LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

Kursplan för

Produktionsplanering
Production Planning

YTHA56, 7,5 högskolepoäng, G1 (Grundnivå)

Gäller för: Läsåret 2021/22
Fakultet: Lunds tekniska högskola
Beslutad av: Programledning LIV
Beslutsdatum: 2021-04-20

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 ge kunskap om arbetet med planering, utformning och organisering av en produktionslinje inom livsmedelsindustri, livsmedelsbutik, storhushåll eller restaurang.

Mål

Kunskap och förståelse
För godkänd kurs skall studenten

- kunna redogöra för kravhantering, planläggning och utformning av lokal med utrustning samt bemanning vid om-, till- och nybyggnad av en produktionslinje för livsmedel,
- kunna identifiera företagsekonomiska problemställningar med hjälp av ett företags årsredovisning samt kunna använda enkla modeller för produkt- och investeringskalkylering,
- kunna redogöra för nödvändiga myndighetskontakter vid planering och för tillämpbara regelverk (bygg-, livsmedels-, miljö- och arbetsmiljölagstiftning),
- ha förståelse för olika arbetsmiljöaspekters betydelse,
- kunna redogöra för olika hjälpmedel och förbättringsverktyg vid produktionsstyrning.

Färdighet och förmåga
För godkänd kurs skall studenten

- utifrån kända behov planera och skapa förutsättningar för att starta och driva en produktionsplanering i projektform.

Kursinnehåll

Kursen tar upp vad som krävs för att upprätta en produktionslinje från planering till implementering och drift. Den behandlar utformning av lokaler och utrustning samt bemanning men även arbetsmiljö- och gruppdynamikaspekter. Kursen belyser vilka myndighetskontakter och lagstiftning (bygg-, livsmedels- och arbetsmiljölagstiftning) som måste beaktas. Vidare behandlas modeller för produkt- och investeringskalkylering och anbudsförfarande samt verktyg för produktionsstyrning, som till exempel Lean Production.

Kursens examination

Betygsskala: UG - (U,G) - (Underkänd, Godkänd)
Prestationsbedömning: Projektdeltagande, muntlig och skriftlig gruppvis redovisning av projektet.

Om så krävs för att en student med varaktig funktionsnedsättning ska ges ett likvärdigt examinationsalternativ jämfört med en student utan funktionsnedsättning, så kan examinator efter samråd med universitetets avdelning för pedagogiskt stöd fatta beslut om alternativ examinationsform för berörd student.

Delmoment
Kod: 0121. **Benämning:** Projektdeltagande.
Antal högskolepoäng: 1. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande i projekt.
Kod: 0221. **Benämning:** Rapport över projektarbetet.
Antal högskolepoäng: 6,5. **Betygsskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd skriftlig slutrapport samt muntlig presentation av projektet. Projektet utföres i grupp.

Antagningsuppgifter

Förutsatta förkunskaper: YTHF35 Livsmedlens mikrobiologiska kvalitet, YTHA30 Livsmedelsteknik I - Värmelära, YTHF10 Livsmedelsteknik II - Processteknik
Begränsat antal platser: Nej
Kursen överlappar följande kurser: YTHA55

Kurslitteratur

- Eklund, Sven: Arbeta i projekt, individen, gruppen, ledaren. Studentlitteratur , 2011, ISBN: ISBN: 9789144072753.
- Arbetsmiljölagstiftningen.
- Boverkets byggregler.
- Utdelat material (webbaserat, hand-outs från föreläsningar etc.).
- Livsmedelslagstiftningen.
- Miljölagstiftningen.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Birgitta Åsman, birgitta.asman@food.lth.se
Hemsida: http://www.lth.se/utbildning/kandidatutbildning-livsmedelsteknik/
Övrig information: Under kursen anordnade gästföreläsningar och seminarier är obligatoriska. Vid laga förhinder får studenten genomföra en uppgift med motsvarande innehåll.