



Programma Operativo Nazionale (PON e POC) “Per la scuola – competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 finanziato con FSE e FDR.  
 Avviso pubblico prot. n. 9707 del 27/04/2021 – Apprendimento e socialità.

**CIP :10.2.2A-FSEPON-EM-2021-50**

**CUP: B79J21005190006**

Forlimpopoli, 24 dicembre 2021

prot.16390

**REALIZZAZIONE DI PERCORSI EDUCATIVI VOLTI AL POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE E PER L’AGGREGAZIONE E LA SOCIALIZZAZIONE DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI NELL’EMERGENZA COVID-19 Programma Operativo Nazionale (PON E POC) “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 finanziato con FSE E FDR Asse I – Istruzione – Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1**

**ACQUISIZIONE DISPONIBILITÀ FIGURE PROFESSIONALI  
 ESPERTO- TUTOR**

**Progetto codice 10.2.2A-FSEPON-EM-2021-50 COMPETENZE DI BASE  
 riapertura selezione**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

<b>VISTA</b>	L'Avviso pubblico 9707 del 27 aprile 2021 : <b>REALIZZAZIONE DI PERCORSI EDUCATIVI VOLTI AL POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE E PER L’AGGREGAZIONE E LA SOCIALIZZAZIONE DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI NELL’EMERGENZA COVID-19 Programma Operativo Nazionale (PON E POC) “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 finanziato con FSE E FDR Asse I – Istruzione – Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1</b>
<b>VISTA</b>	La candidatura presentata dallo scrivente Istituto;
<b>VISTE</b>	le graduatorie definitive, aventi prot. n. 17335 del 01/06/2021, relative al progetto <b>PON FSE e FSR “Apprendimento e socialità”</b>
<b>ATTESO CHE</b>	che questo Istituto scolastico si è collocato <b>in posizione utile</b> per l’assegnazione delle risorse finanziarie per la realizzazione del progetto su indicato;

<b>VISTA</b>	a nota autorizzativa prot.17511 del 04/06/2021 -progetto codice 10.2.2A-FSEPON-EM-2021-43 <b>Programma Operativo Nazionale (PON E POC) “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 finanziato con FSE E FDR Asse I – Istruzione – Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1</b>
<b>VISTE</b>	la delibera del Collegio dei Docenti e la delibera del Consiglio di Istituto di approvazione del Progetto PON/FSE
<b>VISTE</b>	Le disposizioni ed istruzioni per le attuazioni delle iniziative cofinanziate da Fondi strutturali Europei 2014-2020;
<b>VISTA</b>	La nota Miur prot.n.1588 del 13/1/2016 “ Linee guida per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria”, dove viene evidenziato che l'Istituzione scolastica potrà coinvolgere, nella realizzazione del progetto formativo, personale interno e/o esterno;
<b>VISTA</b>	La Circolare Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, n.2 del 2 febbraio 2009 “ Tipologia dei soggetti promotori, ammissibilità delle spese e massimali di costo per le attività cofinanziate dal Fondo sociale europeo nell'ambito dei Programmi operativi nazionali ( P.O.N.)
<b>VISTO</b>	Il D.Lgs 165/2001 e ss.mm., e in particolare l'art.7 comma 6b) che statuisce che “l'amministrazione deve preliminarmente accertare l'impossibilità oggettiva di utilizzare le risorse umane disponibili al suo interno”;
<b>VISTO</b>	Il D.P.R.275/99 concernente norme in materia di autonomia delle Istituzioni scolastiche;
<b>VISTA</b>	La legge 107/2015 che individua tra gli obiettivi formativi delle Istituzioni scolastiche la valutazione e la certificazione delle competenze;
<b>VISTA</b>	La dichiarazione di avvio progetto;
<b>VISTA</b>	Le norme stabilite nelle linee guida per la realizzazione di tali progetti;
<b>VISTA</b>	la nota “Attività di formazione – Iter di reclutamento del personale “esperto” e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale - Chiarimenti” pubblicata dal MIUR con Protocollo n. 0034815 del 02-08-2017;
<b>ATTESO</b>	che tale nota stabilisce che per il reclutamento del personale di supporto “Preliminarmente, l'Istituzione Scolastica deve provvedere a verificare se siano presenti o disponibili nel proprio corpo docente le risorse professionali di cui ha necessità”;
<b>RILEVATA</b>	la necessità di impiegare <b>PRIORITARIAMENTE</b> tra il personale interno le figure di tutor ed esperto per lo svolgimento delle attività nell'ambito del progetto “ <b>Apprendimento e socialità</b> ” : <b>Progetto codice 10.2.2A-FSEPON-EM-2021-43 COMPETENZE DI BASE</b>
<b>PRESO ATTO</b>	Della necessità di riaprire la selezione daro atto dell’esiguo numero di candidature che non soddisfano le necessità richieste;

## EMANA

Il presente avviso avente per oggetto la selezione, mediante procedura comparativa di titoli, di  
-Tutor per singolo modulo

- Esperto per singolo modulo

**Il presente Avviso è rivolto a:**

**1- PERSONALE INTERNO dell'Istituto.**

**2- PERSONALE ESTERNO**

### *Apprendimenti multimediali per la crescita individuale*

Tipologia modulo	Titolo E BREVE DESCRIZIONE MODULO	
Competenza multilinguistica	Un 'classico moderno': <b>CATULLO E GLI AUTORI CONTEMPORANEI</b>	
	<p>La poesia, il banchetto, l'amicizia, la politica, la morte, l'amore: temi cari a Catullo, poeta latino estremamente attuale per la modernità della sua poesia e l'intensità delle passioni espresse.</p> <p><b>Struttura e contenuti del modulo</b> Coinvolti gli studenti del triennio del Liceo.</p> <p>1-Analisi di alcuni carmina e raffronto con testi poetici e musicali di autori contemporanei-</p> <p>2-Creazione di un blog ; a fine percorso incontro presentazione di slides , la lettura dei carmina , l'ascolto dei brani musicali degli autori individuati e la presentazione di una breve lirica personale composta in lingua .</p> <p>-Prevista un'uscita a Verona.</p>	<p><b>FIGURE RICHIESTE</b></p> <p>- ESPERTO /I ( materie umanistiche)</p> <p>- TUTOR</p>
Competenza in Scienze, Tecnologie, Ingegneria e Matematica (STEM)	<b>MATEMATICA DI BASE</b>	
	<p>POTENZIAMENTO E RAFFORZAMENTO CONCETTI MATEMATICI DI BASE</p> <p>Il modulo è rivolto agli allievi del biennio Ipsesoa</p> <p>1) <b>argomenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ N, Z, Q.</li> <li>➤ Calcolo letterale: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Monomi</li> <li>● polinomi</li> <li>● prodotti notevoli</li> <li>● equazioni di primo grado</li> </ul> </li> </ul> <p>2) <b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acquisire dimestichezza col calcolo numerico in tutti gli insiemi affrontati, saper affrontare problemi in semplici contesti, anche reali.</li> <li>➤ Acquisire padronanza col calcolo letterale, saper tradurre concetti in espressioni letterali. Acquisire il concetto di prodotto notevole in relazione alle regole di calcolo ma soprattutto ai</li> </ul>	<p><b>FIGURE RICHIESTE</b></p> <p>- ESPERTO/I ( materie scientifiche)</p> <p>- TUTOR</p>

	<p>vantaggi portati. Saper affrontare qualsiasi problema di primo grado.</p> <p><b>3) Finalità</b> Rafforzare il bagaglio personale di alunni in difficoltà, portatori di lacune, incertezze e senza strumenti di base, per poter terminare il percorso didattico durante il triennio in modo proficuo, soprattutto rafforzando in loro l'autostima.</p>	
Competenza imprenditoriale	<b>COFFEE BREAK</b>	
	<p><b>SPECIFICHE</b> Con il laboratorio s'intende offrire agli studenti del biennio dell'alberghiero, un potenziamento delle conoscenze e delle abilità in campo laboratoriale e pratico inerente il settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera mediante l'attivazione di laboratori di pratica operativa –cucina, sala e bar, accoglienza turistica.</p> <p><b>Finalità:</b> - ampliamento delle conoscenze e delle pratiche - consolidando il proprio curriculum per le materie pratiche operative –cucina, sala e bar, ricevimento– in preparazione alla classe terza e delle attività di PCTO.</p> <p><b>Struttura del modulo:</b> - laboratori ante e postmeridiani di pratica operativa distinti per settore - servizio di coffee break durante gli esami di stato</p>	<p><b>FIGURE RICHIESTE</b></p> <p>ESPERTO/I pratica laboratorio enogastronomico</p> <p>- TUTOR</p>
Competenza imprenditoriale	<b>GESTIAMO IL RISTORANTE</b>	
	<p>Modulo destinato agli allievi del triennio Ipsseo</p> <p><b>Obiettivo:</b> - Ristorante In Istituto : dall'accoglienza al bureau al pagamento del conto Convolti gli allievi di Accoglienza (creazione menu' e ricevuta ) Gli allievi di sala bar : aperitivo di benvenuto-servizio al tavolo- Gli allievi di cucina : preparazione del menu</p> <p><b>FINALITA'</b> Potenziamento delle abilità pratiche, consapevolezza del ruolo di responsabilità nel gestire una situazione, crescita dell'autostima.</p>	<p><b>FIGURE RICHIESTE</b></p> <p>- Esperto/i pratica laboratorio enogastronomico</p> <p>- tutor</p>
competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	<b>TESTIMONIANZE DI DANTE NEI LUOGI DELLA ROMAGNA</b>	
	<p><b>IL PASSAGGIO DI DANTE NELLE TERRE DI ROMAGNA</b> Il modulo è incentrato sulla personalità letteraria di Dante, approfondendo gli aspetti storico-artistici e le tradizioni culinarie in</p>	<p><b>FIGURE RICHIESTE</b> <b>FIGURE RICHIESTE</b></p>

	<p>età medioevale  E' rivolto ad alunni delle classi terze e quarte dell'Istituto.  Struttura e obiettivi didattico/formativi del modulo:  - conoscenza degli usi, costumi e cultura del Medioevo in particolare di Dante</p>	<p>- esperto grafica e scenografia</p>
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	<p><b>PASTRY TALENT:</b>  La pasticceria è un territorio in cui il tocco personale fa la differenza</p>	
	<p>Destinatari Alunni del triennio Alberghiero  Il modulo è finalizzato all'approfondimento delle moderne tecniche di pasticceria, contestualizzato in un talent per sperimentare sul campo l'originalità di una creazione da parte degli alunni., facendo leva sulle passioni e le motivazioni degli stessi.  <b>CONTENUTI</b>  - produzione delle basi più tradizionali della pasticceria mignon e delle preparazioni di torte per arrivare alla realizzazione di prodotti secondo le tendenze attuali.  -Produzione delle basi, assemblaggio, conservazione, rigenerazione, finitura e servizio  - STRUTTURA DEL MODULO  - incontri con esperto del settore  - n.1 incontri preparazione al talent  - n.1 manifestazione finale  - RICETTARIO DIGITALE</p>	<p><b>Figure richieste</b></p> <p>- esperto/i settore pasticceria</p> <p>- esperto informatica</p> <p>- tutor</p>
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<p><b>SCOPRIRE IL NOVECENTO:VIAGGIO ATTRAVERSO LA LETTERATURA, LA MUSICA E IL CINEMA</b></p>	
	<p>Il modulo 'Scopriamo il Novecento' si rivolge ad alunni del triennio del professionale alberghiero e del liceo delle scienze umane.  Le principali finalità consistono: - approfondire il periodo storico del 1900 (individuare i periodi )  -promuovere la conoscenza della storia del cinema e dei registri impegnati socialmente;  - cogliere le relazioni tra cinema, storia e letteratura.  La struttura dell'intervento formativo comprendere:  -ciclo di film con dibattito  -visite mirate sul territorio</p>	<p><b>FIGURE RICHIESTE</b></p> <p>- esperto Materie letterarie  - esperto interno/ esterno (cinematografia)</p> <p>- tutor</p>
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<p><b>CUCINA SALUTARE</b></p>	
	<p>Il modulo è rivolto ad alunni del triennio del professionale alberghiero settore cucina  La struttura dell'attività prevede:  - una parte teorica ( lezioni con nutrizionista, esperto di prodotti del territorio, chef),</p>	<p><b>Figure richieste:</b></p> <p>- esperto /i nutrizionista</p> <p>- esperto interno</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- una parte pratica (con i docenti tecnico pratici di cucina per l'elaborazione di ricette)</li> <li>- un food-contest di 6 ore dove gli alunni saranno divisi in mini-brigade da 3-4 alunni per la realizzazione delle ricette.</li> </ul> <p>Gli obiettivi didattico/formativi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- promuovere comportamenti alimentari corretti e salutistici,</li> <li>- consolidare le competenze pratiche relative alle tecniche di cottura dei cibi,</li> <li>- potenziare le abilità per la presentazione dei piatti</li> </ul> <p>I contenuti del modulo verteranno sui seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legame tra cibo e salute</li> <li>- Principali disturbi connessi con comportamenti alimentari sbagliati</li> <li>- Le proprietà organolettiche dei prodotti del territorio e a km 0</li> </ul>	<p>Pratica laboratorio enogastronomico</p> <p>- tutor</p>
--	---	---

### **TUTOR : compiti**

1. Predisporre, in collaborazione con l'esperto, una programmazione dettagliata dei contenuti dell'intervento, che dovranno essere suddivisi in moduli corrispondenti a segmenti disciplinari e competenze da acquisire;
2. Avere cura che nel registro didattico e di presenza vengano annotate le presenze e le firme dei partecipanti, l'orario di inizio e fine lezione, accertare l'avvenuta compilazione della scheda allievo, la stesura e la firma del patto formativo;
3. Segnalare in tempo reale se il numero dei partecipanti scende a meno di 9 unità per due incontri consecutivi;
4. Curare il monitoraggio fisico del corso, contattando gli alunni in caso di assenza ingiustificata;
5. Interfacciarsi con gli esperti che svolgono azione di monitoraggio o di bilancio di competenza, accertando che l'intervento venga effettuato;
6. Mantenere il contatto con i Consigli di Classe di appartenenza dei corsisti per monitorare la ricaduta dell'intervento sul curricolare.
7. Inserisce tutti i dati e le informazioni di competenza relative al modulo sulla piattaforma GPU.

### **ESPERTO :compiti**

1. Redigere un puntuale progetto didattico relativamente alle tematiche previste dal Modulo;
2. Partecipare agli incontri per l'organizzazione dei progetti formativi presso l'istituto;
3. Tenere gli incontri formativi sulle specifiche tematiche oggetto dell'incarico ricevuto, secondo il calendario stabilito dalla Scuola conferente;
4. Collaborare alla somministrazione on line di un questionario in itinere ed uno finale al fine di verificare l'andamento e gli esiti della formazione e delle attività didattico-organizzative.
5. Interagire con il Referente Valutazione per il monitoraggio e la valutazione dell'impatto e dei risultati delle attività
6. Provvedere alla stesura di una relazione finale

### **Art. 3 – Requisiti di ammissione e griglia valutazione**

In ottemperanza al Regolamento che disciplina le modalità di conferimento di incarichi al personale interno ed esterno, così come approvato dal Consiglio di Istituto, i requisiti di ammissione sono quelli indicati nell'**Allegato 2**.

#### **Art. 4. Periodo di svolgimento delle attività ed assegnazione dell'incarico**

La partecipazione alla selezione comporta l'accettazione, da parte del candidato, ad assicurare la propria disponibilità in tale periodo.

L'assegnazione degli incarichi avverrà, per i tutor ed esperti, per singoli moduli in relazione ai curriculum degli inclusi.

#### **Art. 5 – Modalità e termini di partecipazione**

L'istanza di partecipazione, redatta **ESCLUSIVAMENTE sugli appositi modelli (All. 1 – istanza di partecipazione; All. 2 – scheda di autovalutazione)** reperibili sul sito web dell'Istituto all'indirizzo firmata in calce e con allegati il curriculum vitae in formato europeo e la fotocopia di un documento di riconoscimento, **pena l'esclusione**, deve essere consegnata a mano presso la segreteria dell'istituto oppure tramite posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo [FOIS00200T@pec.istruzione.it](mailto:FOIS00200T@pec.istruzione.it), entro **sabato 8 gennaio 2022**

Si procederà a valutazione anche in presenza di una sola domanda ritenuta valida per il Modulo richiesto.

#### **Art. 6. Valutazione comparativa e pubblicazione della graduatoria**

La valutazione comparativa sarà effettuata dalla commissione nominata dal Dirigente scolastico.

La valutazione verrà effettuata tenendo unicamente conto di quanto dichiarato nel curriculum vitae in formato europeo e nel modello di autovalutazione (All. 2).

Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti, le esperienze professionali e i servizi già effettuati alla data di scadenza del presente Avviso e l'attinenza dei titoli dichiarati a quelli richiesti deve essere esplicita e diretta.

Gli esiti della valutazione saranno pubblicati sul sito web della Scuola nell'apposita sez. di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

La pubblicazione ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro gg. 3 dalla pubblicazione. Trascorso tale termine, la graduatoria diventerà definitiva.

In caso di reclamo il Dirigente Scolastico esaminerà le istanze ed, eventualmente, apporterà le modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva.

La graduatoria provvisoria sarà pubblicata sul sito web della Scuola <https://www.iisforlimpopoli.edu.it>, nell'apposita sez. di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

L'aspirante dovrà assicurare la propria disponibilità per l'intera durata dei Moduli.

In caso di rinuncia alla nomina, da presentarsi entro due giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione del bando, si procederà alla surroga.

#### **Art. 7. Incarichi e compensi**

Gli incarichi definiranno il numero degli interventi in aula (per gli esperti), la sede, gli orari, le scadenze relative alla predisposizione dei materiali di supporto alla formazione ed il compenso.

Per lo svolgimento degli incarichi conferiti, sono stabiliti i seguenti compensi orari:

<b>Figura professionale</b>	<b>Compenso orario Lordo onnicomprensivo</b>
Tutor	€ 30,00 –
Esperto/i	€ 70,00 -

L'esperto dovrà presentare un dettagliato piano di lavoro da cui risultino i contenuti, le modalità, i tempi e gli strumenti che garantiscano l'effettiva realizzazione del percorso formativo.

L'attribuzione avverrà attraverso provvedimenti di incarico direttamente con il docente prescelto.

Il trattamento economico previsto dal Piano Finanziario autorizzato sarà corrisposto a conclusione del progetto previo espletamento da parte dell'incaricato di tutti gli obblighi specificati dal contratto di cui sopra e, comunque, solo a seguito dell'effettiva erogazione dei Fondi Comunitari, cui fa riferimento l'incarico, da parte del MIUR.

La durata del contratto sarà determinata in ore effettive di prestazione lavorativa.

Il responsabile del procedimento è il Dirigente scolastico **MARIELLA PIERI**.

Il presente bando viene pubblicato sul sito web della Scuola <https://www.iisforlimpopoli.edu.it> nell'apposita sez. di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

Il Dirigente Scolastico

MARIELLA PIERI

## Allegato 1 istanza di partecipazione

AL DIRIGENTE SCOLASTICO

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI

Avviso pubblico prot. AOOGEFID9707 del 27/04/2021 APPRENDIMENTO E SOCIALITA'

**progetto** codice 10.2.2A-FSEPON-EM-2021-43 COMPETENZE DI BASE

il/la sottoscritt \_\_\_\_\_

**CHIEDE di essere ammesso/a alla procedura di selezione di cui all'oggetto e di essere inserito/a nella graduatoria di:**

**Esperto**

**Tutor**

nell/i seguente/i Modulo/i

BARRARE CON X LA SCELTA	Titolo
	Un 'classico moderno': <b>CATULLO E GLI AUTORI CONTEMPORANEI</b>
	<b>MATEMATICA DI BASE</b>
	<b>COFFEE BREAK</b>
	<b>GESTIAMO IL RISTORANTE</b>
	<b>TESTIMONIANZE DI DANTE NEI LUOGI DELLA ROMAGNA</b>
	<b>PASTRY TALENT</b>
	<b>SCOPRIRE IL NOVECENTO:VIAGGIO ATTRAVERSO LA LETTERATURA, LA MUSICA E IL CINEMA</b>
	<b>CUCINA SALUTARE</b>

A tal fine, valendosi delle disposizioni di cui all'art. 46 del DPR 28/12/2000 n. 445, consapevole delle sanzioni stabilite per le false attestazioni e mendaci dichiarazioni, previste dal Codice Penale e dalle Leggi speciali in materia e preso atto delle tematiche proposte nei percorsi formativi

### **DICHIARA**

Sotto la personale responsabilità di:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- godere dei diritti civili e politici;

- non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- essere in possesso dei requisiti essenziali previsti del presente avviso;
- aver preso visione dell'Avviso e di approvarne senza riserva ogni contenuto;
- di essere consapevole che può anche non ricevere alcun incarico/contratto;
- di possedere titoli e competenze specifiche più adeguate a trattare i percorsi formativi scelti.

### **Dichiarazione di insussistenza di incompatibilità**

di non trovarsi in nessuna delle condizioni di incompatibilità previste dalle Disposizioni e Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali europei 2014/2020, in particolare di:

Come previsto dall'Avviso, allega:

- ***copia di un documento di identità valido;***
- ***Curriculum Vitae in formato europeo con indicati i riferimenti dei titoli valutati di cui all'allegato 2 - Tabella di autovalutazione.***
- Dichiaro, inoltre:
  - di conoscere e saper usare la piattaforma on line "Gestione Programmazione Unitaria - GPU"
  - di conoscere e di accettare le seguenti condizioni:
    - Partecipare, su esplicito invito del Dirigente, alle riunioni di organizzazione del lavoro per fornire e/o ricevere informazioni utili ad ottimizzare lo svolgimento delle attività;
    - Concorrere alla definizione della programmazione didattica delle attività ed alla definizione dei test di valutazione della stessa;
    - Concorrere alla scelta del materiale didattico o predisporre apposite dispense di supporto all'attività didattica;
    - Concorrere, nella misura prevista dagli appositi regolamenti, alla registrazione delle informazioni riguardanti le attività svolte in aula e la valutazione delle stesse sulla piattaforma ministeriale per la gestione dei progetti;
    - Svolgere le attività didattiche nei Plessi dell'Istituto;
    - Redigere e consegnare, a fine attività, su apposito modello, la relazione sul lavoro svolto.

Elegge come domicilio per le comunicazioni relative alla selezione:

La propria residenza

altro domicilio: \_\_\_\_\_

### **Informativa ex art. 13 D.Lgs. n.196/2003 e ex art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679, per il trattamento dei dati personali dei dipendenti**

Il/la sottoscritto/a con la presente, ai sensi degli articoli 13 e 23 del D.Lgs. 196/2003 (di seguito indicato come "Codice Privacy") e successive modificazioni ed integrazioni,

**AUTORIZZA**

L'Istituto **ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI** al trattamento, anche con l'ausilio di mezzi informatici e telematici, dei dati personali forniti dal sottoscritto; prende inoltre atto che, ai sensi del "Codice Privacy", titolare del trattamento dei dati è l'Istituto sopra citato e che il sottoscritto potrà esercitare, in qualunque momento, tutti i diritti di accesso ai propri dati personali previsti dall'art. 7 del "Codice Privacy" e dal Capo III del Regolamento (ivi inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza degli stessi, conoscerne il contenuto e le finalità e modalità di trattamento, verificarne l'esattezza, richiedere eventuali integrazioni, modifiche e/o la cancellazione, nonché l'opposizione al trattamento degli stessi).

Data

Firma \_\_\_\_\_

## Allegato 2 scheda di autovalutazione

AI Dirigente scolastico IIP.Artusi

Il sottoscritt \_\_\_\_\_

Dichiara di possedere i seguenti titoli/esperienze/rofessionalità:

	TITOLI	PUNTI	Punteggio a cura candidato	Punteggio a cura Ufficio
1	Laura specifica attinente alle materie del modulo ..... (votazione fino a 100/110) punti <b>14</b> ( votazione oltre 100/110 ) punti <b>16</b> lode punti <b>18</b>			
4	Altra Laurea	10		
5	Diploma specifico II grado (titolo di accesso)	12		
5	Docenza universitaria coerente con la tipologia di intervento	3 (per ogni anno) Per un max di 4 anni		
6	Docenza scuola di ogni ordine e grado coerente con la tipologia di intervento	3 (per ogni anno) Per un max di 5 anni		
7	Pubblicazioni coerenti con la tipologia di intervento	1 (per ogni pubbl. fino a un max di 3)		
8	Specializzazioni, corsi di perfezionamento post laurea, master, ecc., coerenti con la tipologia di intervento	2 (per ogni titolo) Per un max di 5		
9	Esperienza specifica nel settore -	1 (per esperienza) Per un max di 5		
10	Pregresse positive esperienze di docenza in progetti vari in altri Istituti scolastici	1 (per progetto) per un max di 5		
11	esperienze di docenza in progetti PON	1 (per progetto)		
12	esperienze Tutor-Referente valutazione-figura agg.va in progetti PON	p.1 (per progetto)		

13	Servizio ruolo/ non di ruolo	P.1 x anno ( fino a max 10 p.)		
	<b>TOTALE</b>			

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

**Scheda descrittiva del modulo**  
**a cura dell'Esperto**

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020

**Avviso pubblico prot. AOOGEFID9707 del 27/04/2021 APPRENDIMENTO E SOCIALITA’**

**progetto** codice 10.2.2A-FSEPON-EM-2021-43 **Studio, benessere , professionalità all inclusive**

<b>Titolo Modulo</b>

<b>Breve descrizione del progetto</b>

<b>Contenuti specifici</b>

**Attività previste** (specificando per ciascuna attività le competenze, anche trasversali, associata che si intende maturare)

**Fasi e calendarizzazione**

**Esperto/i esterno/i**

Profilo

Titolo di accesso

Competenze essenziali

--

<b>Beni e servizi relativi al Modulo</b>
--

Risorse organizzative
-----------------------

Acquisti di materiale di consumo
----------------------------------

Il, \_\_\_\_\_

Firma dell'Esperto

\_\_\_\_\_

**CALASSO CHANTAL**