|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***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 |