

Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione



ALLEGATO C

TABELLA DI VALUTAZIONE TITOLI Esperti

TITOLI DI STUDIO	PUNTEGGIO Titolo di studio	
	A cura del candidato	Riservato all'ufficio
Laurea magistrale o vecchio ordinamento attinente la disciplina di insegnamento nelle scuole secondarie di II grado coerente con il profilo richiesto (punti 12)		
Laurea triennale inerente l'intervento Punti 6		
2 ^a laurea magistrale/triennale non specifica Punti 4		
Master Universitario di II livello, di durata annuale, con esame finale, coerente col profilo richiesto. (Punti 2 per ogni titolo - si valutano max. 6 punti)		
Abilitazione all'insegnamento nella classe di concorso afferente l'incarico Punti 2		
Idoneità per superamento di concorso a cattedra ordinario nella classe di concorso afferente l'incarico Punti 4		
Pubblicazioni coerenti con la tipologia di intervento Punti 1 (per ogni pubbl. fino ad un max di 4)		
ESPERIENZE SPECIFICHE	PUNTEGGIO esperienze specifiche	
	A cura del candidato	Riservato all'ufficio
Esperienze pregresse nella realizzazione di progetti PON Punti 6 per ogni esperienza (si valutano max. 12 punti)		
Precedenti esperienze specifica in qualità di esperto nel settore richiesto Punti 2 (per max. 5 esperienze)		
Docenza in corsi in qualità di esperto in progetti pertinenti al settore Punti 2 (per max. 5 esperienze)		
Pregresse esperienze di docenza in progetti vari Punti 1 (per ogni progetto fino ad un max di 5)		
Esperienza professionale anche in ambito extra scolastico inerente il presente progetto Punti 5		
PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	80	

data _____ FIRMA _____



Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione



TABELLA DI VALUTAZIONE TITOLI Tutor

TITOLI DI STUDIO	PUNTEGGIO Titolo di studio	
	A cura del candidato	Riservato all'ufficio
Laurea magistrale o vecchio ordinamento attinente la disciplina di insegnamento nelle scuole secondarie di II grado coerente con il profilo richiesto Punti 12		
Laurea triennale inerente l'intervento Punti 5		
Idoneità per superamento di concorso a cattedra ordinario nella classe di concorso afferente l'incarico Punti 4		
Master Universitario di II livello, di durata annuale, con esame finale, coerente col profilo richiesto. Punti 2 per ogni titolo (si valutano max. 6 punti)		
Funzione strumentale, commissioni relative all'area 2 e/o area 3 e/o area 4 delle funzioni strumentali, commissione orientamento, referente di dipartimento Punti 1 per ogni incarico (si valutano max. 3 punti)		
Abilitazione all'insegnamento nella classe di concorso afferente l'incarico Punti 2		
competenze informatiche certificate o comprovate da evidenze di lavoro per il personale interno (ECDL o altro corso attinente es. TIC/PNSD) Punti 3 per ogni titolo (si valutano max. 9 punti)		
Incarichi istituzionali in qualità di responsabile di laboratorio informatico, animatore digitale, docente del team digitale, responsabile LIM, gestione di siti e piattaforme digitali Punti 1 per ogni incarico (si valutano max. 3 punti)		
ESPERIENZE SPECIFICHE	PUNTEGGIO esperienze specifiche	
	A cura del candidato	Riservato all'ufficio
Esperienza professionale anche in ambito extra scolastico inerente il presente progetto Punti 6		
PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	50	

data _____ FIRMA _____



Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione



TABELLA DI VALUTAZIONE Valutatore

TITOLI DI STUDIO	PUNTEGGIO Titolo di studio	
	A cura del candidato	Riservato all'ufficio
Laurea magistrale o vecchio ordinamento attinente la disciplina di insegnamento nelle scuole secondarie di II grado Punti 12		
Laurea triennale inerente l'intervento Punti 5		
Diploma di II grado specifico Punti 3		
competenze informatiche certificate o comprovate da evidenze di lavoro per il personale interno (ECDL o altro corso attinente – PNSD, TIC. ecc.) Punti 3 (per ogni titolo fino max 9 punti)		
ESPERIENZE SPECIFICHE	PUNTEGGIO esperienze specifiche	
	A cura del candidato	Riservato all'ufficio
Esperienza professionale anche in ambito extra scolastico inerente il presente progetto Punti 6		
PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	35	

data _____ FIRMA _____

