**Новікова О. В., Вініченко К. П., Радченко Л. О., Кузнецов В. М., Політика М. В., Негретова Т. О.**

**Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: Підручник. / О. В. Новікова та ін. – Х.: Світ Книг, 2014. – с. 316.**

**ISBN 978-966-2678-17-8**

Справжній кондитер повинен бути інтелектуальною й творчою людиною, художником, здатним не просто сліпо дотримуватися ультрамодних віянь, але й творчо підходити до роботи. Саме тому основною метою підручника є ознайомлення майбутніх кондитерів з великою кількістю технік і технологій оформлення кондитерських виробів. У підручнику викладено теоретичні основи малюнку та ліплення, побудова геометричної композиції в малюнку. Розглядаються такі питання, як мета та завдання малювання, ліплення та оздоблення кондитерських виробів.

У книзі представлені різноманітні сучасні техніки роботи із кремом, шоколадом, карамеллю, цукровою мастикою та іншими матеріалами, що використовуються при оздобленні кондитерських виробів. Наведені сучасні інструменти, які використовуються для декорування борошняних кондитерських виробів.

Підручник розрахований насамперед на студентів професійних училищ, коледжів, а також інститутів, що готують спеціалістів-технологів із кондитерського виробництва.

Книга буде корисна, як студентам, що тільки роблять перші кроки в оволодінні кондитерським мистецтвом, так і практикуючим кондитерам, що бажають підвищити свій рівень майстерності.