

科目区分	科目名	氏名	時間数	形式	実施日 (期間)	時間帯	受講料	申込 期日	科目概要
FVCC基礎 プログラム	フードシステム概論	帯広畜産大学 仙北谷 康 教授	2	対面 オンライン	10月26日 (月)	18:00 ~20:00	5,000円	10月9日	農畜産物の生産から食品製造、流通、消費に至る一連の市場構造を学ぶ。また、その各ステークホルダーの行動原理とステークホルダー間の相互関係を通じて、フードシステムの全体構造の理解を目指す。
	食品ファイナンス	帯広信用金庫 池本 考範 副部長	2	対面 オンライン	12月8日 (火)	18:00 ~20:00	5,000円	調整中	農畜産業の生産・加工から、流通・販売に至る各段階における資金需要や収益構造、投資・資金調達の特徴を理解するとともに、設備投資、運転資金、在庫・売掛金管理など、食品関連事業におけるファイナンスの基礎を学ぶ。さらに、事業性評価やリスク管理、地域金融機関等による支援事例を通じて、フードバリューチェーン全体の持続的な成長を支える資金調達と金融の役割について考える。
	食料安全保障と市場環境	慶應義塾大学 遠藤 正寛 教授	2	対面 オンライン	11月9日 (月)	18:00 ~20:00	5,000円	10月23日	十勝は日本の食料安全保障に重要な地域である一方、食料の安定供給と農畜産物のフードバリューチェーンにおける高付加価値化には両立が難しい面もある。本講義では、十勝が食料安全保障に貢献しつつ、より高付加価値を創出する施策を受講生と検討する。まず経済学の視点から食料安全保障の必要性や費用・便益を考え、次に国内生産と輸入のバランスや価格変動への政策対応を検討する。最後に、生産・加工の両面から高付加価値化を検討する。
	サステナビリティ経営	小樽商科大学 泉 貴嗣 准教授	2	対面 オンライン	12月18日 (金)	18:00 ~20:00	5,000円	12月1日	フードバリューチェーンにおける持続可能な事業活動のあり方について、環境・社会・経済の側面から学ぶ。農林水産物の生産、加工・流通、販売・消費に至る各段階における環境負荷や社会的課題を捉え、食品ロス、脱炭素、資源循環、人権・労働環境などの課題を踏まえたサステナビリティ経営の考え方を理解するとともに、バリューチェーン全体で価値を創出しながら持続可能性を高めるための経営戦略について考える。
生産付加価値向上プログラム	原料調達と契約生産	よつ葉乳業株式会社 鈴木 信行 取締役	2	対面 オンライン	12月1日 (火)	18:00 ~20:00	5,000円	11月13日	本講義では、フードバリューチェーンにおける原料調達の基本的な考え方と仕組みを学ぶ。農畜産物等の原料特性や需給、価格、品質、安定供給などの調達条件を理解するとともに、品質基準を通じた生産者との連携の仕組みやメリット、リスクについて学ぶ。さらに、需要に応じた原料の確保と、生産者・加工・流通・販売をつなぐ調達戦略について考える。
加工付加価値向上プログラム	HACCPと食品安全管理 ※食品安全管理者育成プログラム併用科目	帯広畜産大学 窪田 さと子 准教授	1.5	対面 オンライン	10月30日 (金)	18:00 ~19:30	無料	9月30日	食品の安全を確保するためのHACCPの基本的な考え方や仕組み、およびその土台となる一般衛生管理（PP）との関係性について学ぶ。さらに、ルールを導入するだけでなく、日々の現場で衛生管理を形骸化させず安定して運用・継続するための考え方を理解し、食品安全管理の全体像を修得する。
流通・販売付加価値向上プログラム	サプライチェーンマネジメント基礎 ※北見工業大学コーディネート科目	香川大学 滝 聖子 教授	2	対面 オンライン	1月6日 (水)	18:00 ~20:00	5,000円	12月18日	サプライチェーンマネジメント（SCM）の基本的な考え方と仕組みを理解し、原材料の調達から生産、物流、販売、消費に至る一連の流れを学ぶ。また、在庫管理、需要予測、情報共有など、サプライチェーンを効率的・効果的に運営するための基本的な手法を理解するとともに、食品産業におけるSCMの特徴や課題について考察を行う。
	DXとデータ活用 ※北見工業大学コーディネート科目	岩手県立大学 堀川 三好 教授	2	対面 オンライン	1月22日 (金)	18:00 ~20:00	5,000円	1月5日	本講義では、人手不足解消と生産性向上に向けたIoT・AI技術の実践的な活用法について学ぶ。一人称視点映像による作業者の行動分析や、人間の能力拡張と共生を目指す「Industry 5.0（人間中心のスマート工場）」の概念を提示し、フィジカルAI時代の展望に加え、データ駆動型の人・モノ・設備の可視化手法の解説、さらに、マニュアル作成など対話型AIを用いた「現場発のDX」の具体例を紹介し、データ標準化を基盤とした生産性と人間性を両立する次世代産業の方向について学ぶ。
	食品マーケティング	小樽商科大学 長村 知幸 准教授	4	オンライン	① 11月16日 (月) ② 11月27日 (金)	18:00 ~20:00	10,000円	10月30日	消費者ニーズや市場動向を起点として、食品の企画・生産・加工・流通・販売をつなぐマーケティングの基本的な考え方を学ぶ。また、市場調査、商品開発、価格、ブランド、販売戦略等について理解し、フードバリューチェーン全体で価値を創出し、消費者に届けるためのマーケティングの役割と実践について考察する。

※現在調整中の項目は確定次第随時更新していきます。

※業務等によりやむを得ず欠席する場合には、講義録画視聴にて対応いたします。

※都合により、日時の変更や休講となる場合は、都度受講生の皆様へご案内いたします。