

3

ビジネススキルコース

テーマ ビジネススキル・ブラッシュアップ ～超簡単・はじめて学ぶ MBA の基礎知識～

【概要】 ビジネスエリートが学ぶ MBA（経営学修士）の内容を最重要ポイントだけに絞り込み、講義と演習を通して分かりやすく学びます（通称：「なんちゃって MBA」）。

■時間：19 時～20 時 30 分

■会場：生涯学習総合センター 多目的ホール

■定員：40 人

■申込み期間：4 月 1 日(日)～16 日(月)必着

■費用：3,000 円（受講料・税込）

No.	開設日	演題	主な内容	講師名
1	5/16(水)	戦略(フレームワーク)	ビジネス現場で実践に役立つ戦略について学ぶ。	セレンディビティ 代表 経営コンサルタント 本田 仁 氏
2	5/23(水)	マーケティング	マーケティングの基本を楽しく学ぶ。	
3	5/30(水)	財務会計	財務諸表の読み方と経営分析の基本についてやさしく学ぶ。	オフィスオントロジー 代表 経営コンサルタント 友成 治由 氏
4	6/ 6(水)	コミュニケーション	ビジネスを円滑に進めるためのコミュニケーション力のスキルアップを図る。	セレンディビティ 代表 経営コンサルタント 本田 仁 氏
5	6/13(水)	コーチング	ビジネス現場で活用できるコーチングスキルの基本を学ぶ。	メンタルトレーナー 一戸 宏之 氏
6	6/20(水)	思考法	ロジカルシンキング(論理的思考)の基礎を身につける。	セレンディビティ 代表 経営コンサルタント 本田 仁 氏
7	6/27(水)	情報整理術(マインドマップ)	脳の整理と創造法であるマインドマップの基礎と描き方を身につける。	
8	7/ 4(水)	人間力(メンタリング)	MBA スキルを活かすための前提になる人間力を向上させ、自立型人財を目指す。	

4

さいたま文化コース

テーマ さいたまの食文化を知る

【概要】 さいたまの特産品、ご当地グルメなど、さいたまの新旧食文化を通じて、その歴史や伝統に触れ、郷土への愛などを深めます。

■時間：10 時～11 時 30 分

■会場：生涯学習総合センター 多目的ホール

■定員：40 人

※第 4 回は小山本家酒造本社

■費用：3,000 円（受講料・税込）

■申込み期間：11 月 27 日(火)～12 月 13 日(休)必着

No.	開設日	演題	主な内容	講師名
1	1/ 9(水)	サツマイモ「紅赤(べにあか)」の 120 年～べにあか発見からスイーツまで～	・紅赤の歴史と文化 ・紅赤の魅力 ・紅赤への取組みとこれから	浦和郷土文化会 理事 野中 味恵子 氏
2	1/16(水)	おいしさ発見!さいたまスイーツ	・さいたま産食材を生かした洋菓子づくり ・さいたまから発信するコラボレーション洋菓子 ・洋菓子を通じた人材育成	株式会社アフランス 代表取締役 オーナーシェフ 朝田 晋平 氏
3	1/23(水)	浦和のうなぎ文化	・浦和のうなぎの歴史 ・うなぎの現状と今後	協同組合浦和のうなぎ育てる会 代表理事 大森 好治 氏
4	1/30(水)	「小山本家酒造」見学	・酒造見学 ・きき酒の基本(試飲)	株式会社小山本家酒造 理事社長 小松崎 功 氏
5	2/ 6(水)	昔なつかしい 大宮ナポリタン誕生	・大宮ナポリタンとは ・大宮ナポリタンと街づくり	大宮住吉通り商店会 会長 大宮ナポリタン会 会長 望月 義一 氏
6	2/13(水)	本場の味、ヨーロッパ野菜をさいたまから	・さいたまヨーロッパ野菜研究会の取組みについて ・地産地消が郷土愛を醸成する ・生産者とレストラン、お客様が喜ぶ三方よし	株式会社ノースヨーロッパ 代表取締役 さいたまヨーロッパ野菜研究会 会長 北 康信 氏
7	2/20(水)	さいたま初のクラフトビールでまちづくり	・さいたまの名産品を目指して ・クラフトビールの楽しみ方	株式会社氷川ブリュワリー 代表取締役 菊池 俊秀 氏
8	2/27(水)	日本の季節を映す和菓子	・和菓子の歴史 ・和菓子の種類、材料	有限会社藤宮製菓 代表取締役 佐藤 高広 氏