



***Ministero dell’Istruzione e del Merito - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio***

**I.P.S.S.E.O.A. “M. Buonarroti" – Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L’ ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede Succursale Paliano (loc. Procolo) – FRRH03002A; Convitto: FRVC020004

Casa Circondariale “Pagliei” - Frosinone: FRRH030019; Corso serale: corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it

Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ALLEGATO 2 SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE**

**AL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**dell’ I.P.S.S.E.O.A “M. Buonarroti”**

**AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI PERSONALE INTERNO PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO:** **“A Scuola di Accoglienza: inclusione e digitalizzazione”**

**Codice progetto: M4C1I3.2-2022-961-P-20505**

**“PNRR – SCUOLA 4.0. Next generation EU - Azione 1 - Next Generation Classrooms”**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

**[ ]  PROGETTISTA DIDATTICO**

**[ ]  ASSISTENTE AMMINISTRATIVO**

**[ ]  ASSISTENTE TECNICO**

**[ ]  COLLABORATORE SCOLASTICO**

**PERSONALE DOCENTE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Item | TITOLI | Punteggio a cura del candidato | Punteggio a cura dell’Ufficio |
| 01 |  Pregresse esperienze in progetti su Ambienti di Apprendimento (max 5 esperienze) **Punti 3 per ogni esperienza** |  |  |
| 02 |  Pregresse esperienze in progetti su nuove tecnologie informatiche  (max 3 esperienze)**Punti 2 per ogni esperienza** |  |  |
| 03 | Competenze informatiche certificate (max 3 certificazioni) **Punti 1** |  |  |
| 04 | Master/Titoli di specializzazione/Corsi in ambienti di apprendimento innovativi (max 5 certificazioni) **Punti 1** |  |  |
| 05 | Esperienze di docenza in corsi di formazione attinenti all’incarico (Max 5 esperienze)**Punti 2 per ogni esperienza** |  |  |
| 06 |  Esperienze lavorative in materia di ambienti di apprendimento scolastici innovativi (Max 5 esperienze o massimo 5 anni)**Punti 2 per ogni esperienza o anno** |  |  |
| 07 |  Laurea/Diploma attinente **Punti 3** |  |  |
| 08 | Altra Laurea **Punti 2** |  |  |
| 09 | Specializzazione in corsi di perfezionamento (max 3 esperienze) **Punti 1 per ogni esperienza** |  |  |
| 10 | Altri titoli specifici inerenti all’incarico (max 3 titoli) **Punti 1 per ogni titolo** |  |  |
| 11 | Eventuali pubblicazioni, dispense didattiche attinenti all’incarico (max 2 due pubblicazioni) **Punti 1 per ogni pubblicazione** |  |  |

 **PUNTEGGIO TOTALE**

**PERSONALE ATA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ANNI DI SERVIZIO (minimo 180 giorni in un anno)** | **Punteggio a cura del candidato (1 punto per ogni anno)** | **Punteggio a cura dell’Ufficio** |
|  |  |  |

Data\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_