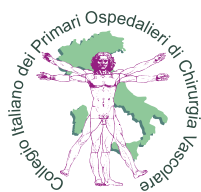


CORSO BASE

LE COMPETENZE DEL PROJECT MANAGEMENT

Firenze
07 - 08 Maggio

CORSO ECM
CREDITI FORMATIVI: 21,20
ID EVENTO: 255378 - ID PROVIDER: 4596



07 Maggio

- 10.00** **Introduzione e presentazione lavori**
- Prof. Talarico, Dal Maso
- 11.30** **Modulo 1: Overview** - Rambaldi
Scopo e Campo di applicazione
Primo Project Manager professionista ai sensi della L.04/2013
Presidente ASSIREP, Ass. Professionale Ruoli e Professioni di Project Management
Le Competenze del Responsabile di Progetto
- Di Contesto
- Tecniche (secondo Uni/Iso 21500)
- Comportamentali
- Processi e Gruppi tematici di Project Management
- 13.00** **Pausa pranzo**
- 14.00** **Modulo 2: Competenze di contesto**
Relazione fra Progetto e Ambiente organizzativo
Project Management e strutture organizzative
Stakeholder
Ciclo di vita (Progetto, PM e Prodotto)
- 15.00** **Modulo 3: Competenze Tecniche**
- 15.00** **Sotto-Modulo 3.1: Gruppo processi di Avvio**
3.1.1 - Sviluppare Project Charter (Integrazione)
3.1.2 - Individuare gli stakeholder (Stakeholder)
3.1.3 - Stabilire il gruppo di progetto (Risorse)
- 16.00** **Sotto-Modulo 3.2: Gruppo processi di Pianificazione**
3.2.1 - Sviluppare i Piani di Progetto (Integrazione)
3.2.2 - Definire l'ambito (Ambito)
3.2.3 - Creare la WBS (Ambito)
Esercitazione WBS
- 18.00** **Chiusura lavori**

08 Maggio

- 09.00** **Sotto-Modulo 3.2: Gruppo processi di Pianificazione**
3.2.4 - Definire le attività (Ambito)
3.2.5 - Stimare le risorse (Risorse)
3.2.6 - Definire l'organizzazione di progetto (Risorse)
3.2.7 - Mettere in sequenza le attività (Tempi)
3.2.8 - Stimare la durata delle attività (Tempi)
3.2.9 - Sviluppare il programma temporale (Tempi)
3.2.10 - Stimare i costi (Costi)
3.2.11 - Sviluppare il budget (Costi)
3.2.12 - Identificare i rischi (Rischi)
3.2.13 - Valutare i rischi (Rischi)
3.2.14 - Pianificare la qualità (Qualità)
- 13.00** **Pausa pranzo**
- 14.00** **Sotto-Modulo 3.3: Gruppo processi di Esecuzione**
3.3.1. Dirigere il lavoro del progetto (Integrazione)
3.3.2. Gestire gli stakeholder (Stakeholder)
3.3.3. Sviluppare il gruppo di progetto (Risorse)
3.3.4. Rispondere ai rischi (Rischi)
- 15.00** **Sotto-Modulo 3.4: Gruppo processi di Controllo**
3.4.1. Controllare il lavoro di progetto (Integrazione)
3.4.2. Controllare le modifiche (Integrazione)
3.4.3. Controllare l'ambito (Ambito)
3.4.4. Controllare le risorse (Risorse)
3.4.5. Gestire il gruppo di progetto (Risorse)
3.4.6. Controllare il programma temporale (Tempi)
3.4.7. Controllare i costi (Costi)
3.4.8. Controllare i rischi (Rischi)
3.4.9. Effettuare il controllo di qualità (Qualità)
- 16.00** **Sotto-Modulo 3.5: Gruppo processi di Chiusura**
3.5.1. Chiudere una fase o il progetto (Integrazione)
3.5.2. Raccogliere le lezioni apprese (Integrazione)
- 17.00** **Chiusura lavori**
Ing. Guarracino presenterà gestione e programmazione liste operatorie USI Toscana Centro in CH elettiva

Informazioni

OBIETTIVO GENERALE DEL PROGETTO FORMATIVO

Promuovere una cultura della qualità, nella logica di un miglioramento continuo, coinvolgendo, responsabilizzando e valorizzando la professionalità e lo sviluppo delle risorse umane presenti. Competenze/Obiettivi

- Competenze tecnico specialistiche
- Competenze di processo relazionali/comunicative
- Management sanitario. Innovazione gestionale e sperimentazione di modelli organizzativi e gestionali
- Competenze di sistema, organizzativo/gestionale e situazionali e di ruolo

PROGRAMMA

Il percorso formativo si articola in 2 giornate formative di ore 8 per un totale di 16 ore. La prima giornata si svolgerà dalle ore 10 alle ore 18, mentre la seconda dalle ore 9 alle ore 17.

Il corso sarà strutturato in moduli didattici.

ECM

Corso ECM

Crediti formativi: 21,20

ID Evento: 255378

ID Provider: 4596

Al termine dell'evento è prevista la valutazione dell'apprendimento tramite un test a scelta multipla.

Il livello di performance necessario per il superamento della prova è pari al 75%. Per sostenere la prova è necessario aver frequentato almeno il 90% delle ore previste dal programma.

SEDE CONFERENZE

Presidio Ospedaliero di Santa Maria Nuova Firenze
Piazza Santa Maria Nuova 1 - 50123 Firenze

ISCRIZIONE

EUR 70 + IVA 22%

Totale: EUR 85,40 Include:

- Registrazione al corso
- Materiale didattico

Metodo di pagamento:

bonifico intestato a: Womblab Srl - IBAN: IT90N0304801000000000091648

Il pagamento potrà essere effettuato anche il giorno del corso presso la segreteria in loco

La città

Poche città al mondo presentano una personalità complessa come quella di Firenze, una città che ha mantenuto inalterato il proprio fascino e lo splendore del passato.

Firenze possiede un eccezionale patrimonio artistico, gloriosa testimonianza della sua secolare civiltà, ed è infatti universalmente conosciuta come la città del Rinascimento.

La città è stata inoltre patria di personaggi importanti nella storia italiana come Dante, Cimabue e Giotto (i padri della pittura italiana), Brunelleschi, Donatello, Botticelli e i geni universali Leonardo da Vinci e Michelangelo.

Essa conserva grandi opere d'arte dalla bellezza unica e dal valore inestimabile. Solo per riportare le principali ricordiamo la Galleria degli Uffizi, Palazzo Vecchio, Ponte Vecchio e la Galleria dell'Accademia.

Non è un caso, quindi, che il centro cittadino sia stato inserito dall'Unesco tra i "Patrimoni dell'Umanità".

Tra i luoghi d'arte e di culto più conosciuti del centro storico fiorentino vi è la Cattedrale di Santa Maria del Fiore, un'imponente Chiesa in stile gotico costruita sul sito dove si ergeva l'antica cattedrale di Firenze, la Chiesa di Santa Reparata.

Esistono però alcuni aspetti della Firenze attuale che sfuggono spesso anche ai visitatori più attenti.

Essa infatti non è solo una città-museo, ma una città viva e ricca di cose da scoprire, come ad esempio la cucina, che si caratterizza per la sua sobrietà, la sua essenzialità, le sue tradizioni turistiche, e nella quale i pezzi di qualità sono la bistecca e gli ottimi vini della regione.



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

WOMBLAB

elide@womblab.com

T: +39 011 4336307 | F: +39 011 5612849

womblab.com

Nel rispetto del codice etico:

socio:



Social media:

