**Самостоятельная работа №1**

**Тема:** **Составление технологических схем разруба мяса**.  **Количество часов**: 4 часа.  **Цель:** закрепить и обобщить знания при составлении схемы разруба мясных туш говядины, свинины, баранины. **Задание:** зарисовать технологические схемы туш мяса с указанием частей мяса, ответить на вопросы.  **Форма отчетности студентов:** задание оформляется схемой и ответами на вопросы и сдается преподавателю на проверку. **Список литера туры для самостоятельного изучения** 1**.**Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 192с. 2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с.3. Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.6 «А,С,К.» 2012-656с. **.**

Ответьте на вопросы, используя схемы разруба туш мяса: 1. Дайте определение следующих терминов: - отруб – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - обвалка – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - жиловка и зачистка – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2.От чего зависит кулинарное использование частей говядины

**Тема: написание реферата «Пищевая ценность мяса» Количество часов**: 2 часа.  **Цель:** закрепить и обобщить знания при изучении темы, систематизируя их в реферат. **Задание:** оформить текстовое сообщение в виде реферата , используя схемы и таблицу **Форма отчетности студентов:** задание оформляется письменно, защищается в назначенный преподавателем срок. **Список литера туры для самостоятельного изучения** 1**.**Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 192с.2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с.3. Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.6 «А,С,К.» 2012-656с. **. Интернет – ресурс**: www/ kujinarj/ru

**Тема:** **составление презентации «Приготовление рубленой и котлетной массы»** **Количество часов**: 2 часа.  **Цель:** создать наглядное информационное пособие, выполненное с помощью компьютерной программы Power Point/ **Задание:** составить презентацию, используя спец .эффекты. **Форма отчетности студентов:** защита презентации **Список литера туры для самостоятельного изучения** 1**.**Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 192с. 2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с.3. Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.6 «А,С,К.» 2012-656с. **. Интернет – ресурс**: www/ kujinarj/ru

**Таблица контроля по выполнению самостоятельной работы №1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО** | | **Подготовка информационного сообщения** | **Составление схемы и таблицы** | | **Работа со сборником рецептур** | **Составление и защита презентации** | **Выполнил \ не выполнил** |
| схема | таблица |
| 1 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  | |  |  |  |  |  |

**Самостоятельная работа № 2 Тема**: **составление таблицы полуфабрикатов из мяса и домашней птицы Количество часов:** 2 часа. **Цель:** закрепление и систематизация знаний в виде таблицы.  **Задание:** составить таблицу полуфабрикатов по видам мяса **Форма отчетности студентов**: проверка выполненного задания у каждого студента. **Список литера туры для самостоятельного изучения** 1**.**Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 192с. 2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с.3. Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.6 «А,С,К.» 2012-656с. **. Интернет – ресурс**: www/ kujinarj/ru

**Таблица контроля по выполнению самостоятельной работы №2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО** | | **Подготовка информационного сообщения** | **Составление схемы и таблицы** | | **Работа со сборником рецептур** | **Составление и защита презентации** | **Выполнил \ не выполнил** |
| схема | таблица |
| 1 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  | |  |  |  |  |  |

**Самостоятельная работа № 3**

**Тема: написание реферата «приготовление порционных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы»**  **Количество часов**: 2 часа.  **Цель:** закрепление и систематизация знаний , полученных на аудиторных занятиях. **Задание:** написать реферат на заданную тему, применяя полученные знания  **Форма отчетности студентов**: проверка выполненного задания у каждого студента, собеседование. **Список литера туры для самостоятельного изучения** 1**.**Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 192с.

2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с. 3. Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.6 «А,С,К.» 2012-656с. **. Интернет – ресурс**: www/ kujinarj/ru

**Таблица контроля по выполнению самостоятельной работы №3**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО** | | **Подготовка информационного сообщения** | **Составление схемы и таблицы** | | **Работа со сборником рецептур** | **Составление и защита презентации** | **Выполнил \ не выполнил** |
| схема | таблица |
| 1 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  | |  |  |  |  |  |

**Самостоятельная работа №4**

**Тема: Составление технологической схемы приготовления блюд из мяса жареного Количество часов**: 2 часа. **Цель**: научиться самостоятельно анализировать, обобщать и структурировать информацию по заданной теме в виде технологической схемы. **Задание:** оформить учебный материал в виде схемы. **Форма отчетности студентов**: проверка выполненного задания у каждого студента, собеседование.

**Список литера туры для самостоятельного изучения:**

1**.**Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 192с.

2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с.

3. Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.6 «А,С,К.» 2012-656с. **.**

**Таблица контроля по выполнению самостоятельной работы №4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО** | | **Подготовка информационного сообщения** | **Составление схемы и таблицы** | | **Работа со сборником рецептур** | **Составление и защита презентации** | **Выполнил \ не выполнил** |
| схема | таблица |
| 1 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  | |  |  |  |  |  |

**Самостоятельная работа №5**

**Тема: Составление презентации «блюда из котлетной массы» Количество часов**: 2 часа.  **Цель**: создать наглядное информационное пособие, выполненное с помощью компьютерной программы Power Point/ **Задание:** составить презентацию, используя спец.эффекты **Форма отчетности студентов:** защита презентации **Список литера туры для самостоятельного изучения** 1**.**Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 192с.2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с.3. Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.6 «А,С,К.» 2012-656с. **Интернет – ресурс**: www/ kujinarj/ru

**Таблица контроля по выполнению самостоятельной работы №5**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО** | | **Подготовка информационного сообщения** | **Составление схемы и таблицы** | | **Работа со сборником рецептур** | **Составление и защита презентации** | **Выполнил \ не выполнил** |
| схема | таблица |
| 1 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  | |  |  |  |  |  |

**Самостоятельная работа №6**

**Тема: Составление технологической схемы приготовления блюд из мяса.** **Количество часов**:2часа **Цель**: научиться самостоятельно анализировать, обобщать и структурировать информацию по заданной теме в виде технологической схемы. **Задание:** оформить учебный материал в виде технологической схемы **Форма отчетности студентов:** проверка выполненного задания у каждого студента, собеседование. **Список литературы для самостоятельного изучения** 1**.**Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 192с.2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с.3. Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.6 «А,С,К.» 2012-656с. **.**

**Тема: Составление карты брака мясных блюд Количество часов**: 4 часа. **Цель**: научиться самостоятельно составлять карту брака , используя знания и умения, полученные на аудиторных занятиях. **Задание:** составить карту брака мясных блюд  **Форма отчетности студентов:** проверка выполненного задания у каждого студента, собеседование. **Список литературы для самостоятельного изучения** 1**.**Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 192с. 2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с. 3. Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.6 «А,С,К.» 2012-656с. **.**

**Таблица контроля по выполнению самостоятельной работы № 6**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО** | | **Подготовка информационного сообщения** | **Составление схемы и таблицы** | | **Работа со сборником рецептур** | **Составление и защита презентации** | **Выполнил \ не выполнил** |
| схема | таблица |
| 1 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  | |  |  |  |  |  |

**Самостоятельная работа №7**

**Тема: Составление технологической схемы приготовления блюд из домашней птицы** **Количество часов**: 2 часа. **Цель**: научиться самостоятельно анализировать, обобщать и структурировать информацию по заданной теме в виде технологической схемы для блюд из домашней птицы **Задание:** оформить учебный материал в виде технологической схемы **Форма отчетности студентов:** проверка выполненного задания у каждого студента, собеседование. **Список литера туры для самостоятельного изучения**  1**.**Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 192с.

2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с.

3. Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.6 «А,С,К.» 2012-656с. **.**

**Тема: Составление карты брака блюд из домашней птицы**  **Количество часов**: 4 часа.  **Цель**: научиться самостоятельно составлять карту брака , используя знания и умения, полученные на аудиторных занятиях.  **Задание:** составить карту брака блюд из домашней птицы  **Форма отчетности студентов:** проверка выполненного задания у каждого студента, собеседование. **Список литера туры для самостоятельного изучения**  1**.**Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 192с. 2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с. 3. Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.6 «А,С,К.» 2012-656с.

**Тема: Составление презентации «блюда из птицы, подача и оформление» Количество часов**: 2 часа.  **Цель**: создать наглядное информационное пособие, выполненное с помощью компьютерной программы Power Point/ **Задание:** составить презентацию, используя спец.эффекты **Форма отчетности студентов:** защита презентации **Список литера туры для самостоятельного изучения**  1**.**Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. 192с. 2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с. 3. Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.6 «А,С,К.» 2012-656с. **. Интернет – ресурс**: www/ kujinarj/ru

**Таблица контроля по выполнению самостоятельной работы №7**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО** | | **Подготовка информационного сообщения** | **Составление схемы и таблицы** | | **Работа со сборником рецептур** | **Составление и защита презентации** | **Выполнил \ не выполнил** |
| схема | таблица |
| 1 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  | |  |  |  |  |  |