

Сведения о результатах восстановления и отчисления\* студентов заочной формы обучения ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж» с 01.01.2026 г. по 31.01.2026 г.

№ п/п	Курс	Государственная основа			Коммерческая основа		
		9 кл.	11 кл.	Всего	9 кл.	11 кл.	Всего
<b>15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных и теплонасосных машин и установок (по отраслям) (ХВК)</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
<b>15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям) (X)</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
4	IV курс	---	---	---	---	---	---
<b>15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям) (МПО)</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
4	IV курс	---	---	---	---	---	---
<b>15.02.17 Монтаж, техническое обслуживание, эксплуатация и ремонт промышленного оборудования (по отраслям) (МЭПО)</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
<b>15.02.13 Техническое обслуживание ремонт систем вентиляции и кондиционирования(СВК)</b>							
1	I курс	----	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	--	---	--
3	III курс	---	---	---	---	---	---

<b>19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ТХ)</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
4	IV курс	---	---	---	---	---	---
<b>19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Технология хлеба, кондитерских и макаронных и кондитерских изделий (Р-ТХ))</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
<b>19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) (Р-ТВ)</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
<b>19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие (ТВ)</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
4	IV курс	---	---	---	-1	---	---
<b>19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (ТМ)</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
4	IV курс	---	---	---	---	---	---

<b>19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (Производство продуктов питания из мясного сырья) (Ж-ТМ)</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
<b>38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
4	IV курс	---	---	---	---	---	---
<b>43.02.14 Гостиничное дело</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
4	IV курс	---	---	---	---	---	---
<b>43.02.16 Туризм и гостеприимство (Предоставление гостиничных услуг) (ТГ)</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
<b>09.02.02 Компьютерные сети</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---
2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
4	IV курс	---	---	---	---	---	---
<b>09.02.06 Системный администратор</b>							
1	I курс	---	---	---	---	---	---

2	II курс	---	---	---	---	---	---
3	III курс	---	---	---	---	---	---
4	IV курс	---	---	---	---	---	---