|  |
| --- |
| **По состоянию на 15.08.2019 г.**  |
| № | Программа | Код | Наименование специальности/профессии | КЦП | Срок обучения | На базе основного общего образования (9) | На базе среднего общего образования (11) | Проходной балл аттестатов |
| 1 | ППКРС | 19.01.04 | Пекарь | 40 | 10 мес. |   | 25 | 3,09 |
| 2 | ППКРС | 19.01.09 | Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (по отраслям производства) | 25 | 3 г. 10 мес. | 82 |   | 3,53 |
| 3 | ППКРС | 43.01.09 | Повар, кондитер | 50 | 3 г.10 мес. | 436 |   | 4,18 |
| 4 | ППКРС | 43.01.09 | Повар, кондитер | 50 | 1 г. 10 мес. |   | 97 | 3,75 |
| 5 | ППССЗ | 15.02.06 | Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям) | 25 | 3 г. 10 мес. | 73 |   | 3,69 |
| 6 | ППССЗ | 15.02.06 | Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям) | 25 | 2 г. 10 мес. |   | 12 | 3,13 |
| 7 | ППССЗ | 19.02.03 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 25 | 3 г. 10 мес. | 137 |   | 3,89 |
| 8 | ППССЗ | 19.02.10 | Технология продукции общественного питания | 50 | 3 г. 10 мес. | 258 |   | 4,18 |
| 9 | ППССЗ | 19.02.03 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 25 | 2 г. 10 мес. |   | 29 | 3,24 |
| 10 | ППССЗ | 19.02.10 | Технология продукции общественного питания | 50 | 2 г. 10 мес. |   | 69 | 3,19 |
|   |   |   | Итого: | 365 |   | 986 | 232 |  - |