

Федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение
"Новокузнецкий государственный гуманитарно-технический колледж - интернат"
Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.
(ФКПОУ «НГГТКИ» Минтруда России)

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ФКПОУ

«НГГТКИ» Минтруда России

Н.Н. Агарков

« »
2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

Об апелляционной комиссии

Новокузнецк, 2016

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об апелляционной комиссии ФКПОУ «НГГТКИ» Минтруда России (далее колледж–интернат) разработано на основании:

- Закона Российской Федерации "Об образовании" от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 23.01 2014г. № 36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями на 11 декабря 2015 года);
- Правил приема в ФКПОУ «НГГТКИ» Минтруда России на 2017/2018 учебный год;
- Устава колледжа – интерната.

1.2. Апелляционная комиссия создается с целью обеспечения соблюдения единых требований, разрешения спорных вопросов, возникающих по процедуре проведения собеседования по специальности 42.02.01 Реклама, оценивания результатов тестирования на Отделении выбора профессии(ОВП), защиты прав поступающих в колледж- интернат.

2. Полномочия и функции апелляционной комиссии

2.1. Апелляционная комиссия осуществляет свою работу в период проведения вступительных испытаний и тестирования на ОВП. Рассмотрение апелляции не является передачей вступительного испытания и повторного прохождения профессиональных проб на ОВП.

2.2. Апелляционная комиссия выполняет следующие функции:

- принимает и рассматривает апелляции поступающих в колледж-интернат;
- определяет результаты соответствия процедуры проведения вступительного испытания или тестирования на ОВП;
- принимает решение о соответствии выставленных результатов установленным требованиям либо их изменении;
- информирует поступающего, подавшего апелляцию, или его родителей (законных представителей), а также экзаменационную комиссию или Совет специалистов ОВП о принятом решении.

2.3. В целях выполнения своих функций апелляционная комиссия вправе запрашивать и получать у уполномоченных лиц необходимые документы и сведения, в том числе бланки ответов подавшего апелляцию, информацию о соблюдении процедуры проведения вступительного испытания или тестирования.

При этом апелляционная комиссия обязана обеспечить установленный порядок хранения документов и соблюдение режима информационной безопасности.

3. Состав и структура апелляционной комиссии

3.1. Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора колледж - интерната.

3.2. В состав апелляционной комиссии включаются члены Приемной комиссии.

3.3. Члены апелляционной комиссии обязаны:

- выполнить возложенные на них функции на самом высоком уровне профессионализма, этических и моральных норм;
- соблюдать требования законодательных и иных нормативно-правовых актов, инструкций;
- соблюдать конфиденциальность и установленный порядок обеспечения информационной безопасности.

3.5 Апелляционная комиссия вправе привлекать дополнительно экспертов-предметников для разрешения конфликтных ситуаций.

4. Организация работы апелляционной комиссии

4.1. Апелляционная комиссия проводит свои заседания по мере необходимости и в соответствии с установленным порядком рассмотрения апелляций.

4.2. Решения апелляционной комиссии оформляются протоколами о сохранении выставленного результата либо его аннулировании и изменении. Протоколы подписываются членами апелляционной комиссии.

4.4. Выписки из протоколов вместе с бланками ответов и заявлениями на апелляцию передаются в приемную комиссию колледжа – интерната для внесения соответствующих изменений в отчетную документацию и в личное дело поступающего.

4.5. Протоколы заседаний апелляционной комиссии хранятся в течение года, как документы строгой отчетности.

4.6. Порядок работы апелляционной комиссии, сроки и место приема апелляций доводятся до сведения поступающих, их родителей (законных представителей) не позднее, чем за две недели до начала проведения вступительных испытаний или тестирования.

5. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

5.1. Право подачи апелляций имеют поступающие в колледж-интернат.

5.2. Рассмотрение апелляций по результатам тестирования, вступительных испытаний осуществляется следующим образом:

5.2.1. Апелляцией является аргументированное письменное заявление абитуриента о нарушении процедуры проведения вступительного испытания, тестирования, выставленных результатов.

5.2.2. Апелляция подается поступающим на следующий день после объявления результатов. Приемная комиссия обеспечивает прием апелляций в течение всего рабочего дня.

5.2.3. Апелляции принимаются только от абитуриентов лично.

5.2.4. Рассмотрение апелляций осуществляется в день их подачи. При подаче апелляции абитуриенту сообщается время и место рассмотрения апелляции.

5.2.5. Абитуриент имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним абитуриентом имеет право присутствовать один из

родителей (законных представителей). Дополнительный опрос абитуриентов при рассмотрении апелляций не допускается.

5.2.6. После рассмотрения апелляции выносится окончательное решение апелляционной комиссии по результату вступительного испытания или тестирования.

5.2.7. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, с которым знакомят абитуриента (под роспись). Протокол решения апелляционной комиссии хранится в личном деле абитуриента.

Пирожки-малышки «слоеные» скороспелые... из чудо-теста... Эти пирожки - просто что-то невероятное! Наимягчайшие, наивкуснейшие! А готовить их так легко и быстро, что просто не верится, что получается такой восхитительный результат... А какое тесто удивительное! Не понятно даже, дрожжевое оно или нет... Мягкое, послушное, скороспелое, никогда с там раньше не работала... Да и сами пирожки готовятся таким необычным способом! Вам понравится! Давайте их приготовим... Ингредиенты: (на 50-55 штук) (я сделала пол нормы, но они у нас разлетелись только так! Нужно было полную норму делать!) стакан -250 мл Тесто: ●мука -3,5 ст (550 -600 г) ●молоко -1 ст. ●дрожжи сухие -11 г ●слив. масло -200 г ●сахар -1 ст.л. ●соль -1/2 ч.л. Начинки: ● картофельное пюре+обжаренный лук+отварное перекрученное мясо ● яйца+зеленый лук ● Или любая другая, лишь бы густая была. Можно также и сладкие начинки, творожные... У меня просто картофельное пюре с обжаренным луком Приготовление: Растапливаем в кастрюльке масло и разбавляем его молоком. Молочно-масляная смесь должна быть теплой Добавляем туда дрожжи, сахар и соль. Размешиваем и даем постоять 5 минут (это я по своему здесь сделала, у автора по другому) Затем просеиваем муку. Не всю сразу, постепенно... Перемешиваем ложкой. Как тесто соберется в мягкий комочек, выкладываем его на стол, припыленный мукой Немного подмесим.Тесто готово! Подъем не требуется. Начинаем сразу разделять... Разделим тесто на 6 кусочков (у меня пол нормы, поэтому я разделила на 3 кусочка) Каждый кусочек раскатаем в прямоугольник. Автор предлагает раскатать в пласт, размером 50х30 см.... Я, если честно, не измеряла, какой получился, такой получился... Толщиной примерно 3 мм Разложим начинку вдоль длинной стороны Сворачиваем в рулет Защищаем края Я на всякий случай и здесь зашипала Теперь разделка! Руку припыливаем мукой и ребром ладони делаем распиливающие движения впереди назад. При этом колбаска наша начинает кататься по столу и приобретать "талию"... Чуть-чуть практики и получится быстро и красиво! Благодаря "распиливанию" края пирожков сами склеиваются Хвостики можно слегка придавить для пушей красоты Укладываем на противень. Смазывать пирожки ничем не надо Выпекаем сразу же в разогретой до 180 С духовке 25-30 минут или до зарумянивания. Если их сильно не румянить, получаются наимягчайшие. Если посильнее запечь,будут более хрустящие... Вот такие внутри -теста мало, начинки много! Из-за скручивания теста, получаются слегка слоистые... Вы должны это попробовать! Ваши родные будут в восторге! Приятного аппетита!