***Професійно-теоретична підготовка***

Комплексні кваліфікаційні тестові завдання

із професії: 5122 **«Кухар»,** кваліфікація – 4 розряд

1. Як розморожують осетрову рибу?

а) у воді;

б) у розчині солі;

в) на повітрі.

2. Як називають щільний хрящ, який замінює осетровим хребет?

а) визига;

б) жучки;

в) шипи.

3. Як називають двійчастий молюск у черепашці, їстівна частина – мускул і мантія?

а) устриці;

б) рапани;

в) трепанги.

4. Яку рибу використовують для фарширування?

а) щуку;

б) хек;

в) оселедець.

5. Як фарширують щуку, що надійшла на підприємство попрошеною?

а) шматками-кругляками;

б) цілою, знявши шкіру «панчохою»;

в) у вигляді батона.

6. До яких напівфабрикатів відноситься гуляш?

а) великошматкових;

б) порційних;

в) дрібношматкових.

7. Під яким кутом нарізають напівфабрикати з пластової риби для припускання?

а) 30о;

б) 45о;

в) 90о.

8. Який спосіб використовують для приготування напівфабрикатів з січеної натуральної маси, щоб збагатити масу киснем?

а) нарізування;

б) вибивання;

в) подрібнення.

9. Яка сировина входить до складу січеної натуральної маси?

а) м’якоть риби, сало шпик, часник, сіль, перець;

б) м’якоть риби, яйце, часник, сіль, перець;

в) м’якоть риби, сало шпик, хліб, часник, сіль, перець.

10. Який термін зберігання рибного фаршу?

а) 6-8 год.;

б) 2-3 год.;

в) 24 год.

11. Які напівфабрикати нарізують з середньої частини вирізки яловичини?

а) біфштекс;

б) філе;

в) лангет.

12. Який порційний панірований напівфабрикат нарізують з товстого і тонкого країв, верхньої і внутрішньої частин задньої ноги туші яловичини завтовшки 1,5-2см?

а) антрекот;

б) ромштекс;

в) біфштекс.

13. Як називають витримування м’яса у кислому середовищі?

а) маринування;

б) пасерування;

в) панірування.

14. З якого м’яса готують котлету натуральну?

а) свинини;

б) яловичини;

в) курятини.

15.Чим відрізняється ромштекс від антрекоту?

а) формою;

б) паніровкою;

в) способом теплової обробки.

16. З якої натуральної січеної маси готують котлету «Дніпрянка»?

а) курятини;

б) яловичини;

в) свинини.

17. Яка тривалість варіння кісткового бульйону (з кісток яловичини)?

а) 1-2 години;

б) 3-4 години;

в) 5-6 годин.

18. Що є основною складовою борщу?

а) буряк;

б) томат;

в) капуста.

19. Як подають борщ полтавський?

а) з галушками;

б) з пампушками;

в) з сосисками.

20. Який основний продукт для приготування капусняків?

а) квашена капуста;

б) буряк;

в) солоні огірки.

21. Який продукт є обов’язковою складовою частиною розсольників?

а) квашена капуста;

б) солоні огірки;

в) томат.

22. Як подають борщ львівський?

а) з пампушками

б) з свинокопченостями;

в) з сосисками.

23. Яка температура подачі перших страв?

а) 60-65С;

б) 75-80С;

в) 90-95С.

24. Яку консистенцію мають супи-пюре?

а) пюреподібну;

б) рідку;

в) густу.

25. Які продукти є рідкою основою для окрошки м’ясної?

1. квас, сироватка;
2. бульйон, молоко;
3. овочеві відвари.

26. Які інгредієнти додають для ароматизації в солодкі супи?

1. корицю, гвоздику;
2. лавровий лист, перець;
3. сметану, йогурт.

27. За допомогою чого защіпують соуси?

1. вершкового масла;
2. олії;
3. борошна.

28. Яка роль соусу в кулінарії?

1. основна страва;
2. додатковий компонент страви;
3. основний компонент до страви.

29. До яких соусів відносять соус майонез?

1. холодних;
2. гарячих;
3. білих.

30. Як розрізняють соуси за технологією приготування?

1. в’язкі і рідкі;
2. основні і похідні;
3. рідкі і густі.

31. Який продукт є основою для соусу майонез?

1. олія, яйця;
2. гірчиця;
3. вершкове масло.

32. Якою водою заливають рибу при варінні?

1. гарячою водою;
2. холодною водою;
3. теплою водою.

33. Який гарнір подають до вареної і припущеної риби?

1. картоплю варену, картопляне пюре;
2. макарони варені, каші розсипчасті;
3. смажену картоплю, бобові.

34. При якій температурі смажать рибу у фритюрі?

1. 120 – 140 °С;
2. 180 °С;
3. 220 – 240 °С.

35. Які інгредієнти входять до складу рибної котлетної маси?

1. м’якоть риби, сало-шпик, цибуля, сіль;
2. м’якоть риби, хліб, сіль, перець;
3. м’якоть риби, сало-шпик, хліб, сіль, перець чорний мелений.

36. Який спосіб теплової обробки застосовують при приготуванні страви «Бефстроганов»?

1. смаження у фритюрі;
2. тушкування;
3. смаження основним способом.

37. Яку форму мають крученики волинські?

1. округлу;
2. овальну;
3. овально-приплюснуту.

38. Яка маса бутербродів закусочних (канапе), які нарізують прямокутниками, ромбиками, трикутниками?

1. 2 – 6 штуки на порцію масою 80 г;
2. 2 – 4 штуки на порцію масою 40 г;
3. 2 – 5 штуки на порцію масою 60 г.

39. Чим відрізняється холодна страва від закуски?

1. виходом на порцію;
2. технологією приготування;
3. формою нарізання продуктів.

40. Яка кількість продуктів входить до складу «Асорті м’ясного»?

1. 3-4 види;
2. 8-10 видів;
3. 10-15 видів.

41. Скільки існує способів приготування свіжої білоголової капусти для салату?

1. 2 способи;
2. 1 спосіб;
3. 3 способи.

42. Скільки беруть картопляного крохмалю для приготування 1 кг густого киселю?

1. 15 – 20г;
2. 20 – 40г;
3. 60 – 80г.

43.Яку форму має лангет?

а) округла

б) листочка

в) овально-довгаста

44. Який термін зберігання готового желе на холоді?

1. не більше 24 годин;
2. не більше 12 годин;
3. не більше 36 годин.

45.Який продукт є основою для приготування шарлотки?

1. білий хліб;
2. бісквітний напівфабрикат;
3. пісочний напівфабрикат.

46. Яка норма закладки меленої кави на 1 порцію (на 100мл води)?

а) 2 - 3 г;

б) 4 – 5 г;

в) 6 – 10 г.

47. Яка кава подається з морозивом?

1. по-віденському;
2. кава глясе;
3. еспресо

48. Яка страва належить до смажених яєчних страв?

1. мус;
2. омлет;
3. пудинг.

49. Чим відрізняється технологія приготування пряжені від омлету?

а) додаванням манних круп і кефіру;

б) додаванням крохмалю і сметани;

в) додаванням борошна і сметани.

50. З якими наповнювачами можна приготувати сирники?

1. з м’ясом ;
2. з квасолею, морквою, картоплею;
3. з рибою.

51. Яким способом варять макаронні вироби для приготування макаронника?

1. зливним способом;
2. незливним способом;
3. не має різниці.

52. Які крупи виробляють з ячменю?

1. перлову і ячну;
2. полтавську і манку;
3. пластівці «Геркулес», «Артек».

53. Яке молоко додають в картопляне пюре?

1. холодне;
2. кипляче;
3. тепле.

54. Як варять овочі зеленого кольору?

1. у великій кількості води;
2. з відкритою кришкою;
3. в малій кількості води.

55. Які зміни відбуваються з крохмалем овочів при нагріванні?

1. карамелізується;
2. клейстеризується;
3. денатурується.

56. Скільки компонентів входить до комбінованого гарніру?

а) один вид овочів;

б) два;

в) п’ять.

57. При якій температурі припиняється бродіння дріжджового тіста?

а) 28 – 33 °С;

б) 35 – 40 °С;

в) 45 – 50 °С.

58. Як називають випечені пиріжки з відкритою серединою, для приготування яких використовують дріжджове тісто з м’ясною, рибною, ліверною, грибною чи рисовою начинкою?

1. кулеб’яка;
2. розтягаї;
3. біляші.

59. Який термін зберігання холодцю рибного при температурі 4 – 6°С?

а) до 12 год.;

б) до 6 год.;

в) до 24 год.

60. Яка мета панірування?

1. утворення гарної рум’яної кірочки, зменшення витікання соку;
2. зберегти форму виробам;
3. поліпшення смакових властивостей.

61. Яка суміш називається льєзоном?

1. суміш сирих яєць з молоком або водою, сіль;
2. суміш варених яєць з молоком;
3. суміш молока з водою.

62.Який середній вміст в туші забійної тварини м’язової тканини?

а) 50 – 60 %;

б) 25 – 35 %;

в) 9 - 22%.

63. Який процес виконує кухар при обвалюванні м’яса?

1. відділення м’яса від кісток;
2. розбирання м’яса на великошматкові напівфабрикати;
3. відділення м’яса від плівок і сухожилля.

64. Які супи називають заправними?

1. заправлені розтертим салом-шпик;
2. заправлені пасерованими овочами;
3. заправлені сметаною.

65. Які перші страви відносяться до заправних?

1. розсольники, молочні супи;
2. борщі, холодні супи;
3. капусняки, борщі.

66. До якої групи соусів відноситься пепер – соус?

1. холодних;
2. сметанних;
3. в) білих.

67. Які соуси готують на фруктових і ягідних відварах?

1. основні;
2. солодкі;
3. закусочні.

68. Завдяки яких фізико - хімічних змін під час запікання риби на поверхні утворюється рум’яна кірочка?

1. реакції меланоїдиноутворення;
2. карамелізації цукрів;
3. клейстиризації крохмалю.

69. Яку кашу варять для крупника гречаного?

а) розсипчасту;

б) в’язку;

в) рідку.

70. Які бутерброди готують переважно на банкет?

1. закусочні;
2. гарячі;
3. закриті.

71. Який продукт додають в воду при заварюванні кави для більшого аромату?

1. цукор;
2. сіль;
3. соду.

72. Який продукт додають в воду при варінні яєць без шкаралупи?

1. цукор;
2. оцет, сіль;
3. сіль.

73. Як потрібно варити овочі щоб зберегти вітамін С?

1. при закритій кришці;
2. при відкритій кришці;
3. при напіввідкритій кришці.

74. Як називається процес теплової обробки при випіканні виробів, що приводить до зменшення маси?

1. упіканням;
2. усиханням;
3. витримуванням.

75. При якій температурі подають холодні напої?

1. 12-15о;
2. 4-6о;
3. 8-10о.

76. Яке призначення кнопки «Тара» в електронних вагах?

1. вмикання ваг;
2. обнуління значення маси тари;
3. додавання значення маси тари.

77. Який хліб не бажано нарізати на хліборізальній машині?

1. свіжий;
2. круглий;
3. квадратний.

78. Що є робочим органом НВЧ – печі?

1. тени;
2. лампи ІЧ-випромінювання;
3. магнетрон.

79. Яка повинна бути найменша відстань від найближчих предметів до задньої та верхньої стінок НВЧ печі?

1. 5 см;
2. 10 см;
3. 20 см.

80. Якою збивачкою збивають легкі маси?

1. прутковою;
2. лопатевою;
3. гакоподібною.

81. В якій частині гриль апарату збирається рідина в процесі смаження продукту?

1. відбивач ;
2. лампа випромінювання ;
3. піддон.

82. Із якого металу виконані всі частини апарата «Гриль»?

1. алюмінію ;
2. нержавіючої сталі ;
3. загартованої сталі.

83. За рахунок чого відбувається нагрівання поверхні барабана ЖОЕ-720?

1. за допомогою газу;
2. за допомогою кварцового нагріву;
3. на твердому паливі.

84. З якою метою похилий лоток ЖОЕ-720 виконано двостінним?

1. щоб тісто краще доторкалось до обертового барабана;
2. щоб тісто не припікалось до лотка;
3. всі відповіді вірні.

85. В якій частині холодильної машини відбувається кипіння холодильного агента?

1. компресор;
2. конденсатор;
3. випарник.

86**.** Що відбувається після відкривання захисної решітки під час роботи хліборізальної машини?

1. зупиняється автоматично тільки каретка із захватом;
2. зупиняється електродвигун;
3. машина працює в спеціальному режимі.

87. Який рух здійснює ніж у хліборізальній машині під час роботи?

а) планетарний;

б) поступовий;

в) навколо своєї осі.

88. Яка мінімальна відстань повинна бути між дном бачка і збивачем збивальної машини?

а) 1 мм;

б) 5мм;

в) 10мм.

89. Яка причина поганої тяги або відсутність її у шашличній печі?

1. засмічені газоходи та димоходи;
2. прочистити зольник;
3. сильніше розпалити вогонь.

90. На яку енергію призначені перетворювати електричну енергію електронагрівальні елементи?

1. кінетичну;
2. кінематичну;
3. теплову.

91. Чому сприяє спосіб теплового оброблення продуктів?

1. зміні кольору;
2. спаленню жирів у продукті;
3. зневаженню їжі.

92. Який посуд можна використовувати для приготування їжі у мікрохвильовій печі?

1. посуд з пластмаси термостійкістю до 90 С;
2. скло керамічний посуд;
3. дерев’яний посуд.

93. Який тепловий апарат забезпечує рівномірну підсмажену кірочку по всій поверхні продукту?

1. марміт;
2. жарова шафа;
3. гриль.

94. Яке устаткування використовують під час приготування та відпуску страв з м’яса?

1. фаршмішалка, м’ясорубка;
2. тістомісильна машина, збивальна машина;
3. розкочувальна машина, хліборізка.

95. Чому погано просмажується м'ясо під час приготування у шашличній печі?

1. мало вугілля;
2. велика швидкість обертання шпажок;
3. вугілля яке використовується не підходить для смаження.

96. Що є робочими органами у збивальних машинах?

а) змінні збивачки

б) змінні збивачки, бачок;

в) бачок.

97. Як називається підставка для тортів?

а) плато;

б) підніс;

в) плоска тарілка.

98. Який посуд використовують для приготування та відпуску солодких страв і напоїв?

1. склянки, формочки, десертна тарілка;
2. склянки, формочки, глибока столова тарілка;
3. склянки, формочки, сотейники.

99. **Який вид меню застосовують в шкільних  їдальнях?**

1. меню з вільним вибором страв;
2. меню чергових страв;
3. меню комплексних обідів.

100. Що являє собою мельхіоровий посуд?

1. сплав міді і нікелю;
2. сплав алюмінію і заліза;
3. сплав заліза і міді.

101. Яке призначення закусочної тарілки?

1. підставка під креманки;
2. для подавання холодних страв і закусок;
3. для подавання грінок, бутербродів.

102. Яким устаткуванням повинні бути оснащені склади?

а) ваговимірювальним;

б) тепловим;

в) холодильним.

103. Які приміщення відносять до торгових?

1. аванзал;
2. загальний зал (торгівельний);
3. мийка столового посуду.

104. Яку виконує функцію сервізна?

1. зберігання посуду;
2. мийки посуду;
3. відпуску посуду.

105. Що є обов’язковим обладнанням бару?

1. барна стійка;
2. холодильна вітрина;
3. буфет-прилавок.

106. Для чого призначена кокільниця?

1. фруктів;
2. риби;
3. м’яса.

107. Для чого призначена пашотниця?

1. яєць;
2. ікри;
3. цукру.

108. Як називають процес псування консервів?

1. бракераж;
2. пастеризація;
3. бомбаж.

109. Які умовами сприяють розвитку мікроорганізмів на поверхні риби?

1. підвищена температура зберігання;
2. наявність поверхневого слизу;
3. швидка переробка.

110. Що таке гігієна громадського харчування ?

1. про здорове і лікувально- профілактичне харчування;
2. яка вивчає проблеми запобігання захворювання і поліпшення здоров'я, працездатності та довголіття людини;
3. яка вивчає хімічний склад продуктів харчування.

111. До якої групи належать дріжджі?

1. грибків;
2. бактерій;
3. вірусів.

112. При якій температурі здійснюється пастеризація?

1. 100-120С;
2. 150-180С;
3. 60-90С.

113. Яку хворобу називають хворобою «брудних рук»?

1. холеру;
2. дизентерію;
3. ботулізм.

114. Як називається процес знищення комах?

1. дезінфекція;
2. дезінсекція;
3. дератизація.

115. Що відбудеться з м’ясом, якщо його зберігається в умовах підвищеної вологості?

1. скисання;
2. ослизнення;
3. згіркнення.

116. На поверхні яких продуктів спостерігається найбільша кількість мікроорганізмів?

1. м'яса;
2. фаршу;
3. птиці.

117. Які продукти мають більш тривалий час зберігання?

1. копчені ковбаси;
2. ліверні ковбаси;
3. зельци.

118. Для яких виробів дозволяється використовувати яйця водоплавних птахів?

1. морозива;
2. кондитерських;
3. хлібобулочних.

119. Які бактерії беруть участь у скисанні молока?

1. гнильні бактерії;
2. молочнокислі бактерії;
3. дріжджі.

120. Яка одиниця виміру використовується у збірнику рецептур страв та кулінарних виробів?

1. кілограми;
2. грами;
3. тони.

121. Як називаються ціни, які діють по території України?

1. поясні;
2. єдині;
3. сезонні.

122. Що означає маса нетто?

1. вага сировини безпосередньо в готовій страві;
2. вага необробленої сировини;
3. вага напівфабрикатів безпосередньо в готовій страві;

123. Чому дорівнює еквівалентна маса взаємозаміни яєць на яєчний порошок?

1. 1,00;
2. 0,28;
3. 0,82.

124. Що значить визначення «грошове вираження вартості товару»?

1. ціна;
2. собівартість;
3. націнка.

125. Що є метою встановлення націнки на підприємствах ресторанного господарства ?

1. формування валового доходу, обсягом, необхідним для покриття поточних витрат та отримання прибутку;
2. отримання прибутку;
3. покриття витрат на оплату праці.

126. У якій технологічній документації здійснюється розрахунок ціни реалізації кожної страви?

1. у калькуляцій картці;
2. у меню;
3. технологічній картці.

127. Що означає поняття **«**собівартість страв»?

1. калькуляція;
2. валовий дохід;
3. ПДВ.

128. Як визначаються ціни реалізації страв по нормах закладки?

1. брутто;
2. нетто;
3. брутто і нетто.

129. Хто затверджує на підприємствах громадського харчування технологічні картки?

1. калькулятором, завідувачем виробництва, директором;
2. завідувачем виробництва;
3. директором.

130. Який вік прийняття на роботу неповнолітніх?

1. з 15 років;
2. з 15 років, а в окремих випадках з 14 років;
3. з 16 років.

131. Хто проводить вступний інструктаж з питань охорони праці?

1. інженер з охорони праці або особа призначена наказом;
2. старший зміни;
3. головний інженер.

132. Як називається перехідний період між життям та смертю людини, що настає з моменту припинення діяльності серця та легенів?

а) втрата свідомості;

б) клінічна смерть;

в) біологічна смерть.

133. Який мікроклімат виробничих приміщень сприяє підвищенню продуктивності праці та самопочуття працівників?

а) температура навколишнього повітря 18-20 ºС, вологість 70-80%, швидкість повітря 0,3-0,5 м/с;

б) температура навколишнього повітря 18-20 ºС, вологість 40-60%, швидкість повітря 0,1-0,2 м/с;

в) температура навколишнього повітря 20-25 ºС, вологість 75%, швидкість повітря 0,2-0,3 м/с;

134. Які ознаки І ступеня опіку?

1. обвуглювання шкіри;
2. сильний набряк, утворення пухирів;
3. в) чітко визначене почервоніння шкіри.

135. Які види покарання передбачає дисциплінарна відповідальність?

а) догана або звільнення;

б) штраф ;

в) відшкодування збитків.

136. Де робиться запис про вступний інструктаж з безпеки?

1. в журналі обліку інструктажів;
2. на окремій сторінці журналу обліку навчальних досягнень;
3. в журналі обліку виробничої практики.

137. Хто проводить первинний інструктаж з питань охорони праці на робочому місці?

а) директор;

б) заступник директора з НВР;

в) майстер виробничого навчання.

138. Як називається локальне ушкодження цілісності тканин тіла, кісток під впливом електроструму чи електродуги?

а) електричний удар;

б) місцева електротравма;

в) електричний знак.

139. Як називається тяжке захворювання, яке виникає внаслідок проникнення до організму токсичних речовин?

а) отруєння;

б) обмороження;

в) тепловий удар.

140. Яке призначення бортової поверхні електричних плит?

а) для переміщення посуду ;

б) для захисту кухаря від опіків;

в) для інвентарю.

141. Які повинні бути наплитні котли, каструлі, сотейники для запобігання нещасних випадків, сотейники?

а) бути виготовлені з нержавіючої сталі;

б) мати міцно прикріплені ручки, рівне дно і добре пригнані кришки;

в) мати місткість не більш 20 л.

142. До яких засобів пожежогасіння відносять багор, ящики з піском?

а) основні;

б) первинні;

в) допоміжні.

143. На якій відстані повинні бути встановлені від стін холодильні агрегати та обладнання?

а) 0,1 м;

б) 0,5 м;

б) 0,25 м.

144. Які речовини ізолюють зону горіння від доступу кисню?

а) вода,пара

б) пара,

в) піна, порошкоподібні речовини.

145. Які показники не повинні перевищувати інтенсивність інфрачервоного випромінювання від теплового обладнання?

а) 70 Вт / м2;

б) 100 Вт / м2;

в) 90 Вт / м2.

146. Які ваші дії при прориві фреону в холодильному обладнанні?

а) включити вентиляцію і проводити аварійні роботи, використовуючи ізолюючі протигази;

б) відключити холодильний агрегат та викликати механіка;

в) відключити холодильний агрегат, звільнити охолоджувальну камеру від продуктів.

147. Як називається явище, що характеризується певною сукупністю

електротравм?

а) електротравматизм;

б) електробезпека;

в) електротравма.

148. Який кухонний та столовий посуд не допускається використовувати на підприємстві ресторанного господарства?

а) з відбитими краями, тріщинами, сколами, з пошкодженою емаллю;

б) одноразових столових приладів і посуду, що відповідають вимогам безпеки;

в) обробні дошки з пластмаси з відповідним маркуванням.

149.Як називаються плями сірого або блідо-жовтого кольору у вигляді мозолів у місті контакту з струмопровідним елементом

а) електричні знаки;

б) електричні опіки;

в) електроофтальмія.

150. Коли проводиться увімкнення загально обмінних та витяжних установок?

а) за 10-15 хв. до початку роботи;

б) за 60 хв. до початку роботи;

в) на початку роботи.

Термін виконання – 90 хвилин

**Комплексні кваліфікаційні завдання**

**з професійно-теоретичної підготовки**

**ДПТНЗ «Конотопське професійне - технічне училище»**

**Професія 5122 «Кухар»**

**Відповіді до тестових завдань**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1-в | 2-а | 3-а | 4-а | 5-в | 6-в | 7-а | 8-б | 9-а | 10-а |
| 11-б | 12-б | 13-а | 14-а | 15-б | 16-а | 17-в | 18-а | 19-а | 20-а |
| 21-б | 22-в | 23-б | 24-а | 25-а | 26-а | 27-а | 28-б | 29-а | 30-б |
| 31-а | 32-б | 33-а | 34-б | 35-б | 36-б | 37-б | 38-а | 39-а | 40-а |
| 41-а | 42-в | 43-б | 44-б | 45-а | 46-б | 47-б | 48-б | 49-в | 50-б |
| 51-б | 52-а | 53-б | 54-б | 55-б | 56-б | 57-в | 58-б | 59-а | 60-а |
| 61-а | 62-а | 63-а | 64-б | 65-в | 66-а | 67-б | 68-а | 69-а | 70-а |
| 71-б | 72-б | 73-а | 74-а | 75-а | 76-б | 77-а | 78-в | 79-б | 80-а |
| 81-в | 82-б | 83-б | 84-б | 85-в | 86-б | 87-а | 88-б | 89-б | 90-б |
| 91-а | 92-а | 93-а | 94-а | 95-б | 96-б | 97-а | 98-а | 99-в | 100-а |
| 101-б | 102-а | 103-б | 104-а | 105-а | 106-б | 107-а | 108-в | 109-а | 110-б |
| 111-а | 112-в | 113-б | 114-б | 115-б | 116-в | 117-а | 118-в | 119-б | 120-б |
| 121-б | 122-в | 123-б | 124-а | 125-а | 126-а | 127-а | 128-а | 129-б | 130-б |
| 131-а | 132-б | 133-б | 134-в | 135-а | 136-а | 137-в | 138-б | 139-а | 140-а |
| 141-б | 142-б | 143-в | 144-в | 145-а | 146-б | 147-а | 148-а | 149-а | 150-в |