NTNU

Kunnskap for en bedre verden

Praksis i utdanningen Bachelor i matvitenskap, teknologi og bærekraft

Emnekode TMAT201P (Praksisstudier), 30 studiepoeng

Emneansvarlig: Kari Helgetun Langfoss, IBT

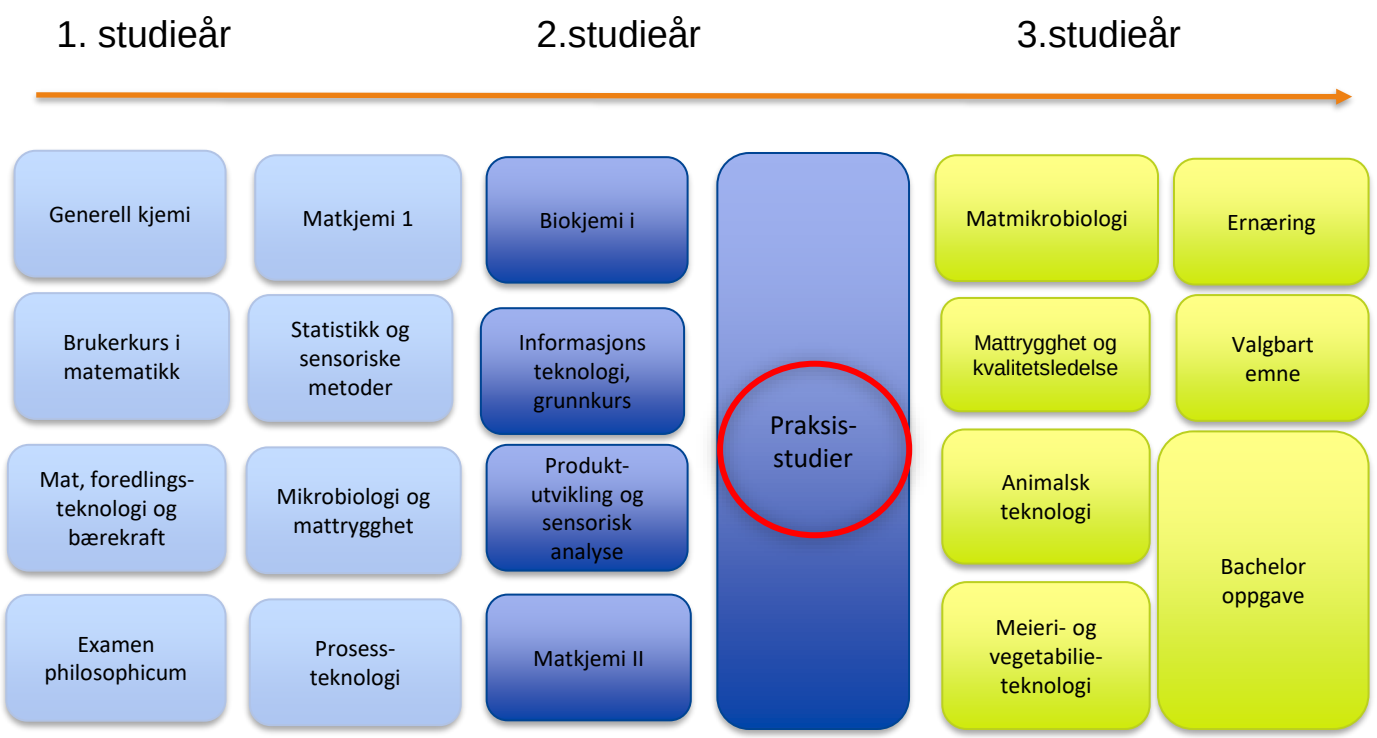
Studiekonsulent: Kristin Belsaas, IBT

IBT, Matvitenskap er lokalisert på Akrinn, Kalvskinnet i Trondheim





Bachelorprogram Matvitenskap, teknologi og bærekraft



Organisering

- NTNU organiserer tildeling av praksisplasser basert på søknader fra studentene
- NTNU sender forespørsel til bedriften for studenten og informerer om praksisordningen
- Praksisreglementet setter tydelige krav til alle parter og signert utgave fungerer som praksisavtale mellom NTNU og praksissted

Roller i praksisperioden

- Kontaktpersonen i bedriften
  - Legger plan for praktikantens praksisperiode
  - Er praktikantens kontakt og støtte i bedriften
  - Leser og underskriver arbeidskrav 2 og 5 (mht. konfidensialitet)
  - Bedriften har ikke ansvar for rapportkvalitet, men kan bidra med faglig og praktisk støtte.

- Veileder fra NTNU
  - Er praktikantens kontakt og støtte fra NTNU
  - Ha relevant kompetanse og erfaring fra praksisfeltet
  - Mottar arbeidskravene og gir tilbakemeldinger samt godkjenner arbeidskravene.

Praksisreglement

- **Overordnet mål for praksis**
  - Praksisperioden på fem måneder skal være et sentralt middel for å gi en praktisk rettet bachelorutdanning og innsikt i matbransjen.

- **Mål for praktikanten**
  - Praktikanten skal få kjennskap til hvordan matproduksjon eller forskning og produktutvikling skjer i praksis og kunne trekke sammenligninger med teorien
  - innsikt i hvordan vare- og tjenesteflyt fungerer for å nå bedriftens mål
  - kjennskap til og forståelse for bedriftskultur samt bedriftens og ansattes rammer, utfordringer og forutsetninger

- **Mål for studieprogrammet**
  - Gjennom praksisordningen vil fagmiljøet få god kontakt med matbransjen, noe som bidrar til høy grad av arbeidslivsrelevans og praktisk vinkling av undervisningen.

- **Mål for praksisbedriften**
  - Praksisbedriften vil få en ekstra medarbeider som kan bidra på alle bedriftens arbeidsområder. Gjennom dette vil bedriften få markedsført seg og bransjen overfor nye «matteknologer». Bedriften vil også få en direkte kontakt med fagmiljøet ved studieprogram for matvitenskap, teknologi og bærekraft ved NTNU.

Noen av våre praksisbedrifter



TINE

Nortura

Grilstad

SINTEF
SINTEF Fiskeri og havbruk AS

NTNU
Det skapende universitet

ANALYSESENTERET
vann mat miljø luft

Mattilsynet

RØROS
mat fra Røros-traktene

Hogeschool VHL
University of Applied Sciences

Lille iut

Mondelēz International

Nofima

bama

Orkla Foods Norge

coop

Freia

LERØY

SALMAR
Passion for Salmon

Nidar

RØRA

ALS

SYNLAB

REMA 1000

Praksisplass i utlandet

- Å skaffe seg internasjonal erfaring anses som verdifullt
  - 2012 Danone Wexford, Ireland (1)
  - 2010 Toms Waterhole Winery, Australia (2)
  - 2013 University of Novi Sad, Faculty of Food Technology

- University of Applied Science, Van Hall Larenstein (VHL), Leeuwarden Nederland - to studenter hvert år
- Universite UIT, Lille Frankrike - to studenter hvert år
- ALS, laboratorium i Chatteris, England- to studenter hvert år
- På grunn av Covid19 ble de utenlandske plassene ikke brukt våren 2020 og 2021.

Rapportering

Tabell 1: Oversikt over de arbeidskrav som skal leveres inn og innleveringsfrister

Arbeidskrav, tema	Frist	Lengde	Innhold/Kommentar
1 Faktaark	1.februar	1 side	Faktaark om bedriften, se punkt 2.1. Tilbakemelding gis innen 2 uker[1]
2 Disposisjon	1.mars	Minimum 3 sider	Forslag til disposisjon for hovedrapporten, se punkt 2.2. Her er det mulig avtale et digitalt møte (Zoom/Teams) med veileder for å diskutere tema til fordypningsdelen. **Innlevering må godkjennes av bedriften før levering. Bruk standard forside!** Tilbakemelding gis innen 2 uker[1]
3 Refleksjonsnotat	1.april	Minimum 2 sider	Refleksjonsnotat med momenter fra midtveissamtale, se punkt 2.3. Tilbakemelding gis innen 2 uker[1]
4 a) Digital presentasjon b) Oversikt over egne arbeidsoppgaver[1]	1.mai	b) Kun 1 A4-side	a) Du skal lage en presentasjon av den problemstillingen du har valgt. Denne skal deles med gruppemedlemmene og brukes til forberedelse før diskusjonsmøtet. Se punkt 2.4a og 3.4. b) Lag en tydelig oversikt over dine arbeidsoppgaver i praksisperioden, se punkt 2.4b. Ikke ta med oppgaver som er konfidensielle! Tilbakemelding gis innen 1 uke[1]
5 Hovedrapport	1.juni	Ca. 18 sider /8100 ord	Hovedrapport (se pkt. 3) **Innleveringen må godkjennes av bedriften før levering. Bruk standard forside.** Hvis rapporten ikke blir godkjent, gis det anledning til å rette den opp Tilbakemeldingen gis innen 2 uker[1]

[1] etter innleveringsfrist

Midtveisevaluering

Student og kontaktperson i bedrift avtaler tidspunkt.

Aktuelle tema å ta opp;

- Hva har vært bra med praksisperioden så langt
- Er det noe som burde vært gjort på en annen måte
- Hvordan samarbeider du med kollegene dine
- Hva kan du bidra med for å skape en god arbeidssituasjon
- Hva kan bedriften bidra med for å skape en god arbeidssituasjon
- Fravær (ifølge praksisreglementet kan studenten maks ha 15 dager fravær for å få praksis godkjent)

Digitalt møte





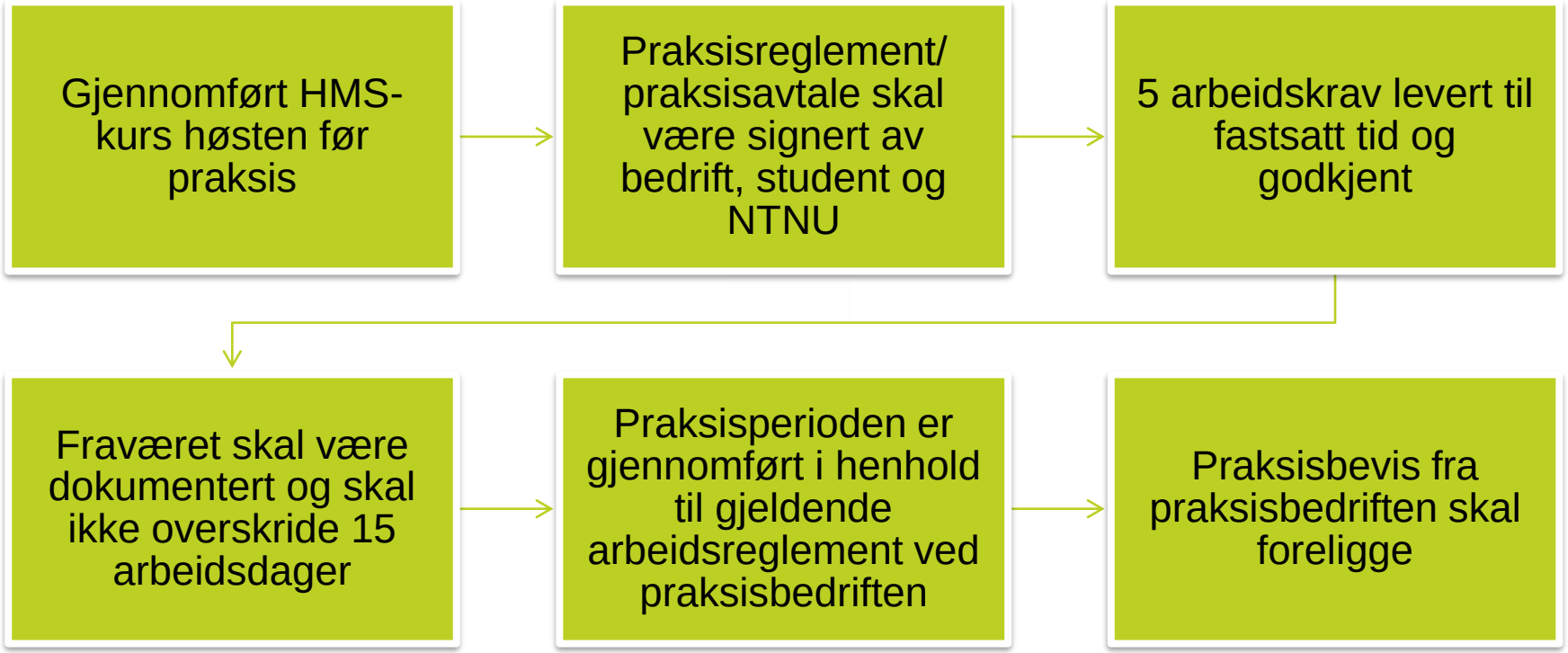
Bidrag til arbeidslivsrelevans på flere nivå:

- Studentene får:
  - innsikt i flere bedrifter og problemstillinger
  - trening i digitale verktøy og faglig kommunikasjon
  - økt refleksjonsnivå
- Ansatte får innsikt i mange problemstillinger
- Bedrifter har rapportert at filmatisering/digitalisering kan gi økt nytteverdi for bedriftene

Eksempel på presentasjon av problemstilling til det digitale møtet



Godkjent praksis krever;



Praksis evalueres av studentene



Alle må fylle ut en evaluering av praksisperioden i etterkant av praksis



Lenke til nettskjema kunngjøres via Blackboard

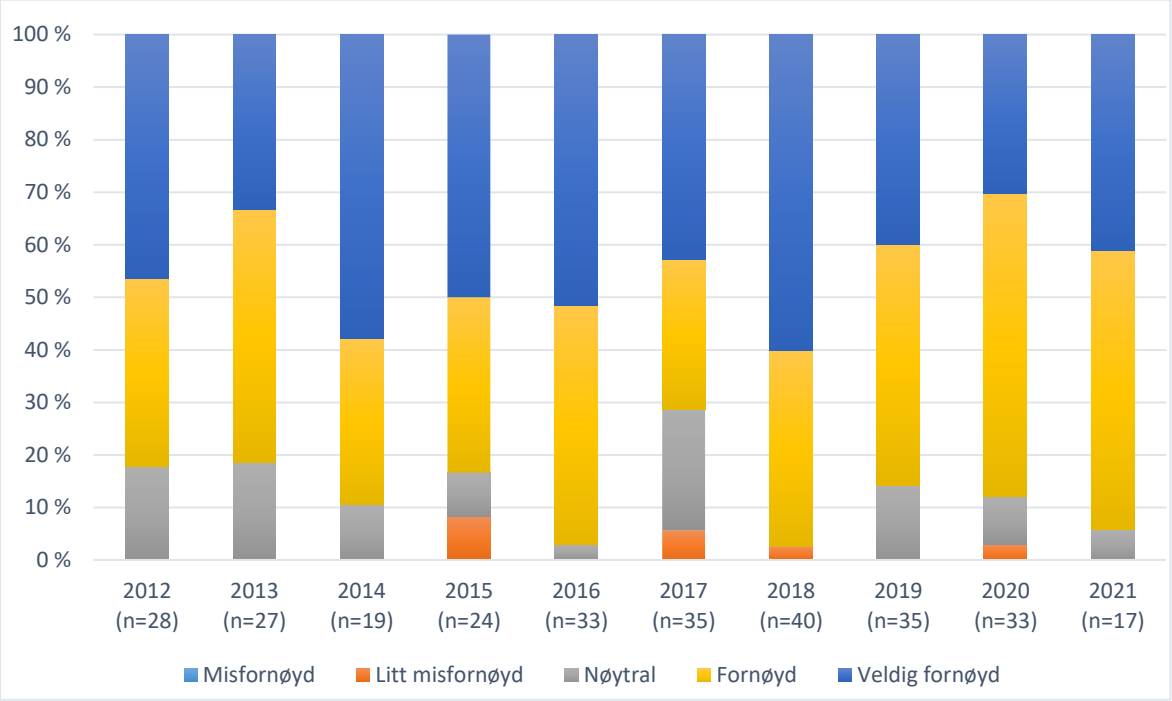


Oppsummeringsrapporter sendes til studentene



Kort oppsummering sendes til bedrift

Hvor fornøyd er studentene med praksis?



Figur 1: Prosentvis fordeling av score gitt på studentenes opplevde utbytte av praksis (n=291) i perioden 2012 til 2021. Score 1 (misfornøyd), 2 (litt misfornøyd), 3 (nøytral), 4 (fornøyd) og 5 (veldig fornøyd).

«Praksisen gjør meg ydmyk»

«Praksisen gjør oss tryggere»

«Praksisen hjelper oss til å unngå å komme i uheldige situasjoner når du evt. havner i lederstilling i industrien i ettertid»



«Spesielt bra at fagene var oppdaterte i forhold til hvordan det er i matindustrien»

Tidligere studenter

«Praksisen er noe av det viktigste jeg hadde med meg – viktig ballast i forhold til hvordan ting fungerer»

«Bransjen trenger folk som har nok kunnskap om mattrygghet og prosess – kunne gjøre gode vurderinger»

Studentene har vært overveldende positive til det meste rundt praksis

Kvalitetssikring av emnet



Studentene svarer på evalueringsskjema etter endt praksis



Referansegruppe med 3 studenter gjennomfører 3 møter med emneansvarlig i løpet av praksisperioden



Referansegruppen leverer referansegrupperapport



Emneansvarlig leverer emnerapport.