

ПРОХОДНОЙ БАЛЛ 2026
ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РЕСПУБЛИКАНСКОГО БЮДЖЕТА

Факультет	Наименование специальности (профилизации)	2023 год	2024 год	2025 год	2026 год
Механический	Оборудование и технологии вакуумной, компрессорной и низкотемпературной техники	152	134 (108*)	186 (109*)	206 (108*)
	Информационные системы и технологии	234	228	190	223
	Автоматизация технологических процессов и производств	165	187 (116*)	182 (104*)	207 (114*)
	Экологическая безопасность	162	149	168	195
Технологический	Технология хлебобулочных и кондитерских изделий	249	154 (105*)	(103*)	218 (99*)
	Технология бродильных производств и виноделия	148	151	172	206 (112*)
	Пищевая безопасность	–	–	241	259
Химико-технологический	Технология мяса и мясных продуктов	227	152 (98*)	169 (111*)	204 (108*)
	Технология молока и молочных продуктов	268	129 (103*)	251 (100*)	235 (143*)
	Технология продукции и организация общественного питания	203	188	186 (127*)	178
	Производство и переработка полимерных материалов	169	151 (123*)	161 (119*)	194
Инженерно-инновационный	Бухгалтерский учет, анализ и аудит в промышленности	245	237	243	269 (176*)
	Экономическая безопасность промышленного предприятия	217	240	264	262
	Управление инновационными проектами в промышленности	247	240	276	285
	Бизнес-инжиниринг в индустрии питания	–	–	241	258
	Технология индустрии гостеприимства	240	232	249	247

* – проходной балл на условиях целевой подготовки (средний балл документа об образовании + отметка за внутренний устный экзамен, переведенные в стобалльную шкалу)

КОНКУРС 2026 **ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ**

Факультет	Наименование специальности (профилизации)	Конкурс на дневную форму обучения за счет средств бюджета
Механический	Оборудование и технологии вакуумной, компрессорной и низкотемпературной техники	1,5
	Информационные системы и технологии	1,9
	Автоматизация технологических процессов и производств	0,9
	Экологическая безопасность	0,9
Технологический	Производство продуктов питания из растительного сырья: - технология хлебобулочных и кондитерских изделий - технология бродильных производств и виноделия	1,1
	Пищевая безопасность	1,2
Химико-технологический	Производство продуктов питания из животного сырья: - технология мяса и мясных продуктов - технология молока и молочных продуктов	1,9
	Технология продукции и организация общественного питания	0,7
	Производство и переработка полимерных материалов	1,1
Инженерно-инновационный	Бухгалтерский учет, анализ и аудит в промышленности	1,8
	Инженерная экономика: - экономическая безопасность промышленного предприятия - управление инновационными проектами в промышленности - бизнес-инжиниринг в индустрии питания	1,6
	Технология индустрии гостеприимства	1,1
Общий конкурс		1,3