

Приложение 4

**к ООП по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Утверждено приказом директора ГБПОУ МО
«Балашихинский техникум»
№ 641 от 30.08.2021 г.

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

2021г

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
- 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды оценочных средств разработаны для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело СПО предусмотрено освоение квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Наименование обобщенной трудовой функции и (или) трудовой функции	Уровень квалификации
16.675 «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 регистрационный N39023)	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;	3
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;	4
	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров;	5
	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	6
12.901 «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 21.09.2015 регистрационный N38940).	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;	3
	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;	4
	Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров;	5
	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха.	6

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
Специалист по поварскому и кондитерскому делу.	16.675 «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 регистрационный N39023)	«Поварское дело»

	12.901 «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 21.09.2015 регистрационный N38940).	«Кондитерское дело».
--	---	----------------------

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Демонстрационный экзамен	
Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников в форме защиты выпускной квалификационной работы заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день.

Итоговая оценка и присуждение квалификации происходят на заключительном заседании государственной аттестационной комиссии и записываются в протоколе заседания.

При определении оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются: доклад выпускника, ответы на вопросы, оценка рецензента, отзыв руководителя.

Членами ГЭК учитываются качество и оформление ВКР, грамотность, содержание доклада. Теоретического и практического опыта студента.

С целью оценивания уровня и качества подготовки выпускников в части требований к результату освоения компетенций. Знаниям, умениям, готовности к профессиональной деятельности разрабатывается фонд оценочных средств. Включающий в себя в том числе «Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

«Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) заполняется председателем и членами ГЭК.

В «Индивидуальных листах оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) отражаются критерии оценивания содержания и качества выпускной квалификационной работы.

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов (0 баллов- признак компетенции отсутствует, 1-балл- признак проявлен в неполном объеме, 2 балла- признак проявлен в полном объеме).

Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) содержит шкалу перевода баллов в пятибалльную систему.

Результаты государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «5» (отлично) ставится при выполнении следующих условий: научно обоснованы и четко сформулированы: тема, цель и предмет дипломной работы; показаны актуальность и новизна исследования; достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором; осуществлен эксперимент, доказывающий результативность выполненной работы; сделаны конкретные и убедительные выводы по результатам исследования; список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в литературе по теме исследования; в тексте имеются ссылки на литературные источники; выпускная работа оформлена аккуратно; имеется необходимый иллюстративный материал и (или) электронная презентация, содержание выпускной работы доложено в краткой форме, последовательно и логично, даны четкие ответы на вопросы, поставленные членами ГЭК (Государственной экзаменационной комиссии).

Оценка «4» (хорошо): список литературы не полностью отражает проведенный информационный поиск; в тексте нет ссылок на литературные источники; работа недостаточно аккуратно оформлена; содержание и результаты исследования доложены недостаточно полно; выпускник дал ответы не на все заданные вопросы.

Оценка «3» (удовлетворительно: имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования, работа оформлена неаккуратно, работа доложена неубедительно, не на все предложенные вопросы даны удовлетворительные ответы.

Оценка «2» (неудовлетворительно): много замечаний в отзывах руководителя, рецензента, работа доложена неубедительно, непоследовательно, нелогично, ответы на поставленные вопросы практически отсутствуют.

В оценочном листе подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при прохождении Государственной итоговой аттестации.

Баллы дихотомической шкалы переводятся в пятибалльную шкалу на основе таблицы 1.

Таблица 1. Критерии оценки

Процент результативности		Балл (отметка)	Оценка
90%-100%	18-20 баллов	5	отлично
75%-89%	15-17 баллов	4	хорошо
65%-74%	13-14 баллов	3	удовлетворительно
Менее 65%	Менее 13 баллов	2	неудовлетворительно

Итоговая оценка за прохождение государственной итоговой аттестации выставляется на основании индивидуальных оценочных листов, заполненных каждым членом ГЭК, как среднее арифметическое баллов, выставленных каждым из них по пятибалльной шкале.

2.2. Порядок проведения процедуры

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты. Рецензенты ВКР, преподаватели техникума, студенты.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии, и включает: представление студента, публичный доклад студента, чтение отзыва и рецензия, вопросы членов комиссии, ответы студента. Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работе.

Отзыв руководителя и рецензия зачитываются председателем государственной экзаменационной комиссии.

Защита работы проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 12 до 20 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением.

Материал для выступления выбирается самим студентом. Однако, следует придерживаться следующей структуры доклада:

- тема работы
- актуальность
- цель и основные задачи
- объект и предмет изучения
- краткое содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа
- основные выводы и практические рекомендации
- ответы на замечания рецензента

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

К защите дипломной работы допускаются студенты:

- в полном объеме освоившие программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обязательным условием допуска студентов к защите дипломной работы является:

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком;
- наличие отзыва руководителя ВКР;
- наличие рецензии специалиста отраслевой организации (предприятия) или другой образовательной организации;
- наличие производственной характеристики с места прохождения преддипломной практики.

Выпускная квалификационная работа оформляется и готовится к защите обучаемым на основании общих требований к структуре и правилам оформления выпускной квалификационной работы (рассмотрены на заседании Методического совета ГБПОУ МО «Балашихинский техникум»).

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) разрабатывается с учетом требований стандартов WorldSkills и ФГОС СПО (Приложение 2).

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускников к профессиональной деятельности.

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи
- умение работать с технологической и нормативной документацией
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процессов, средств труда
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат

- владение экономическими, экологическими и правовыми параметрами профессиональной деятельности
- компетенции по анализу профессиональных задач и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий

На заседания государственной экзаменационной комиссии предъявляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ руководителя образовательного учреждения о допуске к государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора техникума о назначении руководителей выпускных квалификационных работ;
- Сведения об успеваемости обучаемых;
- Зачётные книжки обучаемых;
- Оценочный лист члена государственной экзаменационной комиссии
- Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Кабинет, где проходит защита ВКР, должен быть оснащен оборудованием. Мультимедийным и другими техническими и наглядными средствами для презентации результатов выпускной квалификационной работы.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Структура и содержание типового задания

Комплект оценочной документации № 1.1 для
Демонстрационного экзамена по стандартам
WorldSkills Россия по компетенции
№ 34 «Поварское дело» (далее – Демонстрационный экзамен)

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1 по компетенции

№ 34 «Поварское дело»

(образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

Модули с описанием работ

Модуль 1:

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (В, F, C).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюд, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с

ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена. Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (В, F, C) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Часть В Холодная закуска - Finger food

Описание Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида

Размер «на два укуса»

• 1ый вид:

- на основе теста собственного приготовления

• 2ой вид:

- использовать обязательный продукт – печень куриная

• В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение сырья, полуфабрикатов

• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно

• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы

• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

*В данном конкурсном задании под **Finger Food** подразумевается приготовление закусок, десерты не входят.*

Особенности

подачи

• Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой:

• Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется

• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем

выставляется на демонстрационный стол и для фотографии дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы

Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Особенности

подачи

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г

порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке

- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С

- Подаются три идентичных блюда

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию

Основные

ингредиенты

- Используйте продукты с общего стола

- Используйте продукты из заказанного списка

Обязательные

ингредиенты

Декоративный элемент из изомальта или карамели

Специальное

оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию

Основные

ингредиенты

- Используйте продукты с общего стола

- Используйте продукты из заказанного списка

Обязательные

ингредиенты

Продукт из оглашенного задания в С-1

Специальное

оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вторая тарелка подаётся в дегустацию

Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.

Основные • Используйте продукты с общего стола

ингредиенты • Используйте продукты из заказанного списка

Обязательные

ингредиенты

Печень куриная

Специальное

оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Часть F Горячее блюдо - Мясо

Описание Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка)

Вторая тарелка подаётся в дегустацию

Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

- корректная масса или размер блюда;
 - чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
 - правильность нарезки продуктов
- Субъективные критерии оценивания результата работы участника:
- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
 - стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
 - сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
 - консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
 - вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Часть С Десерт

Описание

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

2 гарнира на выбор участника

• 1 соус на выбор участника

• Декоративный элемент из изомальта или карамели

• Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться

3.2. Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

3.2.1. Порядок оценки

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществлять перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании ГЭК.

При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки (код 1.1) составляет 34,75балла.

1.2.2. Критерии оценки

№ п/п	Модуль, в котором используется критерии	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1	1	Холодная закуска (fingerfood) в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,30	25,90
2		Горячие блюдо		1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3		Десерт		1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,4	4,30
Итого					20,5	14,25	34,75

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 3.

1.2.3. Порядок перевода баллов в систему оценивания.

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному в процентах.	0,00%- 19,99%	20,00%- 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00%- 100%
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному в баллах	0-6,9	7-13,9	14-24,9	25-34,75