**Результаты приема и конкурс при поступлении в 2020 году**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Код профессии (специальности)** | **Наименование** **профессии (специальности)** | **Нормативный срок освоения ОПОП (год)** | **Количество мест, финансируемых из бюджета** | **Количество поданных заявлений** | **Количество зачисленных в число студентов** | **Проходной балл** | **Высший балл** | **Средний балл** |
| **Программы подготовки специалистов среднего звена (на базе основного общего образования) очная форма обучения** |
| 1 | 19.02.03. | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 3г10 мес. | 20 | 52 | 20 | 3,4 | 4,5 | 3,85 |
| 2 | 43.02.13. | Технология парикмахерского искусства | 3г 10 мес. | 25 | 42 | 25 | 3,0 | 4,43 | 3,81 |
| **Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (на базе основного общего образования) очная форма обучения** |
| 3 | 19.01.04. | Пекарь | 2г10 мес. | 25 | 50 | 25 | 3,3 | 4,0 | 3,63 |
| 4 | 43.01.09. | Повар, кондитер | 3г10 мес. | 20 | 75 | 20 | 3,3 | 4,57 | 3,89 |
| 5 | 43.01.01. | Официант, бармен | 2г10 мес. | 20 | 37 | 20 | 3,2 | 4,0 | 3,6 |
| **Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих (без требований к образованию) очная форма** |
| 6 | 16472 | Пекарь | 10 мес. | 15 | 16 | 15 |  |  |  |
|  **Всего** | 125 | 272 | 125 |  |  |  |