

свідомо та безпечно в умовах технологічного суспільства. Системний підхід до інтеграції безпеки у навчальні програми відповідає сучасним вимогам Нової української школи, де освітній процес має бути не лише інноваційним, але й безпечним для кожного учасника.

Список використаних джерел:

1. Биков В. Ю. Моделі організаційних систем відкритої освіти. Київ : Педагогічна думка, 2020.
2. Зязюн І. А. Педагогіка добра : науково-методичні засади. Київ : Либідь, 2010.
3. Лук'янова Л. Б. Освітній процес у контексті формування культури безпечної діяльності. Професійна освіта, 2019.
4. Морзе Н. В. Безпечне цифрове середовище в освітніх установах. – Інформаційні технології і засоби навчання, 2021.
5. Овчарук О. В. Цифрова компетентність і безпека в освіті: методичні рекомендації. Київ : ІТЗН НАПН України, 2022.

ОСОБЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ БЕЗПЕКОВОГО ПРОСТОРУ ШКІЛЬНИХ МАЙСТЕРЕНЬ

Поліщук І.А.

здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти факультету технологій та дизайну Полтавського національного педагогічного університету імені В. Г. Короленка

Срібна Ю. А.

кандидат педагогічних наук, професор, декан факультету технологій та дизайну Полтавського національного педагогічного університету імені В. Г. Короленка

У контексті компетентнісної парадигми НУШ шкільна майстерня – це навчально-виробничий простір, призначений для безпечної діяльності учнів у процесі проєктно-технологічного навчання, де ризики контрольовані, а санітарно-гігієнічні параметри забезпечують стійке здоров'язбереження.

До проблем забезпечення безпеки життєдіяльності учнів у шкільних майстернях, питань організації безпечного освітнього середовища, зокрема і шкільних майстерень звертались Н. Гурин [2], В. Захарчука [3], О. Пильтяй [4].

Як показав аналіз літератури ключовим моментом у проектуванні освітнього середовища є врахування вимог санітарного законодавства до параметрів мікроклімату, освітленості, шуму, безпечності матеріалів і покриттів, а також вимог пожежної та електробезпеки, будівельних норм щодо закладів освіти, доступності та інклюзії. Практично це означає узгодженість планувальних рішень із діючим Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, профільними ДБН та стандартами з освітлення робочих місць, вентиляції й пожежного захисту [1].

У шкільних майстернях, де обладнання та види діяльності відрізняються залежно від віку учнів і навчальних тем, рішення щодо облаштованості майстерень мають бути варіативними, що передбачає модульність меблів, систем освітлення тощо. Ергономіка робочих місць у майстерні базується на антропометричній відповідності меблів і обладнання віковим групам із можливістю регулювання висоти стільниць, сидінь і підніжок. Це знижує статичні навантаження та ризик травм, а також підвищує точність і якість роботи. Важливим є контрольоване розміщення часто використовуваних інструментів як частини культури безпеки.

Світлотехнічне рішення у майстернях передбачає поєднання рівномірного загального освітлення і локального підсвічування критичних робочих зон. Рівні освітленості на робочих поверхнях повинні забезпечувати безпечне виконання операцій без зорового перенапруження; для більшості точних робіт. Для візуальних демонстрацій використовують регульовані сцени освітлення, що дозволяють вимикати частину світильників або змінювати їхню інтенсивність без погіршення безпеки інших учасників.

Санітарно-гігієнічні параметри повітряного середовища забезпечуються системою загальнообмінної вентиляції та локальними витяжними системами. У дерево- та металообробних зонах пріоритетом є вчтановлення систем пиловловлення. Для полімерних процесів, особливо пов'язаних з використанням 3D-принтерів і лазерних різаків, необхідні локальні витяжки з фільтрами, придатними для органічних сполук і дрібнодисперсного пилю.

Параметри мікроклімату підтримуються в зоні комфортних значень температури й вологості для навчальних приміщень.

Пожежна безпека інтегрується у плануванні шляхом формування вільних евакуаційних шляхів, застосування матеріалів з відповідною реакцією на вогонь і зонуванням процесів, що генерують іскри; розміщується у приміщенні майстерні достатня кількість первинних засобів пожежогашіння.

Логіка організації простору ставить у центр видимість, нагляд і керованість ризиками під час проєктної діяльності учнів. Робоче місце вчителя розміщується так, щоб забезпечувати панорамний контроль, а демонстраційні зони – щоб учні могли безпечно спостерігати демонстрацією операцій без скупчення. Важливим етапом навчання є інструктажі з безпеки праці.

Таким чином, правильно організований простір майстерень дає змогу реалізувати проєктно-технологічне навчання без шкоди для здоров'я, формує у здобувачів освіти навички відповідального поводження з інструментами і матеріалами, розвиває культуру безпеки.

Список використаних джерел:

1. Безпечне освітнє середовище: нові виміри безпеки. URL: <https://sqe.gov.ua/bezpechne-osvitnie-seredovishhe-novi-vim/>
2. Гурни Н. Проблеми безпеки навчальної праці учнів у педагогічній спадщині академіка Д. Тхоржевського. Безпека життя і діяльності людини: теорія та практика : зб. наук. пр. всеукр. наук.-практ. конф., присвяченої Всесвітнім Дням цивільної оборони та охорони праці. (Полтава, 28 квіт. 2022 р.) / під ред.: В. П. Титаренко, О. В. Кудря. Полтава : ПНПУ, 2022. С.43–44
3. Захарчук В. М. Організація безпечного освітнього середовища у шкільних навчальних майстернях. Безпека життя і діяльності людини: теорія та практика : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., присвяченої Всесвітнім дням цивільної оборони та охорони праці. (Полтава, 26 квітня 2024р.) / під ред.: Є.В.Кулика, Ю. А. Срібної, В.П.Титаренко. Полтава : ПНПУ, 2024. С.106–108
4. Пильтяй О. Психолого-педагогічні аспекти безпеки життєдіяльності та охорони здоров'я учнів на уроках трудового навчання. Молодий вчений, № 6

БЕЗПЕКА ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ТА ПІДЛІТКІВ

Огуй Є. В.

асистент кафедри професійної освіти та дизайну, здобувач третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти кафедри професійної освіти та дизайну Полтавського національного педагогічного університету імені В. Г. Короленка

Безпека харчування є дуже важливою темою, яка стосується здоров'я і самопочуття кожної людини. Для забезпечення безпечного харчування дітей та підлітків необхідно дотримуватися основних принципів, зокрема правильного зберігання продуктів (зберігати продукти завжди необхідно при правильній температурі, м'ясо, риба та молочні продукти повинні зберігатися в холодильнику); чистоти робочих поверхонь та особистої гігієни (перед приготуванням їжі обов'язково необхідно мити руки, а також мите кухонні інструменти та поверхні, які контактують з продуктами); дотримуватися правильного сусідства продуктів, розділення продуктів (сире м'ясо та рибу слід тримати окремо від інших продуктів, щоб уникнути перехресного забруднення); дотримуватися режимі термічної обробки продуктів під приготування (їжа повинна бути приготована до безпечної температури, щоб знищити всі можливі шкідливі бактерії); не використовувати в їжу продукти з простроченим терміном придатності (перед приготуванням та вживанням їжі необхідно перевіряти терміни придатності продуктів і не вживати їжу після закінчення цього терміну); використовувати чисту воду для приготування їжі та миття продуктів.

Дотримання цих простих правил допоможе зберегти ваше здоров'я і здоров'я дітей та учнів, насолоджуватися смачною та безпечною їжею.

Здорове харчування для підлітків є критично важливим, оскільки саме в цьому віці організм активно росте і розвивається. Існує декілька простих рекомендацій щодо здорового харчування для підлітків.