

ефективним і плідним.

Список використаних джерел

1. Безпечне освітнє середовище: нові виміри безпеки. URL: <https://sqe.gov.ua/bezpechne-osvitnie-seredovishhe-novi-vim/>
2. Кабінет Міністрів України Про схвалення Концепції безпеки закладів освіти (№ 301-р від 07 квітня 2023 р.). URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-skhvallenia-kontseptsiibezpeky-zakladivosvity-i070423-301>
3. Кудря О.В. Безпечне освітнє середовище в закладах загальної середньої освіти та роль учителя в його формуванні. Освітній процес в умовах війни та у повоєнний період: виклики, правила, перспективи : матеріали всеукраїнського науково-педагогічного підвищення кваліфікації, 4 березня – 14 квітня 2024 року. Львів Торунь : Liha-Pres, 2024. С. 178-182 URL: https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/62052/1/Maket%20advanced_training_UDU.pdf#page=178

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРАЦІ НА УРОКАХ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ПРИ ВИВЧЕННІ ОСНОВ КУЛІНАРІЇ

Плахота А. Р.

*здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Полтавського національного педагогічного
університету імені В. Г. Короленка*

Техніка безпеки під час уроків трудового навчання та технологій є критично важливим аспектом забезпечення безпеки учнів і вчителів. Основна мета полягає у тому, щоб мінімізувати ризики та запобігти нещасним випадкам під час виконання практичних завдань. Це включає у себе низку заходів та правил, які повинні дотримуватися як вчителі, так і учні.

Актуальність навчання учнів правилам техніки безпеки не можна недооцінювати, особливо у контексті шкільного середовища, де діти стикаються з різноманітними інструментами та матеріалами, що можуть становити потенційну небезпеку.

Питання навчання учнів правилам безпеки під час уроків трудового навчання та технологій в закладах загальної середньої освіти висвітлювали Д. Бут, Л. Гриценко, А. Донченко, В. Мороз, Н. Слюсаренко, О.Титаренко, А. Цина.

Потрібно відзначити, що на уроках трудового навчання та технологій загалом необхідно забезпечити наявність достатньої кількості захисних засобів.

Це може бути спеціальний одяг, рукавиці, захисні окуляри та маски, які захищають від можливих пошкоджень і забруднень. Також важливо переконатися, що учні використовують справні інструменти, а всі пристрої та обладнання перебувати у належному робочому стані.

Навчання учнів правилам техніки безпеки є надзвичайно важливим аспектом під час вивчення основ кулінарії. Майстерня з кулінарії є потенційно тим місцем, де легко може статися нещасний випадок через недотримання безпечних методів приготування їжі, користування кухонним обладнанням та інструментами. Освіта в галузі кулінарії має включати основи техніки безпеки, щоб учні могли розвивати свої навички, мінімізуючи ризики для здоров'я та безпеки [3].

Знання техніки безпеки допомагає уникнути травм від гострих та ріжучих інструментів та пристосувань, які широко використовуються у кулінарії. Учні повинні навчитися правильно користуватися кухонними ножами, міксерами, блендерами та іншим обладнанням, яке може бути потенційно небезпечним. Вони мають знати, як правильно утримувати ніж, як різати продукти, щоб уникнути порізів, а також як зберігати інструменти, коли вони не використовуються.

Також важливими є знання про те, як уникнути опіків. Обладнання кухні містить гарячі поверхні, такі як плити та духовки, і навчання учнів правилам безпечного поводження з гарячими речовинами і поверхнями може запобігти серйозним травмам. Учні повинні вміти користуватися кухонними рукавичками для захисту рук і вчитися правильним технікам перенесення гарячих страв.

Крім того, важливою є безпека щодо роботи із харчовими продуктами. Учні мають знати, як правильно обробляти сирі продукти, зокрема м'ясо, рибу та птицю, щоб запобігти харчовим отруєнням. Це включає у себе знання про правильне миття рук, чищення робочих поверхонь. Також важливо вчити учнів основам зберігання продуктів, щоб гарантувати їхню свіжість і безпечне споживання.

Освіта в галузі техніки безпеки при опануванні кулінарних робіт повинна включати інформацію про правильне використання електричних приладів. Учні мають знати, як виявляти та реагувати на можливі електричні неполадки [1].

Важливою складовою є навчання учнів правилам безпеки перед початком роботи у майстерні з кулінарії. Вчитель має ретельно пояснити, як користуватися інструментами та обладнанням, а також розповісти про потенційні небезпеки, що можуть виникнути під час роботи. Навчання має включати інструктаж з евакуації у випадку надзвичайних ситуацій.

Окрім того, важливо створити в учнів відповідальне ставлення до власної

безпеки та безпеки оточуючих. Це означає, що кожен учень повинен вміти розпізнати потенційну небезпеку та знати, як на неї реагувати. Учні повинні навчитися поважати правила, встановлені на уроках та дотримуватися інструкцій вчителя.

Також важливим аспектом є підтримання порядку на робочому місці. Всі інструменти та матеріали мають бути акуратно розміщені у відведених для них місцях. Це допомагає уникнути випадкових травм, пов'язаних з необережним поводженням з інструментами [2].

Загалом, важливість навчання учнів правилам техніки безпеки при вивченні основ кулінарії полягає у запобіганні травмам, харчовим отруєнням та іншим небезпечним ситуаціям, що забезпечує безпечне та продуктивне навчальне середовище. Ці навички не тільки підвищують загальну безпеку на кухні, але й виховують в учнів відповідальне ставлення до приготування їжі, яке залишиться з ними на все життя. Уроки трудового навчання та технологій мають велике практичне значення і можуть значно впливати на розвиток безпекових навичок учнів.

Список використаних джерел

1. Бут Д. В. Навчання учнів безпечному користуванню інструментами та електроприладами на уроках трудового навчання. Безпека життя і діяльності людини: теорія та практика : збірник наук. праць Всеук. наук.-практ. конф., присвяченої Всесвітньому Дню цивільної оборони та Всесвітньому Дню охорони праці. (Полтава, 25–26 квітня 2019 р.) / упоряд., і ред.: В. П. Титаренко, А. М. Хлопов. Полтава : ПНПУ, 2019. С. 499-501. URI: <http://dspace.pnpu.edu.ua/handle/123456789/14740>
2. Інструкція з охорони праці для учнів у кабінеті кулінарії. URI: <https://osvita-docs.com/node/139>
3. Кудря О. В. Методика вивчення основ кулінарії на уроках трудового навчання : навч.-метод. посіб. / Полтав. нац. пед. ун-т імені В. Г. Короленка. Полтава: Астрія, 2020. 116 с. URI: <http://dspace.pnpu.edu.ua/handle/123456789/16875>