Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:34:29
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ea1e5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

**Образовательное частное учреждение высшего образования**

**«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»**

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

**ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**
**(МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)**

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Организация хранения и контроль**

**Специальность**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация выпускника**
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения: очная**

на базе среднего общего образования

**Москва**

Рабочая программа дисциплины «Организация хранения и контроль». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Рабочая программа учебного предмета составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Ответственный рецензент: В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД»

*(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)*

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

Директор Международного
дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкина

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02 Организация хранения и контроль

## 1.1.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

Учебная дисциплина ОПЦ 02. Организация хранения и контроль относится к общепрофессиональному циклу ОПЦ, изучается в 3 семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 02 Организация хранения и контроль является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОПЦ 02. Организация хранения и контроль обеспечивает формирование профессиональных компетенций по виду деятельности ФГОС специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций.

Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт

| Код компетенции | Умения | Знания | Практический опыт |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при | современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки | упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов; |
| | выполнении работ; организовывать упаковку на хранение с вынос, требований учетом к безопасности готовой продукции | хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. | Оценивать воздействие на окружающую среду, применять основные законы химии для решения задач в профессиональной деятельности; использовать теоретические знания в практической деятельности, обеспечивать рациональное использование сырья | рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных | выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; |
| ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов | ассортимент, рецептуры, характеристику, требования к качеству | выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 63 |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | 26 |
| В том числе: | |
| Теоретическое обучение | 13 |
| Практические занятия | 13 |
| Лабораторные работы | - |
| Контрольные работы | - |
| Курсовая работа (проект) | - |
| Самостоятельная работа | 37 |
| Примерная тематика курсовых работ (при наличии) | - |
| Промежуточная аттестация в форме зачет | - |

### 2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров | **Тема 1.1** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. товароведная характеристика | 2 | ПК 1.2 |
| | **Практическое занятие 1.** Основы товароведения продовольственных товаров | 2 | |
| | **Самостоятельная работа.** Изучение нормативных материалов на продовольственные товары | 3 | |
| Раздел 2. Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания | **Тема 2.1** Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). | 1 | ПК 1.2 |
| | **Практическое занятие 2.** Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора | 1 | |
| | **Самостоятельная работа.** Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем | 5 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений | | |
| | **Тема 2.2** Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. | 1 | ПК 1.2 |
| | **Практическое занятие 3.** Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества | 1 | |
| | **Самостоятельная работа.** Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе | 3 | |
| Раздел 3. Основы холодильной технологии пищевых продуктов | **Тема 3.1.** Основы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов. Влияние холодильной обработки на свойства и качество пищевых продуктов. Технические средства производства искусственного холода, прогрессивное технологическое и торговое холодильное оборудование, применяемое в предприятиях общественного питания. | 1 | ПК 1.2 |
| | **Самостоятельная работа.** Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению | 3 | |
| | **Тема 3.2** Устройство, принцип действия, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации различных видов торгового холодильного оборудования. | 1 | ПК 1.2 |
| | **Практическое занятие 4.** Методы расчета и подбора технологического и холодильного оборудования | 1 | |
| | **Самостоятельная работа.** Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения. | 3 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Раздел 4. Организация труда и система управления складскими помещениями | **Тема 4.1**.Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемнопланировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация таро оборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. | 1 | ПК 2.3 |
| | **Самостоятельная работа.** Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи | 3 | |
| | **Тема 4.2** Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания | 1 | ПК 2.3 |
| | **Самостоятельная работа.** Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве | 5 | |
| Раздел 5. Хранение пищевых продуктов и оценка их качества | **Тема 5.1.** Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов. | 2 | ПК 2.3 |
| | **Практическое занятие 5.** Изучение требований к качеству, органолептическая оценка зерномучной продукции | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие 6.** Изучение требований к качеству, органолептическая оценка молочной продукции | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие 7.** Изучение требований к качеству, органолептическая оценка плодоовощной продукции | 1 | |
| | **Самостоятельная работа.** Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения. | 5 | |
| Раздел 6. Особенности хранения основных групп продовольственных товаров | **Тема 6.1** Особенности хранения основных групп продовольственных товаров Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. | 1 | ПК 3.2 |
| | **Практическое занятие 8.** Изучение требований к качеству, органолептическая оценка хлебобулочной продукции | 1 | |
| | **Практическое занятие 9.** Изучение требований к качеству, органолептическая оценка вкусовых товаров | 1 | |
| | **Практическое занятие 10.** Товароведная характеристика видов и товарных сортов чая. Оценка качества и безопасности | 1 | |
| | **Практическое занятие 11.** Изучение требований к качеству, органолептическая оценка кондитерских товаров | 1 | |
| | **Самостоятельная работа.** Изучение требований к качеству, органолептическая оценка мучных товаров | 3 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Тема 6.2**<br>Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания | 2 | ПК 3.2 |
| | **Практическое занятие 12.**<br>Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов | 1 | |
| | **Самостоятельная работа.** Расчет | 4 | |
| | фактической и начисленной естественной убыли пищевых продуктов (решение ситуационных задач) | | |
| **Итого за 3 семестр** | **Лекций**<br>**Практические занятия**<br>**Самостоятельная работа** | **13**<br>**13**<br>**37** | |

## 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

**Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья № 210 (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)**

Столы ученические; Стулья ученические;
Стол учительский;
Стул учительский;
Тумба вкатная;
Доска с магнитной поверхностью;
Крамер;
Акустические колонки;
Компьютер в комплекте;
Проектор;
Экран;
Шкаф (для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);
Нормативно-правовые документы;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Учебная литература; Методические пособия.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;
1С: Предприятие; R-keeper

**Учебная аудитория №210 (для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации)**

Столы ученические;
Стулья ученические;
Стул учительский;
Стол учительский;
Рабочая станция;
Монитор;
Доска с магнитной поверхностью;
Проектор;
Экран;
Акустические колонки;
Микрофон;
Тумба вкатная;
Шкафы;
Нормативно-правовые документы;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы); Учебная литература;
Методические пособия.

## 3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.2.1.Печатные издания

Нормативно-правовые документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.
2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

**Основная литература:**

1.Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Еремеева Н.Б.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 205 c. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://doi.org/10.23682/106828

2.Организация работы складского хозяйства : учебник для СПО / Р.С. Саттаров [и др.].. — Саратов : Профобразование, 2021. — 118 c. — ISBN 978-5-4488-1103-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/104674.

3.Вискова Д.Ю. Организация работы складского хозяйства : учебное пособие для СПО / Вискова Д.Ю., Куценко Е.И., Лавренко Е.А.. — Саратов : Профобразование, 2020. — 264 c. — ISBN 978-5-4488-0590-5. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/92131.

4.Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Еремеева Н.Б.. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 c. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116264

**Методическая литература:**

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

**3.2.2. Интернет-ресурсы:**

1. http://biblioclub.ru
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru
Научная электронная библиотека e-library;
3. www.gost.prototypes.ru
Каталог ГОСТов (электронный ресурс).
3. http://pitportal.ru
Вестник индустрии питания (электронный ресурс).

**3.2.3. Программное обеспечение:**

Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.

Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

**Дополнительная литература:**

1.Асминкина Т.Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства : учебное пособие для СПО / Асминкина Т.Н.. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 266 с. — ISBN 978-5-4488-0731-2, 978-5-4497-0286-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/90001

2. Гавриченкова С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / Гавриченкова С.С., Якубовская С.И.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 212 с. — ISBN 978-985-503-986-1. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/100370.

3. Ваншин В.В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов : учебное пособие для СПО / Ваншин В.В.. — Саратов : Профобразование, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-4488-0568-4. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/92200

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования,а также выполнения обучающимися контрольной работы.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины**: **Знать**  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ассортимент, рецептуры, характеристику, требования к качеству<br>**Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины**:<br>**Уметь**  обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; | «Отлич – 5 баллов высокий Показьуровень ированности сформ компетенций, т.е.:<br>~ демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;<br>~ исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;<br>~ правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с умеет нормативно-правовой излага литературой; «Хоро целать выводы по Показ емому материалу. шо» сформ - 4 балла т.е.:<br>~ ивает достаточный уровень ированности компетенций,<br>демонстрирует достаточно полное знание ~ материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически ~ стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в умеет нормативно-правовой обос литературе; целать достаточно ванные выводы по емому материалу. летворительно» - 3 балла зывает пороговый уровень | Текущий контроль при проведении: письменного/устного вопроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме: - зачета в виде: письменных/устных ответов; - тестирования и т.д. |

| | | |
|---|---|---|
| организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; Оценивать воздействие на окружающую среду, применять основные законы химии для решения задач в профессиональной деятельности;<br>использовать теоретические знания в практической деятельности,<br>обеспечивать рациональное использование сырья;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов | сформированности компетенций, т.е.:<br>~ демонстрирует общее знание изучаемого материала;<br>~ испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;<br>~ знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.<br>«Неудовлетворительно» - 2 балла<br>Ставится в случае:<br>~ незнания значительной части программного материала;<br>~ не владения понятийным аппаратом дисциплины;<br>~ допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;<br>~ неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;<br>неумения делать выводы по излагаемому материалу. | |