

Praktika tüüpujuhend
modifitseeritud variant lähtuvalt Toidutehnika ja tootearenduse eriala õppekavast ja
praktilaaine sisust

KTO0350 Toidutehnoloogia praktika (bakalaureuseõpe) LKT0150 – Praktika (magistriõpe)	
1. Maht	Praktika maht on 6 EAP (1 EAP võrdsustatakse üldjuhul 26 tunni töötamisega praktikakohal), mis teeb 4 nädalat töötamist täistööajaga
2. Kontrollivorm	Arvestus
3. Tööpraktika korraldus ja arvestamine	Tööpraktika üldist korraldus reguleerib TTÜ õppekorralduse eeskiri § 13. • Praktikakoha leiab üldjuhul üliõpilane ise, vajadusel abistavad koha leidmisel praktikakuraatorid, TTÜ karjääriteenistus ja välispraktika korraldajate osakond. • Tööpraktika maht ainepunktides määratakse õppekavaga. • Praktika ülesanded peavad toetama seatud õpiväljundite saavutamist. Küsimuste tekkimisel konsulteerida oma eriala praktikakuraatoriga. • Erasmus programmi raames sooritatava välispraktika puhul lähtutakse kokkulepitud protseduuri reeglitega. • Praktika arvestamiseks esitab üliõpilane praktika läbimise järgselt oma eriala praktikakuraatorile praktikaaruande, hinnangulehe ja ÕIS-is avalduse. • Üliõpilane kaitseb oma aruannet avalikul seminaril. • Praktika kaitsmise kuupäevad lepitakse eelnevalt tudengitega kokku.
4. Üliõpilase kohustused seoses praktikaga	Üliõpilane on kohustatud: • Esitama praktika juhendi ja erialase praktikajuhendi ettevõttepoolsele praktikajuhendajale; • Hoidma kinni tähtaegadest, mis on seotud praktikale asumise, praktikaülesannete täitmise ja praktika aruandluse esitamisega; • Informeerima ettevõtte- ja ülikoolipoolset juhendajat praktika vältel tekkinud probleemidest; • Täitma kohusetundlikult ja korrektselt ettevõttepoolse juhendaja, samuti teiste tööd juhtima volitatud isikute seaduspäraseid korraldusi ja vastutama oma tegevuse tulemuste eest võrdselt koosseisulistega töötajatega; • Hoidma praktikakoha äri- ja ametisäladusi ning head mainet.
5. Praktika eesmärgid	Bakalaureuseõppe praktika eesmärgideks on: • Tutvuda toiduainetööstusettevõtte, toitlustusettevõtte või toidu kontrolli- või uurimislabori tööga, et saada ülevaade ettevõtte eesmärgidest, töökorraldusest, sisekorrast, kvaliteedi- ja tööohutusega seotud aspektidest • Toetada tööharjumuse, sotsiaalsete oskuste ja hoiakute/väärtuste kujunemist; • Omandada erialale iseloomulikud eetilised hoiakud. Magistriõppe praktika eesmärgideks on: • Toidutööstuses kasutatavate hügieeninõuete, toidu- ja keskkonnaohutuse tingimustega tutvumine • Toidutööstuses ja toitlustusettevõttes kasutatavate tootmistehnoloogiatega tutvumine • Toidutööstuses ja toitlustusettevõtetes kasutatavate seadmetega tutvumine • Tootearendusega tutvumine • Õpitud erialaste teadmiste rakendamine tegelikus tööolukorras • Meeskonnatöö kogemuste omandamine

6. Praktika erialaspetsiifilised õpiväljundid	Bakalaureuseõppe praktika õpiväljundid: • Üliõpilane oskab kirjeldada toidutööstusettevõtte, tootlustusettevõtte, uurimislabori põhitegevusi ja funktsioone (vajalikku toorainet, tootmisprotsessi, töökorraldust, tootmise juhtimist; uurimislaboris analüüsi eesmärgid ja meetodeid) • Üliõpilane suudab anda objektiivse hinnangu ettevõtte hügieeni-, toidu-, ja keskkonnanõuetele • Üliõpilane oskab süsteemselt välja tuua enda praktika ajal sooritatud tegevused ja anda neile hinnangu. Magistriõppe praktika õpiväljundid: • Üliõpilane omab kogemusi toidutehnoloogia, tootearenduse ja toiduohutuse alalt • Üliõpilane oskab koostada tootmise tehnoloogilist skeemi • Üliõpilane tunneb kasutatavaid seadmeid ja nende funktsioone, valdab konkreetseid töövõtteid • Üliõpilane tunneb oma kohta meeskonnatöös • Üliõpilane oskab süsteemselt välja tuua enda praktika ajal sooritatud tegevused ja anda neile hinnangu
7. Praktika hindamiskriteeriumid	Üliõpilane • tunneb toidutööstusettevõtte, tootlustusettevõtte, toidu analüüsi- ja uurimislabori tegevusvaldkondi (LAAB ja KATM) • oskab lahendada talle usaldatud tööülesandeid (LAAB ja KATM) • on omandanud meeskonnatöö kogemused (KATM) • oskab kasutada toidutööstuses, tootlustusettevõttes kasutatavaid seadmeid (KATM) • omab kogemusi tehnoloogia, toiduohutuse ja keskkonnakaitse valdkonnas (KATM)
8. Praktikaaruanne	On praktikandi analüüsiv kokkuvõte praktikal õpitust ning iseenda arengust. Praktikaaruande maht ei ole rohkem kui 10 lehekülge. Aruande koostamisel on soovitatav: 1. Struktureerida aruanne käesoleva juhendi punktis üheksa fikseeritud nõuetest lähtuvalt ; 2. Töö vormistamisel lähtuda teaduskonna kirjalike tööde vormistamise juhendinõuetest; 3. Anda hinnang praktika eesmärgipärasusele ning tulemuslikkusele; 4. Anda hinnang iseendale; 5. Anda ülevaade praktikakäigust ja analüüsida praktika eesmärkide täitmist.
9. Praktikaaruande struktuur:	1. Sissejuhatus 1.1. Praktika eesmärkide ja ülesannete püstitus; 1.2. Valitud praktikaettevõtte/d – valikukriteeriumid. 2. Ettevõtte tegevuse analüüs 2.1. Praktikaettevõtte kirjeldus: tegevusala, peamised pakutavad tooted ja teenused, struktuur, töötajate arv, turupositsioon Eestis ja laiemalt; 2.2. Tööprotsessi kirjeldus ja korraldus. 2.3. Praktikandi tööloogi kirjeldus. 3. Ülevaade praktika käigust (sh eneseanalüüs) 3.1. Hinnang ettevalmistusele: teoreetilise ja praktilise ettevalmistuse tase praktika sooritamiseks – tugevad ja nõrgad küljed; 3.2. Hinnang toimetulekule: praktika käigus sooritatud tööde ja tegevuste loetelu ning tööülesannetega toimetuleku analüüs;

	3.3. Nimeta, mida praktika käigus juurde õppisid. Hinnang uutele teadmistele ja oskustele. 4. Hinnang praktikaettevõttele: 4.1. Hinnang juhendamisprotsessile ja – käigule; 4.2. Valitud ettevõtete sobivus praktika eesmärkide täitmiseks. 5. Kokkuvõte praktikast 5.1. Ülevaade praktika käigust ning tulemustest. 5.2. Hinnang tulemustele ja toimetulekule praktika eesmärkidest lähtudes. 6. Lisad 6.1. Kohustuslik lisa: praktikajuhendaja hinnanguleht 6.2. Skeemid, joonised, tabelid, fotod, koopiaid vajalikest dokumentidest
10. Praktika leping	• Vajadusel võib praktika sooritamiseks sõlmida kolmepoolse lepingu praktikandi, praktikaettevõtte ja ülikoolipoolse esindaja vahel (ülikooli esindab reeglina spetsialiseerumisega seotud instituudi direktor); • Reeglina sõlmib ettevõtte praktikandiga kahepoolse töö- või praktikalepingu; • Praktikandi töö tasustamise otsustab praktikaettevõtte (v.a intellektuaalse omandi tekkimise korral).