

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT****Môn: An toàn lao động**

\*\*\*\*\*

**A. Thông tin giảng viên:**

Giảng viên: Phạm Bảo Nguyên

Nơi làm việc: Trường NSTH – Khoa Nông nghiệp – Thủy sản

Điện thoại: 0903370461

Email: pbn@pvu.edu.com

**B. Thông tin môn học:****1. Số tín chỉ: 2**

Số bài thuyết: 1

Số bài song hành: 1

**2. Đối tượng học: Bậc học: Đại học**

Ngành: Công nghệ thực phẩm (CĐ)

Hệ: Chính quy

**3. Điều kiện tiên quyết/song hành: không****4. Mục tiêu của môn học tập của môn học:** Sau khi học xong môn học này, sinh viên sẽ có khả năng:**4.1. Về kiến thức:**

- Nhận thức vấn đề cần thiết của tạo hệ lao động trong Công nghệ thực phẩm
- Trình bày các qui tắt an toàn khi tiếp xúc với nhiệt, chất dễ cháy
- Trình bày các qui tắt an toàn khi tiếp xúc với áp suất, chất dễ cháy
- Trình bày một số phương pháp phòng cháy chữa cháy
- Trình bày phương pháp an toàn khi sử dụng thiết bị chế biến
- Các qui tắt đảm bảo an toàn trong phòng thí nghiệm

**4.2. Về kỹ năng nghề nghiệp:**

- Khả năng áp dụng các biện pháp nhằm đảm bảo an toàn lao động trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.

**4.3. Về kiến thức và kỹ năng mềm:**

Chương trình chi tiết: .....

- Tạo cho sinh viên tinh cần thận, nghiêm túc trong công việc, nghiêm, nhà xưởng

**5. Nội dung và mục tiêu IQ, TT chi tiết môn học:**

Chủ đề/Bài học	MT về kiến thức	MT về kỹ năng chuyên môn	MT về thái độ và kỹ năng mềm
1: Xác định vấn đề cần thiết của bảo hộ lao động trong Công nghệ thực phẩm	Nắm định tầm quan trọng của việc áp dụng an toàn lao động trong ngành công nghệ thực phẩm		<ul style="list-style-type: none"> <li>Thiêm túc trong quá trình học</li> <li>Kỹ năng làm việc nhóm</li> <li>Trách nhiệm và sắp xếp công việc</li> </ul>
2: Đảm bảo an toàn khi tiếp xúc với hoá chất, chất dễ cháy	Chức năng biết các loại hoá chất có thể gây nguy hiểm và khả năng gây hại của chúng, các biện pháp an toàn khi tiếp xúc với chúng	Nhận diện các loại hoá chất dễ gây nguy hiểm và tác an toàn sử dụng	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thiêm túc trong quá trình học</li> <li>Kỹ năng làm việc nhóm</li> <li>Trách nhiệm và sắp xếp công việc</li> </ul>
3: Sử dụng an toàn điện trong sản xuất thực phẩm	Các mối nguy khi tiếp xúc với điện. Các quy tắc an toàn khi sử dụng điện, xử lý khi có sự cố xảy ra	Xác định các mối nguy khi tiếp xúc với điện, thống kê, lập kế hoạch phòng ngừa, kiểm tra, giám sát, kiểm tra an toàn, báo học và ví dụ các định các hiện tượng đảm bảo an toàn khi áp dụng trong các phòng sản	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thiêm túc trong quá trình học</li> <li>Kỹ năng làm việc nhóm</li> <li>Trách nhiệm và sắp xếp công việc</li> </ul>
4: Áp dụng phương pháp phòng cháy chữa cháy	Xác định các nguyên nhân gây cháy và các biện pháp phòng cháy, chữa cháy		<ul style="list-style-type: none"> <li>Thiêm túc trong quá trình học</li> <li>Kỹ năng làm việc nhóm</li> <li>Trách nhiệm và sắp xếp công việc</li> </ul>
5: Áp dụng phương pháp an toàn khi sử dụng một số thiết bị	Nắm định các quy tắc an toàn khi sử dụng một số thiết bị	Thực hiện các quy tắc an toàn khi sử dụng một số thiết bị trong	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thiêm túc trong quá trình học</li> </ul>

dụng thiết bị biến	thể	chịu áp lực, truyền động, mối liên quan đến nhiệt nóng, lạnh.	xương, khớp, gân	Kỹ năng làm việc nhóm Tổ chức và sắp xếp công việc
6: Đảm bảo trong phòng nghiệm	an toàn	Xác định cách tổ chức an toàn phòng kiểm nghiệm thực phẩm, các quy tắc an toàn trong phòng kiểm nghiệm	Áp dụng cách tổ chức an toàn, thực hiện các quy tắc an toàn trong phòng kiểm nghiệm	Nghiêm túc trong quá trình học Kỹ năng làm việc nhóm Tổ chức và sắp xếp công việc

**6. Kế hoạch giảng dạy chi tiết:**

<b>Chủ đề/ Bài học</b>	<b>Cách tổ chức giảng dạy</b>	<b>Yêu cầu đối với SV</b>	<b>Đánh giá</b>	<b>Định mức tiêu hao trang thiết bị, vật tư, công cụ,... phục vụ giảng dạy/sinh viên</b>
Bài 1: Xác định vấn đề cần thiết cần bảo hộ lao động trong Công nghệ thực phẩm	Lý thuyết: Diễn giảng, thảo luận nhóm.	Nghiêm túc Xem trước tài liệu Tích cực hoạt động nhóm Đặt câu hỏi những vấn đề cần làm rõ	Đánh giá cá nhân Đánh giá nhóm	Lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A <sub>1</sub> , 1 bút long, 1 vĩ nam châm bảng
Bài 2: Đảm bảo an toàn khi tiếp xúc với hoá chất dễ cháy	Lý thuyết: Diễn giảng, thảo luận nhóm. Thực hành: nhận biết tính độc hại, nguy hiểm của hoá chất dễ cháy trong phòng thí nghiệm	Nghiêm túc Xem trước tài liệu Tích cực hoạt động nhóm Đặt câu hỏi những vấn đề cần làm rõ	Đánh giá cá nhân Đánh giá nhóm	Lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A <sub>1</sub> , 1 bút long, 1 vĩ nam châm bảng Thực hành: Găng tay, khẩu trang, 1 phòng phân tích thực phẩm

Chủ đề/ Bài học	Cách dạy/ hình giảng dạy	Yêu cầu đối với SV	Cách đánh giá	nh mức tiêu hao ng thiết bị, vật tư, ng cụ,...phục vụ ng dạy/sinh viên
		rõ		
Bài 3: Sử dụng an toàn điện trong sản xuất thực phẩm	Lý thuyết: Dẫn giảng thảo luận nhóm Thực hành: Xác định sơ đồ hệ thống điện, phân tích, đánh giá tình đảm bảo an toàn trong phòng thực hành.	Nghiêm túc Xem trước tài liệu Tiết cực hoạt động nhóm Đặt câu hỏi những vấn đề cần làm rõ	Câu ngắn, cực, động	hỏi tích chủ động lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A <sub>1</sub> , 1 bút biểu, 1 vĩ nam châm đo Thực hành: 1 phòng thực hành thực phẩm
Bài 4: Áp dụng phương pháp phòng cháy chữa cháy	Lý thuyết: Dẫn giảng thảo luận nhóm	Nghiêm túc Xem trước tài liệu Tiết cực hoạt động nhóm Đặt câu hỏi những vấn đề cần làm rõ	Câu ngắn, cực, động	hỏi tích chủ động lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A <sub>1</sub> , 1 bút biểu, 1 vĩ nam châm đo
Bài 5: Áp dụng phương pháp an toàn khi sử dụng thiết bị chế biến	Lý thuyết: Dẫn giảng thảo luận nhóm Thực hành: Xác định các quy tắc an toàn khi sử dụng một số thiết bị điện áp cao. truyền công, một số thiết bị liên quan đến nhiệt nóng, tình trạng xương chổi biến.	Nghiêm túc Xem trước tài liệu Tiết cực hoạt động nhóm Đặt câu hỏi những vấn đề cần làm rõ	Câu ngắn, cực, động	hỏi tích chủ động lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A <sub>1</sub> , 1 bút biểu, 1 vĩ nam châm đo Thực hành: Nước rửa chống cặn 0.2lit thùng, 1 găng tay chịu nhiệt, 1 phòng chế biến thực phẩm

Chủ đề/ Bài học	Cách tổ chức giảng dạy	Yêu cầu đối với SV	Thiết bị đào tạo	Định mức tiêu hao trang thiết bị, vật tư, công cụ,... phục vụ giảng dạy/sinh viên
Bài 6: Đảm bảo an toàn trong phòng kiểm nghiệm	Lý thuyết: Diễn giang, thảo luận tóm. Thực hành: Xác định cách tổ chức toàn phòng kiểm nghiệm thực phân, Thực hiện các quy tắc an toàn trong phòng kiểm nghiệm	Nghiên: túc Xem trước tài liệu Tích cực hoạt động nhóm Đặt câu hỏi những vấn đề cần làm rõ	Cầu ngắt cực động	Lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A <sub>1</sub> , 1 bút long, 1 vĩ nam châm bảng Thực hành: 1 bình xịt cồn, 1 chổi rửa ống nghiệm, 1 bình tia, 0.5 lit cồn, 1 phòng kiểm nghiệm thực phân

### 7. Đánh giá và quy định hiện hành của Trường:

- ❖ Điểm trình: 50 % (tính quy định hiện hành)
- ❖ Điểm thực: 50%
- ❖ Nội dung đánh giá cuối môn học:
  - Phân định vấn đề cần thiết an toàn bảo hộ lao động trong Công nghệ thực phẩm
  - Đảm bảo an toàn khi tiếp xúc với hệ chế biến dễ cháy
  - Đảm bảo an toàn điện trong Công nghệ thực phẩm
  - Đảm bảo phương pháp phòng cháy chữa cháy
  - Đảm bảo phương pháp an toàn khi sử dụng thiết bị chế biến
  - Đảm bảo an toàn trong phòng kiểm nghiệm

### 8. Tài liệu tham khảo:

- Sách giáo trình chính: Tài liệu lý ứng dẫn môn An toàn lao động – Phạm Bảo Nguyên: 2017
- Sách tham khảo:
  1. Hoàng Văn Hùng, Nguyễn Đức Liên, 2005. An toàn vệ sinh lao động. NXB Lao Động – Xã Hội
  2. Nguyễn Ngọc Vinh, 2011. Những vấn đề cơ bản về an toàn phòng chống cháy nổ tại các PTN có liên quan đến sử dụng và bảo quản hóa chất. Tạp chí KH hình sự Bộ CA
  3. Diệp Văn Trung, 2015. An toàn phòng thí nghiệm. Trung tâm đào tạo và phát triển

triển Sắc kí TPHCM

4. Phạm Thị Ánh Nguyệt. 2015. An toàn cơ động trong PTN hệ thống đào tạo và phát triển Sắc kí TPHCM

5. Chu Phạm Ngọc Sơn. 2015. An toàn hóa chất. Trung tâm đào tạo và phát triển Sắc kí TPHCM

6. Nguyễn Đăng Khoa. 2015. An toàn phòng thí nghiệm. Trung tâm đào tạo và phát triển Sắc kí TPHCM

- Khác (địa chỉ website)

Trà Vinh, ngày ..A... tháng ..L..... năm 2018

BỘ ĐỀ



*Nguyễn Kim Phụng*

GIỚI THIỆU



*Phạm Bảo Nguyên*