної установи «Тернопільський обласний лабораторний центр МОЗ України» (керівник Никорчук К.П.) та кафедрою аналітичної хімії НУБіП України (керівник Наумовська О.І.) забезпечується плановий контроль за об'єктами навколишнього середовища. З метою урізноманітнення форм та методів практичного навчання студенти мають змогу здійснювати екскурсійні поїздки в різні контролюючі установи, де знайомляться з роботою аналітичних лабораторій. Важливу роль в лабораторних дослідженнях відіграють точність і достовірність результатів дослідження, знань і умінь лаборантів хіміко – бактеріологічного аналізу.

Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу – відповідальна та корисна професія.

На виробництві саме лаборанти роблять якісні аналізи природної та стічної води, кормів, харчових продуктів, а також ґрунту, добрив, атмосферного повітря та повітря приміщень, тобто забезпечують їх контроль, аби не допустити відхилень від загальноприйнятих норм, що може зашкодити здоров'ю людини, порушити екологічну рівновагу в довкіллі.

Під час проходження практики даної професії в березні студенти 41-Е групи ВП НУБіП України «Заліщицький аграрний коледж ім. Є. Храпливого» за спеціальністю «Прикладна екологія» набули фахових знань, умінь і навичок, готуючись застосовувати їх у своїй подальшій професійній діяльності.

Після закінчення навчання студенти мають можливість працевлаштовуватись на підприємствах харчової галузі, сільського господарства, промисловості, в лабораторіях по контролю за об'єктами навколишнього середовища.

Перспективи професії лаборанта хіміко-бактеріологічного аналізу:

- керівники харчових підприємств;
- головні технологи, технологи змін і цехів;
- завідувачі лабораторією;
- робітники дослідницьких і наукових лабораторій;
- експерти з якості харчових продуктів.

Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу - це професія майбутнього, адже від якості продукції, питної води, їжі, яку ми вживаємо, залежить життя всього людства, всієї Землі.

Освоєння професії «Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу» та отримання документу державного зразка дає змогу покращити шанси на працевлаштування випускників навчального закладу в умовах конкуренції на ринку праці.

Список використаної літератури

1. Мальований М. С., Леськів Г.З. Екологія та збалансоване природокористування : навч. посібник / Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2014. – 316 с.
2. Перит В.В. Робітнича професія – лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу: програма навчальної практики. – Заліщики, 2012. – 14 с.
3. Перит В.В. Хіміко-бактеріологічний аналіз: Методичні рекомендації для проведення навчальної практики. – Заліщики, 2012. – 96 с.; іл.