**СПИСОК ИСТОЧНИКОВ**

**Основная литература:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – М.: «ИКТЦ ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; - 680с.: ил.
2. Справочник технолога общественного питания/А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. – М.: Колос, 2000.- 416с.: ил.

**Интернет-ресурсы:**

1. Рисование предметов [Электронный ресурс] / www. rosdesign.com.-Режим доступа: <http://rosdesign.com/design/kompozofdesign.htm>, свободный. - Загл. с экрана.

2. Основы композиции [Электронный ресурс] / www.paintmaster.ru/osnovy-kompozitsiji.php.-Режим доступа: <http://paintmaster.ru/osnovy-kompozitsiji.php>, свободный. - Загл. с экрана.