|  |
| --- |
| ***Проходной балл*** |
| ***Специальность, квалификация*** | ***2022*** | ***2021*** | ***2020*** | ***2019*** | ***2018*** |
| **Технология хлебопекарного производства*****Тестовод; машинист тесторазделочных машин; пекарь***  | 5,3 | 4,9 | 5,4 | 4,6 | 4,8 |
| **Технология маслодельного, сыродельного и молочного производства** ***Оператор линии в производстве пищевой продукции; сыродел*** ***(в 2020 изготовитель творога)*** | - | 5,8 | 6,1 | 6,2 | - |
| **Техническая эксплуатация оборудования*****Слесарь-ремонтник*****Техническая эксплуатация электрооборудования*****Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования*** | - | 4,5 | 4,9 | - | 4,4 |
| **Техническая эксплуатация контрольно-измерительных приборов и автоматики** ***Слесарь по* *контрольно-измерительным приборам и автоматике*****Техническая эксплуатация электрооборудования*****Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования*** | 5,8 | 4,9 | 4,9 | 5,4 | - |
| **Техническая эксплуатация оборудования *Слесарь-ремонтник*****Технология сварочных работ *Электрогазосварщик*** | 4,4 | 4,9 | 4,3 | - | 3,4 |

***На основе общего среднего образования***

***Форма конкурсного отбора – отбор на основе отметок, указанных в документе об образовании***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технология маслодельного, сыродельного и молочного производства** ***Аппаратчик пастеризации; маслодел*** | 5,8 | 5,6 | 5,4 | 6,4 | 6,6 |
| **Технология маслодельного, сыродельного и молочного производства** ***Оператор линии в производстве пищевой продукции; сыродел***  | 5,8 | - | 5,9 | 7,1 | 7,1 |
| **Технология маслодельного, сыродельного и молочного производства** ***Оператор линии в производстве пищевой продукции;*** ***лаборант химико-бактериологического анализа*** | - | 5,3 | 6,1 | - | 6,5 |
| **Технология маслодельного, сыродельного и молочного производства** ***Оператор линии в производстве пищевой продукции; изготовитель творога*** | - | - | - | 6,0 | - |
| **Технология сварочных работ**  ***Электрогазосварщик*** | - | - | - | 4,6 | - |
| **Техническая эксплуатация контрольно-измерительных приборов и автоматики** ***Слесарь по* *контрольно-измерительным приборам и автоматике*** | - | - | - | - | 5,5 |
| **Торговое дело** ***Продавец*** | - | 3,8 | 3,8 | 5,2 | 5,7 |
| **Общественное питание*****Повар*** | 5,2 | 5,0 | 4,9 | 4,9 | 5,1 |
| ***На основе общего базового образования с получением среднего специального образования*** ***Форма конкурсного отбора – отбор на основе отметок, указанных в документе об образовании***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Общественное питание*****Повар 5 разряда***  | 6,2 | - | 6,3 | 5,1 | 6,2 |

***На основе профессионально-технического образования******Форма конкурсного отбора – отбор на основе отметок, указанных в документе об образовании***Учащиеся, успешно закончившие 1-ый курс по специальности «Технология маслодельного, сыродельного и молочного производства», на основе конкурсного отбора переводятся для получения среднего специального образования по специальности «Технология хранения и переработки животного сырья» |
| **Технология хранения и переработки животного сырья (по направлениям). Технология хранения и переработки животного сырья (молоко и молочные продукты)**  |  - | ЦТ(на базе 11 классов | 7,1 | 6,4 | 7,2 |
| ***На основе профессионально-технического образования******Форма конкурсного отбора – отбор на основе отметок, указанных в документе об образовании (заочная)*** |
| **Технология хранения и переработки животного сырья (по направлениям). Технология хранения и переработки животного сырья (молоко и молочные продукты)** | 6,76 | 6,79 | 9,9 | - | - |
| **Технология пищевых производств (для обучавшихся по специальности «Технология хлебопекарного производства»)** | - | 12,1 (экзамен по специаль-ности | - | 6,1 | 13,0 |