



DOI <https://doi.org/10.32782/3041-1297/2025-2-16>

Л. О. Бачієва

*Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна,
Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»
Харків, Україна*

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0188-6638> – Л. О. Бачієва

 bachievalarisa@gmail.com

ЕКСТРЕМАЛЬНІ УМОВИ ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ КУХАРІВ: ХАРАКТЕРИСТИКА Й ОСОБЛИВОСТІ

Анотація. У статті розглянуто проблему екстремальних умов професійної діяльності кухарів, що набуває особливої актуальності в сучасних реаліях воєнних дій, природних та техногенних катастроф, гуманітарних криз. Об'єктом дослідження є професійна діяльність кухаря, предметом – чинники та характеристики екстремальних умов, що визначають особливості виконання кулінарних процесів у нестандартних і небезпечних обставинах. Метою статті є аналіз чинників формування екстремальних умов у професійній діяльності кухарів та обґрунтування їх основних характеристик відповідно до сучасних умов праці.

У роботі проаналізовано зовнішні й внутрішні фактори, які формують екстремальні умови: ресурсний дефіцит, часові обмеження та безпекові ризики. Застосування діяльнісного підходу дозволило виокремити їх прояви у структурних елементах професійної діяльності кухаря: меті, суб'єкті, предметі, засобах, умовах, технології та результаті. Схарактеризовано специфіку кожного елемента в умовах війни, природних і техногенних катастроф, гуманітарних криз, а також у складних природних середовищах (у польових умовах). Доведено, що поєднана дія чинників істотно трансформує цілі професійної діяльності кухаря, ускладнює виконання технологічних процесів, може знижувати якість і безпечність кінцевого продукту, а також впливає на фізичний і психологічний стан суб'єкта (кухаря).

Наукова новизна одержаних результатів дослідження полягає в систематизації чинників та характеристик екстремальних умов професійної діяльності кухарів, а також у запропонованому підході до їх аналізу, що враховує комплексний вплив ресурсних, часових і безпекових обмежень та побудований на засадах діяльнісного підходу. Представлені положення створюють підґрунтя для подальших досліджень, спрямованих на розроблення методичних засад підготовки кухарів до роботи в екстремальних умовах.

Ключові слова: екстремальні умови, кухарі, професійна діяльність кухаря.

L. O. Bachiieva

*V. N. Karazin Kharkiv National University, Educational and Scientific Institute
“Ukrainian Engineering Pedagogics Academy”, Kharkiv, Ukraine*

EXTREME CONDITIONS OF COOKS' PROFESSIONAL ACTIVITY: CHARACTERISTICS AND SPECIFICS

Abstract. The article addresses the problem of extreme working conditions in the professional activity of cooks, which has become particularly relevant in the modern context of warfare, natural and man-made disasters, humanitarian crises, and functioning in extreme natural environments. The object of the study is the professional activity of cooks, while the subject is the factors and characteristics of extreme conditions that define the specifics of performing culinary processes under non-standard and hazardous circumstances. The purpose of the article is to analyze the factors shaping extreme conditions in the professional activity of cooks and to substantiate their main characteristics in accordance with contemporary requirements.

The study analyzes external and internal factors that shape extreme conditions: resource deficit, time constraints, and safety risks. The application of the activity-based approach made it possible to identify their manifestations in the structural elements of cooks' professional activity: goal, subject, object, means, conditions, technology, and result. The specifics of each element are characterized in the contexts of war, natural and man-made disasters, humanitarian crises, as well as in complex natural environments (highlands, deserts, arctic and tropical zones). It is shown that the combined influence of these factors significantly transforms the goals of activity, complicates technological processes, reduces the quality and safety of the final product, and affects the physical and psychological state of the subject.

The scientific novelty of the results lies in the systematization of factors and characteristics of extreme working conditions in the professional activity of cooks, as well as in the proposed approach to their analysis, which takes into account the combined impact of resource, time, and safety constraints. The presented findings provide a foundation for further research aimed at developing methodological principles for training cooks to work under extreme conditions.

Key words: extreme working conditions, cooks, professional activity of cooks.

Постановка проблеми. Згідно з нормативними джерелами, професія кухаря передбачає виконання робіт із приготування їжі, використання технологій кулінарного оброблення продуктів, знання рецептур та методів оформлення готових страв. До кола його обов'язків належать забезпечення якості, смакових характеристик і безпечності продукції, а також дотримання санітарно-гігієнічних норм у процесі роботи. Професійна діяльність кухаря може здійснюватися в закладах ресторанного господарства, підприємствах громадського харчування, у виробничих чи польових умовах із використанням різноманітних способів приготування їжі [9]. Кваліфіковані фахівці не лише відтворюють традиційні технології, але й створюють нові рецептури, удосконалюють методи кулінарного оброблення та організують роботу кухні на інноваційних засадах.

Разом із тим сучасні умови істотно ускладнюють професійну діяльність кухарів. Воєнні події, що зумовлюють необхідність організації харчування в польових кухнях та роботу в зоні конфлікту; природні катаклізми, зокрема повені, які пошкоджують інфраструктуру й ускладнюють логістику постачання продуктів; а також техногенні аварії на промислових і енергетичних об'єктах, що призводять до перебоїв у водо- й енергопостачанні [2; 5; 6], формують низку нових викликів для забезпечення повноцінного функціонування кухарів у професійному середовищі.

Згідно з гігієнічною класифікацією, умови праці поділяються на чотири класи: оптимальні, допустимі, шкідливі та небезпечні (екстремальні) [1]. Найбільший науковий і практичний інтерес у контексті цього дослідження становлять саме екстремальні умови професійної діяльності кухарів. Вони визначаються такими рівнями виробничих факторів, які навіть протягом однієї робочої зміни здатні спричинити гострі професійні ураження, інтоксикації, травми та створювати безпосередню загрозу життю працівника [1].

Навіть якщо умови праці за гігієнічною класифікацією можна віднести до оптимальних чи допустимих, сучасна дійсність нерідко висуває перед фахівцем значні об'єктивні та психологічні труднощі. Вони змушують працівника до надмірного напруження сил і максимально ефективного використання власних можливостей для досягнення результату професійної діяльності та забезпечення особистої безпеки в умовах праці. У таких випадках виникають умови, які за своїми характеристиками наближаються до екстремальних і потребують спеціального наукового аналізу.

Мета статті – дослідити чинники формування екстремальних умов у професійній діяльності кухарів та обґрунтувати їх основні характеристики відповідно до сучасних реалій.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. За офіційною класифікацією, в Україні надзвичайні (екстремальні) ситуації поділяються за видами та рівнями. Види визначаються за походженням і охоплюють природні, техногенні, соціальні та соціально-політичні, а також воєнні фактори. Рівні надзвичайних ситуацій розмежовуються за територіями поширення та масштабами завданих збитків, виділяючи державний, регіональний, місцевий та об'єктовий рівні [3, с. 9].

Характеристику екстремальних умов діяльності працівників правоохоронних органів наводять С. Параниця та Н. Кондратюк [7]; процес психологічної підготовки до роботи в екстремальних умовах характеризують В. Пилипченко та О. Воляннюк [8]. На основі робіт дослідників визначено, що екстремальні умови професійної діяльності можна схарактеризувати як такі, що пов'язані з реальною загрозою для життя і здоров'я людини; значними фізичними та психологічними навантаженнями; необхідністю ухвалювати рішення в умовах браку часу та підвищеної відповідальності; супроводжуються моральними дилемами та травматичними обставинами, пов'язаними з насильством, травмами

чи смертю, що посилює психологічний тиск. Сукупна дія цих факторів нерідко призводить до хронічного стресу, перевтоми, нервових розладів і професійного вигорання.

Професійну готовність до діяльності в екстремальних умовах досліджує І. Коваль [4, с. 36]. Спираючись на праці авторів, він зазначає, що екстремальні ситуації ставлять перед людиною значні об'єктивні та психологічні труднощі, вимагають повного напруження сил і максимально ефективного використання особистісних можливостей для досягнення успіху та забезпечення безпеки. Автором виокремлено чинники, що зумовлюють виникнення екстремальних умов. До них належать: жорсткий дефіцит часу та невизначеність ситуації; тривала нервово-психічна напруга; значні фізичні навантаження; труднощі, пов'язані з необхідністю роботи в обмеженому просторі; виконання завдань у засобах захисту органів дихання [4, с. 38].

Аналіз наукових праць показав, що екстремальні умови професійної діяльності визначаються поєднанням загроз для життя і здоров'я, фізичних та психологічних перевантажень, дефіциту часу й необхідності приймати рішення в умовах невизначеності. Це створює підґрунтя для подальшого дослідження специфіки таких умов у професійній діяльності кухарів.

Виклад основного матеріалу. З метою формування характеристик чинників екстремальних умов професійної діяльності кухарів було застосовано діяльнісний підхід. Він дає можливість розглядати діяльність як цілісну систему,

що складається із взаємопов'язаних елементів, спрямованих на досягнення поставленої мети, для кухаря це – забезпечення повноцінного й безпечного харчування відповідно до потреб споживачів. Суб'єктом виступає кухар як фахівець, предметом – продукти та інгредієнти, що підлягають кулінарному обробленню. Засоби охоплюють обладнання, інструменти та ресурси, необхідні для роботи. Процес (технологія) являє собою послідовність кулінарних операцій, результатом яких є готові страви. Остаточним результатом стає не лише задоволення потреб у харчуванні, а й набуття кухарем додаткових професійних умінь і досвіду.

Узагальнення зазначеного підходу дає змогу представити модель професійної діяльності фахівця (1):

$$D = f(M, C, Pd., Z, Y, T, Pr., R), \quad (1)$$

де $f(...)$ – функція, що описує реалізацію діяльності; М – мета; С – суб'єкт; Пд. – предмет; З – засоби; У – умови; Т – технологія (послідовність дій); Пр. – продукт, Р – результат.

Такий підхід дає змогу змодельовати професійну діяльність кухаря та на цій основі виокремити й систематизувати чинників екстремальних умов, характерні для його роботи.

Наведемо більш докладну характеристику чинників екстремальних умов професійної діяльності кухарів, що наведені в табл. 1, та поєднаємо їх з видами надзвичайних (екстремальних) ситуацій.

В екстремальних умовах професійної діяльності кухаря поставлена мета може виявитися

Таблиця 1

Характеристика чинників екстремальних умов професійної діяльності кухарів

Структурний елемент	Ресурсний дефіцит	Часовий дефіцит	Безпечкові ризики
Мета	Неможливість досягти бажаного результату через відсутність необхідних ресурсів	Нереальність виконання мети у відведений час	Переорієнтація мети через небезпеку для життя та здоров'я
Суб'єкт (кухар)	Фізичне і психоемоційне виснаження, зниження витривалості	Перевтома внаслідок роботи в умовах жорстких часових рамок	Стрес, тривожність, страх за власне життя та життя колег
Предмет (інгредієнти)	Нестача продуктів, низька якість або відсутність заміників	Відсутність часу на належні перевірку та оброблення продуктів	Наявність зіпсованих, заражених або токсичних продуктів
Засоби (обладнання, інструменти)	Відсутність чи несправність обладнання, інструментів, інвентаря тощо	Нестача часу на ремонт, налаштування чи заміну	Робота з небезпечними або аварійними приладами
Умови (зовнішнє середовище)	Обмежений доступ до води, енергії, приміщень тощо	Необхідність швидкої адаптації до змін середовища	Бойові дії, стихійні лиха, техногенні аварії
Технологія (процес)	Неможливість дотримання технології через обмежені ресурси	Приготування страв у надзвичайно стислий час	Порушення санітарних вимог через небезпечні умови
Результат (продукт/споживач)	Зниження якості та поживної цінності страв	Несвоєчасна подача чи недостатній обсяг харчування	Ризик отруєнь, інфекцій або шкоди для здоров'я споживачів

частково або навіть повністю недосяжною. У воєнних умовах (бойові дії, обстріли, робота в польових кухнях) вона трансформується з приготування повноцінного раціону на доступне забезпечення харчуванням для підтримання боєздатності. Під час природних катастроф чи техногенних аварій, коли руйнується інфраструктура та ускладнюється постачання, мета зводиться до використання наявних ресурсів для мінімального задоволення потреб в їжі. У випадку гуманітарних криз провідним завданням стає адаптація харчування до специфіки середовища та забезпечення безпечності продуктів. Таким чином, за умов поєднання кількох чинників мета діяльності зазнає суттєвої трансформації: від забезпечення оптимального харчового раціону – до завдань виживання.

В екстремальних умовах професійної діяльності значні виклики постають перед кухарем як суб'єктом діяльності. Фізичні перевантаження, спричинені нестачею відпочинку й високою інтенсивністю праці, ведуть до виснаження та зниження працездатності. Психологічні фактори охоплюють підвищений рівень стресу, тривожність і емоційне виснаження. У воєнних умовах вони посилюються постійною загрозою життю й відповідальністю за колективне харчування; під час природних і техногенних катастроф – невизначеністю ситуації; у гуманітарних кризах – моральним тиском, зумовленим необхідністю годувати велику кількість людей у непридатних умовах.

У професійній діяльності кухаря предметом виступають продукти харчування, з якими він працює. В екстремальних умовах головними проблемами стають їх нестача, низька якість або відсутність можливості застосування належних способів зберігання. У воєнних умовах чи під час гуманітарних криз це може означати використання прострочених або нестандартних продуктів; у випадку природних чи техногенних катастроф – обмежений доступ до безпечної води, електроенергії та холодильного обладнання. Безпекові ризики включають небезпеку зараження продуктів, наявність токсичних домішок чи мікробіологічних забруднень. Коли чинники дефіциту, обмеженого часу і небезпечних умов поєднуються, кухар змушений застосовувати заміники або нетрадиційні методи оброблення, що підвищує загрозу харчових отруєнь і ускладнює досягнення необхідної якості страв.

В екстремальних умовах обладнання та інструменти кухаря часто стають джерелом додаткових труднощів. Ресурсний дефіцит виявляється у відсутності штатних засобів, палива чи електро-

енергії, а також у швидкому зношуванні техніки. Часовий тиск не дає можливості для ремонту, що підвищує ризик помилок, а у воєнних чи катастрофічних умовах засоби можуть бути пошкоджені або недоступні. У таких ситуаціях кухар змушений імпровізувати, що підвищує ймовірність аварій і травм та ускладнює забезпечення належної якості харчування.

Зовнішнє середовище є визначальним чинником, що може перетворювати професійну діяльність кухаря на екстремальну. У воєнних умовах це бойові дії, обстріли, перебування в зоні конфлікту та необхідність роботи в польових кухнях; у природних катастрофах – повені, пожежі, землетруси чи урагани, які знищують інфраструктуру; у техногенних аваріях – порушення систем енерго- та водопостачання; у гуманітарних кризах – блокування населених пунктів або функціонування в таборах біженців. У польових умовах додатковими ускладненнями виступають температура, вологість і атмосферний тиск. Поєднання кількох таких чинників формує критичні ситуації, в яких збереження життя та безпеки працівників і споживачів стає важливішим за дотримання стандартів технології та якості страв.

В екстремальних умовах кінцевий продукт кулінарної діяльності кухаря та його вплив на споживача істотно відрізняються від нормативних стандартів. Ресурсний дефіцит знижує харчову цінність і різноманітність страв, часовий тиск веде до несвоєчасної подачі чи неповного обсягу харчування, а безпекові ризики підвищують ймовірність отруєнь та інфекцій. У воєнних, природних чи кризових гуманітарних умовах результат часто зводиться до забезпечення виживання та підтримання працездатності споживачів. Поєднання кількох чинників різко погіршує якість продукту та створює серйозну загрозу для здоров'я, що робить кухарську працю ключовим елементом системи життєзабезпечення.

Таким чином, проведена характеристика чинників екстремальних умов професійної діяльності кухарів продемонструвала їх багатовимірність та охоплення всіх структурних елементів діяльності.

Висновки і перспективи подальших досліджень. У дослідженні визначено чинники, що формують екстремальні умови професійної діяльності кухарів. З'ясовано, що ключовими з них є ресурсний дефіцит, часові обмеження та безпекові ризики, які проявляються як окремо, так і у взаємопов'язаних комбінаціях. На основі діяльнісного підходу здійснено характеристику екстремальних умов за структурними елементами професійної діяльності кухаря, що дало змогу систематизувати їх вплив на виконання професійних

завдань. Показано, що такі умови особливо виявляються у воєнних діях, природних і техногенних катастрофах, гуманітарних кризах та в екстремальних природних середовищах, трансформуючи цілі діяльності, ускладнюючи технологічні процеси та знижуючи якість кінцевого продукту.

Перспективи подальших досліджень пов'язані з розробленням методичних підходів до підготовки кухарів до роботи в екстремальних умовах, створенням структурно-функціональних моделей проблемних виробничих ситуацій і визначенням професійних компетентностей, необхідних для ефективної та безпечної діяльності в кризових обставинах.

Список літератури:

1. Відділ гігієни праці інформує: Гігієнічна класифікація праці – Східне міжрегіональне управління Державної служби України з питань праці. URL: <https://surl.li/ojmikr>

2. Вплив глобального потепління на екосистеми України / О.В. Гурська та ін. *The 10th international scientific and practical conference «Scientific achievements of contemporary society» (May 1-3, 2025)*. Cognum publishing house, London, United Kingdom, 2025. С. 17–25.

3. Здоров'я, безпека та добробут: підручник інтегрованого курсу для 8 класу закладів загальної середньої освіти / Т.В. Воронцова та ін. Видавництво «Алатон», 2025. 256 с.

4. Коваль І.С. Формування професійної готовності майбутніх рятувальників до діяльності в екстремальних умовах : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Львів, 2017. 294 с.

5. Курочка М.О., Рихлик К.В., Мацак А.О. Вплив воєнних дій (2022–2024) в Україні на кліматичні умови. *Проблеми надзвичайних ситуацій* : міжнар. науково-практ. конф. (14 трав. 2025 р., м. Черкаси). Черкаси, 2025. С. 392–394.

6. Напрямки щодо удосконалення системи логістичного забезпечення військових частин (підрозділів) при розміщенні у польових умовах в сучасних збройних конфліктах / В.В. Старцев та ін. *Збірник наукових праць Державного науково-дослідного інституту випробувань і сертифікації озброєння та військової техніки*. 2022. Вип. 4 (14). С. 118–134.

7. Параниця С.П., Кондратюк Н.С. Екстремальні та особливі умови в діяльності працівників правоохоронних органів Дев'яносто треті економіко-правові дискусії. *Матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції (м. Львів, Україна, м. Ополь, Польща, 28–29 січня 2025 р.)* ; редкол. : О. Патряк та ін. ГО «Наукова спільнота», WSZIA w Opolu. Львів : ФО-П Шпак В.Б., 2025. С.123–124.

8. Пилипченко В.О., Волянчук О.Д. Процес психологічної підготовки органів охорони правопорядку в екстремальних умовах. *Наука про цивільний захист*

як шлях становлення молодих вчених : Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції курсантів, студентів, ад'юнктів (аспірантів). Черкаси : Черкаський інститут пожежної безпеки імені Героїв Чорнобиля НУЦЗ України, 2023. С. 333–335.

9. СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021. Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти професії «Кухар». Чинний від 2021-09-26. Вид. офіц. Київ : Вид. офіц., 2021. 49 с.

References:

1. Skhidne mizhrehionalne upravlinnia Derzhavnoi sluzhby Ukrainy z pytan pratsi. *Viddil hihiieny pratsi informuie: Hihiienichna klasyfikatsiia pratsi* [Department of labor hygiene informs: Hygienic classification of labor]. Retrieved from: <https://surl.li/ojmikr>

2. Hurska, O. V., Starukh, A. Yu., Sychov, O. A., Kochubei, V. V., & Kopytchak, D. I. (2025). *Vplyv hlobalnoho poteplynnia na ekosystemy Ukrainy* [The impact of global warming on ecosystems of Ukraine]. The 10th International Scientific and Practical Conference “Scientific achievements of contemporary society”). Cognum Publishing House, 17–25 [in Ukrainian].

3. Vorontsova, T. V., Ponomarenko, V. S., Khomych, O. L., Lavrentieva, I. V., & Andruk, N. V. (2025). *Zdorovia, bezpeka ta dobrobut: Pidruchnyk intehrovanooho kursu dlia 8 klasu zakladiv zahalnoi serednoi osvity* [Health, safety and well-being: Textbook of the integrated course for 8th grade of secondary education institutions]. Alaton. [in Ukrainian].

4. Koval, I. S. (2017). *Formuvannia profesiinoi hotovnosti maibutnikh riatuvalnykiv do diialnosti v ekstremalnykh umovakh* [Formation of professional readiness of future rescuers for activity in extreme conditions]. Kandydats'ka dysertatsiia. Lviv. [in Ukrainian].

5. Kurochka, M. O., Rykhlyk, K. V., & Matsak, A. O. (2025). *Vplyv voiennykh dii (2022–2024) v Ukraini na klimatychni umovy* [Impact of military actions (2022–2024) in Ukraine on climatic conditions]. *Problemy nadzvychainykh sytuatsii: Proceedings of the International Scientific and Practical Conference* Cherkasy, 392–394 [in Ukrainian].

6. Startsev, V. V., et al. (2022). *Napriamky shchodo udoskonalennia systemy lohistychnoho zabezpechennia viiskovykh chastyn (pidrozdiliv) pry rozmishchenni u polovykh umovakh v suchasnykh zbroinykh konfliktakh* [Directions for improving the logistic support system of military units (subunits) when deployed in field conditions in modern armed conflicts]. *Zbirnyk naukovykh prats Derzhavnoho nauково-doslidnoho instytutu vyprobuvan i sertyfikatsii ozbroiennia ta viiskovoi tekhniki*, 4(14), 118–134. [in Ukrainian].

7. Paranytsia, S. P., & Kondratiuk, N. S. (2025). *Ekstremalni ta osoblyvi umovy v diialnosti pratsivnykiv pravookhoronnykh orhaniv* [Extreme and special conditions in the activities of law enforcement officers]. *93rd Economic and Legal Discussions. Series: Social and Humanitarian Sciences: Proceedings of the International Multidisciplinary Scientific Internet Confer-*

ence. Lviv–Opole: FOP Shpak V. B.; WSZIA w Opolu, 123–124 [in Ukrainian].

8. Pylypchenko, V. O., & Volianiuk, O. D. (2023). Protses psykholohichnoi pidhotovky orhaniv okhorony pravoporiadku v ekstremalnykh umovakh [The process of psychological training of law enforcement agencies in extreme conditions]. In *Nauka pro tsyvilnyi zakhyst yak shliakh stanovlennia molodykh vchenykh: Proceedings of the All-*

Ukrainian Scientific and Practical Conference. Cherkasy: Cherkaskyi instytut pozhezhnoi bezpeky imeni Heroiv Chornobylia NUTSZ Ukrainy, 333–335 [in Ukrainian].

9. SP(PT)O 5122.1.56.10-2021. (2021). *Standart profesiinoi (profesiino-tekhnichnoi) osvity profesii “Kukhar”* [Standard of professional (vocational) education for the profession “Cook”]. Kyiv: Ofitsiine vydannia. [in Ukrainian].

© Л. О. Бачієва

Науково-методична

Надійшла до редакції 04.09.2025

Прийнято до публікації 18.11.2024

Опублікована 02.12.2025