

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: AN TOÀN LAO ĐỘNG VÀ VỆ SINH MÔI TRƯỜNG CÔNG NGHIỆP

- Tiếng Anh: Labor safety in the industrial sector

Mã học phần: FOT 353

Số tín chỉ: 2(2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Đã học qua một vài học phần về Kỹ thuật/ Công nghệ hóa học

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về Pháp luật về bảo hộ lao động, vệ sinh lao động, kỹ thuật an toàn, phòng chống cháy nổ, nhận diện các yếu tố nguy hiểm và độc hại gây ra tai nạn lao động và bệnh nghề nghiệp, giải pháp bảo vệ, phòng chống bệnh nghề nghiệp và tai nạn lao động.

3. Mục tiêu:

Giúp cho sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể vận dụng trong công tác bảo đảm an toàn lao động, vệ sinh lao động tại cơ sở sản xuất, có thể nắm bắt, xử lý được các tình huống mất an toàn, vệ sinh lao động gây tai nạn lao động và bệnh nghề nghiệp.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a) Vận dụng được các kiến thức về pháp luật bảo hộ lao động, vệ sinh và an toàn lao động, phòng chống cháy nổ vào thực tiễn sản xuất ở doanh nghiệp

b) Nhận diện và phân tích được yếu tố nguy hiểm và độc hại, nguy cơ gây cháy nổ thường gặp tại cơ sở sản xuất.

c) Đề xuất được các giải pháp hạn chế và loại trừ yếu tố nguy hiểm và độc hại, phòng ngừa tai nạn lao động và bệnh nghề nghiệp, nguy cơ cháy nổ xảy ra.

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			Lý thuyết	Thực hành
1	Pháp luật về bảo hộ lao động	a	4	-
1.1	Một số thuật ngữ			
1.2	Mục đích và ý nghĩa của công tác bảo hộ lao động			
1.3	Tính chất của công tác bảo hộ lao động			
1.4	Đối tượng, nội dung và phương pháp nghiên cứu			
1.5	Hệ thống luật pháp, chế độ chính sách bảo hộ lao động ở Việt Nam			
2	Phân tích các yếu tố nguy hiểm và độc hại trong sản xuất	a,b,c	4	-
2.1	Khái niệm về yếu tố nguy hiểm, độc hại trong lao động			

2.2	Phân tích các yếu tố nguy hiểm và độc hại tại nơi sản xuất			
2.3	Nguyên tắc và nội dung kiểm soát các yếu tố nguy hiểm, độc hại tại nơi làm việc			
3	Tiếng ồn, rung động và kỹ thuật phòng chống			
3.1	Khái quát về tiếng ồn và rung động			
3.2	Ảnh hưởng của tiếng ồn đối với cơ thể và biện pháp phòng ngừa	a,c	2	-
3.3	Ảnh hưởng của rung động đối với cơ thể và biện pháp phòng ngừa			
4	Điều kiện vi khí hậu			
4.1	Khái niệm về điều kiện vi khí hậu			
4.2	Ảnh hưởng của điều kiện vi khí hậu đối với cơ thể và biện pháp ngăn ngừa	a,b,c	4	-
5	An toàn và làm sạch không khí			
5.1	Khái niệm về chất độc và bụi			
5.2	Ảnh hưởng của chất độc và bụi đối với cơ thể; giải pháp ngăn ngừa	a,b,c	2	-
6	Chiếu sáng sản xuất			
6.1	Khái niệm về ánh sáng			
6.2	Các phương pháp chiếu sáng cơ bản	a,b,c	2	-
7	Kỹ thuật an toàn điện			
7.1	Khái niệm cơ bản về an toàn điện			
7.2	Các phương pháp an toàn điện	a,b,c	3	-
8	An toàn khi sử dụng thiết bị áp lực			
8.1	Khái niệm và phân loại các thiết bị chịu áp lực			
8.2	Nguyên nhân và các biện pháp phòng ngừa hư hỏng, nổ vỡ thiết bị chịu áp lực thường gặp	a,b,c	3	-
9	Kỹ thuật phòng cháy và chữa cháy			
9.1	Các kiến thức cơ bản về cháy nổ			
9.2	Các biện pháp phòng và chữa cháy trong công nghiệp	a,b,c	4	-
10	Xây dựng kế hoạch An toàn vệ sinh lao động trong doanh nghiệp			
10.1	Khái quát chung			
10.2	Lập kế hoạch An toàn vệ sinh lao động	a,b,c	2	-
10.3	Tổ chức thực hiện kế hoạch			

6. Tài liệu dạy và học:

STT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	NXB	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Thái Văn Đức, Nguyễn Anh Tuấn	Bài giảng An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm	2021	Lưu hành nội bộ	NTU E.Learning, thư viện	X	
2	Văn Đình Đệ	Khoa học kỹ thuật bảo hộ lao động	2003	GD	Thư viện	X	
3	TS. Trần Kim Tiến	Kỹ thuật an toàn trong phòng thí nghiệm	2011	KHKT	Thư viện		X
4	TS. Trần Quang Khánh	Bảo hộ lao động và kỹ thuật an toàn điện	2008	KHKT	Thư viện		X
5	GVC Đinh Đắc Hiến,	Kỹ thuật an toàn và môi trường	2005	KHKT	Thư viện		X

GS.TS. Trần Văn Địch						
----------------------	--	--	--	--	--	--

7. Đánh giá kết quả học tập:

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Tham gia học trên lớp (TGH): chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận...	Điểm danh, quan sát	10
2	Bài tập nhóm	Chấm báo cáo	10
3	Hoạt động nhóm (HĐN)	Trình bày báo cáo	15
4	Kiểm tra giữa kỳ (KT)	Viết	15
5	Thi kết thúc học phần (THP)	Viết	50

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

TS. Thái Văn Đức

PGS.TS. Nguyễn Anh Tuấn

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

TRƯỞNG BỘ MÔN

PGS.TS. Vũ Ngọc Bội

TS. Thái Văn Đức