



**LUNDS UNIVERSITET**  
Lunds Tekniska Högskola

*Kursplan för*

## **Produktionsplanering och ledarrollen Production Planning and the Role of Management**

**YTHA55, 7,5 högskolepoäng, G1 (Grundnivå)**

Gäller för: Läsåret 2014/15

Beslutad av: Utbildningsnämnd C

Beslutsdatum: 2014-04-14

### **Allmänna uppgifter**

**Fördjupning:** Grundnivå, har mindre än 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav.

**Undervisningsspråk:** Kursen ges på svenska

### **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 funktionsätt

### **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 produkthanteringssystemen 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 processtyrning (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

## **Kursinnehåll**

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)

Lean produktion, Miljöstyrning och Avfallshantering med återvinning

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.

## Kursens examination

**Betygsskala:** UG

**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.

**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.

## Antagningsuppgifter

**Förutsatta förkunskaper:** YTHA10, YTHA30, YTHA35.

**Begränsat antal platser:** Nej

**Kursen överlappar följande kurser:** YTH202

## Kurslitteratur

- 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. 2005.
- Nilsson, B. I. och Perborg, L: Kompendium. 2011.
- Internetkällor enligt anvisningar.
- Bohgard, Mats: Arbete - Människa - Teknik. Sverige Prevent, 2005.

## **Kontaktinfo och övrigt**

**Kursansvarig:** Charlott Håkansson, [Charlott.Hakansson@food.lth.se](mailto:Charlott.Hakansson@food.lth.se)

**Hemsida:** <http://www.livsmedel.lth.se>