**ALLEGATO 1**

ALLA DIRIGENTE SCOLASTICA

dell’Istituto “Fermi Eredia”

Catania

OGGETTO: Istanza di candidatura INCARICO PROFESSIONALE DI ESPERTO per la realizzazione dei moduli formativi progetto 10.2.2A-FDRPOC-SI-2020-279

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nato/a il \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

in via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_N. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CAP\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Codice Fiscale: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CHIEDE

di svolgere l’ INCARICO PROFESSIONALE per la realizzazione del progetto PON 10.2.2A-FDRPOC-SI-2020-279 in qualità di ESPERTO e SI CANDIDA per il/i seguente/i modulo/i :

*(Apporre una crocetta accanto al modulo prescelto)*

* La bellezza è nell'orto: tra chimica e natura
* I frutti della terra, protagonisti delle sane tradizioni siciliane
* Cibo e salute: dalla terra alla tavola
* Recycler pour préserver
* Narrare con... l’informatica

A tal fine allega **Allega**:

1. Dettagliato curriculum vitae **in formato europeo**;
2. Consenso al trattamento dei dati personali (All.2);
3. Traccia programmatica dell’intervento formativo (All. 3)
4. Scheda di autovalutazione dei titoli e delle esperienze lavorative (All.4);
5. Copia del documento di identità

Luogo e Data, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FIRMA

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

**ALLEGATO 2**

**CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

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 “Fermi Eredia” di Catania 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 e l’Istituto sopra citato e che il/la sottoscritto/a potrà esercitare, in qualunque momento, tutti i diritti di accesso ai propri dati personali previsti dall’art. 7 del “Codice Privacy” (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).

Luogo e data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Firma

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

**ALLEGATO 3 – TRACCIA PROGRAMMATICA DELL’INTERVENTO FORMATIVO**

Il/La sottoscritto/a\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

In relazione al modulo

* La bellezza è nell'orto: tra chimica e natura
* I frutti della terra, protagonisti delle sane tradizioni siciliane
* Cibo e salute: dalla terra alla tavola
* Recycler pour préserver
* Narrare con... l’informatica

Propone la seguente traccia programmatica:

|  |  |
| --- | --- |
| Destinatari |  |
| Contenuti |  |
| Metodologia |  |
| Risultati attesi misurabili e ricaduta curriculare |  |
| Assegnazione attività conclusiva per la rielaborazione dell’attività svolta, da realizzare durante le ore di corso e caricare sulla piattaforma dedicata |  |

Luogo e data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ALLEGATO 4 - SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEI TITOLI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A - Titoli di studio**  ***(Max 40 punti)*** | **A cura del candidato** | **A cura della Commissione** |
| Diploma di laurea conseguita con punti:  110 con lode: 7 punti  da 106 a 110: 6 punti  da 100 a 105: 2 punti  pari o inferiore a 99: 1 punto  (esclusivamente per il modulo *“Cibo e salute: dalla terra alla tavola”,*se non in possesso di laurea)  Diploma di Tecnico servizi Enogastronomia: 5 punti |  |  |
| Dottorati di ricerca attinenti all’area  *(3 punti per ciascun titolo – max 6 punti)* |  |  |
| Specializzazione post-lauream, perfezionamenti, master attinenti all’area  *(2 punti per ciascun titolo – max 6 punti)* |  |  |
| Attestati di frequenza a corsi di formazione presso Università o Enti certificati equivalenti, di durata non inferiore a 50 ore, rilasciati a seguito di esame finale  *(1 punto per ciascun titolo – max 6 punti )* |  |  |
| Attestati di partecipazione a corsi di formazione relativi all’orientamento *(3 punti – max 6 punti)* |  |  |
| TOTALE |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **B – Esperienze specifiche pregresse coerenti con il profilo richiesto**  ***(Max 40 punti)*** | **A cura del candidato** | **A cura della Commissione** |
| Anni di servizio a tempo indeterminato/determinato con periodi continuativi non inferiori a **180 giorni**  *(1 punto per ciascun anno – max 16 punti)* |  |  |
| Incarichi assunti in attività previste nel PTOF (Funzioni strumentali, Commissione Orientamento, ecc.)  *(2 punti per ciascuna esperienza – max 12 punti)* |  |  |
| Incarichi di docenza in moduli formativi inerenti l’area per cui si propone la candidatura  *(2 punti per anno scolastico – max 12 punti)* |  |  |
| TOTALE |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C – Possesso di titoli specifici afferenti la tipologia dell’intervento**  ***(Max 20 punti)*** | **A cura del candidato** | **A cura della Commissione** |
| Certificazione competenze informatiche  *(1 punto per ciascuna certificazione – max 6 punti)* |  |  |
| Pubblicazioni cartacee o multimediali e contenuti didattici cartacei o digitali che affrontino argomenti inerenti le tematiche per cui si propone candidatura  *(2 punti per ciascun corso– max 14 punti)* |  |  |
| TOTALE |  |  |

Luogo e data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_