

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«РМТ»

**КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ**  
**по профессии код 43.01.09 Повар кондитер**

## **Автор-составитель**

Павлова А.В преподаватель специальных дисциплин

В сборнике представлен комплект тестовых заданий по профессии 19.01.17 Повар, кондитер для контроля качества подготовки обучающихся по профессиональным модулям ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ. 03 Приготовление супов и соусов, ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Тестовые задания могут быть использованы как задания для самостоятельной (внеаудиторной) работы.

## ВВЕДЕНИЕ

Оценка знаний – важнейший показатель качества обучения.

Контроль качества подготовки учащихся является неотделимой частью образовательного процесса. Он позволяет оценить содержание, средства, методы обучения, динамику усвоения учебного материала, дает возможность своевременно корректировать процесс обучения.

Требуемые уровни усвоения учебного материала устанавливаются образовательными стандартами профессионального образования, профессионально-квалификационными характеристиками и отражают совокупность требований к знаниям и умениям обучающихся, которые должны быть усвоены в процессе учебной деятельности.

Реальные учебные достижения учащихся в пределах каждого из прогнозируемых уровней усвоения учебного материала могут быть различными. Уровни учебной деятельности учащихся должны отражать реальные учебные достижения каждого учащегося, которые оцениваются преподавателем в процессе контроля успеваемости. В соответствии с этим каждый тест состоит из заданий, сгруппированных с учетом уровней освоения программного материала, т. е. представляет собой многоуровневый тест. Отсутствие в тестах для тематического контроля и обязательных контрольных работ заданий, соответствующих уровню *творчества (перенос опыта)* зависит от содержания учебного программного материала.

Для проверки результатов учебной деятельности учащихся в соответствии с дидактическими целями на уровне *представления* используются тестовые задания, требующие выполнения деятельности по узнаванию, различению, предполагающие выбор одного правильного ответа. Для проверки результатов учебной деятельности учащихся на уровне *понимания* используются тестовые задания, требующие выполнения деятельности, связанной с осознанием, осмыслением, установлением причинно-следственных связей - это задания на установление соответствия и правильной последовательности, со свободно конструируемым ответом. Для проверки результатов учебной деятельности учащихся на уровне *применения* используются тестовые задания на установление правильной последовательности технологических процессов, дополнение технологических схем, а также решение практических задач. При их выполнении учащиеся применяют знания, анализируют, аргументируют,

обосновывают, сравнивают, вычисляют, решают. *Творчество (перенос опыта)* характеризуется деятельностью в незнакомой ситуации.

Все тесты содержат эталон ответов, который является образцом полного, последовательного выполнения задания.

Оценка правильности ответа осуществляется в двух видах:

1. по конечному результату;
2. в зависимости от степени полноты его выполнения.

В первом случае, если задание выполнено без ошибок, то ответ оценивается максимальным количеством баллов, равным «цене» задания. Во втором случае «цена» всего тестового задания делится на части в зависимости от степени полноты его выполнения, либо наличия ошибок. Так оцениваются задания на установление соответствия, на дополнение технологических процессов, на дополнение со свободно конструируемым ответом, решение задач, на построение технологических схем.

Сумма всех баллов в каждом из тестов равна 100 баллам. Сумма набранных баллов за весь тест переводится в 10-балльную систему оценки с помощью специальной шкалы.

<b>Кол-во баллов из 100</b>	<b>1-40</b>	<b>41-60</b>	<b>61-80</b>	<b>81-90</b>	<b>91-100</b>
Отметка	1	2	3	4	5

**Тестовые задания по профессиональному модулю  
ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

**Тема «Обработка овощей, плодов, грибов»**

*1 уровень*

<b>Выберите правильный ответ</b>	<b>Балл</b>
<b>1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:</b>	<b>2</b>
а) клубнеплоды;	
б) корнеплоды;	
в) плодовые;	
г) пряные.	
<b>2. Ревень - это:</b>	<b>2</b>
а) тыквенные овощи;	
б) плодовые овощи;	
в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;	
г) десертные овощи в виде побегов.	
<b>3. Сульфитирование картофеля - это:</b>	<b>2</b>
а) обработка кислотой;	
б) обработка щёлочью;	
в) обработка паром;	
г) обработка бисульфитом натрия.	
<b>4. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?</b>	<b>2</b>
а) пластинчатые;	
б) губчатые;	
в) сумчатые;	
г) трубчатые.	
<b>5. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?</b>	<b>2</b>
а) свежие;	
б) маринованные;	
в) солёные;	
г) сушеные.	
<b>6. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:</b>	<b>2</b>
а) калибровка;	
б) карбование ;	
в) сортировка;	
г) обтачивание овощей	

**7. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:** **2**

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
- в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

**8. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:** **2**

- а) 2-3 часа при T 4-8°C;
- б) 12 часов при T 0°C;
- в) 24 часа при T +2°C;
- г) 48 часов при T +4+7°C.

**9. Существуют следующие формы нарезки капусты:** **2**

- а) брусочки, дольки;
- б) крошка, кубики;
- в) соломка, шашки;
- г) дольки, кубики.

**10. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?** **2**

- а) помидоры, баклажаны;
- б) перец, кабачки, огурцы;
- в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
- г) картофель, помидоры, огурцы.

*2 уровень*

**11. Дополните:** **6**

**обработка артишоков:** обрезают верхнюю колючую часть, ... и ... удаляют волокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, промывают.

**12. Установите соответствие** **6**

<b>Лук репчатый</b>	<b>Формы нарезки</b>	<b>Картофель</b>
	а) брусочки б) соломка в) ломтики г) дольки д) кубики е) кольца	

**13. Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе механической обработки овощей** **6**

**Кабачки**

мытьё → ... → очистка кожицы → ... → нарезка → ...

**14. Установите соответствие:** **6**

<b>Клубнеплоды</b>	<b>Наименование овощей</b>	<b>Корнеплоды</b>
--------------------	----------------------------	-------------------

	1.Картофель 2.Батат 3.Свекла 4.Морковь 5.Топинамбур 6. Редис 7.Репа 8.Брюква 9.Сельдерей 10.Петрушка 11.Хрен 12.Пастернак	
--	--	--

15. Установите соответствие:

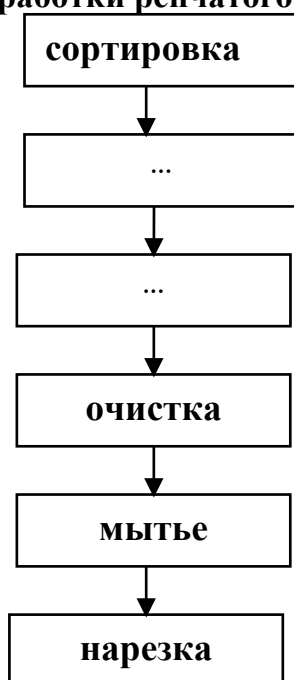
6

Пряные	Наименование овощей	Листовые
	1.Салат 2.Укроп 3.Чабер 4.Шпинат 5.Майоран 6.Щавель 7.Лавровый лист 8.Пастернак 9.Базилик 10.Тмин	

*3 уровень*

16. Дополните схему обработки репчатого лука

6



**17. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:**

**8**

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытье
5. Подсоленная вода 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов
9. Отбивание утолщенной части листа

**18. Установить соответствие между видами овощей и способами тепловой обработки, применяемыми при подготовке овощей к фаршированию:**

**10**

Овощи	Ответ	Способ тепловой обработки
кабачки перец помидоры капуста баклажаны		1. Припускание 2. Не требует тепловой обработки 3. Варка на пару 4. Варка до полуготовности 5. Бланширование

**19. Установите соответствие:**

**12**

Пассерование	Форма нарезки	Тушение
	1. Соломка 2. Брусочки 3. Кубики 4. Кружочки 5. Ломтики 6. Дольки 7. Гребешки 8. Звездочки 9. Шестеренки 10. Шарики 11. Орешки	

**20. Установить соответствие:**

**8**

Вид грибов	Ответ	Операции
------------	-------	----------

<p>подосиновики, подберёзовики, белые грибы, шампиньоны</p>		<p>1. Удалить плёнку → зачистка корня → снятие кожицы со шляпки → мытьё с добавлением лимонной кислоты</p> <p>2. Перебрать → срезать корешки → холодная вода на 30-40 минут → варка 10-15 минут → промыть горячей водой</p> <p>3. Очистка от листьев → удаление нижней части ножки, соскабливание загрязнённой кожицы → мытьё 3-4 раза</p>
---	--	--

**21. Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:**

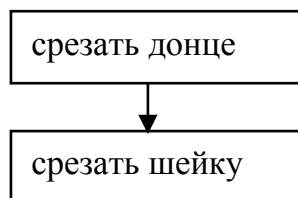
**6**

Вид нарезки	Ответ	Размеры нарезки
<p>кружочки ломтики брусочки соломка средний кубик</p>		<p>толщина а) 0,1 - 0,2 см б) 0,2 * 0,2 см сечение в) 1 – 1,5 см. длина г) 0,2 см толщина д) 0,7 – 1 см поперечное сечение</p>

## Тема «Обработка овощей, плодов, грибов»

### Эталон ответов

1. в.
2. в.
3. г.
4. а.
5. г.
6. б.
7. б.
8. г.
9. в.
10. в.
11. Отрезают стебель и защищают доньшко от сухих листьев.
12. Лук репчатый: б, г, д, е;  
Картофель: а, б, в, г, д.
13. Удаление плодоножки, промывание, удаление семян.
14. Клубнеплоды: 1, 2, 5.  
Корнеплоды: 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.
15. Пряные: 2, 3, 5, 7, 9, 10.  
Листовые: 1, 4, 6, 8.
- 16.



17. 5, 3, 4, 2, 6, 1, 7, 9, 8.
18. Кабачки – 4;  
Перец – 5;  
Помидоры – 2;  
Капуста – 4;  
Баклажаны – 2.
19. Пассерование: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9;  
Тушение: 1, 5, 6.
20. Подосиновики, подберезовики, белые грибы – 2  
Шампиньоны – 1.
21. Кружочки – а;  
Ломтики – г;  
Брусочки – д;

Соломка – б;

Средний кубик – в.

**Тема: Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря**  
**1 уровень**

<b>Выберите правильный ответ</b>	<b>Балл</b>
<b>1. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы</b>	<b>2</b>
а) 5° - 6°C;	
б) 10° - 12°C;	
в) 18° - 20°C;	
г) 1° - 2°C.	
<b>2. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:</b>	<b>2</b>
а) тощей;	
б) средней жирности;	
в) жирной;	
г) особо жирной.	
<b>3. Наиболее ценным продуктом питания является рыба</b>	<b>2</b>
а) живая;	
б) охлаждённая;	
в) мороженая;	
г) солёная.	
<b>4. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:</b>	<b>2</b>
а) осетр, горбуша, окунь;	
б) горбуша, сёмга, форель;	
в) сёмга, форель, севрюга;	
г) треска, судак, сельдь.	
<b>5. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:</b>	<b>2</b>
а) 40°;	
б) 60°;	
в) 90°;	
г) 30°.	
<b>6. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:</b>	<b>2</b>
а) в молоке;	
б) в смеси воды и молока;	
в) в льезоне;	

г) в сливках.

**7. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:** **2**

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием.

**8. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:** **2**

- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
- г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

**9. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:** **2**

- а) треску, пикшу, навагу;
- б) осетра, лосось, сельдь;
- в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня

**10.К головоногим моллюскам относятся:** **2**

- а) омары, лангусты;
- б) раки, кальмары;
- в) кальмары, осьминоги;
- г) мидии, трепанги

## *2 уровень*

**Дополните:** **Балл**

**11. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который ...** **4**

**12. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это ...** **3**

**13. Для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием...** **3**

**14. Установите соответствие:** **5**

<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Форма</b>
1. Зразы 2. Котлеты 3. Биточки 4. Рулет 5. Тельное 6. Фрикадельки 7. Тефтели	а) батон б) овально-приплюснутая с заостренным концом в) кирпичик г) округло-приплюснутая д) шар е) полумесяца

**15. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):** **5**

<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Варка (припускание)</b>	<b>Жарка основным способом</b>	<b>Жарка во фритюре</b>	<b>Запекание</b>	<b>Тушение</b>
1. Зразы					
2. Котлеты					
3. Биточки					
4. Рулет					
5. Тельное					
6. Фрикадельки					
7. Тефтели					

**16. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):** **5**

<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Варка</b>	<b>Припускание</b>	<b>Жарка основным способом</b>	<b>Жарка во фритюре</b>
1. Рыба в целом виде				
2. Звенья пластованной рыбы				
3. Порционные куски (кругляши)				
4. Филе с кожей и костями				
5. Филе с кожей и без костей				
6. Чистое филе				

**3 уровень**

**17. Дополните схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:**

**10**

- а) очистка чешуи;
- б) .....

- в) из головы удаляют жабры и глаза;
- г) .....
- д) промывание;
- е) .....

**18. Установить последовательность данных операций:**

**10**

- а) разделить рыбу на чистое филе;
- б) добавить соль, перец;
- в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- д) массу перемешать;
- е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- ж) выбивание массы.

**19. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте**

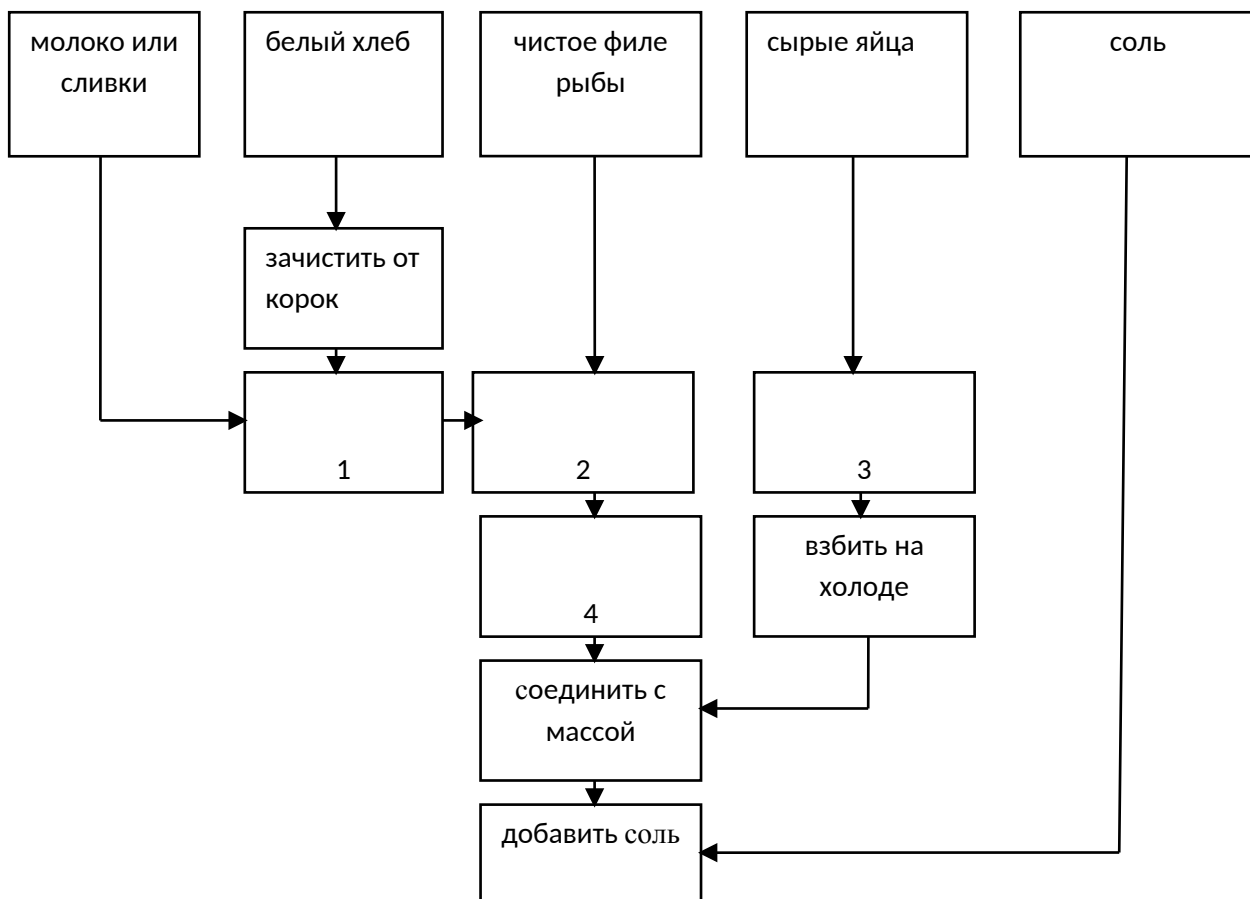
**10**

знаком «+»):

Полуфабрикаты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
Котлеты					
Биточки					
Тефтели					
Зразы					
Рулет					
Тельное					
Рыба в тесте					
Рыба фри					

**20. Дополните схему:**

**10**



**21. Рассчитайте массу (кг) отходов при разделке 50 кг. трески на филе без кожи и костей, если чистое филе составит 73%.**

**10**

**Тема: Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Эталон ответов*

1. б.
2. б.
3. а.
4. б.
5. г.
6. в.
7. б.
8. б.
9. в.
10. в.
11. придает пышную, пористую и сочную консистенцию.
12. хлебная панировка.
13. маринование.
14. 1-в, 2-б, 3-г; 4-а; 5-е; 6-д; 7-д.
- 15.

<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Варка (припускание)</b>	<b>Жарка основным способом</b>	<b>Жарка во фритюре</b>	<b>Запекание</b>	<b>Тушение</b>
1) Зразы		+			
2) Котлеты		+			
3) Биточки		+			
4) Рулет				+	
5) Тельное			+		
6) Фрикадельки	+				
7) Тефтели					+

16.

<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Варка</b>	<b>Припускание</b>	<b>Жарка основным способом</b>	<b>Жарка во фритюре</b>
1) Рыба в целом виде	+	+	+	
2) Звенья пластованной рыбы	+	+	+	
3) Порционные куски (кругляши)	+		+	
4) Филе с кожей и костями	+		+	
5) Филе с кожей без костей	+	+	+	+
6) Чистое филе		+		+

17. б) удаление плавников;

г) потрошение;

е) обсушивание.

18. а→в→г→е→б→г→ж

19.

Полуфабри- каты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
1) Котлеты		+			
2) Биточки		+			
3) Зразы			+		
4) Рулет	+		+		
5) Тельное	+		+		
6) Рыба в тесте					+
7) Рыба фри	+			+	

20. 1) замочить в молоке или сливках;

2) соединить с чистым филе;

3) отделить белки от желтков;

4) пропустить 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой.

21. 1)  $100\% - 73\% = 27\%$ ;

2) 50кг - 100%

х - 27%;

3)  $x=27 * 50/100 = 13,500$  кг.

**Тема: «Обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы»**

**1 уровень**

<b>Выберите правильный ответ</b>	<b>Балл</b>
<b>1. При обвалке свинины получают:</b>	<b>2</b>
а) корейку, покромку, грудинку, окорок;	
б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;	
в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;	
г) шею, грудинку, корейку, окорок	
<b>2. Для жарки используют следующие части говядины:</b>	<b>2</b>
а) лопаточная, пашина;	
б) толстый край, вырезка;	
в) боковая, наружные части задней части;	
г) покромка, грудинка, шея	
<b>3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:</b>	<b>2</b>
а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;	
б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;	
в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;	
г) вырезка, антрекот, мясо тушеное	
<b>4. Порционные полуфабрикаты из свинины:</b>	<b>2</b>
а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;	
б) шницель, антрекот, котлета отбивная;	
в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;	
г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель	
<b>5. Тефтели имеют форму:</b>	<b>2</b>
а) приплюснуто-округлую;	
б) овально-приплюснутую;	
в) шарики;	
г) форма батона	
<b>6. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:</b>	<b>2</b>
а) кубики 30-40г;	
б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;	

- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

**7. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпиг нарезают мелкими кубиками?** 2

- а) фрикадельки;
- б) шницель;
- в) бифштекс;
- г) люля-кебаб.

**8. Основное назначение приема маринования мяса:** 2

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

**9. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:** 2

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

**10. Для приготовления котлет пожарских используется:** 2

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

### *2 уровень*

**Дополните:**

**11. При разрубе передней четверти говядины получают следующие отруба...** 3

**12. Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это ... полуфабрикаты из ...** 3

**13. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это ...** 4

**14. Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты ...** 4

**15. Укажите части мяса, используемые для приготовления полуфабрикатов из свинины:**

**4**

<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Ответ</b>	<b>Наименование частей</b>
1. Эскалоп 2. Щницель 3. Гуляш 4. Поджарка		А. Окорок Б. Корейка В. Лопаточная часть Г. Грудинка Д. Шейная часть

*3 уровень*

**16. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:**

**5**

<b>Характеристика полуфабрикатов</b>	<b>Ответ</b>
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

**17. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:**

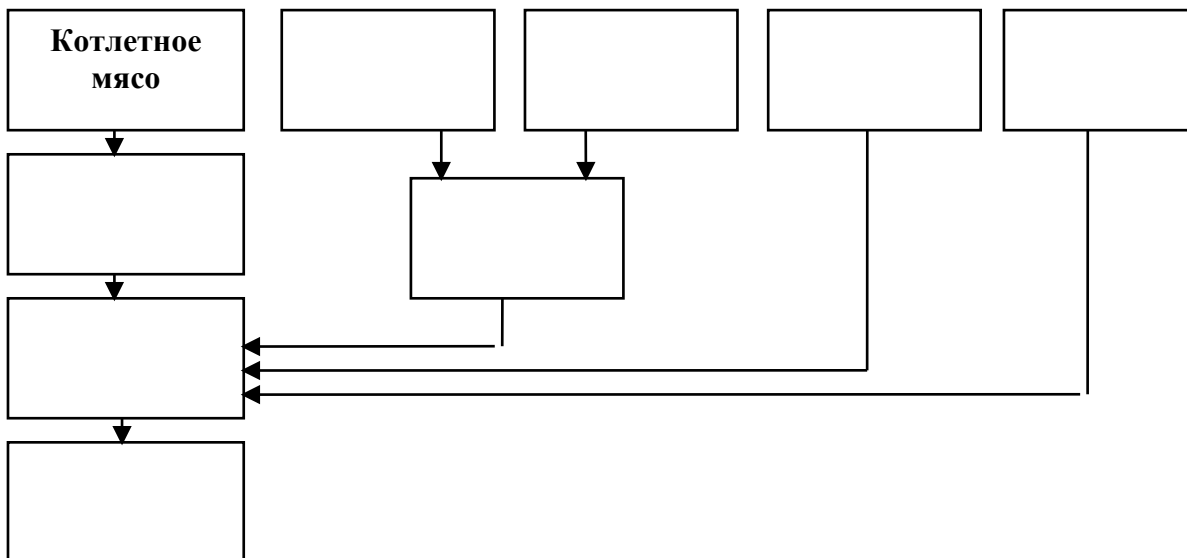
**8**

<b>А. Порционные</b>	<b>Полуфабрикаты из говядины</b>	<b>Б. Крупнокусковые</b>
	1. Ростбиф	
	2. Филе	
	3. Тушеное мясо	
	4. Лангет	
	5. Антрекот	
	6. Зразы отбивные	
	7. Шпигованное мясо	
	8. Говядина духовая	
	9. Ромштекс	
	10. Мясо отварное	
	11. Бифштекс	

**18. Составить технологическую схему приготовления котлетной**

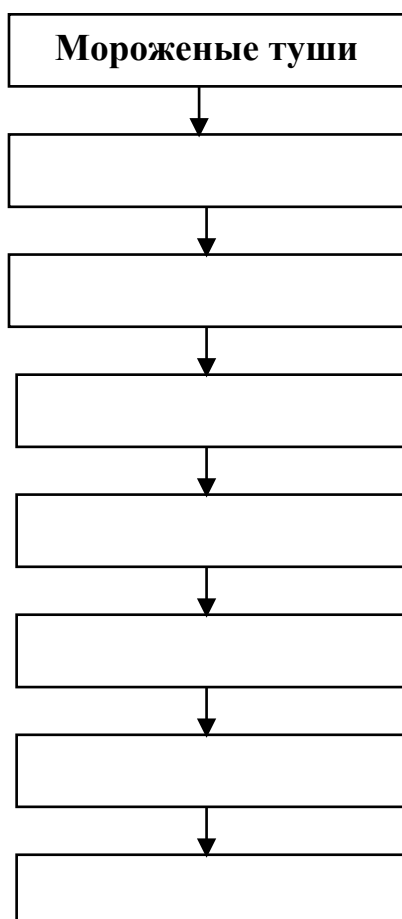
**10**

**массы из мяса:**



**19. Составить схему обработки мороженого мяса:**

**10**



**20. Определить и отметить знаком «+», из каких частей свинины приготавливают перечисленные полуфабрикаты:**

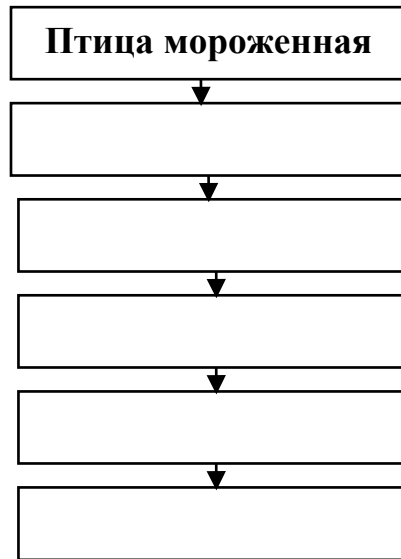
**10**

Части туши	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлеты отбивные	Поджарка	Свинина духовая	Шашлык
Корейка									
Окорок									
Лопаточная часть									
Грудинка									
Шея									

21. Определить и отметить знаком «X», из каких частей говядины приготавливают полуфабрикаты: 10

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шпигованное мясо	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы отбивные	Говядина духовая	Азу	Гуляш	Бефстроганов
Вырезка												
Толстый край, тонкий край												
Верхний кусок												
Внутренний кусок												
Боковой кусок												
Наружный кусок												
Лопаточная часть												
Грудинка												
Покромка I категории												

22. Составить схему первичной обработки домашней птицы, если она морожена: 10



**Тема: «Обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы»**

### *Эталон ответов*

1. б.
2. б.
3. б.
4. в.
5. в.
6. б.
7. в.
8. б.
9. а.
10. б;
11. шея, лопатка, спинно-грудная часть.
12. мелкокусковые, из свинины.
13. бефстроганов, шашлык, поджарка, азу, гуляш.
14. бифштекс, филе, лангет.
15. 1 – Б А  
2 – А Б  
3 – В Д .
16. 1 – филе;  
2 – лангет;  
3 – антрекот;  
4 – бифштекс.
17. А – 2, 4, 5, 6, 8, 9, 11;  
Б – 1, 3, 7, 10.