

NEW

京都商工会議所 × 同志社大学大学院 産学連携プログラム

京商ビジネススクール「MBA入門講座」

同志社大学大学院が誇るMBAプログラムのエッセンスを凝縮したプログラムです。同志社ビジネススクールで教える経験豊富な教員がMBAコースのプログラムに沿って教えることを通して、経営者として必要な知識や能力を身につけていただけます。



特 徴

- (1) 同志社ビジネススクールとの連携による、幹部候補生の育成を目的としたプログラムです
- (2) MBAの重要なエッセンスの提供と経営における活用を目的とした実践型プログラムです
- (3) ケーススタディなども使いながら、講師と受講生との双方向の議論を交えて学習します

開催要項

- 【対象者】 中小企業の経営者及び経営幹部、幹部候補生など
- 【開催時期】 6月～10月(9:30～17:00)に月1回(8月を除く)、全4日間
但し、第4日は講座終了後、17:00～19:00に修了式と懇親会を開催
- 【会場】 同志社大学大学院(同志社大学 今出川校地 寒梅館)
- 【受講料】 京都商工会議所会員 105,000円 一般 157,500円(消費税込) ※受講料は4日間合計で教材費も含まれます。
- 【定員】 20名(先着順)
- 【締め切り】 5月29日(火)

プログラム内容

第1日
6月12日(火)

前半

「企業の社会的責任とガバナンス」

同志社大学大学院ビジネス研究科教授 村山 裕三氏

企業の社会的責任やガバナンスの課題を考察することにより、企業経営の基本となる知識や素養を習得する。

後半

「ビジネス会計の基礎」

同志社大学大学院ビジネス研究科教授 白石 健治氏

財務諸表(決算書)の分析から経営実態を把握し、その改善を図るための素養を身につける。

第2日
7月3日(火)

「経営戦略」

同志社大学大学院ビジネス研究科教授(2012年4月就任予定) 加登 豊氏

経営理念、経営戦略の重要性を確認した上で、経営戦略策定の主要な手法を紹介し、自社の経営戦略を作成する。経営戦略を業務に展開する方法や経営倫理、ガバナンスなどのケース研究・グループ討議を通じて理解を深める。

第3日
9月11日(火)

「中小企業の人的資源管理とマーケティング」

同志社大学大学院ビジネス研究科嘱託講師
がんこフードサービス株式会社 専務取締役
独立行政法人産業技術総合研究所
サービス工学研究センター 研究顧問 新村 猛氏

実際に実践されてきた豊富な実例を通じて中小企業の特性を強みに変える人事戦略、マーケティング戦略について学ぶ。

第4日
10月12日(金)

「金融制度と中小企業の資金調達」

同志社大学大学院ビジネス研究科教授 大久保 隆氏

金融、経済環境の変化ならびに政策対応を踏まえた中小企業の資金調達における課題と対応を検討する。

講座終了後、夕刻に修了式と懇親会を開催

●その他 開講2週間前の時点で、最少催行人数(10名)に達しない場合には中止となる場合があります。

NEW ～ゆるぎない信念づくり～

実践・経営哲学講座

塾頭 堀場 厚
(株式会社堀場製作所 代表取締役会長兼社長)

少人数の中で全国の優良企業の経営者からその哲学や理念をお聞きし、さらに質疑応答をしながら学びを深めていく勉強会です。この勉強会を通して、京都の中小企業の経営者に、一流の経営のエッセンスを学んでいただきます。

開催要項

- 【対象者】 中堅中小・零細企業の経営者および経営幹部（代理出席は経営幹部に限り有効）
- 【開催時期】 6月～10月(13:30～19:00)に月1回(8月を除く)、全4日間
- 【受講料】 全4回 105,000円（懇親会費を含む・消費税込）
- 【定員】 25名（定員になり次第、締め切らせていただきます）
- 【会場】 京都商工会議所
- 【コーディネーター並びに第2部講師】 株式会社P H P 研究所 人材育成コンサルタント・主幹講師 虫明 正治 氏

スケジュール

- [第1部] ゲスト講師の基調講話（90分）・質疑懇談（60分）
- [第2部] 講師による講話、異業種意見交換会（120分）
- [第3部] 立食懇談会（60分）

NEW ～ヒット商品開発の現場見学と開発担当者に聞く成功の方程式～

京都の一流企業に学ぶ「ヒット商品開発物語」

ヒット商品を開発した京都の一流企業の現場を訪問、見学して、開発担当者から商品作りのキッカケ、コンセプト、開発秘話などをお聞きます。また、日経トレンディ、スポーツグラフィック Number の編集者であった島田昭彦氏による解説も交えながら、新商品開発のエッセンスを学んでいただく体験型の半日セミナーです。

開催要項

- 【対象者】 経営者、経営幹部、商品企画・開発担当者等
- 【受講料】 1回につき 京都商工会議所会員 10,000円 一般 15,000円（消費税込）
※現地集合のため受講料に交通費は含んでおりません。
- 【コーディネーター】 株式会社クリップ 代表取締役社長 島田 昭彦 氏

第1回

5月15日（火） オムロンヘルスケア 『電子体温計 けんおんくん』

使いやすいと素早く計れる「けんおんくん」がなぜ生まれてきたのか。その背景には、体温計は病気の時だけに使うのではなく、健康管理のために生活の中で使うというコンセプトの転換があった。ここでは商品化に至るまでの過程について、開発現場の視察を交えながらお話を伺います。

スケジュール

- 13:30～14:30 講演「オムロンヘルスケア研究所 商品開発物語」
講師 オムロンヘルスケア株式会社 デザインコミュニケーション部 部長 小池 禎 氏
- 14:40～15:30 商品開発現場の視察
- 15:30～17:00 商品開発の秘訣を振り返る [研修]

第2回

6月12日（火） ワコール 『CW-X』

第3回

7月10日（火） 京セラ 『太陽光発電』

時間はいずれも13:30～17:00

4回目以降については詳細が決まり次第順次ご案内いたします。

NEW

～歴史人物探訪シリーズ～

戦国武将に学ぶ「仕事の流儀」(全5回)

混迷の時代と呼ばれ、国家をはじめ企業、個人がその指針を探しあぐねている昨今。過去にさかのぼると、さらに厳しい下剋上の時代を己の才覚をフル活用しながら力強く生き抜いた戦国武将の姿があります。このプログラムは彼らの揺るぎなき心構え、具体的な戦略や処世術を5回シリーズで学んでいただきます。

開催要項

- 【会場】 京都商工会議所
- 【受講料】 1回につき 京都商工会議所会員 2,000円 一般 3,000円 (消費税込)
- 【講師】 株式会社らくたび 代表取締役 山村 純也氏



藤堂高虎の像

プログラム内容 (時間はいずれも 18:30~20:00)

第1回

5月24日(木) ～美学～ 真田幸村 『どんな困難にも最善を尽くす意志の強さとは』
「日本一の兵(つわもの)」と称され、武士が憧れた武士である真田幸村。大坂側が絶対不利と叫ばれる「大坂の陣」に際して、大坂側に組み、ひたすら徳川家康に勝つことを考え、戦略、戦術を練り上げました。予期せぬ和睦や総大将不出馬、味方の統制の乱れなど、あらゆる難題に信念をもって立ち向かい続けた幸村の姿勢を学びます。

●人生の最後に用意された最高の舞台へ ●敵、味方が称賛した知的で勇猛な戦いぶり ●最後の最後まであきらめない姿勢が伝説へ など

第2回

6月21日(木) ～万能～ 明智光秀 異例の出世を支えた才能と忍耐とは

第3回

7月26日(木) ～至誠～ 石田光成 巨大な豊臣政権を支えた才能と心構え

第4回

9月20日(木) ～忠誠～ 藤堂高虎 どんな創意工夫で人心を得るか、その術とは

第5回

10月25日(木) ～策略～ 黒田如水 自ら壮大な夢を最後まで貫いた人生

京商イブニング・セミナー (企画・運営：京都商工会議所人材開発特別委員会)

平成23年度は「危機管理」をテーマに4回開催。平成24年度もビジネスに役立つその時々“旬なテーマ”を題材に定期的に開催いたします。

時間：18:00～19:30 会場：京都商工会議所 受講料：1,000円 (消費税込)

平成23年度 開催分	テーマ	講師
第1回	「松下幸之助」成功の発想と不況克服の心得	公益財団法人・松下社会科学振興財団 松下資料館 顧問 川越 森雄氏
第2回	アイデアと努力で廃線の危機を救う	和歌山電鐵株式会社 代表取締役社長 小嶋 光信氏
第3回	中小企業の危機克服 二度の危機を乗り越えて	人と組織研究所 代表 気づきナビゲーター 高橋 貞夫氏
第4回 (3/2予定)	ディズニーの危機管理体制	JSPパートナー株式会社 代表取締役 福島 文二郎氏

～ご主人の話と一流の料理を満喫いただきます～

講話とグルメのつどい

京都には、季節に合わせた地元の食材を使って楽しめる京料理、洋食などの料理店が数多くあります。本事業は京都における一流の料亭でのおもてなしを体感することを通して、京都文化の真髄を学んでいただくことを目的に、年3回程度開催する予定です。当日はご主人から料理にまつわる話をお聞きした後、参加者同士が懇親を深めながら一流の料理をご賞味いただきます。

【平成24年度開催予定】

開催時期 6月、10月、2月(予定)

参加費 20,000円～(開催場所により異なります)

【平成23年度開催実績】

第1回 11月16日 岡崎つる家

18:00～18:30 講話 「おもてなしのこころ」

講師 出崎 康司氏 (株式会社つる家 代表取締役社長)

18:30～20:30 食事 日本料理をご賞味