

食品業界から業務リクエストが来る コンサルタント・講師の養成講座です



全国で、販路拡大、工場改革、コンサル、講師を実践

講師： 山川 茂宏

コンサルタントとして独立後 20 年 和耕経営コンサルタント代表
経営創研株式会社 創業発起人メンバー
東京都中小企業診断士協会 城南支部 地域事業開発部長
せたがや中小企業経営支援センター 理事

● 対象者	食品業界でコンサル、研修講師を行う予定の 55 歳以下の診断士
● 日時	平成 30 年 7 月 14 日（毎回 第 2 土曜日）10 時 00 分～17 時 00 分
● 場所	経営創研株式会社 会議室 中央区日本橋大伝馬町 17 番 3 号 城野ビル 5F
● コース概要	毎回、課題図書をまとめ、次回に 3 分間で発表する。 ワーク形式、グループ討議など、実践力を高める内容のコース運営 実際の農業生産者への訪問、実務従事案内、工場診断の機会、カバン持ち制度などを盛り込み、実践的な機会を盛り込む
● 内容	詳細なカリキュラムは裏面のコーススケジュールをご覧ください。 コース長の山川は、以前、生活協同組合で 12 年間勤務し、バイヤー、店長を経験し、独立。その後、ISO 審査員、食品スーパーの研修講師、食品メーカーの事業再生などを務めつなど、30 年以上にわたり、食品業界に従事した経験があり、専門的なノウハウを提供する。
● 目的	受講後、中小企業診断士のなかでもフードチェーン全体を理解する食品の専門家として、食品関連企業へのコンサルや研修など自信をもって活躍できるようなコースとする。 コンサルティングや研修の営業活動を行っている企業にも参加していただき、個人的な魅力の伝え方を学ぶと同時に売れるコンサルタントになるためのノウハウを共有する。
● メリット	経営創研株式会社から仕事の依頼が来る可能性が高まる。 コース代表の山川と関係ができ、食品メーカー、流通業界のネットワークが拡大する。
● 受講料	100,000 円
● 期間	平成 30 年 7 月より 平成 31 年 3 月まで

平成 30 年度 フードチェーンコンサルタント養成コース カリキュラム 予定

回	実施日	形態	テーマ	時間	講師
1	7月14日		コースの狙いと受講生への期待	10:00	
			診断士としての自己を考える	10:20	
			自己紹介と効果的な自己紹介の方法	11:00	
			自己理解と他者理解	13:00	
		ケーススタディ	農業生産者支援のポイント実践課題	15:00	
			資料の作成方法	16:45	
2	8月11日		課題についての発表	10:00	
			食品流通業診断のポイント	13:00	
		チームストコン	実践店舗診断・競合店分析	14:00	
			グループ別ストコンのまとめ	15:30	
3	9月8日		課題についての発表	10:00	
			食品工場の診断のポイント	13:00	
		GD&講義	チームビルディング研修の方法	15:00	
4	10月13日		課題についての発表	10:00	
			畜産農家・畜産加工品の診断ポイント	13:00	
		GD&講義	リーダーシップ研修の方法	15:00	
5	11月10日		課題についての発表	10:00	
			漁業関連・水産加工業者の診断ポイント	13:00	
		GD&講義	問題解決研修の方法	15:00	
6	12月8日		課題についての発表	10:00	
			HACCP・ISO規格のコンサルのポイント	13:00	
		GD&講義	ケーススタディの作り方と講義方法	15:00	
7	1月12日		課題についての発表	10:00	
			飲食業のコンサルのポイント	13:00	
		GD&講義	面接演習のポイント	15:00	
8	2月9日		課題についての発表	10:00	
		GD&講義	小売業ビジネスゲーム研修のポイント	13:00	
			まとめ ポイント	15:00	
9	3月9日		課題についての発表	10:00	
		GD&講義	「食」を使った地域活性化のポイント	13:00	
			まとめ ポイント		
10	4月13日		研究分野発表会	10:00	
		GD&講義	案件・診断の発表会		
形態 講義、ワーク、実践、発表 など					