

Üliõpilaste praktikakorraldusest Keemia ja biotehnoloogia instituudi Toidutehnoloogia osakonnas

Tiina Lõugas
tiina.lougas@gmail.com

Praktika

- **Praktika** on õppekava osa, mis annab võimaluse rakendada teoreetilise õppe käigus omandatud teadmisi, oskusi ja hoiakuid reaalses töökeskkonnas
- **Praktika korraldamine** on kõrgkoolile, praktikaasutusele ja üliõpilasele tähtis ülesanne ning selle õnnestumine sõltub praktika ettevalmistusest
- Tähtis on kõikide osalejate informeeritus ning ühetaoline arusaam praktika eesmärkidest

Praktika

- Praktikakorralduse aluseks on õppekava üldeesmärk
- **Praktika ajaline paiknemine**, kestvus ning toimumine on seotud õppekava struktuuri ja õpiväljundite ning eesmärkide täitmisega
- **Praktika toimumise aeg** kavandatakse selliselt, et õppijal oleks võimalus teoreetilistest ainetest saadud teadmisi töökeskonnas rakendada

Bakalaureuseõppe praktika

- **KTOo350 Toidutehnoloogia praktika** 6EAP
- **Bakalaureuseõppe praktika** eesmärgiks on tutvuda toidutööstusettevõtte või toidu kontrolli- või uurimislabori tööga
 - et saada ülevaade ettevõtte eesmärkidest, töökorraldusest, sisekorrast; kvaliteedi ja tööohutusega seotud aspektidest
 - et rakendada senise õppe käigus omandatud teadmisi konkreetsete tööülesannete täitmisel

Toidutehnoloogia praktika

- **Praktika maht** ainepunktides määratakse õppekavaga. Tööpraktika 1 EAP on üldjuhul võrdsustatud 26 tunni töötamisega praktikakohal
- Rakenduskeemia, toidu- ja geenitehnoloogia eriala praktika maht ainepunktides on 6 EAP ja see vastab reaalselt 156 tunnile töötamisele e praktika kestus on **1kuu**
- Soovituslik **tööpraktika toimumise aeg** oleks peale teise kursuse lõppu suvel, sest selleks ajaks on läbitud mingidki erialaained, mis aitavad praktikaga toime tulla

Praktika õpiväljundid

- **Õpiväljund** on õppimise tulemusel omandatud teadmised, oskused ja hoiakud

Praktika õpiväljunditena üliõpilane

- oskab kirjeldada toidutööstusettevõtte, uurimislabori põhitegevusi ja funktsioone (vajalikku toorainet, tootmisprotsessi, töökorraldust, tootmise juhtimist; uurimislaboris analüüsi eesmäärke ja meetodeid)
- suudab anda objektiivse hinnangu ettevõtte hügieeni-, toidu- ja keskkonnohutusele
- oskab süsteemselt välja tuua enda praktika ajal sooritatud tegevused ja anda neile hinnangu

Magistriõppe praktika

- **LKTo150 Praktika**

6EAP

- **Magistriõppe praktika eesmärgiks on:**

- Siduda tegeliku töökogemuse kaudu teooriat ja praktikat, et kinnistada ja täiendada õpitavat vastavalt üliõpilase isiklikule huvile
- Toetada ja täiendada olemasolevaid teoreetilisi teadmisi valitud ettevõtte või organisatsiooni haldamisest, juhtimisest ja kontrollimisest, luua võimalused uute oskuste õppimiseks ning omandada ja arendada praktilisi oskusi
- Osaleda vahetult praktikakoha tegevuses, täites praktika ülesandeid
- Toetada tööharjumuse, sotsiaalsete hoiakute ja väärtuste kujunemist
- Omandada valitud valdkonnale vajalikud spetsiifilised teadmised ja oskused

Praktika

- **Praktika maht** ainepunktides määratakse õppekavaga
- Praktika 1 EAP on üldjuhul võrdsustatud 26 tunni töötamisega praktikakohal
- Toidutehnoloogia ja –arenduse praktika maht on 6 EAP ja see vastab reaalselt 156 tunnile töötamisele e praktika kestus on **1kuu**
- Soovituslik **erialapraktika toimumise aeg oleks peale esimese kursuse lõppu suvel**, sest selleks ajaks on läbitud olulisemad erialaaineid, mis aitavad praktikaga toime tulla

Praktika õpiväljundid (vana)

- Üliõpilane
 - omab kogemusi toidutehnoloogia, tootearenduse ja toiduohutuse alalt
 - oskab koostada tootmise tehnoloogilist skeemi, tunneb kasutatavaid seadmeid ja nende funktsioone, valdab konkreetseid töövõtteid
 - oskab lahendada tootmistöös tekkivaid probleeme
 - tunnetab oma kohta meeskonnatöös
 - oskab süsteemselt välja tuua enda praktika ajal sooritatud tegevused ja anda neile hinnangu

Praktika õpiväljundid (uus)

- Üliõpilane
 - Tunneb toidusektori ettevõtte või uurimusasutuse töökorraldust, sisekorda ja struktuuri ning omab ülevaadet töökaitsest, ohutustehnikast ning tööprotseduuridest
 - Rakendab õpitut reaalsetes töösituatsioonides
 - Oskab kirjeldada ja analüüsida praktikakoha tugevusi, nõrkusi, võimalikke arengupotentsiaale
 - Mõistab valitud ettevõtte või uurimusasutuse tööprotseduure, õiguslikke määruseid ja majandusliku efektiivsuse aluseid

Praktika juhendamine

- Praktikal on ülikoolipoolne juhendaja ja ettevõttepoolne juhendaja
- Ülikoolipoolse juhendaja ülesandeks on:
- nõustada üliõpilast kontaktide loomisel praktikaasutusega
- nõustada üliõpilast praktika ajal ja aruande kirjutamisel
- hinnata üliõpilase poolt esitatud praktikaaruannet

Praktika juhendamine

- Praktikaettevõtte määrab üliõpilasele praktika ajaks ettevõttepoolse juhendaja. Ettevõttepoolse juhendaja ülesandeks on:
- tutvuda praktikajuhendiga ja sellest lähtuvalt suunata üliõpilase tegevust praktikakohas
- tutvustada üliõpilasele ettevõtet ja jagada talle praktika eesmärgiga seotud konkreetseid tööülesandeid
- anda praktika järel tagasiside üliõpilase tegevuse kohta täites vastava hinnangulehe

Praktikandi õigused ja kohustused

- Üliõpilasel on õigus saada koolipoolne ettevalmistus praktika korraldust puudutavates küsimustes (sh dokumentatsiooni täitmine, aruandele esitatavad nõuded, tagasiside andmine jne.)
- Praktikakoha valib üliõpilane ise. Praktikakohaks võib olla ka üliõpilase töökoht organisatsioonis, juhul kui töökoht vastab õppeasutuse Tallinna Tehnikaülikooli Keemia ja biotehnoloogia instituudi toidutehnoloogia osakonna poolt esitatud nõuetele

Praktikandi õigused ja kohustused

- Tänavused kokkulepitud praktikakohad on tabelis Keemia ja biotehnoloogia instituudi kodulehel, toidutehnoloogia osakonna materjalides **praktika** all
- *Üliõpilane kooskõlastab valitud praktikakoha ülikoolipoolse juhendajaga ja teatab ka täpse praktika toimumise aja enne praktikale asumist*
- Sellekohane teade saata meiliaadressile tiina.lougas@gmail.com
- Üliõpilane kohustub järgima praktikaasutusega kokkulepitud käitumisnorme ja reegleid ning töödistsipliini praktika vältel

Praktikandi õigused ja kohustused

- Üliõpilane kohustub kasutama praktikaettevõtte vara heaperemehelikult
- Kui üliõpilane eirab organisatsioonis kehtivaid eeskirju või reegleid, on praktika-asutusel õigus koheselt praktika katkestada, informeerides sellest ka ülikoolipoolset praktikakuraatorit

Praktikakohale kandideerimine

- Esitada praktikaettevõttele oma CV ja motivatsioonikiri, kus märgite:
 - miks soovite praktikat just sellest firmas sooritada
 - milliseid erialaaineid olete ülikoolis läbinud
 - kuidas tulete toime käelise tööga (praktikumid)
 - millised on Teie tugevad küljed ja iseloomuomadused
 - millised on Teie varasemad töökogemused (kui neid on)

Praktikakohale kandideerimine

- Ühele praktikohale võib kandideerida mitu üliõpilast
- Ettevõtte teeb oma valiku esitatud CV-de ja motivatsioonikirjade põhjal

Tööandjate soovid

- Tööandjad näeksid praktikantide juures meeleldi järgmiseid isikuomadusi:
 - Lugupidav töösse suhtumine, kohuse- ja vastutustunne
 - Tahtmine midagi ära teha
 - Initsiatiiv ja leidlikkus, võime iseseisvalt mõelda
 - Ausus, püüdlikkus, õpihimu
 - Kohanemisvõime meeskonnatööga, arenemise soov
 - Oskus alustatu lõpuni viia
 - Huvi omandatava eriala vastu, visioon, milleks tuldi

Tasub teada

- Toidutööstuses võib olla nõutud **tervisetõend** praktika läbimise ajaks
- **Tervisetõendi saab perearstilt ja see on tasuline**
- **Praktikakoht ettevõttes ei ole üldreeglina tasuline**
- Ülikoolipoose juhendajana võtan vajadusel kontakti ettevõttepoolse juhendajaga ja uurin Teie toimetulekut

Praktikadokumendid

- *Praktikajuhend* – eraldi bakalaureuseõppele ja magistriõppele
- *Hinnanguleht*– täidab ettevõttepoolne juhendaja teie kohta praktika lõppedes
- Vajadusel *praktikaleping*, mis sõlmitakse ülikooli ja praktikabaasi vahel
- Kõik nimetatud dokumendid on üleval meie osakonna kodulehel praktika all ja tuleb sealt enne praktikale siirdumist välja printida

Aruandlus

Praktikaaruanne

- On kokkuvõte praktikandi tegevusest ettevõttes
- Selle koostamisel on soovitatav:
 - järgida etteantud struktuuri
 - esitada üliõpilasepoolne hinnang praktika eesmärgipärasusele ning tulemuslikkusele
 - lähtuda teaduskonna kirjalike tööde vormistamise nõuetest
 - aruande maht on 5-15 lehekülge

Praktikaaruande struktuur

On toodud praktikajuhendis

- **Sissejuhatus**
 - Isiklike eesmärkide ja ülesannete püstitus
 - Praktikaettevõtte valikukriteeriumid
- **Ettevõtte tegevuse analüüs**
 - Praktikaettevõtte kirjeldus: asukoht, tegevusala, peamised pakutavad tooted või teenused
 - Tööprotsessi kirjeldus ja korraldus
- **Konkreetsed ülesanded praktika käigus, nende täitmine**
 - Praktika käigus teostatud tööde ja tegevuste loetelu ja nendega toimetulek

- **Ülevaade praktika käigust (sh eneseanalüüs)**
 - Hinnang ettevalmistusele: teoreetilise ja praktilise ettevalmistuse tase praktika sooritamiseks – tugevad ja nõrgad küljed
 - Hinnang uutele praktika käigus omandatud oskustele ja teadmistele
- **Hinnang praktikaettevõttele**
 - Tööle võtmine ja juhendamine praktika vältel
 - Valitud ettevõtte sobivus praktikakohaks praktika eesmärkidest lähtudes
- **Kokkuvõte praktikast**
 - Kokkuvõte praktika käigust ja tulemustest

Arvestuse saamiseks

- Esitada nõuetekohane praktikaaruanne (paberil)
- Esitada ettevõttepoolse praktika-juhendaja hinnang praktikandile (**allkirjastatult ja pitsatiga**)
- Koostada praktika arvestamise avaldus ÕIS-is
- Kaitsta praktika ühisel kaitsmisel

Praktika kaitsmine

- Toimub ühine kaitsmine sügisel oktoobris ja kevadel mais
Mõlemal juhul mitmel päeval, et oleks valikuvõimalus sobiva päeva osas
- Kaitsmisest võtavad osa kõik antud kaitsmiskuupäevaks end registreerinud ja praktika läbinud üliõpilased
- Kaitsekõneks koostada 3-5 minutiline PowerPoint ettekanne, kus on iseloomustatud praktikaettevõtet; toodud, millega üliõpilane praktika käigus tegeles, mida uut õppis, hinnang praktikale
- Järgneb avalik ühine arutelu

Info praktika kohta leiate

- Moodle's
 - <https://moodle.taltech.ee/course/view.php?id=30394>
- **LKT0150/KTO0350 Praktika**