Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
"Ишимский многопрофильный техникум"

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по УПР
Осипенко Н.В.
"30" 08 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум"
С.А. Конев
"30" 08 2022г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август					Сводные данные по бюджету времени
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24		
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	25	12	19	26	2	9	16	23	31		
		Недели																																																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
1 курс	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**																																																							**1374**
	ОУП.00 Обязательные учебные предметы																																																							**886**
	ОУП.01 Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		=	=	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2					=	=	=	=	=	=	=	=	=	**78**
	ОУП.02 Литература	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	7	6	6	6	6	4	2	=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**97**
	ОУП.03 Иностранный язык	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	=	=	2	4	2	4	2	2	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**117**
	ОУП.04 Математика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	2	=	=	5	4	4	6	5	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	5	6	6	6	6	6		1		=	=	=	=	=	=	=	=	=	**214**
	ОУД.05 История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		=	=	3	5	4	3	4	4	2	2	2	5	3	3	3	3	2	2	3	4	5	4	5	1	6	7	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**117**
	ОУП.06 Физическая культура	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	1	3	=	=	2	2	2	2	2	3	2	4	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	5	5	5		5		=	=	=	=	=	=	=	=	=	**117**
	ОУП.07 ОБЖ	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2		=	=																						35			=	=	=	=	=	=	=	=	=	**70**
	ОУП.08 Астрономия																		=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	*Индивидуальный проект (предметом не является)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1		=	=	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**40**
	УПВ.00 Учебные предметы по выбору																																																						**338**
	УПВ.09 Родная литература/Родной язык																		=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	УПВ.10 Химия	4	6	6	6	5	5	6	6	5	5	3	5	5	5	5	2	11	=	=	5	4	5	2	4	4	3	5	4	2	4	5	4	5	4	4	4	6	6	5	6		4		=	=	=	=	=	=	=	=	=	**185**
	УПВ.11 Биология	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4		=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	3	4	3	3	2	4	3	4		2	3	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**117**
	ДУП.00 Дополнительные учебные предметы																																																						**150**
	ДУП.12. Введение в специальность																																												=	=	=	=	=	=	=	=	=	**0**
	ДУП.12.01 Информатика для технологов																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2		2														
	ДУП.12.2 Основы проектной деятельности (по направлениям подготовки: информационное, технологическое, экологическое, культурологическое, социальное, прикладное, социологическое, экономическое)	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	4	3	3	3	2			=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	ДУП.12.03 Физика для технологов																		=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ДУП.12.04 Общественные науки																		=	=	4	2	4	4	4		4	1	3	4	4	2	4	5	6	4	4		4	4	5				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**72**
	Промежуточная аттестация																6	12	=	=																							18	12	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**42**
	Всего часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	30	32	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	22	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**1416**

Календарный учебный график

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				Сводные данные по бюджету времени
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	31	
		Недели																																																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
2 курс обучения	**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																																					**168**
	ОГСЭ.02 История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2		=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									=	=	=	=	=	=	=	=	**66**
	ОГСЭ.04 Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2		=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									=	=	=	=	=	=	=	=	**66**
	ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл																																																				**144**
	ЕН.01 Химия	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	6	4	4		=	=	4	4	4	2	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6									=	=	=	=	=	=	=	=	**144**
	ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины																																																				**258**
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	**64**
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	=	=	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4										=	=	=	=	=	=	=	=	**98**
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания																		–	=	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4										=	=	=	=	=	=	=	=	**64**
	ОП.08 Охрана труда																		=	=	2	4	4	5	3	2	2	2	2	2	2	2	2												=	=	=	=	=	=	=	=	**32**
	ПМ.00 Профессиональные модули																																																				**614**
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																		=	=	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1									=	=	=	=	=	=	=	=	**32**
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																		=	=	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	2	4	2	4	4	4									=	=	=	=	=	=	=	=	**52**
	МДК 07.01 Освоение профессии 12901 Кондитер	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	11	11	11	9	11	20	=	=	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	6									=	=	=	=	=	=	=	=	**220**
	УП.07.01 Приготовление мучных кондитерских и злебобулочных изделий																		=	=																	36	36							=	=	=	=	=	=	=	=	**72**
	ПП.07.01 Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий																		=	=																			36						=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	МДК 07.02 Освоение профессии 16675 Повар	11	11	11	11	11	11	11	11	11	9	9	9	9	7	9	9	10	=	=	7	7	8	10	8	9	9	9	8	7	9	6	11	9	9	14									=	=	=	=	=	=	=	=	**310**
	УП. 07.02 Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразиой кулинарной обработки																		=	=																				36	36				=		=	=	=	=	=	=	=	**72**

Календарный учебный график

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				Сводные данные по бюджету времени
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	31	
		Недели																																																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
2 курс обучения	**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																																					**168**
	ОГСЭ.02 История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2		=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**66**
	ОГСЭ.04 Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2		=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**66**
	ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл																																																					**144**
	ЕН.01 Химия	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	6	4	4		=	=	4	4	4	2	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**144**
	ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины																																																				**258**
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**64**
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	=	=	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**98**
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания																		=	=	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**64**
	ОП.08 Охрана труда																		=	=	2	4	4	5	3	2	2	2	2	2	2	2													=	=	=	=	=	=	=	=	=	**32**
	ПМ.00 Профессиональные модули																																																				**614**
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																		=	=	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**32**
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																		=	=	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	2	4	2	4	4	4									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**52**
	МДК 07.01 Освоение профессии 12901 Кондитер	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	11	11	11	9	11	20	=	=	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	6									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**220**
	УП.07.01 Приготовление мучных кондитерских и злебобулочных изделий																		=	=																	36	36								=	=	=	=	=	=	=	=	=	**72**
	ПП.07.01 Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий																		=	=																			36							=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	МДК 07.02 Освоение профессии 16675 Повар	11	11	11	11	11	11	11	11	11	9	9	9	9	7	9	9	10	=	=	7	7	8	10	8	9	9	9	8	7	9	6	11	9	9	14									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**310**
	УП. 07.02 Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразиой кулинарной обработки																		=	=																				36	36					=		=	=	=	=	=	=	=	**72**

| | | |

Календарный учебный график

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				Сводные данные по бюджету времени
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	31	
		Недели																																																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
3 курс обучения	**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**																																																					**124**
	ОГСЭ.03 Иностранный язык в	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2						=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	6	2											=	=	=	=	=	=	=	=	=	62
	ОГСЭ.04 Физическая культура	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2						=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	4											=	=	=	=	=	=	=	=	=	62
	ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины																																																					**424**
	ОП.04 Организация обслуживания																		=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	8											=	=	=	=	=	=	=	=	=	64
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга																		=	=	6	6	6	6	6	6	6	6	7	7	8	8	12	6											=	=	=	=	=	=	=	=	=	96
	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности																		=	=	6	6	7	6	6	6	6	8	7	7	7	7	6	11											=	=	=	=	=	=	=	=	=	96
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5	3						=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	68
	ОП.10 Основы предпринимательской		2	5	5	5	5	5	4	5	5	5	6						=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	52
	ОП.11 Основы диетического и детского питания. Осноы молекулярной кухни																		=	=	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	5	3	3	6											=	=	=	=	=	=	=	=	=	48
	ПМ.00 Профессиональные модули																																																					**418**
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	7	7	7	7	7	7	7	5	5	4	3							=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	66
	УП.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента													36	36				=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
	ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных															36	36		=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	3	1	2	3	2	2	3	2	3	4	6						=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	34
	МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	17	15	14	13	13	14	12	14	14	16	16	18						=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	176

УП.02 Учебная практика																		=	=														36	36								=	=	=	=	=	=	=	=	=	**72**
ПП.02 Производственная практика																		=	=																36	36	36	36					=	=	=	=	=	=	=	=	=	**144**
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		=	=	4	4	4	4	4	4	4	4														=	=	=	=	=	=	=	=	=	**32**
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, щакусок сложного ассортимента																		=	=	9	9	9	10	10	10	10	8	11	9	6	8	1									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**110**
УП.03 Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		=	=																				36			=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
ПП.03 Приготовление, оформление и поготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		=	=																				36	36	36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**108**
Экзамены												A					21	=	=													A										21	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Всего часов в неделю	37	37	37	37	38	38	38	38	38	38	37	37	36	36	36	36	0	0	0	36	36	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0									**966**

Календарный учебный график

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				Сводные данные по бюджету времени
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	31	
		Недели																																																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44									
4 курс обучения	**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**																																																					**140**
	ОГСЭ.01 Основы философии	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3						=	=																																		**36**
	ОГСЭ.03 Иностранный язык	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						=	=	2	2	2	2	2																													**36**
	ОГСЭ.04 Физическая культура	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						=	=	2	2	2	2	2																					*								**36**
	ОГСЭ.05 Психология общения																		=	=	6	6	6	6	4	4																				*								**32**
	ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл																		=	=																										*								**36**
	ЕН.02 Экологические основы природопользования																		=	=	6	6	6	6	6	6																				*								**36**
	ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины																		=	=																										*								**92**
	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2							=	=																										*								**32**
	ОП.12 Современные методы приготовления сложной																		=	=	10	10	10	10	10	10																				*								**60**
	ПМ.00 Профессиональные модули																		=	=																										*								**416**
	МДК.04.01 организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2							=	=																										*								**32**
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	10					=	=																										*								**118**
	УП.04 Приготовление и оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента															36			=	=																										*								**36**
	ПП.04 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																36	36	=	=																										*								**72**
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				=	=																										*								**32**

МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	6	10	8	10	10	10	10	10	8	10	10	12	18				=	=																													**138**
УП.05 Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		=	=						36	36																						**72**
ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		=	=								36	36	36																		**108**
МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				2	2	2	2	2	2	2	2	6	10	14				=	=	7	7	7	7	9	13																*							**96**
УП.06 Оформление технологической документации																		=	=											36																		**36**
ПП.06 Организация и контроль текущей деятельносги подчиненного персонала																		=	=												36	36											*						**72**
Экзамены													А				36	=	=																													**36**
ПДП																		=	=														36	36	36	36						*						**144**
Поготовка к ГИА																		=	=																		36	36	36	36			*						**144**
ГИА																		=	=																						36	36	*						**72**
Всего часов в неделю	34	34	34	34	36	36	36	36	36	34	34	34	34	34	36	36	36	0	0	33	33	33	33	33	33	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0						**684**