



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via F.lli Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136609 Fax 095 – 6136607
Sede Coord. Via dei Mirti s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

AVVISO PUBBLICO DI PROCEDURA COMPARATIVA finalizzata all'individuazione di esperti formatori nella metodologia e tecniche di gamification BANDO DI SELEZIONE PER TITOLI

VISTO il D. M. n. 663 del 01 settembre 2016

VISTO l'avviso pubblico dell'U.S.R. SICILIA - Prot: 22161 del 20-10-2016 "per l'attuazione dei Piani di Miglioramento, elaborati in esito al processo di Autovalutazione di cui alla lettera a) dell'art. 27 comma 2 del D.M. n. 663 del 01 settembre 2016 e ai sensi dell'art.4 del D.D. n. 1046 del 13/10/2016".

VISTO il progetto dal titolo "Mettiamoci in gioco", presentato da questa Istituzione Scolastica prot. 14371 del 18/11/2016, in rete con l'istituto Superiore "C. Marchesi" di Mascalucia, l'I.C. "S. Casella" di Pedara, l'I.C. "P.S. Di Guardo - Quasimodo" di Catania

VISTA la delibera di approvazione del citato progetto (delibera Collegio dei docenti n. 38 del 27/10/2016

VISTO la nota dell'USR Sicilia prot. n. 7786 del 22-12-2016, con cui è stata resa nota l'ammissibilità dell'iniziativa, per un importo pari a € 10.000,00

VISTO il protocollo d'intesa stipulato in data 02/02/2017 prot. 1216

VISTA l'assunzione in bilancio del finanziamento di € 10.000 per la realizzazione del progetto nel P.A 2017;

VISTA l'approvazione del Programma Annuale 2017, approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n. 233 del 15/12/2016

CONSIDERATO che per la realizzazione del suddetto progetto è necessario reperire e selezionare esperti aventi esperienze e competenze specifiche coerenti le azioni previste dal progetto – metodologia e tecniche di gamification;

VISTO l'art. 7 comma 6 del D.Lgs. n. 165 del 2001 il quale prevede che, per esigenze cui le Istituzioni scolastiche non possono far fronte con personale in servizio, le amministrazioni pubbliche possono conferire incarichi individuali, con contratti di lavoro autonomo, di natura occasionale o coordinata e continuativa, ad esperti di particolare e comprovata specializzazione;

DATO ATTO che, all'esito della presente selezione, la Scuola capofila e le scuole appartenenti alla rete intendono stilare una graduatoria di esperti da impiegare nell'ambito del progetto suddetto

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

EMANA

**il seguente bando per la selezione di esperti formatori nella metodologia e tecnica di
gamification (game based learning)**

nell'ambito dei percorsi didattico-formativi previsti dal progetto "Mettiamoci in gioco", di cui all' Avviso pubblico dell'U.S.R. SICILIA - Prot: 22161 del 20-10-2016 "per l'attuazione dei Piani di Miglioramento, elaborati in esito al processo di Autovalutazione di cui alla lettera a) dell'art. 27 comma 2 del D.M. n. 663 del 01 settembre 2016 e ai sensi dell'art.4 del D.D. n. 1046 del 13/10/2016



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via F.lli Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136609 Fax 095 – 6136607
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

per **n. 12 ore per n. 32 docenti della rete** (Istituto Alberghiero "R. Chinnici" di Nicolosi, Istituto Superiore "C. Marchesi" di Mascalucia, I.C. "S. Casella" di Pedara, I.C. "P.S. Di Guardo - Quasimodo", di Catania) da retribuire con un compenso orario omnicomprensivo di **€ 60.00 per ogni ora effettivamente svolta**, da effettuare in orario antimeridiano/pomeridiano, secondo una calendarizzazione che sarà stabilita in seguito, nel mese di marzo 2017.

Tale formazione è finalizzata all'acquisizione di competenze digitali per la promozione di attività formative, secondo la strategia del *gamification*.

Si ritiene infatti che la metodologia basata sulla gamification, mettendo al centro della propria azione la motivazione e il coinvolgimento che sono anche i "motori" dell'apprendimento, prevedendo un alto grado di personalizzazione e stimolando il piacere e il divertimento, possa diventare nella prassi didattica, un forte stimolo all'impegno e alla rimotivazione allo studio.

Nello specifico, la condivisione delle competenze acquisite e l'utilizzo di tali strategie in classe – prevista nella II fase del progetto – si ritiene che possa

- rimotivare gli alunni per l'acquisizione delle competenze di base, di cui risultano carenti nel RAV,
- innalzare i livelli di performance, nelle prove standardizzate di Italiano e Matematica degli studenti di scuola secondaria di primo e secondo grado,
- arginare il disagio scolastico,
- favorire l'inclusione,
- contrastare il fenomeno della dispersione,
- ridurre l'alto tasso di bocciatura al primo anno dell'Istituto professionale e recuperare i deficit apprenditivi e relazionali presenti nel terzo del Liceo.

Le tecniche, oggetto della formazione, dovranno essere finalizzate alla strutturazione di batterie di test in forma di gioco, che saranno utilizzate per la strutturazione di tornei e la messa a punto di gare di italiano e matematica destinate agli alunni del terzo anno di scuola secondaria di primo grado e del biennio della scuola secondaria di secondo grado (es: *storytelling digitale. Kahoot, Tangram, serious game*). Nel gioco infatti riuscire a portare a termine un obiettivo confrontando il proprio risultato con quelli altrui ci spinge a perfezionarci e a migliorare.

Sedi : La formazione sarà svolta in tre incontri settimanali di 4 ore nella sede dell'IPSSAT Rocco Chinnici di Nicolosi – plesso di Via Gemmellaro.

Potranno accedere all'incarico esperti in metodologia e tecnica di gamification, che dimostrino di possedere i seguenti requisiti stabiliti dal gruppo di coordinamento:

1. competenze professionali nello sviluppo di contenuti multimediali attraverso utilizzo di tecniche quali ad es. *storytelling digitale. Kahoot, Tangram, serious game*
2. precedenti esperienze di formazione, nell'ambito richiesto, maturate all'interno e/o all'esterno dell'Amministrazione scolastica;

Nella valutazione comparativa del curriculum vitae sarà utilizzata la seguente griglia di valutazione

Titoli valutabili	Punteggi attribuiti (Max 24)
Laurea Magistrale	punti 3



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via F.lli Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136609 Fax 095 – 6136607
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

Laurea Triennale	punti 2 (max 3)
Titoli culturali comprovanti la formazione afferente la tipologia di intervento (corsi di formazione di almeno 50 ore)	punti 2 per ogni titolo (max 6)
Competenze certificate di informatica nell'ambito multimediale	punti 1 per ogni titolo (max 1)
Competenze professionali nello sviluppo di contenuti multimediali nella didattica attraverso utilizzo di tecniche quali ad es. <i>storytelling digitale. Kahoot, Tangram, serious game</i>	punti 1 per ogni prodotto realizzato (max 8)
Precedenti esperienze di formazione, nell'ambito richiesto, maturate all'interno e/o all'esterno dell'Amministrazione scolastica	punti 2 per ogni esperienza (max 6)

N.B. in caso di parità, viene reclutato il candidato più giovane

L'adesione al bando, per l'esperto reclutato, comporta l'obbligo a:

- partecipare a tutti gli incontri propedeutici alla realizzazione delle attività formative, se richieste dal Gruppo di Coordinamento (G.D.C)
- predisporre, insieme al tutor del percorso formativo di riferimento, un piano progettuale dal quale si evidenziano finalità, competenze, strategie, attività, contenuti ed eventuali materiali prodotti;
- fornire al G.D.C tutti gli elementi utili alla documentazione da produrre dall'inizio e alla fine del progetto;
- consegnare a conclusione dell'incarico il programma svolto, e la relazione finale;
- acconsentire ad eventuali controlli che l'Istituto Scolastico Capofila volesse porre in essere per verificare la veridicità di quanto dichiarato

Le attività si svolgeranno in orario antimeridiano/pomeridiano, secondo una calendarizzazione che sarà stabilita in seguito.

La domanda, da compilare secondo lo schema allegato (allegato n. 1 – 2), deve essere corredata dal curriculum personale, utilizzando il modello europeo riportante i titoli di studio e le esperienze professionali e indirizzata all'indirizzo di posta elettronica CTR05000N@ISTRUZIONE.IT ENTRO LE ORE 12:00 DEL **22 FEBBRAIO** C.A.

I dati forniti verranno trattati in conformità con la normativa vigente relativa alla privacy; la presentazione della domanda comporterà l'automatico consenso al trattamento dei dati personali, per tutte le finalità inerenti il progetto. Non saranno prese in considerazione le istanze che giungeranno oltre il termine di scadenza. Farà fede **quanto risultante dal timbro a data apposto dal competente Ufficio Protocollo dell'Istituto**. Il bando sarà efficace anche in presenza di una sola domanda ritenuta valida, purché pienamente

www.ipssatchinnicinicolosi.gov.it E- mail: ctrh05000n@istruzione.it Pec : ctrh05000n@pec.istruzione.it

C.F. 93128180879 - Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFDIFK



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via F.lli Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136609 Fax 095 – 6136607
Sede Coord. Via dei Mirti s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

rispondente alle esigenze progettuali. Il Gruppo di coordinamento, ove si verificassero le condizioni di compatibilità e necessità, si riserva di valutare la possibilità di suddividere l'incarico fra più esperti. In presenza di più istanze il Gruppo di coordinamento procederà alla valutazione comparativa dei curricula vitae, tenendo conto della griglia di valutazione sopra indicata.

Successivamente, la graduatoria provvisoria degli aventi diritto verrà resa pubblica mediante esposizione all'Albo dell'Istituto e pubblicazione sul sito web dell'Istituto. Tali graduatorie provvisorie relative ai candidati rimarranno affisse all'albo e pubblicate sul sito WEB dell'Istituzione scolastica per quindici giorni consecutivi dalla data della loro pubblicazione nell'albo della scuola e dopo tale termine diverranno immediatamente esecutive. Tuttavia, entro tale termine, chiunque abbia interesse potrà proporre reclamo al Dirigente Scolastico, che si pronuncerà sul reclamo stesso nel termine di dieci giorni, decorso il quale l'atto diviene definitivo anche se non sono state assunte decisioni in merito. Gli atti divengono, altresì, definitivi a seguito della decisione sul reclamo. Avverso le graduatorie definitive è ammesso esclusivamente ricorso al TAR di Catania o Ricorso straordinario al Capo dello Stato. L'esperto selezionato stipulerà un contratto di collaborazione occasionale con la scuola e retribuito con un **compenso orario onnicomprensivo di € 60.00**, per ogni ora effettivamente svolta, a rendicontazione approvata.

Il presente bando viene affisso all'Albo dell'Istituto e pubblicato sul portale web degli Istituti in rete

Il Dirigente Scolastico
Scuola capofila
F.to* Prof.ssa Anna M. Mondati

** Il presente atto é firmato digitalmente e successivamente sottoposto ad archiviazione e conservazione legale, secondo la normativa vigente.*



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via F.lli Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136609 Fax 095 – 6136607
Sede Coord. Via dei Mirti s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

Allegato n. 1

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

Al Dirigente Scolastico
dell' Ist. Prof.le Statale per i Servizi Alberghieri e Turistici "Rocco Chinnici"
Istituto capofila progetto "Un copione a scuola"
p.c. Al Dirigente Scolastico dell'I.S. "C. Marchesi" di Mascalucia
p.c. Al Dirigente Scolastico dell'I.C. "S. Casella" di Pedara
p.c. Al Dirigente Scolastico dell'I.C. "P.S. Di Guardo - Quasimodo" di Catania

Oggetto: domanda di partecipazione per Procedura selettiva di esperti formatori nella metodologia e tecniche di gamification

nell'ambito dei percorsi didattico-formativi previsti dal progetto "Mettiamoci in gioco" di cui all'Avviso pubblico dell'U.S.R. SICILIA - Prot: 22161 del 20-10-2016 "per l'attuazione dei Piani di Miglioramento, elaborati in esito al processo di Autovalutazione di cui alla lettera a) dell'art. 27 comma 2 del D.M. n. 663 del 01 settembre 2016 e ai sensi dell'art.4 del D.D. n. 1046 del 13/10/2016", per **n. 12 ore** da retribuire con un **compenso orario omnicomprensivo di € 60.00**, per ogni ora effettivamente svolta

__I__ sottoscritt __ _____ nat__ a _____ il ____ _____, residente
_____ cap. _____, telefono _____ e-mail:
_____ codice fiscale: _____, avendo preso visione
del bando, di cui all'oggetto,

CHIEDE

alla S. V. di essere tenuto in considerazione per la selezione in qualità di **esperto esterno in metodologia e tecniche di gamification**

A tal fine dichiara sotto la propria responsabilità di

- essere in possesso dei requisiti previsti dal bando per il quale concorre
- essere disponibile, in caso di aggiudicazione dell'incarico, a concertare le fasi operative di attuazione con il Gruppo di coordinamento attenendosi alle indicazioni e prescrizioni che saranno fornite da quest'ultimo per l'esecuzione dell'incarico
- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli stati membri della comunità europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non avere 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 consapevole che, in caso di selezione, i dati personali potranno essere oggetto di diffusione da parte dell' I.P.S.S.A.T. "Rocco Chinnici", tramite pubblicazione sul sito web, in adempimento all'obbligo di legge previsto dall'art. 15 D.Lgs. 33/2013;

Allega alla presente:

- ◆ curriculum vitae redatto sul modello europeo.
- ◆ Allegato n. 2

Firma



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI
'ROCCO CHINNICI'**

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via F.lli Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136609 Fax 095 – 6136607
Sede Coord. Via dei Mirti s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

I sottoscritt_ esprime il proprio consenso affinché le informazioni fornite ed acquisite dal titolare del trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e successive modifiche e integrazioni, vengano utilizzate ai soli fini istituzionali.

Data _____

FIRMA

Allegato n. 2

<u>Titoli valutabili (si valuta il titolo più alto)</u>	<u>Punteggi attribuiti (Max 24 p.)</u>	Tot. punti (a cura del candidato)	Tot. Punti (a cura dell'Amm.ne)
Laurea Magistrale	punti 3		
Laurea Triennale	punti 2 (max 3)		
Titoli culturali comprovanti la formazione afferente la tipologia di intervento (corsi di formazione di almeno 50 ore)	punti 2 per ogni titolo (max 6)		
Competenze certificate di informatica nell'ambito multimediale	punti 1 per ogni titolo (max 1)		
Competenze professionali nello sviluppo di contenuti multimediali nella didattica attraverso utilizzo di tecniche quali ad es. <i>storytelling digitale. Kahoot, Tangram, serious game</i>	punti 1 per ogni prodotto realizzato (max 8)		
Precedenti esperienze di formazione, nell'ambito richiesto, maturate all'interno e/o all'esterno dell'Amministrazione scolastica	punti 2 per ogni esperienza (max 6)		

Data _____

FIRMA