

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СРСК  
А. Д. Шаповалов



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**УП.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**  
*19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

2020 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Разработчики:

Пущина Любовь Ивановна \_\_\_\_\_

преподаватель специальных дисциплин  
высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической кафедры специальности «Технология продукции общественного питания» (Протокол № 11 от 14.06.2020г.)

Председатель кафедры Вертелецкая О.Н. \_\_\_\_\_

Согласовано:

Зам. Директора по УПР \_\_\_\_\_ Шаповаленко С.В.

Рекомендована Методическим советом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение: протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » июня 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.06 «Организация работы структурного подразделения»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения квалификаций:

#### **Техник-технолог**

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

#### **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 повар, 12901 кондитер**

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

#### **Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен

#### **приобрести практический опыт работы:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

#### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учёта рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;

- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приёмы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учёта рабочего времени;
- нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчёта выхода продукции;
- порядок оформления табеля учёта рабочего времени;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчёта экономических показателей

<b>ВПД</b>	<b>Требования к умениям</b>
<b>ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»</b>	- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
	- вести табель учёта рабочего времени работников;
	- рассчитывать заработную плату;
	- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
	- организовывать рабочие места в производственных помещениях
	- организовывать работу коллектива исполнителей;
	- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
	- оформлять документацию на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**  
Всего - 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

### Учебная практика

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование результата обучения по профессии</b>
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.
<b>Код ОК</b>	<b>Наименование результата обучения по профессии</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
	<b>МДК 6 Организация работы структурного подразделения</b>	72			
ПК6.1 – ПК6.5	Тема 6.1 Организация управления предприятием	30	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества, сортировка, работа с нормативной документацией, работа с образцами сырья в группе «Зерно мучные товары, кофе, какао, чай»	Тема 6.1. Ознакомлением со структурой производства предприятий общественного питания различных типов.	6
				Тема 6.2. Ознакомление с производственным процессом и организацией рабочих мест по отдельным цехам на различных типах предприятий общественного питания.	
				Тема 6.3 Организационная структура управления предприятием	
				Тема 6.4. Ознакомление с вопросами подбора и расстановки кадров на предприятии общественного питания. Квалификационные характеристики инженерно-технических работников ПОП и работников производства.	
				Тема 6.5 Правила организации рабочих мест в цехах с учетом вида выполняемых работ.	

ПК6.1 – ПК6.5	Тема 6.2 Организация снабжения предприятия общественного питания	12	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества, сортировка, работа с нормативной документацией, работа с образцами сырья в группе «Зерно мучные товары, кофе, какао, чай» Документальное оформление операций.	Тема 6.6 Особенности организации снабжения в условиях рынка, используемые транспортные средства, порядок учета их работы, взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.	6
				Тема 6.7 Проведение контроля за соблюдением условий и сроков хранения, и транспортировки продуктового сырья и готовой продукции. Идентификация и выявление фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разработка мер предупреждения.	6
ПК6.1 – ПК6.5	Тема 6.3 Организация складского хозяйства предприятия общественного питания.	6	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества, сортировка, работа с нормативной документацией, работа с образцами сырья в группе «Зерно	Тема 6.8 Изучение организации складских операций: приемка продуктов, хранения и отпуска товаров.	6



			мучные товары, кофе , какао , чай» Документальное оформление операций.		
ПК6.1 – ПК6.5	Тема 6.4 Организация контроля качества продукции на предприятии общественного питания.	12	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества, сортировка, работа с нормативной документацией , работа с образцами сырья в группе « Зерно мучные товары, кофе , какао , чай» Документальное оформление операций.	Тема 6.9 Изучение организации контроля качества продукции на предприятии общественного питания. порядка проведения органолептического анализа продукции общественного питания.	6
				Тема 6.10 Проведения контроля за соблюдением условий приготовления и сроков хранения полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии общественного питания.	6
ПК6.1 – ПК6.5	Тема 6.5 Определение и планирование работы производства	12	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества,	Тема 6.11 Оперативное планирование работы производства	6
				Тема 6.12 Технологическая документация.	6
				Тема 6.12 Технологическая документация.	6

			<p>сортировка,          работа с          нормативной          документацией ,          работа с          образцами сырья          в группе « Зерно          мучные товары,          кофе , какао ,          чай»          Документальное          оформление          операций.          Схемы          расположение          цехов на ПОП.          Оснащение цехов          необходимым          оборудованием,          инвентарем.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме          зачета</p>	
	Всего часов	72			

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 6 Организация работы структурного подразделения		72	
<p>Виды работ: Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества, сортировка, работа с нормативной документацией, работа с образцами сырья в группе «Зерно мучные товары, кофе, какао, чай»</p> <p>Документальное оформление операций.</p> <p>Схемы расположение цехов на предприятии общественного питания.</p> <p>Оснащение цехов необходимым оборудованием, инвентарем.</p>			
Тема 6.1.	<b>Содержание</b>		

Ознакомлением со структурой производства предприятий общественного питания различных типов.	1	Основные показатели эффективного планирования работы предприятия питания.	6	2
	2	Схема структуры предприятия (схема расположения цехов).		2
	3	Схема структуры управления предприятием		2
	4	Организация рабочих мест в структурном подразделении. Закрепление Т.Б. при проведении работ эксплуатации электрооборудования по отдельным цехам.		2
Тема 6.2. Ознакомление с производственным процессом и организацией рабочих мест по отдельным цехам на различных типах предприятий общественного питания.	<b>Содержание</b>			
	1	Характеристика производственного процесса в структурном подразделении, в основных производственных цехах предприятия (операции технологического процесса, оборудование).	6	2
	2	Организация рабочих мест в структурном подразделении. Закреплении техники безопасности, при проведении работ эксплуатации электрооборудования по отдельным цехам		2
	3	Использование прогрессивных технологий		2
	4	Оснащение рабочих мест оборудованием , инвентарем , посудой , средствами транспортировки сырья и готовой продукции.		2
Тема 6.3 Организационная структура управления предприятием.	<b>Содержание</b>			
	1	Структура управления предприятий общественного питания .	6	2
	2	Методы управления предприятий общественного питания.		2
	3	Права и обязанности директора предприятия , зав.производства , начальников и бригадиров цехов.		2
	4	Формы участия работников в управлении предприятия		2
	5	Разработка предложений по совершенствованию структуры управления и предприятий общественного питания .		
Тема 6.4 Ознакомление с вопросами подбора и расстановки кадров на	<b>Содержание</b>			
	1	Разработка должностных инструкций для работников предприятий общественного питания.		2
	2	Должностная характеристика техника-технолога общественного питания.		2
	3	Формулировка основных видов деятельности техника-технолога		2

<p>предприятия общественного питания. Квалификационные характеристики инженерно-технических работников и работников предприятия общественного питания.</p>	<p>общественного питания.</p>	<p>6</p>	
<p>Тема 6.5 Правила организации рабочих мест в цехах с учетом вида выполняемых работ.</p>	<p><b>Содержание</b></p>		
	<p>1 Рациональная организация рабочих мест и всего технологического процесса производства в предприятиях общественного питания различных типах.</p>		<p>2</p>
	<p>2 Организация производственного процесса и подбор необходимого оборудования в овощном, мясо-рыбном, холодном , горячем цехах.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 6.6 Особенности организации снабжения в условиях рынка, используемые транспортные средства, порядок учета их работы, взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.</p>	<p><b>Содержание</b></p>		
	<p>1 Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.</p>		<p>2</p>
	<p>2 Формы и способы доставки продуктов.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 6.7 Проведение контроля за соблюдением условий и сроков хранения , и транспортировки продуктового сырья и готовой продукции.</p>	<p><b>Содержание</b></p>		
	<p>1 Виды и характеристика контроля за соблюдением условий и сроков хранения сырья и готовой продукции.</p>		<p>2</p>
	<p>2 Проведение контрольных испытаний качества кулинарной продукции на соответствие требованиям нормативной документации.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
	<p>3 Виды идентификация и фальсификации сырья и разработки мер по их предупреждений.</p>		<p>2</p>

Идентификация и выявление фальсификации сырья , полуфабрикатов и готовой продукции, разработка мер предупреждения.				
Тема 6.8 Изучение организации складских операций: приемка продуктов, хранения и отпуска товаров.	<b>Содержание</b>			
	1	Приемка продуктовых товаров по количеству и качеству оформление документации ( товарно-транспортные накладные, счет-фактуры , требование накладная , заборные листы. и др..)	6	2
	2	Организация работы складских помещений и требование к ним.		2
	3	Разработка условий для хранения сырья, полуфабрикатов для разных тиров предприятий общественного питания.		2
Тема 6.9 Изучение организации контроля качества продукции на предприятии общественного питания. порядка проведения органолептического анализа продукции общественного питания.	<b>Содержание</b>			
	1	Выявление дефектной продукции , анализ причин ее возникновения.	6	2
	2	Разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов.		2
	3	Применение простейших методов контроля в условиях предприятия общественного питания.		2
Тема 6.10. Проведения контроля за соблюдением условий приготовления и сроков хранения полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии	<b>Содержание</b>			
	1	Создание на предприятии общественного питания постоянно действующих комиссий по контролю качества сырья , полуфабрикатов и готовой продукции.	6	2
	2	Документальное оформление деятельности бракеражных комиссий.		2
	3	Выполнение бракеража сырья . полуфабрикатов и готовой продукции.		2

общественного питания.				
Тема 6.11 Оперативное планирование работы производства.	<b>Содержание</b>			
	1	Оперативное планирование работы производства.	6	2
	2	Правила разработки плана-меню.		2
	3	Составление плана-меню для предприятий общественного питания разных типов.		2
	4	Расчет сырья и составление ежедневной калькуляции по меню для разных типов предприятий общественного питания.		2
Тема 6.12 Технологическая документация.	<b>Содержание</b>			
	1	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления блюд.	6	2
	2	Составление калькуляционных карт		2
	3	Составление технологических карт.		2
	4	Разработка фирменных блюд и изделий на предприятии общественного питания. Составление технико-технологических карт.		

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.**

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2017. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 256 с.

#### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2016. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2015, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2015. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.:Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2017 – 664 с.

#### **Дополнительные источники:**

6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 272с.
7. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.- 352 с. (СПО).
8. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2017. – 314 с.
9. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2016. – 352с.



10. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2015.- 192 с.
11. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2017.- 348 с.
12. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2016.- 96с.
- 1.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2017. - 320с (Серия «Технология сервиса»).
13. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для НАч.проф.образования – М.: ИЦ Академия, 2016. – 170 с.
14. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. Образования М.: Экономика, 2015. – 190 с.
15. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
16. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
17. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
18. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
10. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
20. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2017 N 276);

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме зачета/диф.зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Оценка выполненных индивидуальных заданий Наблюдение за действиями обучающихся
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Защита презентаций работы
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Оценка выполненных индивидуальных заданий Наблюдение за действиями обучающихся
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Оценка выполненных индивидуальных заданий Наблюдение за действиями обучающихся
ПК 6.5 Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.	Защита презентаций работы