

## РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА ПЕДАГОГІКА ТА ІСТОРІЯ ПЕДАГОГІКИ

### ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЗАСОБАМИ МЕДІАОСВІТИ

### TRAINING OF FUTURE SPECIALISTS IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS BY MEANS OF MEDIA EDUCATION

У статті означено основні напрями використання сучасної системи традиційних і новітніх мас-медіа з урахуванням розвитку інформаційно-комунікаційних технологій та особливостей організації освітнього процесу. Встановлено, що професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти здійснюється завдяки перегляду розвивальних та розважальних програм, художніх, інформаційно-пропагандистських, навчальних фільмів в ефірах телеканалів, прослуховуванню подкастів у радіопросторі, створенню й функціонуванню привабливого й зацікавлюючого продукту з орієнтацією на індивідуальні можливості, здібності та здатності здобувачів освіти. Здійснений аналіз програм телеканалів, зразків подкастів у радіопросторі дає підстави стверджувати про їхню здатність бути візуалізованим навчальним матеріалом для проведення лекційних, практичних, лабораторних робіт, виконання індивідуальних завдань, участі у проєктах та дискусіях, проведення майстер-класів. Використання кулінарних авторських блогів на YouTube, Instagram, Facebook завдяки створенню й функціонуванню привабливого продукту, що зацікавлює, з орієнтацією на індивідуальні можливості, здібності та здатності здобувачів освіти сприяє зацікавленості й бажанню в здобувачів освіти (майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи) формувати власний особливий і неповторний стиль.

Відповідно, актуалізується медіакомпетентність викладачів та студентів, пов'язана з рівнем медіакультури, розумінням особистістю соціокультурного, економічного і політичного контексту функціонування медіа, здатністю бути носієм і передавачем медіакультурних цінностей, смаків і стандартів, ефективною взаємодією з медіапростором, створенням нових елементів медіакультури сучасного суспільства, реалізацією активної громадянської позиції.

Вищеназваний процес здійснюється з урахуванням специфіки принципів медіаосвіти, а саме: особистісного соціально-психологічного підходу, перманентного оновлення змісту, орієнтацією на неперервний розвиток інформаційно-комунікаційних технологій у сфері освіти, науки й інноватики, пріоритету морально-етичних цінностей особистості, пошанування національних

традицій, естетичної наснаженості та продуктивної мотивації здобувачів освіти.

**Ключові слова:** майбутні фахівці, готельно-ресторанна справа, професійна підготовка, заклади вищої освіти, медіаосвіта.

The article defines main areas of use of modern system of traditional and innovative mass media, taking into account the development of information and communication technologies and features of educational process organization. It is established that professional training of future specialists in hotel and restaurant business by means of media education is carried out by watching enrichment and entertaining programs, feature, informational, educational films on TV channels, listening to podcasts on the radio, creating and functioning attractive and interesting product, oriented at students' individual capacities and abilities. Analysis of TV programs, samples of podcasts in the radio space gives reason to assert their ability to be visualized educational material for lectures, practical, laboratory work, individual tasks, participation in projects and discussions, workshops. Use of culinary author's blogs on YouTube, Instagram, Facebook due to creation and operation of an attractive and interesting product focused on student's individual capabilities and abilities contribute to students' interest and desire to form their own special and unique style. Media competence of teachers and students is related to the current level of media culture, understanding of the socio-cultural, economic and political context of media functioning, ability to be a carrier and transmitter of media cultural values, tastes and standards, effective interaction with new media. implementation of active citizenship. The above process is carried out taking into account the specifics of the principles of media education, namely: personal socio-psychological approach, permanent content updating, focusing on continuous development of information and communication technologies in education, science and innovation, priority of moral and ethical values, respect for national traditions, aesthetics enthusiasm and productive student motivation. The analysis allows to conclude about the importance of media education in training of future professionals in hotel and restaurant business.

**Key words:** future specialists, hotel and restaurant business, professional training, higher education establishments, media education.

УДК 378.147:[338.488.2:640.4]  
DOI <https://doi.org/10.32843/2663-6085/2021/37.1>

**Бурак В.Г.,**

канд. техн. наук,  
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Херсонського державного університету

#### Постановка проблеми в загальному вигляді.

Розбудова в Україні системи медіаосвіти нині спрямована на створення фундаменту гуманітарної безпеки держави, становлення і згуртованості громадянського суспільства, підготовку дітей, учнівської молоді, студентства до безпечного та

результативного взаємодії з новітньою системою медіа, формування медіаінформаційної грамотності та медіакультури відповідно до вікових, індивідуальних та інших особливостей людини.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.**  
Аналіз науково-педагогічної літератури дає змогу

означити основні напрями досліджень науковців процесу підготовки майбутніх фахівців засобами медіаосвіти, а саме: формування професійної компетентності майбутніх культурологів засобами цифрових технологій [3]; роль медіаосвіти у формуванні медіакультури сучасної молоді [4]; використання телевізійного контенту в процесі формування особистості [7]; медіа- та інформаційна грамотність як складник сучасних інформаційно-комунікаційних обмінів [8]; шляхи формування інформаційної культури майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи [9]; підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти в умовах дистанційного навчання [10] тощо.

**Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми.** Однак особливості підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти лишаються малодослідженими всупереч активному їх застосуванню.

**Мета статті.** Метою нашої праці є структурно-системне вивчення розкриття особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти.

**Виклад основного матеріалу.** Концепція впровадження медіаосвіти в Україні тлумачить термін «медіаосвіта» як частину освітнього процесу, спрямовану на формування в суспільстві медіакультури, підготовку особистості до безпечної та ефективної взаємодії із сучасною системою мас-медіа, включаючи як традиційні (друковані видання, радіо, кіно, телебачення), так і новітні (комп'ютерно опосередковане спілкування, Інтернет, мобільна телефонія) медіа з урахуванням розвитку інформаційно-комунікаційних технологій [5, с. 7].

Відповідно, актуалізується медіакомпетентність викладачів та студентів, пов'язана з наявним рівнем медіакультури, що включає здатність розуміти соціокультурні, економічні й політичні параметри діяльності медіа, «бути носієм і передавачем медіакультурних цінностей, смаків і стандартів, ефективно взаємодіяти з медіапростором, створювати нові елементи медіакультури сучасного суспільства, реалізувати активну громадянську позицію» [5, с. 8].

Досліджуючи особливості використання засобів медіаосвіти у процесі професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зауважимо, що результат означеної навчально-пізнавальної діяльності загалом ототожнюється з медіаінформаційною грамотністю, медіаімунітетом особистості, власною рефлексією і критичним мисленням, здатністю до медіаторчості, спеціалізованими аспектами медіакультури здобувачів освіти.

Вищеназаний процес здійснюється з урахуванням специфіки принципів медіаосвіти, а саме:

особистісного соціально-психологічного підходу, перманентного оновлення змісту, орієнтації на неперервний розвиток інформаційно-комунікаційних технологій у сфері освіти, науки й інноватики, пріоритету морально-етичних цінностей особистості, пошанування національних традицій, естетичної наснаженості та продуктивної мотивації здобувачів освіти.

Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи засобами медіаосвіти здійснюється завдяки перегляду розвивальних та розважальних програм, художніх, інформаційно-пропагандистських, навчальних фільмів в ефірах телеканалів, прослуховуванню подкастів у радіопросторі, створенню й функціонуванню привабливого продукту, що зацікавлює, з орієнтацією на індивідуальні можливості, здібності та здатності здобувачів освіти.

Зупинимось детальніше на короткій характеристиці деяких із них. Так, широко застосовуваним в освітньому процесі підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, зокрема під час освоєння навчальних дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Гігієна і санітарія в галузі», є використання записів програм проекту «Мастер-Шеф» (<https://www.stb.ua/masterchef/ua/>, телеканал СТБ), української версії британського формату, котра дає змогу стати свідками кулінарних битв між майстрами кухні через виконання ними конкурсів і завдань; здійснити аналіз дотримання ними вимог до технології приготування страв, а також гігієни й санітарії під час означеного процесу.

Не менш цікаво-розважальним і водночас навчально-практично-пізнавальним, на нашу думку, є ранкове шоу з максимумом актуальної, корисної та розважальної інформації «Сніданок з 1+1» (<https://1plus1.ua/snidanok-z-1-1>, телеканал 1+1). Окрім виконання вимог до якісного й правильного приготування страв, повчальним є і досвід їх представлення, оцінки ведучими тощо. Не менш популярним та затребуваним як у глядачів, так і здобувачів освіти є «Кулінарне шоу» (<https://1plus1.ua/tag/kulinarne-sou>, телеканал 1+1), зокрема й через розлогість представлених програм, що уможливорює використання записів програм під час освоєння різних модулів вищеозначених навчальних дисциплін: «Імо за 100», «Король десертів», «Здорове харчування», «Сніданок. Вихідний», «Їжа у великому місті», «Правила сніданку: рецепти Руслана Сенічкіна» (<https://1plus1.video/ru/recepty-ruslana-senichkina>, телеканал 1+1).

Під час засвоєння навчальних дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Товарознавство та контроль якості продуктів харчування», «Гігієна і санітарія в галузі» значущим щодо практичного застосування теоретичного матеріалу

буде й перегляд та обговорення записів реаліті-шоу «На ножах» (<https://1plus1.ua/ru/na-nozhan>, телеканал 1+1), в якому ведуча Ольга Фреймут за допомогою відомих експертів, професіоналів своєї справи, із-поміж яких ресторатор Діма Борисов, перетворює занедбані ресторани на успішні місця за допомогою здійснення повного аналізу роботи закладів (від кухні та інтер'єру до взаємин у колективах), виявляє проблеми у стосунках співробітників та сприяє їх вирішенню, подоланню конфліктів усередині колективів, котрі зазвичай і є головним чинником, що впливає на успішність бізнесу.

Пізнавально-цікавим і практично-затребуваним вважаємо і використання програм телепередачі «Найкращий ресторан із Русланом Сенічкіним» (<https://1plus1.ua/ru/naykraschiy-restoranz-ruslanom-senichkinim>, телеканал 1+1). Це реаліті-шоу для широкої спільноти споживачів ресторанних послуг України, в якому представники ресторанів з усіх куточків держави змагаються за визнання конкурентами найкращим саме їхнього закладу харчування, оцінюючи заклади конкурентів за чотирма критеріями: концепт ресторану, сервіс, кухня і чистота.

Цікавим завданням може стати написання есе на одну з тем електронного видання «The Village Україна» (<https://www.the-village.com.ua/village/food>), зокрема, розділу «Їжа» за темами: «Жива музика, грузинська кухня та страви з печі хоспер в оновленому ресторані Dediko», «25 закладів, які відкрили в Києві за квітневий локдаун», «Це люди, які працювали в ресторанах Лондона і Шанхая, але вирішили повернутися в Україну», «Для гастрономічного символу Києва Kyiv Pie обрали логотип. А ось альтернатива від YOD Group», «Їх більше ніж п'ять: історії про смаки, що викликають сильні емоції» тощо.

У процесі освоєння дисципліни «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу» доцільним, на нашу думку, буде вибірковий перегляд програм телепередачі «Орел&Решка» (<https://povtu.tv/ru/orel-i-reshka/>, телеканал Новий). Українське тревел-шоу розказує про доступні для проживання й харчування готелі й ресторани як для бюджетного, так і спроможного оплатити найякісніші послуги мандрівника. Знайомлячи з унікальністю етнічної кухні країн світу, ведучі також інформують про найдешевші й найдорожчі готелі, характеризують їх із позиції якості сервісу, комфортності умов приживання, особливостей оформлення тощо. Означений матеріал доцільний під час вивчення тем компаративістських досліджень готельно-ресторанного бізнесу та порівняння з подібними українськими закладами.

Цікавим на сучасному етапі розвитку освіти є і використання подкастів (одного або низки цифрових медіафайлів усного жанру, засобом, пов'язаним із поширенням шляхом озвучення на

програвачах, персональних комп'ютерах радіо-шоу, звукової вистави, інтерв'ю, лекції тощо). Під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи доречним вважаємо використання матеріалу, представленого на платформі «НВ Подкасти», створеній за підтримки Відділу преси, освіти та культури Посольства США в Україні ([https://podcasts.nv.ua/ukr/episode/1507.html?utm\\_content=set\\_lang](https://podcasts.nv.ua/ukr/episode/1507.html?utm_content=set_lang)). Змістовними є професійно-практичні подкасти: «Что вы творите, Василь Гроголь?» (Василь Гроголь, засновник готелю Bursa Hotel Kyiv, неабістро Supra, співзасновник коворкінгу Kooperativ, говорить про роль креативного класу в суспільстві, нову розкіш і запит на неї, відмінність підходів нішевих бізнесів від мережевих і тенденцію індивідуалізму, прибутковість готельно-ресторанного бізнесу та його роботу в США і Європі, систематизацію та контроль свого часу, сімейні цінності та партнерство в бізнесі); «PeopleCast» (радники з питань персоналу та бізнесмени обмінюються досвідом власної підприємницької діяльності, результативності й побудови команди для трансформування ставлення до співробітників, допомоги у формуванні культури продуктивності і створенні своєї dream-team на основі досвіду найкращих компаній і експертів).

Актуальним напрямом щодо впровадження медійних засобів в освітній процес є і використання кулінарних блогів на YouTube, Instagram, Facebook.

Зокрема, матеріал «Топ-5 кулінарних блогів на YouTube – і кращі рецепти від шефів» (<https://bit.ua/2021/01/top-5-kulinaryh-blogiv/>) надає цікаву, змістовну й практичну інформацію для проведення лабораторних занять, майстер-класів про Гордона Рамзі (16,5 мільйонів підписників), Джеймі Олівера (5 мільйонів підписників), Джона Міцучіа (3,8 мільйона підписників), Леона та Данієли Гофманів (80 тисяч підписників), Євгена Клопотенка (125 тисяч підписників).

Зі свого боку, матеріал «10 кулінарних блогів в Instagram для натхнення та навчання» (<https://posteat.ua/news/10-kulinaryh-blogiv-v-instagram-dlya-natxneniya-ta-navchannya/>) подає добірку кулінарних блогів до закладок, щоб «навчитися готувати вдома улюблені ресторани страви: Nando's (щочетверга шеф-кухар мережі ресторанів Nando's дає майстер-класи з приготування страв португальсько-африканської кухні); Wagamama (кожної середи шеф-кухар мережі Wagamama розповідає, як приготувати топові страви азійської кухні), Bread Ahead (щодня о 14:00 (за Лондоном) британська школа пекарів ділиться рецептами смачної випічки – від хліба до тістечок), Padella Pasta (один із кращих ресторанів Лондона приєднався до освітнього тренду в Instagram та регулярно публікує рецепти своїх кращих страв італійської кухні), Leon (кулінарний блог

від ресторану «здорового швидкого харчування» Leon)» [11] тощо.

Сторінки на Facebook також є допоміжним матеріалом для проведення освітнього процесу. Цікавими із цього погляду є такі блоги: «Кулінарний блог Tasty World. Прості рецепти і цікаві заклади» (<https://www.facebook.com/tastyworldblog>), «Кулінарний блог від шеф-кухаря Оксани Вознюк» (<https://www.facebook.com/vozniukoksi/about/>), «Кулінарний блог Tandicook» (<https://www.facebook.com/tandicook.com.ua/>), «Ukrainian Gastro Show» (<https://www.facebook.com/UKRgastroshow/>) тощо.

У зв'язку з бажанням і спроможністю українських закладів готельно-ресторанного госпо-

дарства вийти на світові ринки надання послуг у сфері обслуговування та з метою популяризації етнокухні чимало підприємств ведуть блоги. Привабливим є матеріал «10 українських food-блогів для кулінарного натхнення» (<https://gloss.ua/citynews/110182-10-ukrajinskih-food-blogiv-dlya-kulinarного-natxnennya>) від сайту Korysno.pro, який, однак, репрезентує статті пересічних користувачів, присвячені давнім і сучасним традиціям національної кухні. Для кращого сприйняття візуалізуємо означену інформацію в таблиці 1.

**Висновки.** Наведений аналіз уможливорює висновок про важливу роль та практичну значу-

Таблиця 1

**Характеристика 10 українських food-блогів для кулінарного натхнення**

Назва	Електронна адреса	Характеристика діяльності
1	2	3
TANDICOOK	<a href="https://tandicook.com.ua/">https://tandicook.com.ua/</a>	Зручний та красивий сайт-блог жінки, яка любить приємно дивувати своїх рідних новими рецептами смачних страв. Вона знаходить їх в Інтернеті, готує на власній кухні, а потім найкращими переписами ділиться з читачами. Тут можна знайти все: від перших страв аж до напоїв та консервації, – зручна навігація та естетичне оформлення сайту також припадуть вам до смаку
ЛЮБИСТОК	<a href="https://lubystok.com/">https://lubystok.com/</a>	На цьому сайті два окремі розділи зі смачними та оригінальними рецептами. Один із них веде шеф-кухар Юрій Кондратюк, який не тільки ділиться простими рецептами вишуканих страв, а й дасть корисні поради щодо їх приготування, які знадобляться вам в кулінарії загалом. Блог веде Аліна Могилевська – регулярні подорожі за кордон дали їй змогу перейняти кращі традиції європейської кухні, пристосовуючи ці рецепти до асортименту продуктів в українських супермаркетах, вона ділиться досвідом із читачами. Також вона любить фотографувати, а тому кожен рецепт доповнений красивою фотографією страви, щоб ще більше заохотити вас до її приготування.
FOOD LIKE ART	<a href="https://www.youtube.com/c/foodlikeart">https://www.youtube.com/c/foodlikeart</a>	Оригінальний блог про мистецтво створення їжі шляхом використання й популяризації простих і одночасно смачних рецептів: традиційних, однак, з нешаблонними й цікавими авторськими лайфхаками. Саме нестандартність й особисті спогади, враження авторки спонукають до згадування призабутих улюблених страв для урізноманітнення власного раціону.
KITCHEN. КУЛІНАРНИЙ БЛОГ	<a href="http://blog.net.ua/closed.html?new=kitchen">http://blog.net.ua/closed.html?new=kitchen</a>	Сайт, на жаль, рідко оновлюється, проте не згадати про нього було б помилкою – вишукані рецепти десертів та других страв, поради щодо вдалого їх приготування, – візьміть на замітку.
КУЛІНАРНІ ВАРІАЦІЇ ВАР'ЯТКИ	<a href="http://olvenkylinar.blogspot.com/">http://olvenkylinar.blogspot.com/</a>	Дівчина – автор блогу, дуже любить готувати, дотримуючись рецептів чи експериментуючи, створює перші та другі страви, десерти та випічку, салати та напої. Блог дуже атмосферний та домашній, рецепти доповнені гарними фотографіями, – вам потрібно тільки слідувати приписам та прагнути до створення власного кулінарного шедевру.
ПАТЕЛЬНЯ	<a href="http://patelnja.com.ua/">http://patelnja.com.ua/</a>	Ресурс привертає увагу насамперед красивим дизайном, легкою навігацією та безліччю рецептів страв на будь-який смак. Діліться власними досягненнями в кулінарії, черпайте натхнення на цьому блозі, головне – не припиняйте готувати смачні та корисні страви.
КАТРУСІНА КУХНЯ	<a href="https://easy-cooking.com.ua/">https://easy-cooking.com.ua/</a>	На блозі зібрано чимало рецептів української кухні, крім цього, є дописи, присвячені сервіруванню столу, корисним порадам щодо приготування страв. Перелік рубрик доволі широкий, аби спробувати відтворити всі грані національної кухні.
IQCOOKING	<a href="https://www.facebook.com/IQcooking">https://www.facebook.com/IQcooking</a>	Лише подивившись на красиві food-фотографії у блозі, хочеться перетворити написані рецепти на смачні страви на своїй кухні. Цьому сприяє й простота цих рецептів, великий вибір страв національної та іноземних традицій, які втім пристосовані до національного вибору інгредієнтів. Оля і Кузьма дуже люблять готувати і поділяться своїми досягненнями та натхненням із вами.



1	2	3
PICANTE-COOKING	<a href="https://picantecooking.com/ua/">https://picantecooking.com/ua/</a>	Персональний сайт, який доводить: справжня жінка може встигнути все. Його автор – Вікторія Попін, успішна жінка й бізнесменка, яка любить готувати й ділитися своїми рецептами на власному сайті. До речі, її рецепти доступні трьома мовами: українською, російською та польською. Окрім цього жінка описує свої «кулінарні» подорожі різними країнами світу, деякі рецепти доступні в форматі відео.
MIRA FILD	<a href="http://myroslavapavliuchok.blogspot.com/">http://myroslavapavliuchok.blogspot.com/</a>	Автор блогу Мирослава дуже любить готувати десерти та випічку, а тому більшість рецептів присвячені солодощам, проте вона інколи експериментує і з першими та другими стравами української та італійської кухні. Окремі її дописи стосуються фільмів про їжу, а також сайтів по кулінарії, що її надихають. Можливо, вони й вас зацікавлять та надихнуть.

щість засобів медіаосвіти під час професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Перегляд програм, художніх, інформаційно-пропагандистських, навчальних фільмів в ефірах телеканалів, прослуховування подкастів у радіопросторі стають візуалізованим навчальним матеріалом для проведення лекційних, практичних, лабораторних робіт, виконання індивідуальних завдань, участі у проєктах та дискусіях, проведення майстер-класів. Використання кулінарних авторських блогів на YouTube, Instagram, Facebook завдяки створенню й функціонуванню привабливого продукту, що зацікавлює, з орієнтацією на індивідуальні можливості, здібності та здатності здобувачів освіти сприяє зацікавленості й бажанню формувати власний особливий і неповторний стиль у студентів як майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

#### БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Бурак В.Г. Використання інтернет-ресурсів у дистанційному навчанні майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Педагогічні науки*. 2020. № 91. С. 43–50.
2. Віртуальні виставки. Організація готельно-ресторанного обслуговування. URL: <http://www.ounb.km.ua/vistavki/grb/index.php>.
3. Воронова Н.С. Система формування професійної компетентності майбутніх культурологів засобами цифрових технологій : дис. ... докт. пед. наук. Слов'янськ, 2020. 592 с.
4. Ісаєнко О. Роль медіаосвіти у формуванні медіакультури сучасної молоді. *Вісник Книжкової палати*. 2018. № 1. С. 22–25.
5. Концепція впровадження медіаосвіти в Україні (нова редакція) / за ред. Л.А. Найдьонової, М.М. Слюсаревського. Київ, 2016. 16 с.
6. Кохановська О.В., Слюсаренко Н.В. Сутність та складові цифрового інтелекту особистості. *Педагогічний альманах*. 2020. Вип. 46. С. 40–48.
7. Кузьменко В.В., Слюсаренко Н.В. Використання телевізійного контенту в процесі формування особистості: історія та реалії сьогодення. *Педагогічний альманах*. 2020. Вип. 46. С. 10–18.
8. Осюхіна М.О. Медіа- та інформаційна грамотність як складова сучасних інформаційно-комунікаційних обмінів (національна концепція у контексті світового досвіду) : дис. ... докт. філос. наук. Дніпро, 2018. 319 с.
9. Сидорук А.В. Шляхи формування інформаційної культури майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанної справи. *Інноваційна педагогіка*. 2019. Вип. 10. Т. 3. С. 76–79.
10. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. *ScienceRise: Pedagogical Education*. 2020. № 6 (39). P. 16–20.
11. 10 кулінарних блогів в Instagram для натхнення та навчання. URL: <https://posteat.ua/news/10-kulinarnix-blogiv-v-instagram-dlya-natxnennya-ta-navchannya/>