

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 16.11.2023 14:48:14

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждения высшего образования

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
землеустройства и агротехнологий

_____ Т. В. Наумова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Функциональные и специализированные продукты питания

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат

Квалификация бакалавр

Направление(я) подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного
питания

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий

Статус дисциплины Б1.В.ДВ.01.02

Курс 5 **Семестр** 5

Учебный план набора 2022 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Се- местр	Учебные занятия (час)							Кон- троль	Форма итого- вой ат- теста- ции (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лек- ции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
5 очное	108	44	18		26		64	-	зачет
5 курс з/о	108	22	6		16		82	4	зачет
итого	108/108	44/22	18/6		26/16		64/82	-/4	зачет

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 3 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий, к.с.х.н.

_____ Кияшко Н.В.

Руководитель образовательной
программы

_____ Кияшко Н.В.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 14.04.2022 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля): семеноводство и семеноведение

Целью: изучение вопросов, подготавливающих студента к решению профессиональных задач в области технологии функциональных продуктов питания и формированию навыков создания новых сбалансированных по составу продуктов, обогащённых функциональными компонентами, употребление которых способствует сохранению и улучшению здоровья различных групп населения.

Задачи:

- обобщить теоретические данные по основным характеристикам и составляющим функциональных продуктов питания;
- ознакомить с подходами к созданию функциональных продуктов питания;
- ознакомить с принципами обоснования использования сырья, пищевых добавок при производстве функциональных продуктов питания;
- ознакомить с оформлением технологических схем, ознакомить с методами получения обогащающих добавок из растительного сырья.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.ДВ.01.02

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК 1	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	индикатор 1	Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		индикатор 2	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- методы совершенствования технологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения;

- нормативную документацию отрасли;
- методы оценки и контроля качества продукции функционального и специализированного назначения;
- особенности питания различных групп населения и приемы, позволяющие компенсировать недостаток определенных нутриентов у людей в зависимости от их половой, возрастной принадлежности, воздействия факторов среды обитания, физической активности, физиологического состояния;
- приоритеты в сфере производства продукции функционального и специализированного назначения;
- предметную область функционального и специализированного питания; историю и эволюцию питания человека;
- методы и приемы, используемые для проектирования продукции функционального и специализированного назначения с целью сохранения здоровья и профилактики заболеваний.

Уметь:

- определять основные направления по совершенствованию технологических процессов;
- осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции функционального и специализированного назначения;
- составлять рационы питания на основе рекомендуемых суточных норм для различного контингента питающихся; определять величину суточных энергозатрат человека;
- оценивать рационы питания на отдельных лиц и групп населения на соответствие физиологическим потребностям;
- оценивать и выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- использовать технологии самообразования;
- использовать в образовательном процессе разнообразные ресурсы;
- пользоваться нормативной документацией;
- формулировать результат; разрабатывать рецептуры и технологию, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, основ пищевой химии и синергизма действия биотических компонентов;
- производить расчёты по справочной литературе и таблицам химического состава и пищевой ценности продуктов питания.

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	5	5 курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	108	108	108/108
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	44	22	44/22
В том числе:			
Лекции	18	6	18/6
Практические занятия (ПЗ)	26	16	26/16
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	-	4	-/4

<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	64	82	64/82
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	64	82	64/82
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	зачет	зачет	зачет
Общая трудоёмкость	час	108	108/108
	зач. ед.	3,0	3,0/3,0

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Введение. Методология проектирования функциональных и специализированных продуктов питания.	Общие сведения о курсе. Государственная политика в области здорового питания населения. Функциональные и специализированные пищевые продукты: определение, динамика развития рынка, история возникновения. Методология и теоретические основы производства функциональных и специализированных продуктов питания
2.	Современные представления и приоритетные направления разработки продуктов функционального и специального назначения.	Классификация функциональных и специализированных пищевых продуктов. Приоритетные направления разработки продуктов функционального и специального назначения. Научные принципы витаминизации пищевых продуктов. Инновационные тенденции в разработке продуктов функционального и специального назначения. Переработка вторичных сырьевых ресурсов в производстве продуктов функционального и специального назначения. Разработка продуктов функционального и специального назначения с использованием биологически активных добавок. Технология разработки функциональных и специализированных продуктов питания с использованием местного растительного сырья.
3.	Контроль производства и качества функциональных и специализированных продуктов питания.	Обеспечение качества функциональных и специализированных продуктов питания при производстве. Методы контроля показателей безопасности и качества сырья функциональных и специализированных продуктов питания. Физико-химические показатели качества функциональных и специализированных продуктов питания

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ	ЛР	Се-	СРС	Всего
---	---------------------------------	--------	-------	----	-----	-----	-------

п/п			зан.		мин.		
1.	Введение. Методология проектирования функциональных и специализированных продуктов питания.	6	8	-	-	20	34
2.	Современные представления и приоритетные направления разработки продуктов функционального и специального назначения.	6	10	-	-	22	38
3.	Контроль производства и качества функциональных и специализированных продуктов питания.	6	8	-	-	22	36
	Всего	18	26	-	-	64	108

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Предшествующие дисциплины									
		Последующие дисциплины									

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
Работа в малых группах					
Исследовательский метод					
Лекция-визуализация	4				4
Итого интерактивных занятий	4				4

6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	Лекция	Методология проектирования функциональных и специализированных продуктов питания.	Лекция-визуализация	4
	Итого			4

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (час.)
1	1	Тема 1. Государственная политика в области здорового питания населения: основные цели, задачи и механизмы реализации Тема 2. Изучение классификации функциональных и специализированных продуктов питания в соответствии с нормативными документами	8
2	2	Тема 1. Современные тенденции в разработке продуктов функционального и специального назначения. Тема 2. Переработка вторичных сырьевых ресурсов в производстве продуктов функционального и специального назначения. Тема 3. Технология разработки функциональных и специализированных продуктов питания с использованием местного растительного сырья.	10
3	3	Тема 1. Нормативная документация, регламентирующая качество на функциональных и специализированных пищевых продуктов. Тема 2. Корректировка рецептур функциональных продуктов питания	8
	Всего		26

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	Методология и теоретические основы производства функциональных и специализированных продуктов питания	20	Реферат, контрольная работа
2.	2	Использование местного растительного сырья в разработке функциональных и специализированных продуктов питания. Функциональные компоненты местного растительного сырья Функциональные ингредиенты – биофлавоноиды и антиоксиданты Функциональные компоненты – минеральные элементы и витамины Функциональные компоненты – пищевые волокна Функциональные компоненты – незаменимые аминокислоты и полиненасыщенные жирные кислоты	22	Реферат, контрольная работа
3.	3	Контроль качества и безопасность сырья для функциональных и специализированных продуктов питания.	22	Реферат, контрольная работа

		Контроль качества и безопасность продуктов детского питания Контроль качества и безопасность продуктов спортивного питания Контроль качества и безопасность продуктов лечебного питания		
--	--	---	--	--

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено учебным планом

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):

11.1 Основная литература

1. Продукты питания функционального назначения : учеб. пособие / сост. О. Г. Комкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 142 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148561> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2019. — 176 с. — ISBN 978-5-534-05899-4. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/444271> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
3. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) / О. Ю. Мишина, В. В. Чернышков, А. С. Венецианский, Е. А. Кузнецова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112367> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.

11.2 Дополнительная литература

1. Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учеб. пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-00032-350-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117801> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
Технология пробиотиков и продуктов на их основе : учеб. пособие / сост. О. С. Войтенко. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 171 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134397> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) / О. Ю. Мишина, В. В. Чернышков, А. С. Венецианский, Е. А. Кузнецова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112367> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: о подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Функциональные и специализированные продукты питания [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,

необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10.2019 г. на 366 дней
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 17.09.2020; 01.11.2020 по 31. 10. 2021
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесоинженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней
- Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- Издательство Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дне
- ЭБС Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № Э 550 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 321 – лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Комплект специальной учебной мебели (стол – 20шт, стулья – 41 шт, 1 преподавательский стол, 40 посадочных мест). Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Ауд.200 – банкетный зал (189,0 м ²) Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего	Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест). Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.

контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Ауд.204– лаборатория по приготовлению горячих блюд (55,5 м²) Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Электроплиты 4-хкомфорочные – 4 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, стол разделочный - 3шт, котел пищеварочный КПЭ-250 1050х1120х1275 мм – 2 шт, весы электрические CAS ad-10 – 1 шт, шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1ТУ-0,5 М – 2шт, кастрюли 5 л – 2шт, 3л – 6 шт, 1,5л – 1 шт, черпаки – 4 шт, ситейники – 2 шт, шумовки - 4 шт, сита - 2шт, разделочные доски 10 шт, ножи – 20 шт, планшет настенный для технологической карты
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Ауд.205– моечная №1 (8,5 м²) Помещение для мойки и хранения кухонной посуды	Ванна ВСМ 2/530 1210х630х870, глубина 400 мм – 2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Ауд.206– моечная №2 (15,3 м²) Помещение для мойки и хранения кухонной посуды	Ванна ВСМ 2/530 1210х630х870, глубина 400 мм – 4шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, Машина посудомоечная COMENDA PF45R DR 626х825мм – 1 шт, стол производственный – 4 шт, стеллажи для посуды- 2 шт, диспенсер для мыла наливной 100х112х275 мм 1л – 1 шт, посуда: Стеллажи для посуды – 2 шт, посуда: тарелка для первых блюд – 60 шт, подтарельник – 60 шт, тарелка для холодных закусок – 60 шт, тарелка сервировочная – 60 шт, креманки – 60 шт, тарелка пирожковая - 60 шт, салатники – 15, фруктницы – 9 шт, соусники – 9 шт, шт, чайные пары – 60 шт, заварники – 9 шт, салфетницы – 9 шт, графин – 15 шт, сахарницы – 9 шт, лопатка для торта – 1 шт, набор для специй – 9 шт, бокалы – 60 шт, рюмки – 60 шт, стаканы – 60 шт, нож для хлеба – 1 шт, ножи сервировочные – 60 шт, вилки – 60 шт, ложки столовые – 60 шт, ложки чайные – 60 шт
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Читальный зал.	Комплект специальной учебной мебели (стол – 20 шт., стул – 55 шт., стеллажи для литературы – 9 шт), 15 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Функциональные и специализированные продукты питания Является отдельным документом.

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Функциональные и специализированные продукты питания [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.