### **II Межрегиональный открытый конкурс мастеров производственного обучения/преподавателей профессионального цикла профессиональных образовательных организаций Приволжского федерального округа «Мастер года - 2020»**

**Ведомость /объективная презентация/**

Компетенция\_\_\_\_Поварское дело\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ЗАДАНИЕ** | **№ п/п** | **КРИТЕРИИ** | **НАЧИСЛЯЕМЫЕ БАЛЛЫ** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  | 1 | Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда (соответствие заданию) | 0 или 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Контроль времени подачи (приготовлено вовремя, интервал + 5 минут) | 0 или 1 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию | 0 или 1 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Чистота тарелки при подаче (чистая, без капель и отпечатков пальцев) | 0 или 2 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Температура блюда соответствует конкурсному заданию | 0 или 1 |  |  |  |  |  |  |
|  | **ИТОГО:** | **6** |  |  |  |  |  |  |

**Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

подпись расшифровка подписи

**Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

подпись расшифровка подписи

**Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

подпись расшифровка подписи

### **II Межрегиональный открытый конкурс мастеров производственного обучения/преподавателей профессионального цикла профессиональных образовательных организаций Приволжского федерального округа «Мастер года - 2020»**

**Ведомость /субъективная презентация/**

Компетенция\_\_\_\_Поварское дело\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ЗАДАНИЕ** | **№ п/п** | **КРИТЕРИИ** | **НАЧИСЛЯЕМЫЕ БАЛЛЫ** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  | 1 | Внешний вид блюда  **0б** - неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации  **1б** - нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки  **2б** - хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустранимыми недостатками  **3б** - отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Стиль и креативность блюда  **0б** - блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно  **1б** - блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда  **2б** - блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда  **3б**- блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Текстура всех компонентов блюда  **0б** - текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям  **1б** - текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям  **2б** - текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде  **3б** - блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Вкус всех компонентов блюда  **0б** - вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты  **1б** -вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты  **2б** -блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций  **3б** - блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Общая гармоничность блюда  **0б** - Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам  **1б** - Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов  **2б** - Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы  **3б** - Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Качество блюда  **0б** - неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации  **1б** - нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки  **2б** - хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустранимыми недостатками  **3б** - отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **ИТОГО:** | **18** |  |  |  |  |  |  |

**Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

подпись расшифровка подписи

### **II Межрегиональный открытый конкурс мастеров производственного обучения/преподавателей профессионального цикла профессиональных образовательных организаций Приволжского федерального округа «Мастер года - 2020»**

**Ведомость /объективная работа/**

Компетенция\_\_\_\_Поварское дело\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объективная работа** | | | | | | | | | | |
| **ЗАДАНИЕ** | **№ п/п** | **КРИТЕРИИ** | **НАЧИСЛЯЕМЫЕ БАЛЛЫ** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  | 1 | Адаптируется в процесс работы, расставляет приоритеты, хорошо понимает процесс выполнения работы, может применять знания на практике | 0 или 2 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Спецодежда соответствует требованиям | 0 или 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Корректное использование мусорных баков  (пищевые\не пищевые отходы) | 0 или 2 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Контроль отходов (брак) | 0 или 2 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Расточительность | 0 или 2 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Использование оборудования и инвентаря по назначению | 0 или 2 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Корректное использование разделочных досок | 0 или 2 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Заказ сырья соответствует конкурсному блюду | 0 или 2 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Заказ сырья сдан вовремя | 0 или 2 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Дозаказ сырья отсутствует в день до конкурса | 0 или 2 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля | 0 или 2 |  |  |  |  |  |  |
|  | **ИТОГО:** | **22** |  |  |  |  |  |  |

**Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

подпись расшифровка подписи

**Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

подпись расшифровка подписи

**Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

подпись расшифровка подписи

### **II Межрегиональный открытый конкурс мастеров производственного обучения/преподавателей профессионального цикла профессиональных образовательных организаций Приволжского федерального округа «Мастер года - 2020»**

**Ведомость /субъективная работа/**

Компетенция\_\_\_\_Поварское дело\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Субъективная работа** | | | | | | | | | | |
| **ЗАДАНИЕ** | **№ п/п** | **КРИТЕРИИ** | **НАЧИСЛЯЕМЫЕ БАЛЛЫ** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
|  | 1 | Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи  **0б** - рабочий процесс без четкой организации, не расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач  **1б** - планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены приоритеты при выполнение конкретных задач  **2б** - организация рабочего процесса четкая, эффективное планирование по тайм-менеджменту, высокий уровень при выполнении задания в соответствии с гастрономическими тенденциями  **3б** - организация рабочего процесса четкая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Персональная гигиена  **0б** - грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами, не моет руки, неправильное использование перчаток  1б - спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы, моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток  **2б** - спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук  **3б** - спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Рабочее место  **0б** - пол, холодильники, рабочие поверхности грязные, холодильники с нарушением товарного соседства, выбирает не правильный цвет разделочной доски  **1б** - пол, холодильники, рабочие поверхности с незначительными загрязнениями, холодильники без грубых нарушений товарного соседства, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски  **2б** - пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, холодильники без нарушения товарного соседства, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок,  **3б** - пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Техника безопасности на рабочем месте  **0б** - не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием  **1б** - соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием, допускаются незначительные нарушения  **2б** - соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием  **3б** - строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Выбор ингредиентов в соответствии с конкурсным заданием  **0б** - выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюда, в конкурсном блюде не демонстрирует используемые ингредиенты, не сочетает их по пищевой ценности  **1б** - выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюда, в конкурсном блюде отражены основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности  **2б** - выбирает разнообразные ингредиенты для разработки блюда, в конкурсном блюде отражены основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности  **3б** - выбирает разнообразные ингредиенты для разработки блюда с учетом их сбалансированности, в конкурсном блюде отражены основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки  **0б** - демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки  **1б** - демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки  **2б** - демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки  **3б** - демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов приготовления, приемов кулинарной обработки | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки  **0б** - отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания  **1б** -проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания  **2б** - хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомленности о последних трендах в отрасли  **3б** - отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение последних трендов в отрасли | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда  **0б** - не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда  **1б** - частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда  **2б** - использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо  **3б** - демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приемы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо | 0-3 |  |  |  |  |  |  |
|  | **ИТОГО:** | **24** |  |  |  |  |  |  |

**Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

подпись расшифровка подписи

### **II Межрегиональный открытый конкурс мастеров производственного обучения/преподавателей профессионального цикла профессиональных образовательных организаций Приволжского федерального округа «Мастер года - 2020»**

**Итоговая ведомость**

Компетенция\_\_\_\_Поварское дело\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Участник **№\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер рабочего места** | **Номер участника**    **Баллы** | **Работа** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Презентация** | | | | | | | | | | |  |
| **объективная** | | | | | | | | | | | | | | **субъективная** | | | | | | | | **объективная** | | | | | **субъективная** | | | | | |
| **22 б** | | | | | | | | | | | | | | **24б** | | | | | | | | **6б** | | | | | **18б** | | | | | | **70 б** |
| **2** | **2** | **2** | **2** | | **2** | | **2** | | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **3** | **3** | **3** | **3** | **3** | **3** | **3** | **3** | **1** | **1** | **1** | **2** | **1** | **3** | **3** | **3** | **3** | **3** | **3** |  |
|  | Адаптируется в процесс работы, расставляет приоритеты, хорошо понимает процесс выполнения работы, может применять знания на практике | Спецодежда соответствует требованиям | Корректное использование мусорных баков  (пищевые\не пищевые отходы) | Контроль отходов (брак) | Расточительность | | Использование оборудования и инвентаря по назначению | | Корректное использование разделочных досок | | Заказ сырья соответствует конкурсному блюду | Заказ сырья сдан вовремя | Дозаказ сырья отсутствует в день до конкурса | Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля | Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи | Персональная гигиена | Рабочее место | Техника безопасности на рабочем месте | Выбор ингредиентов в соответствии с конкурсным заданием | Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки | Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки | Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда | Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда (соответствие заданию) | Контроль времени подачи (приготовлено вовремя, интервал + 5 минут) | Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию | Чистота тарелки при подаче (чистая, без капель и отпечатков пальцев) | Температура блюда соответствует конкурсному заданию | Внешний вид блюда | Стиль и креативность блюда | Текстура всех компонентов блюда | Вкус всех компонентов блюда | Общая гармоничность блюда | Качество блюда |  |
|  | **1 эксперт** |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **2 эксперт** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **3 эксперт** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого (среднее)** |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

### **II Межрегиональный открытый конкурс мастеров производственного обучения/преподавателей профессионального цикла профессиональных образовательных организаций Приволжского федерального округа «Мастер года - 2020»**

**Итоговая ведомость**

Компетенция\_\_\_\_Поварское дело\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО  участника | Итоговая оценка /работа, презентация/ | | | | | Призовые места |
| Объективная работа | Субъективная работа | Объективная презентация | Субъективная презентация | Итого: |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |

Главный эксперт: Теплова Ольга Валерьевна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Эксперты:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_