

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Колин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 16.11.2023 14:49:45
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fd76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
землеустройства и агротехнологий
Т. В. Наумова
«17» февраля 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

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.05

Курс 4 **Семестр** 6

Учебный план набора 2023 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)						Контроль	Формы итоговой аттестации (зач., зач. с оценкой, экзамен)	
	Общий объем	Контактная работа			Самостоятельная работа				
		Всего	Лекции и	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)			Другие виды СР
6 очное	180	78	26		52		75	27	Экзамен
4 курс заочное	180	24	8		16		147	9	Экзамен
Итого	180/180	78/24	26/8		52/16		75/147	27/9	Экзамен / Экзамен

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 5 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

доцент института землеустройства
и агротехнологий

_____ Мухина Д.В.

Руководитель образовательной
программы

(должность)

_____ (подпись)

Кияшко Н.В.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 17.02.2023 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель: формирование теоретических и практических знаний в области бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- сформировать теоретические знания в области отражения отраслевой специфики деятельности организаций общественного питания в системе бухгалтерского финансового учета;
- выработать у обучающихся умение по организации и ведению бухгалтерского учета в организациях общественного питания;
- развить у обучающихся навыки: по обработке и формированию информации в системе бухгалтерского финансового учета с учетом отраслевой специфики, а также умение обобщить полученную информацию в системе бухгалтерской финансовой отчетности; использовать информацию бухгалтерского финансового учета для целей принятия решений в системе управления организацией.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Б1.В.05

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-3	Проведение маркетинговых исследований, подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции,	ИД- 1 ПК 3.1	Применять методы обработки данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного

	направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации		питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	---	--	---

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать: цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта; законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации; систему счетов бухгалтерского учёта; структуру и виды бухгалтерского баланса, организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии; порядок проведения и оформления инвентаризации; механизм ценообразования на продукцию и услуги.

Уметь: составлять и оформлять документы по товарам, денежным и расчётным операциям; проводить инвентаризацию и оформлять её результаты; производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

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 5 зачетные единицы

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	6 очное семестр	4 курс заочное	
Общая трудоемкость дисциплины	180	180	180/180
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	78	24	78/24
В том числе:			

Лекции	26	8	26/8
Практические занятия (ПЗ)	52	16	52/16
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Курсовой проект (работа)			
Коллоквиумы (К)			
Контроль самостоятельной работы	27	9	27/9
<i>Другие виды аудиторной работы</i>			
Самостоятельная работа (всего)	75	147	75/147
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>	75	147	75/147
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	Экзамен	Экзамен	Экзамен / Экзамен
Общая трудоёмкость	час	180	180
	зач. ед.	5	5
		180/180	5/5

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

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Общая характеристика бухгалтерского учета	<ol style="list-style-type: none"> 1. Содержание и функции бухгалтерского учета. 2. Роль бухгалтерского учета в управлении предприятием. 3. Задачи бухгалтерского учета. 4. Основные пользователи бухгалтерской информации. 5. Составляющие бухгалтерского учета (финансовый, управленческий, налоговый учет). 5. Предмет бухгалтерского учета. 6. Имущество организации, его структура. 7. Капитал и обязательства организации, как объект бухгалтерского учета. 8. хозяйственные операции. 9. Совокупность способов и приемов, формирующих методологию бухгалтерского учета в РФ
2.	Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие, строение и содержание бухгалтерского баланса 2. Виды бухгалтерских балансов 3. Типы изменений, происходящих в балансе под влиянием хозяйственных операций. 4. Понятие, строение и порядок записи хозяйственных операций на бухгалтерских счетах.

		<p>5. Двойная запись хозяйственных операций по счетам. Взаимосвязь между счетами и балансом.</p> <p>6. Синтетические и аналитические счета.</p> <p>7. Оборотные ведомости по синтетическим и аналитическим счетам.</p> <p>8. Классификация счетов бухгалтерского учета.</p> <p>9. Забалансовые счета, их назначение, порядок отражения операций</p>
3.	Документация и инвентаризация	<p>1 Понятие первичного учета и его значение в бухгалтерском учете</p> <p>2 Первичные бухгалтерские документы и их классификация;</p> <p>3 Понятие документооборота и порядок его составления</p> <p>4 Инвентаризация и порядок отражения ее результатов на счетах бухгалтерского учета</p>
4.	Ценообразование в предприятиях общественного питания	<p>1. Цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы.</p> <p>2. Единая торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования.</p> <p>3. Методы формирования розничных цен.</p> <p>5. Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, этапы.</p> <p>6. План-меню, его содержание и назначение.</p> <p>7. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.</p>
8.	Учет сырья, товаров и тары в кладовых	<p>1. Организация учёта и документирование движения товарных операций.</p> <p>2. Виды материальной ответственности.</p> <p>3. Методы учёта продуктов в кладовых и бухгалтерии.</p> <p>4. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой.</p>
9.	Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции	<p>1. Учёт сырья в производстве.</p> <p>2. Документальное оформление отпуска продукции.</p> <p>3. Отчётность.</p> <p>4. Учёт продажи.</p> <p>5. Расчёт наценки.</p>
10.	Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.	<p>1. Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки.</p> <p>2. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц.</p> <p>3. Товарные отчёты.</p>
11.	Учет расчетов по оплате труда	<p>1. Формы и системы оплаты труда.</p> <p>2. Документальное оформление.</p> <p>3. Расчёт и учёт основной, дополнительной зарплаты.</p> <p>4. Учёт удержаний из зарплаты.</p> <p>5. Расчёт отпуска и пособий по временной нетрудоспособности.</p>
12.	Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	<p>1. Порядок ведения, оформления и учёта кассовых операций.</p> <p>2. Отчётность кассира.</p> <p>3. Ревизия кассы.</p> <p>4. Учёт операций на расчётном счёте.</p> <p>5. Учёт расчётов с подотчётными лицами,</p> <p>6. Учет расчетов с поставщиками, покупателями, по претензиям.</p>
13.	Бухгалтерская	<p>1. Понятие бухгалтерской финансовой отчетности, ее</p>

	отчетность	нормативное регулирование. 2. Виды отчетности организации. 3. Требования, предъявляемые к бухгалтерской финансовой отчетности. 4. Состав, порядок и сроки представления бухгалтерской финансовой отчетности. 5. Содержание, техника и порядок заполнения основных форм бухгалтерской финансовой отчетности
14.	Налоговая система	1. Понятие налоговой системы РФ: состав, структура, принципы построения. 2. Классификация налогов.

5.2 Разделы (модули) дисциплины и виды занятий

Семестр	Учебные занятия (час)						Контроль	Форма итогового аттестации (зач., зач. с оценкой, экзамен)	
	Общий объем	Контактная работа			Самостоятельная работа				
		Всего	Лекции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)			Другие виды СР
6 очное	180	78	26		52		75	27	Экзамен
4 курс заочное	180	24	8		16		147	9	Экзамен
Итого	180/180	78/24	26/8		52/16		75/147	27/9	Экзамен / Экзамен

№	Наименование раздела дисциплины	лекции	практические занятия	лабораторные занятия	СРС	всего часов
1	Общая характеристика бухгалтерского учета	2	4		6	12
2	Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	4	6		7	17
3	Документация и инвентаризация	2	6		7	15
4	Ценообразование в предприятиях общественного питания	4	6		7	17
5	Учет сырья, товаров и тары в кладовых	2	4		6	12
6	Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции	2	4		7	13
7	Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.	2	4		7	13
8	Учет расчетов по оплате труда	2	4		7	13
9	Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	2	4		7	13

10	Бухгалтерская отчетность	2	6		7	15
11	Налоговая система	2	4		7	13
	Контроль					27
	Всего	26	52		75	180

6 Методы и формы организации обучения

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий

Формы Методы	Лекции (час)	Практические занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
IT-методы					
Работа в команде		2			2
Игра					
Поисковый метод				6	6
Решение ситуационных задач		2			2
Исследовательский метод				4	4
Итого интерактивных занятий		4		10	14

7 Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

8 Практические занятия

№	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1	Наименование практического занятия	Трудоёмкость (час)
VI семестр			
1	1	Общая характеристика бухгалтерского учета	4
2	2	Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	6
3	3	Документация и инвентаризация	6
4	4	Ценообразование в предприятиях общественного питания	6
5	5	Учет сырья, товаров и тары в кладовых	4
6	6	Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции	4
7	7	Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.	4
8	8	Учет расчетов по оплате труда	4
9	9	Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	4
10	10	Бухгалтерская отчетность	6
11	11	Налоговая система	4
	Итого		52

9 Самостоятельная работа

№ пп	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1	Тематика самостоятельной работы (<i>детализации</i>)	Трудоемкость (час)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание и т.д.)
1	1	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Заполнение рабочей тетради	6	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Рабочая тетрадь
2	2	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Заполнение рабочей тетради	7	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Рабочая тетрадь
3	3	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Заполнение рабочей тетради	7	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Рабочая тетрадь
4	4	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	7	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
5	5	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	6	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
6	6	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	7	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
7	7	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	7	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
8	8	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Подготовка к тестированию	7	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Тест
9	9	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	7	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
10	10	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Подготовка	7	Текущий контроль: - контроль на

		к тестированию		ПЗ. Тест
11	11	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Подготовка к тестированию	7	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Тест

10 Примерная тематика курсовых проектов

Курсовой проект не предусмотрен учебным планом

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

11.1 Основная литература

1. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 409 с. — ISBN 978-5-534-13824-5. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/466933> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.2 Дополнительная литература

1. Бухгалтерский финансовый учет : учебник / Л. В. Бухарева [и др.] ; под ред. И. М. Дмитриевой, В. Б. Малицкой, Ю. К. Харакоз. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2019. — 490 с. — ISBN 978-5-534-11572-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/445696> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

2. Лупикова, Е. В. Бухгалтерский учет. Теория бухгалтерского учета : учеб. пособие / Е. В. Лупикова. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 245 с. — ISBN 978-5-9916-8994-6. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452325> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

3. Чая, В. Т. Управленческий учет : учебник и практикум / В. Т. Чая, Н. И. Чупахина. — М. : Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10739-5. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/450372> (дата

обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Мухина Д. В. Бухгалтерский учет в общественном питании: методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]: / сост. Д.В. Мухина; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2020. – 24 с. – Режим доступа: <http://de.primacad.ru/>.
2. Мухина Д. В. Бухгалтерский учет в общественном питании: методические указания для практических занятий и самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / сост. Д.В. Мухина; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2020. – 49 с.
3. Мухина Д. В. Бухгалтерский учет в общественном питании: методические указания по выполнению контрольной работы обучающимися по заочной форме по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / сост. Д.В. Мухина; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2020. – 37 с.

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

Наименование	Назначение
MS Windows 7	Контроль использования и распределения ресурсов вычислительной системы и организация взаимодействия пользователя с компьютером.
MS Office 2010	Создание и редактирование текстовых документов; обработка табличных данных и выполнений вычислений; подготовка

	электронных презентаций; создание и редактирование рисунков и деловой графики.
Sun Rav Software	Инструмент компьютерного тестирования и создания электронных книг и учебников.
Sumatra PDF	Программа для просмотра электронных документов
ESET Nod 32 Smart Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер для работы в сети Internet

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование	Назначение
Электронно-библиотечная система	Работа в электронно-библиотечной системе издательства «Лань» http://e.lanbook.com/
Электронная библиотека	Работа в электронной библиотеке методических материалов ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия http://elib.primacad.ru/
Образовательный портал	Работа в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия http://de.primacad.ru/

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность помещений
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 1, Помещение 6 Аудитория № 3 – лекционная Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.	Количество посадочных мест – 70. Стол преподавателя, стул преподавателя, доска аудиторная меловая. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590. Учебно-наглядные пособия
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 1, Помещение 38 Аудитория 113 – аудитория для практических занятий дисциплин гуманитарно–экономического блока. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых	Посадочных мест – 26 Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Optoma DX 302 DLP – стационарный; экран настенный 213*213 см Draper Luma); переносного типа (Ноутбук 15,6" LenovoB590)

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является отдельным документом

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

Мухина Д. В. Бухгалтерский учет в общественном питании: методические указания для практических занятий и самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / сост. Д.В. Мухина; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2020. – 49 с.

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

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

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 ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО 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.