



Kursplan för läsåret 2010/2011
(Genererad 2010-06-28.)

PRODUKTIONSPLANERING OCH LEDARROLLEN YTHA55 Production Planning and the Role of Management

Antal högskolepoäng: 7,5. **Betygsskala:** UG. **Nivå:** G1 (Grundnivå). **Huvudområde:** Inget område, fördjupningsnivå: G1F. **Undervisningsspråk:** Kursen ges på svenska. **Överlappar följande kurs/kurser:** YTH202. **Obligatorisk för:** YL2. **Kursansvarig:** Nils-Bo Nilsson, nils-bo.nilsson@food.lth.se, YTH. **Förutsatta förkunskaper:** YTHA10, YTHA30, YTHA35. **Prestationsbedömning:** En muntlig rapport över det inom temat genomförda projektarbetet skall presenteras gruppvis. En skriftlig delrapport samt en skriftlig slutrapport över det inom temat genomförda projektarbetet skall utföras gruppvis. **Poängsatta delmoment:** 2. **Hemsida:** <http://www.livsmedel.lth.se>.

Syfte

Kursen syftar till

att utifrån olika intressenters behov och krav

- planera, utrusta och organisera en produktionslinje inom livsmedelsindustri, livsmedelsbutik, storhushåll eller restaurang
- ge grundläggande kunskaper om grupp-, organisations- och ledarskapsteorier
- ge grundläggande kunskaper om de processer och strukturer, som kännetecknar individers, grupper och organisationers handlingsmönster och funktionssätt

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- kunna redogöra för kravhantering, planläggning, utformning, kvalitetssäkring och dokumentation av en livsmedelsanläggning
- kunna redogöra för hur arbetsgruppens sammansättning, ledarskap, arbetsorganisation och arbetsmiljö påverkar motivation, kvalitet och prestationsförmåga
- kunna identifiera företagsekonomiska problemställningar med hjälp av ett företags årsredovisning samt kunna använda enkla modeller för produkt- och investeringskalkylering
- kunna redogöra för och förklara bakgrunden till viktiga regelverk inom livsmedelsområdet
- kunna redogöra för nödvändiga myndighetskontakter, bygg-, livsmedels- och

arbetsmiljölagsstiftning vid planering.

- kunna redogöra för arbetsmiljöaspekternas (ergonomi, buller, belysning) betydelse vid planering av en produktionslinje
- kunna redogöra för problematiken med avfall, sopor och returemballage samt veta vad ett kretsloppstänkande innebär.
- kunna beskriva, utveckla och formulera planeringsförutsättning vid om-, till- och nybyggnad av en produktionslinje samt redovisa betydelsen av densamma: System och kapacitet, verksamhet, lokaler, utrustning och personal.
- kunna redogöra för projektprocessens olika skeden
- kunna beskriva hur det producerade livsmedlet påverkar utrustning, underhåll, rengöring, förrådsdimensionering, personalkapacitet m.m.
- kunna beskriva vad de olika produkthanteringsystemen innebär samt vilken utrustning och kunskap som krävs för att producera högkvalitativa livsmedel
- kunna planera en produktionslinje så att mikrobiella kritiska risker elimineras t.ex. när det gäller varuflöde, material- och utrustningsval.

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- att utifrån kända behov kunna skapa förutsättningar för att starta, driva och avsluta en produktionsplanering i projektform
- att kunna definiera och lösa problem på ett sätt som kan verifieras och valideras
- att kunna arbeta utifrån aktuell lagstiftning inom olika relevanta områden, söka efter *best practice* och ta hjälp av kraftfulla verktyg exempelvis HACCP, statistisk processstyrning (sex sigma), QFD
- att kunna tillämpa delar av ledningsstandarder som ISO9000/14000/18000.
- att kunna redovisa ett program för verksamheten
- att kunna beskriva och förklara en processritning
- att kunna redovisa en produktionsplanlösning som förses med utrustning och inredning
- att kunna beskriva kravspecifikationer på utrustning och inredning vid ett anbudsförfarande
- att kunna ta fram ett egenkontrollprogram för verksamheten

Innehåll

Myndighetskontakter

Bygg- livsmedels- och arbetsmiljölagsstiftning

Ergonomi, buller och belysning

Ritningsläsning med symboler, skalor m.m.

Planläggnings- och byggprocessen samt programutveckling (System och kapacitet, verksamhet, lokaler utrustning och personal)

Avfallshantering

Det förädlade livsmedlets betydelse som dimensionerande faktor.

Produktionsplanlösning som förses med utrustning och inredning samt kontrollera att planlösningförslaget innehåller alla krav i funktionsprogrammet.

Jämförelse mellan olika projekteringar.

Kravspecifikationer på utrustning och inredning

Olika produktionshanteringssystem

Mikrobiella kritiska punkter i produktionsplaneringen. Egenkontrollprogram

Efter introduktion genomförs produktionsplaneringen som grupparbete i mindre grupper.

Under projekttiden genomförs minst ett studiebesök.

Litteratur

Livsmedelslagstiftningen

Arbetsmiljölagsstiftningen

Boverkets byggregler

Kommunala renhållningsregler

Bellgran, M: Produktionsutveckling: Utveckling och drift av produktionssystem.

Studentlitteratur AB 2005. ISBN: 9144033605

Bergenståhl - Perborg: Kompendium i Industriell anläggningsteknik, LTH, Lund 2005.

Bohgard, Mats (2005) Arbete - Människa - Teknik. Sverige Prevent

Poängsatta delmoment

Kod: 0109. **Benämning:** Produktionsplanering och ledarrollen.

Antal Högskolepoäng: 3,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Skriftlig tentamen.

Kod: 0209. **Benämning:** Rapporter över det inom temat genomförda projektarbetet.

Antal Högskolepoäng: 4. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande under projektarbetet, godkänd rapport samt muntlig presentation av projektet. Projektet utföres i grupp men alla i gruppen ska kunna redogöra för och förklara innehållet i rapporten. Under kursen anordnade gästföreläsningar, studiebesök och seminarier är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra en uppgift med motsvarande innehåll.