

ISSN: 2220-8674



**НАУКОВИЙ ВІСНИК**

**ТАВРІЙСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО  
АГРОТЕХНОЛОГІЧНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ**



ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

**Випуск 24, Том 1  
2024**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**



ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО



DMYTRO MOTORNYI TAVRIA STATE  
AGROTECHNOLOGICAL UNIVERSITY

**НАУКОВИЙ ВІСНИК**  
**Таврійського державного**  
**агротехнологічного університету**  
*Технічні науки*

**SCIENTIFIC BULLETIN OF TAVRIA STATE**  
**AGROTECHNOLOGICAL UNIVERSITY**  
*Technical sciences*

*Виходить 2 рази на рік*  
*Видається з 2011 р.*

**Випуск 24, том 1**  
**Issue 24, volume 1**

**WEB:** <https://oj.tsatu.edu.ua>

**DOI:** 10.32782/2220-8674-2024-24-1

**Запоріжжя – 2024**



УДК [631.3+621.3+004+663/664]

Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. Запоріжжя: ТДАТУ, 2024. Вип. 24, т. 1. 313 с.

ISSN 2220-8674

Представлені результати наукових досліджень вчених у галузях галузевого машинобудування, енергетики, електротехніки, електромеханіки, харчових технологій, комп'ютерних наук та інформаційних технологій.

Видання призначене для наукових працівників, викладачів, інженерно-технічного персоналу і здобувачів вищої освіти, які спеціалізуються у відповідних або суміжних галузях науки та напрямках виробництва.

**Реферативні бази:** Crossref, Google Scholar, «Україна наукова», НБУ ім. В. І. Вернадського

**Головний редактор**

Кюрчев В. М., чл.-кор. НААН України,  
д-р техн. наук, проф. (Україна)

**Заступники головного редактора**

Надикто В. Т., чл.-кор. НААН України,  
д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Панченко А. І., д-р техн. наук, проф. (Україна)

**Відповідальний секретар**

Волошина А. А., д-р техн. наук, проф. (Україна)

**Технічний секретар**

Погорельцева Д. О. (Україна)

**Editor in chief**

Kyurchev V., corresponding member of NAAS  
of Ukraine, Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)

**Deputy editors in chief**

Nadykto V., corresponding member of NAAS  
of Ukraine, Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Panchenko A., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)

**Executive secretary**

Voloshina A., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)

**Technical secretary**

Pogoreltseva D. (Ukraine)

**РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ****ГАЛУЗЕВЕ МАШИНОБУДУВАННЯ**

Белоев Христо, д-р техн. наук, проф. (Болгарія)  
Даманаускас Відас, д-р техн. наук, проф. (Литва)  
Івановс Семенс, д-р техн. наук (Латвія)  
Ольт Юрі, PhD, д-р техн. наук, проф. (Естонія)  
Паскуцці Сімоне, PhD, доц. (Італія)  
Финдура Павол, PhD, проф. (Словачія)  
Вершков О. О., канд. техн. наук, доц. (Україна)  
Дідур В. В., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Журавель Д. П., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Кувачов В. П., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Кюрчев С. В., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Скляр О. Г., канд. техн. наук, проф. (Україна)  
Скляр Р. В., канд. техн. наук, доц. (Україна)  
Тітова О. А., д-р пед. наук, проф. (Україна)

**SECTORAL MACHINE BUILDING**

Beloev Hristo, Dr. Sci. Tech., Prof. (Bulgaria)  
Damanauskas Vidas, Dr. Sci. Tech. (Lithuania)  
Ivanovs Semjons, Dr. Sci. Tech. (Latvia)  
Olt Jüri, PhD, Dr. Sci. Tech., Prof. (Estonia)  
Pascuzzi Simone, PhD, Assoc. Prof. (Italia)  
Pavol Findura, PhD, Prof. (Slovakia)  
Vershkov O, Cand. Sci. Tech, Assoc. Prof. (Ukraine)  
Didur V., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Zhuravel D., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Kuvachov V., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Kiurchev S., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Sclyar O., Cand. Sci. Tech, Prof. (Ukraine)  
Sclyar R., Cand. Sci. Tech, Assoc. Prof. (Ukraine)  
Titova O., Dr. Sci. Ped., Prof. (Ukraine)

**ЕЛЕКТРОЕНЕРГЕТИКА, ЕЛЕКТРОТЕХНІКА  
ТА ЕЛЕКТРОМЕХАНІКА**

Шафранець Анджей, д-р техн. наук, проф. (Польща)  
Кавакзех Мохаммед, PhD, проф. (Йорданія)  
Бур'ян С. О., канд. техн. наук, доц. (Україна)  
Галько С. В., канд. техн. наук, доц. (Україна)  
Карпалюк І. Т., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Квітка С. О., канд. техн. наук, доц. (Україна)  
Кузнецов М. П., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Лисенко О. В., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Мірошник О. О., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Мороз О. М., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Плюгін В. Є., д-р техн. наук, проф. (Україна)

**ELECTRICAL POWER ENGINEERING,  
ELECTRICAL ENGINEERING AND  
ELECTROMECHANICS**

Szafraniec Andrzej, Dr. Sci. Tech., Prof. (Poland)  
Qawaqzeh Mohamed, PhD, Prof. (Jordan)  
Burian S., Cand. Sci. Tech, Assoc. Prof. (Ukraine)  
Halko S., Cand. Sci. Tech, Assoc. Prof. (Ukraine)  
Karpaliuk I., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Kvitka S., Cand. Sci. Tech, Assoc. Prof. (Ukraine)  
Kuznietsov M., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Lysenko O., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Miroshnyk O., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Moroz O., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Pliuhin V., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)

**КОМП'ЮТЕРНІ НАУКИ**

Гавриленко Є. А., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Гнатушенко В. В., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Гумен О. М., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Дашкевич А. О., канд. техн. наук, доц. (Україна)  
Лубко Д. В., канд. техн. наук, доц. (Україна)  
Лясковська С. Є., канд. техн. наук, доц. (Україна)  
Малкіна В. М., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Мацулевич О. С., канд. техн. наук, доц. (Україна)  
Холодняк Ю. В., канд. техн. наук, доц. (Україна)  
Яблонський П. М., канд. техн. наук, доц. (Україна)

**ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

Дейниченко Г. В., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Євлаш В. В., д-р техн. наук проф. (Україна)  
Ломейко О. П., канд. техн. наук, доц. (Україна)  
Паламарчук І. П., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Пилипенко Л. М., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Пріс О. П., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Самойчук К. О., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Сердюк М. Є., д-р техн. наук, проф. (Україна)  
Ялпачик В. Ф., д-р техн. наук, проф. (Україна)

**НАУКОВИЙ ВІСНИК**

**Таврійського державного  
агротехнологічного університету**

**Випуск 24, том 1**

**Засновник**

Таврійський державний агротехнологічний  
університет імені Дмитра Моторного

Заснований у 2011 році

Свідоцтво про державну реєстрацію  
КВ №24285-14125ПР від 27.12.2019 р.  
Виходить 2 рази на рік

Рекомендовано до друку вченою радою  
Таврійського державного агротехнологічного  
університету  
імені Дмитра Моторного  
Протокол 3 від 29.10.2024 р.

«Науковий вісник ТДАТУ» включено до  
**Категорії Б** Переліку наукових фахових  
видань України (технічні науки) на підставі  
Наказів МОН України від 17 березня  
2020 року № 409 (Додаток № 1); від 2 липня  
2020 року № 886 (Додаток № 4); від  
24 вересня 2020 року № 1188 (Додаток № 5).

**Адреса редакції**

*Юридична:* 72312, Запорізька обл.  
м. Мелітополь, пр. Б. Хмельницького, 18  
*Фактична:* 69600, Запорізька обл.  
м. Запоріжжя, вул. Жуковського, 66  
<https://oj.tsatu.edu.ua>,  
DOI: 10.32782/2220-8674-2024-24-1

**COMPUTER SCIENCES**

Havrylenko Ye., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Hnatushenko V., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Humen O., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Dashkevych A., Cand. Sci. Tech, Assoc. Prof. (Ukraine)  
Lubko D., Cand. Sci. Tech, Assoc. Prof. (Ukraine)  
Liaskovska S., Cand. Sci. Tech, Assoc. Prof. (Ukraine)  
Malkina V., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Matsulevych O, Cand. Sci. Tech, Assoc. Prof. (Ukraine)  
Kholodniak Y., Cand. Sci. Tech, Assoc. Prof. (Ukraine)  
Yablonskyi P., Cand. Sci. Tech, Assoc. Prof. (Ukraine)

**FOOD TECHNOLOGIES**

Deynichenko G., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Evlash V., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Lomeiko O., Cand. Sci. Tech, Assoc. Prof. (Ukraine)  
Palamarchuk I., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Pylypenko L., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Priss, O., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Samoichuk K., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Serdyuk M., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)  
Yalpachik V., Dr. Sci. Tech., Prof. (Ukraine)

**SCIENTIFIC BULLETIN OF TAVRIA STATE  
AGROTECHNOLOGICAL UNIVERSITY**

**Issue 24, volume 1**

**Founder**

Dmytro Motornyi Tavria State  
Agrotechnological University

Founded in 2011

Certificate of governmental registration  
KB No. 24285-14125ПР dated December 27, 2019  
Published 2 times a year

Recommended for publication by the Academic  
Board of Dmytro Motornyi Tavria State  
Agrotechnological University  
Record No. 3 dated October 29, 2024

Proceedings of TSATU is included in the List of  
scientific professional editions of Ukraine  
(technical sciences), **category B** (on the basis of  
the Orders of the MES of Ukraine dated March  
17, 2020 No. 409 (Appendix No. 1); dated July 2,  
2020 No. 886 (Appendix No. 4); dated  
September 24, 2020 No. 1188 (Appendix No. 5).

**Address of the Editorial office**

*Legal adress:* 72312, Zaporizhzhia region  
Melitopol, 18, B. Khmelnitskyi Ave.  
*Actual address:* 69600, Zaporizhzhia region  
Zaporizhzhia, 66, Zhukovskiy Str.  
<https://oj.tsatu.edu.ua>,  
DOI: 10.32782/2220-8674-2024-24-1



**Скляр О. Г., Скляр Р. В., Болтянський Б. В., Сиротюк С. В., Коробка С. В., Стукалець І. Г.** Аналіз методів удосконалення процесу переробки органічних відходів тваринництва у метантенках  
**Skliar O., Skliar R., Boltianskyi B., Syrotyuk S., Korobka S., Stukalets I.** Analysis of methods of improving the process of processing organic animal waste in methane tanks

6

### ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

**Мельник О., Шкарапута Р.** Аналіз технологій виробництва натуральних барвників з використання вторинної сировини та харчових відходів

7

**Melnyk O., Shkaraputa R.** Analysis of the production technology of natural bars using secondary raw materials and food waste

**Нащанський Д. В., Демидов І. М., Демидова А. О.** Дослідження особливостей окиснення жиру в твердому стані

8

**Nashchanskyi D., Demidov I., Demydova A.** Research of the features of fat oxidation in the solid state

**Семко Т. В., Іваніщева О. А., Пахомська О. В., Гаспарян А.** Створення «Вінницької» солі шляхом внесення рослинної сировини дикоросів з використанням інноваційного обладнання

9

**Semko T., Ivanishcheva O., Pahomska O., Hasparian A.** Creation of "Vinnytska" salt by adding wild plant raw material using innovative equipment

**Семко Т. В., Пахомська О. В.** Кухарський одяг: від історії до сучасності

10

**Semko T., Pahomska O.** Cook clothing: from history to modern times

**Савченко М. Ю., Радчук О. В.** Автоматизація технологічного процесу стерилізації консервів

11

**Savchenko M., Radchuk O.** Automation of the technological process of sterilization of cans

**DOI: 10.32782/2220-8674-2024-24-1-10**

УДК 687.157:647.5

Т. В. Семко, к.т.н., доц.

ORCID 0000-0002-1951-5384

О. В. Пахомська, ст. викл.

ORCID: 0000-0002-0915-8811

*Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ*

e-mail: olana1980@ukr.net, тел.: +380987878853

## КУХАРСЬКИЙ ОДЯГ: ВІД ІСТОРІЇ ДО СУЧАСНОСТІ

*Анотація.* Кухня закладу ресторанного господарства - це місце, де до санітарно-гігієнічних норм висуваються особливі вимоги. Чистота і порядок повинні бути на високому рівні, адже відбувається робота з продуктами харчування, які після приготування перетворюються в готові страви.

Кухар є працівником закладу ресторанного господарства, тому повинен не тільки добре готувати, але і мати бездоганний зовнішній вигляд. Для цього існує спеціальна форма, яка відрізняється зручністю і практичністю, а також здатна захистити використовувані при готуванні продукти від потрапляння забруднень.

Кухарський форма призначена для того, щоб робота біля плити була комфортною і безпечною для її власника. Тому правила її носіння вказані в санітарних правилах і нормах (СанПіН). Уніформа допомагає підтримувати чистоту і санітарні норми на робочому місці. З її допомогою виключається потрапляння в їжу всіляких забруднень, наприклад, волосся і поту. Носити її повинні не тільки кухарі, а й всі інші кухонні працівники.

Кухарський уніформа є невід'ємною складовою репутації закладу, так як впливає на здоров'я його відвідувачів і естетику, а також смак поданих страв.

*Ключі слова:* кухарський одяг, історія, ковпак, кітель, санітарні вимоги, кухар.

Кулінарія – одне з найдавніших занять людини. Просто вгамувати голод стало недостатньо, адже цей процес приносить чимало задоволення, тому з часом стала з'являтися професія кухаря. Однак сучасна уніформа для них була розроблена порівняно недавно, якихось 200 років тому. Спробуємо простежити всю історію кухарського одягу для розуміння світу кулінарії більш поглиблено.

*Аналіз останніх досліджень.* Сучасними науковими дослідженнями про кухарський одяг для працівників закладів ресторанного господарств займалося дуже мало науковців. Наукові розробки зафіксовано лише у Домбровської О.М. та Мица В.В. Тому, дослідження історичного аспекту розвитку одягу для кухарів є досить актуальним.

*Формування цілей статті (постановка завдання).* Метою статті є дослідження історичних аспектів у створенні одягу для кухарів від

минулого до сучасного та дослідження основних вимог до одягу кухаря у сучасних закладах ресторанного господарства.

*Основна частина.* Починаючи з древнього Риму кухари стали все більше входити в свою особливу категорію [13]. Вони вже були привілейованими громадянами, які стали вносити свої зміни на кухнях. Почали з'являтися головні убори, зручне взуття, свій особливий костюм, хоч і сірого відтінку. Саме темні кольори прижилися в кухарському одязі до початку 19-го століття. Вони практичні, адже прати можна набагато рідше, ніж білу тканину.

Кухарський одяг минулих років представлено на рис. 1.

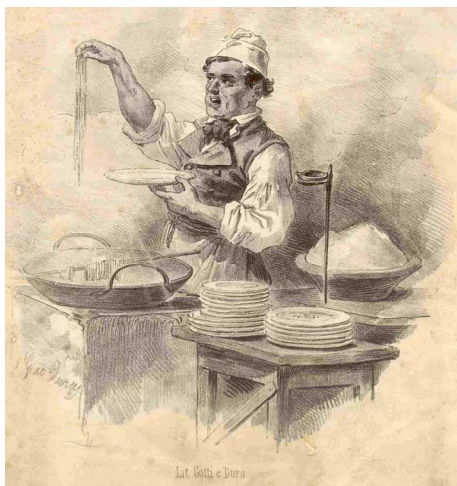


Рис. 1. Кухарський одяг минулих років

Варто зазначити, що до створення імперії Наполеона, як такого, одягу у кухарів не було. Він замінювався звичними штанами і сорочкою, які використовувалися в повсякденному житті. Для дівчат діяло подібне правило. Єдиним винятком ставав фартух для захисту від жиру і пара. Його використовували в усі часи.

Перші нариси прообразу уніформи шеф-кухаря були створені одним із перших найвідоміших шеф-кухарів високої кухні Марі-Антуаном Каремом, який мав прізвище "Король кухарів і кухар королів" у 1822 році. Крім того, він вирішив, що кухарські ковпаки повинні бути різного розміру, щоб можна було без проблем відрізнити шеф-кухарів від їхніх молодших колег [15]. Сам Карем носив ковпак 18 дюймів у висоту. Після його нововведення шеф-кухаря стали носити високі ковпаки, а молоді кухарі - короткі, що нагадують капелюх [6].

Виходячи на роботу, Карем одягав білий ковпак, щоб продемонструвати оточуючим чистоту на кухні, двобортний кітель і фартух, пов'язаний навколо талії.



Не можна сказати, що Марі-Антуану Карому вдалося створити ідеальний варіант кухарської форми, однак початок таким перетворенням було покладено. Надалі, подорожуючи по світу, йому постійно приходили геніальні ідеї, які черпалися з досвіду інших країн. Саме цьому кухарю вдалося підштовхнути своїх колег приступити до розробки уніформи, що відповідає всім вимогам безпеки і комфорту [14].

І лише 1878 року уніформа увійшла в моду. Компанія Angelica Uniform Group розпочала масове виробництво цього вбрання, зробивши його доступним для кухарів у всьому світі.

Один з останніх штрихів зробив інший геній французької кулінарії, Жорж Огюст Ескоф'є (1846-1935), великий шанувальник Карем і успішний продовжувач його справи. Саме він постановив, що одяг кухонного персоналу з гігієнічних міркувань повинен бути білим.

Огюст Ескоф'є, був першим, хто стандартизував форму в мережі лондонських ресторанів, що знаходилися під його керівництвом. Всі кухарі ресторанів, якими він керував, повинні були носити стандартну кухарську уніформу [1, 24].

У кожному разі, знайомий образ кухаря склався в Європі приблизно після Другої Світової Війни [7].

Сучасний кухарський одяг. Починаючи з середини минулого століття, кулінарія набула популярності порівнянну з іншими видами діяльності людини. Тепер кожен мріяв одягти кухарський одяг для отримання своєї порції компліментів. Уніформа повністю склалася в дійсно практичний костюм, але з цим і стала дуже привабливою для всіх, хто небайдужий до приготування їжі.

Кухарський одяг зазнав багато історичних змін:

- з'явився двобортний кітель - застібаючись на різні боки, стало можливим швидко приховати плями на одязі;
- ковпаки збільшувалися в залежності від посади, яку займає на кухні. Шеф-кухар носив самий громіздкий головний убір;
- рукава стали заходити і фіксуватися в зручному положенні;
- зав'язувалася навколо ший хустка для стирання поту;

допускалося тільки закрите взуття - воно захищало ноги від випадково пролитого окропу.

Уніформа кухаря еволюціонувала в основному з практичних міркувань. Наприклад, кухарський куртка стала двобортною. Це необхідно для того, щоб можна було легко застебнути її на іншу сторону в разі потрапляння на неї плям. Шиється кухарський одяг з подвійного шару бавовни, який покликаний захистити тіло від жару печі або випадкового попадання гарячої рідини. Навіть гудзики на



куртки обшиваються тканиною для того, щоб уникнути контакту гудзиків з каструлями, сковорідками і іншим кухонним начинням [22].

На даний момент кухарський костюм складається з наступних елементів:

- двобортний кітель;
- ковпак;
- фартух;
- брюки або спідниця-олівець;
- закрите взуття з м'якою підошвою.

Сучасний кухарський одяг представлено на рис. 2.



Рис. 2. Сучасний кухарський одяг

Білий двобортний кітель. Причина білизни кухарської уніформи полягає в тому, що вона демонструє чистоту та охайність людини, яка готує їжу. І звичайно ж, людина, здатна підтримувати чистоту свого одягу в умовах кухні, демонструє цією чистотою свій професіоналізм і авторитет [21].

Ще одна функціональна роль білого – його здатність відбивати тепло та жар, що вкрай корисно на гарячій кухні. Традиційним вважається білий колір, однак, можна використовувати і тканини інших тонів. Іноді в одному комплекті комбінують контрастні кольори (білий ковпак і червоний фартух)[26].

Природно, це рішення не можна назвати практичним або функціональним, радше – декоративним. (Часто застосовується в ресторанах з «відкритою кухнею»).

Сам кітель – надзвичайно універсальний та практичний елемент кухарської уніформи. Щільний матеріал захищає кухаря від жару, пари та бризок гарячих рідин, яких буває чимало під час приготування

їжі. Традиційний кітель мав довгі рукави, які прикривали руки та дозволяли безпечніше працювати з духовкою та гарячими каструлями. Однак зараз більша частина уніформи виготовляється з короткими рукавами, щоб забезпечити легкість та зручність рухів.

До речі, кітель має одну важливу хитрість. Він допомагає швидко приховати будь-які плями. Двобортний піджак можна швидко застебнути на інший бік і так приховати раптово пляма, що не тимчасово з'явилася, якщо кухарові ніколи переодягатися [17].

Сучасні заклади ресторанного господарства для того щоб спецодяг став корпоративним костюмом, наносять на форму логотип закладу, фірмову символіку або назву підприємства. Таке брендування спецодягу не просто елемент прикрашення, це додаткова реклама закладу ресторанного господарства.

Брендування виконується кількома способами:

- шовкотрафаретний друк – на тканину наноситься малюнок фарбою через трафарет;
- машинна або ручна вишивка – відмінне рішення, що перетворює спецодяг в унікальну форму. Вишивка відмінно переносить прання і зберігає свій вигляд на весь період носіння одягу;
- термодрук – також дає стійке і якісне зображення. Одяг з виконаними малюнками в техніці термодрук можна прати і здавати в хімчистку[5].

Зразок сучасного брендування кухарського одягу зображено на рис. 3.



Рис. 3. Сучасне брендування кухарського одягу

Згідно з нормами, кухарові видається три комплекти одягу в рік. При необхідності норма видачі спецодягу може збільшуватися, що має бути закріплено в колективному договорі між роботодавцем і працівниками.



Білий кухарський ковпак. Найвідоміший елемент кухарського костюма – високий білий ковпак. Називається він – "токе бланш". Слово "toque" означає "капелюх", а "blanche" по-французьки означає "білий", що, як нескладно здогадатися, разом означає "білий капелюх".

Історія кухарського ковпака налічує кілька тисяч років. Ще до нашої ери у ассірійців придворний харчевник носив корону, щоб виділити свій статус. Правда виконана вона була з тканини, але все ж, помітно підвищувала його статус серед інших учасників роботи на кухні. Пояснюється таке високе становище дуже просто. Споконвіку правителі рідко йшли з життя природнім шляхом, найбільш зручним і поширеним способом усунути людину - вважалося отруєння. Для того щоб їжа завжди була під наглядом, і правитель міг бути впевненим в тому, що після трапези він не відправиться до праотців, головним кухарам виявлялися всілякі почесті.

Традиційний кухарський ковпак є найбільш характерною і впізнаваним елементом кухарської уніформи. Історія виникнення цього елемента спецодягу досить цікава. У 16-му столітті кухарів, як і представників інших ремесел, переслідували за вільнодумство. Їх часто садили в тюрми і страчували. Для того, щоб уникнути переслідування, кухари нерідко шукали притулок в православній церкві і ховалися серед ченців в монастирях. Там вони носили той самий одяг, що і священники, включаючи довгі мантиї і високі шапки. Єдиним винятком було те, що кухарський одяг був сірого кольору, а чернечий – чорного [4].

У французькій кухні висота ковпака символізувала досвід кухаря. Чим вище капелюх, тим більше досвіду. Роль ковпака в Іспанії виконували хустки, а в Шотландії - берети.

Кількість складок на капелюсі показувало, скільки кулінарних прийомів і навичок володіє кухар. Розповідають, що за часів Карем кухарський ковпак мав сто складочок, і це символізувало 100 можливих способів приготування яйця [16].

Але крім символічного значення, токе-бланш має й низку суто практичних призначень:

- Перше – не допускати попадання волосся кухаря в їжу.
- Друге – персонал може швидко визначити, де саме на великій кухні знаходиться шеф-кухар. Їм достатньо знайти високий білий капелюх [20].

В наші дні технології дозволяють виробляти головні убори самих різних фасонів і кольорів, здатні задовольнити навіть самий вимогливий смак будь-якого шефа. Невеликий і зручний головний убір завжди відповідає гігієнічним вимогам і підходить під будь-який фасон костюма. До речі, все частіше і частіше одягаючи свою



команду, шеф-кухаря вибирають одноразові пілотки, ковпаки, беретки і бандани. Це дуже зручно і практично, до того ж, одноразові головні убори недорогі.

За час свого існування головний убір кухаря став символом його професіоналізму й вдачі – з того, як шеф носить головний убір, часто можна було визначити наскільки він владний або легковажний. Завдяки тому, що це не просто аксесуар, а ще й предмет гігієни, будь-кухар сьогодні може самовиражатися за допомогою ковпака, при цьому задовольняючи всі контролюючі служби гігієни в ресторані.

У професійного кухаря повинні бути два ковпаки. В одному він готує на кухні, а в іншому - виходить в зал до гостей.

Сьогодні немає чітких рамок з приводу форми і кольору ковпака. Хоча частіше для виходу в зал кухар все ж надягають класичний білосніжний циліндр з високою тулією і безліччю складок.

Незамінний фартух. Фартух також є незамінним атрибутом кухарської уніформи, так як відмінно захищає одяг кухарів від харчових плям і жиру. Також кухарі надягають на талію фартух, щоб захистити ноги від розлитої гарячої води (що цілком може статися, коли вони несуть тарілку або гарячу каструлю)[19].

Такі фартухи зазвичай закінчуються трохи нижче за коліно, тому кухар може швидко пересуватися по кухні, не заплутуючись у тканині. Зазвичай фартухи бувають білими, чорними або смугастими, щоб відповідати решті уніформи[18].

Штани. Зручні, легкі, не заважаючи рухатись штани дуже корисні для тих, хто багато і швидко переміщається великою кухнею. Уніформа шеф-кухаря зазвичай складається з чорних або білих штанів з візерунком “гусячі лапки” (цей візерунок також дуже добре приховує плями).

Кухарські штани зазвичай не стягуються на талії ремнем, щоб забезпечити комфорт протягом усього дня. Натомість використовується еластична гумка або шнурок. Самі штани виготовляються з легкого дихаючого матеріалу, що ідеально підходить для жарких кухонь. Великі бічні та задні кишені також забезпечують деяку практичність [25].

Що стосується хустки (краватки) на шиї у шеф-кухаря, то спочатку вона носила практичний характер. Така хустка служила для витирання поту, так як в кухні було дуже жарко. Сьогодні її традиційно носять в європейських і азіатських країнах. Це надає кухарю особливого місцевого колориту. Основна ж маса кухарів відмовилася від пов'язки на шию, яка більшою мірою заважає кулінарному процесу. Завдяки роботі кондиціонерів пiт практично не з'являється під час готування. Тому хустка залишилася тільки як



елемент прикраси уніформи та носить більше з естетичних міркувань [2].

Особливе значення для кухаря має робоче взуття, воно мусить відрізнятися легкістю і зручністю. Найбільш поширеним взуттям на сьогоднішній день вважаються клогі і сабо, вони підходять як кухарям чоловічої, так і жіночої статі (унісекс).

Діяльність кухаря проходить в приміщенні з підвищеною температурою [9]. В таких умовах гігієнічні властивості одягу стають найважливішою умовою. Тканина, з якої шиється спецодяг для працівників кухні, повинна мати гарну теплопровідність, паропроникність, повітропроникність і гігроскопічність.

Форма кухаря виготовляється з декількох матеріалів:

- *бавовна* – є натуральним матеріалом з відмінними гігієнічними властивостями, який здатний забезпечити хорошу циркуляцію повітря і необхідний рівень теплообміну;

- *синтетика* – забезпечення міцності, високої гігієнічності та збереження форми одягу;

- *тканини з поєднанням бавовни і синтетики* – зазвичай складаються з третини бавовни і двох третин поліестеру. Вони мають позитивні властивості обох складових, зокрема захист від вогню, кислот, а також відштовхування олії і води [10, 23].

Спецодяг впритул прилягає до шкіри працівника, тому вона не повинна викликати роздратування і алергічних реакцій.

Крій кітеля або халата повинен бути продуманим і зручним. Головний критерій – комфорт і свобода руху. До довжини кітеля або робочої блузи пред'являються певні вимоги: вони повинні діставати приблизно до середини стегна. Довгі рукава застібаються клейкими стрічками або заклепками. Гудзики на кухарському спецодязі використовувати не рекомендується зовсім. Виріз на верхній частині одягу повинен мати закритий край. Не слід вибирати фасони одягу з непотрібними декоративними елементами. Для зручності роботи спецодяг повинен бути підібраний строго за розміром.

Спецодяг кухаря повинен бути практичним. Одяг під час роботи кухаря зазнає значних забруднень (бризки жиру, води, крові при обробленні риби і м'яса і інші види плям), тому костюм кухаря повинен бути виготовлений з тканини, що має водовідштовхувальні і жировідштовхувальні властивості. Тканина повинна мати просочення, яке забезпечує її термостійкість і не дає підтримувати активне горіння [12].

Ще одна важлива вимога до тканини, з якої виготовляється спецодяг для кухаря – вона повинна легко відпиратися, при цьому, не втрачаючи свого зовнішнього вигляду. Пам'ятайте, кухар працює не тільки на кухні, він може виходити в зал до клієнтів, виносити



основне блюдо, тому його одяг повинен бути бездоганим – він обличчя вашого закладу.

Хороша якість тканини, забезпечить зносостійкість форми, адже їй доведеться пережити часте прання.

Білосніжна форма для кухарів – традиційний варіант, з яким складно конкурувати. Білий колір символізує чистоту, охайність. Такий одяг покликана вселяти впевненість у бездоганності виконання санітарних норм. Крім того, будь-яскравий акцент або емблема будуть відмінно виділятися на білому тлі, підкреслюючи фірмовий статус закладу.

Ніжні пастельні тони можуть стати непоганою альтернативою для традиційного білого кольору, вони можуть гармоніювати із загальним колірним рішенням закладу, залучати незвичністю фасону, оригінальністю колірною рішення.

Популярним є поєднання білого і бордового кольорів. Білосніжний комплект з темно-бордовим фартухом, білі штани і ковпак з бордовим кітелем, білосніжним рушником на темному рукаві. Такі комплекти виглядають стильно, вираючи за рахунок гри контрастів, роблять фігуру кухаря значною.

Щоб убезпечити кухаря під час роботи, крім одягу його слід забезпечити і спеціальним взуттям. Неслизька подошва і закрита п'ята не дадуть працівнику посковзнутися і впасти, твердий носок прикриє ногу від падіння гострих або важких предметів, можливість помити забезпечить гігієнічність[8].

Термін експлуатації форми для кухаря значно залежить від правильного догляду та забезпеченні відповідних умов зберігання. Відповідальна особа повинна прати, чистити і ремонтувати взуття та одяг, яка в брудному вигляді може бути негативним фактором для здоров'я кулінара і відвідувачів.

Оптимальні умови для приміщень, де зберігається кухарський одяг:

- температура повітря від 15 до 25 градусів за Цельсієм;
- відносна вологість: 40% -75%;
- періодичне провітрювання;
- опалення взимку;
- одяг лежить в спеціальній тарі [11].

*Висновки.* Носити форму шеф-кухаря - це честь і привілей, який заробляють наполегливою працею та навчанням. Учні отримують свій перший комплект спецодягу в школі кулінарного мистецтва і носять його з честю як символ своєї професії.

Йдуть роки, збільшується кількість складок на *toque blanche*. Чоловік у білому двобортному кітелі командує своєю кухнею, як капітан кораблем у бурхливому морі. Можливо, цей символізм теж



колись закладався Марі-Антуаном Каремом у його перші ескізи. У будь-якому випадку, кухарська уніформа вийшла настільки самобутньою і вражаючою, що сплутати її з якоюсь іншою просто неможливо!

Перспективним напрямком подальших досліджень є дослідження історичних аспектів розвитку закладів ресторанного господарства в Україні.

#### *Список використаних джерел*

1. Коротка історія уніформи шеф-кухаря. URL: [https://ria-m.tv/ua/news/343770/kоротка\\_istoriya\\_uniformi\\_shef\\_kuharya.html](https://ria-m.tv/ua/news/343770/kоротка_istoriya_uniformi_shef_kuharya.html) (дата звернення 22.07.2024).
2. Спеціальний одяг для кухаря або навіть хустка? URL: <https://ark.ua/blog/specalniy-odyag-dlya-kuharya-abo-navscho-hustka.html> (дата звернення 22.07.2024).
3. Кухарський ковпак. URL: <https://yak.bono.odessa.ua/articles/kuharskij-kovpak.php> (дата звернення 19.07.2024).
4. Історія ковпака кухаря. URL: <https://likar.uz.ua/istoriya-kovpaka-kuharya/> (дата звернення 20.07.2024).
5. Як вибрати спецодяг для кухаря? URL: <https://ark.ua/blog/yak-vibrati-specodyag-dlya-kuharya.html> (дата звернення 18.07.2024).
6. Вимоги до одягу для кухарів, критерії правильного вибору URL: <https://kirpi4ik.com.ua/vimogi-do-odyagu-dlya-kuhariv-kriteri%D1%97-pravilnogo-viboru> (дата звернення 24.07.2024).
7. Кухарський ковпак. URL: <https://10000menu.ru/kulinarna-istorija/1994-kuharskij-kovpak.html> (дата звернення 23.07.2024).
8. Домбровська О. М., Мица В. В. Передпроектні дослідження форменого одягу кухарів для закладів ресторанного господарства. *Вісник Хмельницького національного університету*. Хмельницький, 2019. № 5. С.77–80.
9. Вимоги санітарного законодавства для закладів громадського харчування. URL: <https://www.victorija.ua/njvina/vymohy-sanitarnoho-zakonodavstva-dlya-zakladivhromadskooho-harchuvannya.html> (дата звернення 24.07.2024).
10. Какая должна быть поварская форма? URL: <https://3c-market.ub.ua/ru/analitic/26418-yakoyu-rovinna-buti-kuharska-forma.html> (дата звернення 25.07.2024)
11. Особливості при виборі форми для кухаря URL: <https://lux-form.com.ua/ua/a304228-osobennosti-pri-vybore.html> (дата звернення 20.07.2024).
12. Уніформа для персоналу ресторану або кафе URL: <https://joinposter.com/ua/post/uniforma-dlya-personalu-kafe> (дата звернення 19.07.2024).



13. Evolution of the Chef as a Profession URL: <https://www.linkedin.com/pulse/evolution-chef-profession-book-my-chef> (дата звернення 20.07.2024).
14. Chef's uniform. URL: [https://en.wikipedia.org/wiki/Chef%27s\\_uniform](https://en.wikipedia.org/wiki/Chef%27s_uniform) (дата звернення 20.07.2024).
15. Who Made That Chef's Toque? URL: <https://www.nytimes.com/2014/03/30/magazine/who-made-that-chefs-toque.html> (дата звернення 21.07.2024).
16. Chef Hat - What Is Its History URL: <https://www.reluctantgourmet.com/chef-hat-history/> (дата звернення 20.07.2024).
17. Kitchen uniforms: Why do chefs wear white? URL: <https://web.archive.org/web/20140610052337/http://www.highbeam.com/doc/1P3-1599485431.html> (дата звернення 22.07.2024).
18. Cooking Aprons: An Overview. URL: <https://web.archive.org/web/20140202102058/http://www.bestbuyuniforms.com/en/content/34-cooking-aprons-an-overview> (дата звернення 21.07.2024).
19. Chef Aprons URL: <https://www.apronwarehouse.com/collections/chef-aprons> (дата звернення 20.07.2024).
20. Traditional chef's hat stirs kitchen debate URL: <https://web.archive.org/web/20140610052335/http://www.highbeam.com/doc/1P2-4047814.html> (дата звернення 22.07.2024).
21. Chef Uniform Colours: Understanding Uniform Colour and Kitchen Rank. URL: [https://medium.com/@smart\\_hospitality\\_supplies/chef-uniform-colours-understanding-uniform-colour-and-kitchen-rank-6be2f6686c80](https://medium.com/@smart_hospitality_supplies/chef-uniform-colours-understanding-uniform-colour-and-kitchen-rank-6be2f6686c80) (дата звернення 22.07.2024).
22. Mastering the Chef's Coat: How to Properly Wear It URL: [https://medium.com/@smart\\_hospitality\\_supplies/mastering-the-chefs-coat-how-to-properly-wear-it-21bd3ae43218](https://medium.com/@smart_hospitality_supplies/mastering-the-chefs-coat-how-to-properly-wear-it-21bd3ae43218) (дата звернення 26.07.2024).
23. Choosing the Right Material: What is the best material for a Chef's Coat? URL: [https://medium.com/@smart\\_hospitality\\_supplies/choosing-the-right-material-what-is-the-best-material-for-a-chefs-coat-1fb234adf407](https://medium.com/@smart_hospitality_supplies/choosing-the-right-material-what-is-the-best-material-for-a-chefs-coat-1fb234adf407) (дата звернення 25.07.2024).
24. A Brief History Of The Chef's Uniform URL: <https://www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/a-brief-history-of-the-chefs-uniform/> (дата звернення 22.07.2024).
25. What's the Importance of a Chef Uniform in Hospitality? URL: <https://www.highspeedtraining.co.uk/hub/importance-of-chef-uniform/> (дата звернення 25.07.2024).
26. Why is a Chef Uniform Important? URL: <https://www.highspeedtraining.co.uk/hub/importance-of-chef-uniform/> (дата звернення 25.07.2024).





Стаття надійшла до редакції 02.08.2024 р.

**T. Semko, O. Pahomska**  
**Vinnitsia Institute of Trade and Economics**

## **COOK CLOTHING: FROM HISTORY TO MODERN TIMES**

### *Summary*

Cooking is one of the oldest occupations of man. It was not enough to simply satisfy hunger, because this process brings a lot of pleasure, so over time the profession of a cook began to appear. However, the modern uniform for them was developed relatively recently, some 200 years ago. Let's try to trace the entire history of chef's clothes to understand the world of cooking in more depth.

A kitchen of establishment of restaurant economy is a place, where to the sanitary-hygenic norms the special requirements are pulled out. A cleanness and order must be at high level, in fact there is work with foodstuffs that after preparation grow into the prepared foods.

A cook is the worker of establishment of restaurant economy, that is why must not only it is good to prepare but also to have irreproachable original appearance. For this purpose there is special уніформа that differs in a comfort and practicality, and also able to protect the foods used for preparation from the hit of contaminations.

Cook a form is appointed in order that work near a flag was a comfort and safe for her proprietor. Therefore, the rules for wearing it are specified in the sanitary rules and regulations (SanPiN). The uniform helps to maintain cleanliness and sanitary standards in the workplace. With her help a hit is eliminated in the meal of various contaminations, for example, of hair and sweat. Not only cooks must carry her but also all other kitchen workers.

Cook a form is the inalienable constituent of reputation of establishment, so as influences on a health his visitors and aesthetics, and also taste of the given foods.

Wearing a chef's uniform is an honor and a privilege earned through hard work and training. Students receive their first set of overalls at the Culinary Arts School and wear them with honor as a symbol of their profession.

As the years go by, the number of folds on the toque blanche increases. A man in a white double-breasted coat commands his kitchen like the captain of a ship in a stormy sea. Perhaps this symbolism was once laid by Marie-Antoine Carem in his first sketches. In any case, the chef's uniform turned out to be so original and impressive that it is simply impossible to confuse it with any other!

**Key words:** cook clothing, history, hubcap, tunic, sanitary requirements, cook.