

綠色科學與永續環境及糧食

食品安全衛生暨風險管理研究所



張偉翔、陳秀玲

課程概述

本課程為一食品安全及永續健康應用課程,主要內容介紹氣候變遷下永續發展、環境與糧食問題是人類社會所面臨之刻 不容緩的議題,環境管理是指人類社會面對生態環境之間相互作用的影響評估管理。建立可永續發展的糧食生產系統, 實施可增強生產力、具彈性的農作方式,協助維護生態系統,強化適應氣候變遷、極端氣候、乾旱、洪水與其他災害的 能力,並逐步改善土地和土壤品質。唯有永續的環境管理及糧食供應鏈才能達到環境、生態、糧食安全及人體營養健康 之永續發展。永續環境及糧食的發展需要跨領域的整合,而產業界與政府相關部門對於永續發展、環境管理及糧食安全 領域人才需求漸增,藉以培育維繫永續發展之管理人才。在教學現場上,以科學資訊為基礎,提供瞭解建立水、糧食、 能源安全之鏈接整合研究及關鍵知識網絡,進行綠色永續執行力。

課程目標

- 提供學生瞭解促進綠色經濟,確保永續消費及生產模式 之概念
- 提供學生瞭解未來世代糧食安全和營養的糧食永續系統
- 以科學資訊為基礎, 提供瞭解建立水、糧食、能源安 全之鏈接整合研究及關鍵知識網絡, 建立可利用預測 模式進行綠色永續執行力
- 提供學生瞭解環境與產業的永續發展及管理
- 提供國際或國內相關責任消費及生產的案例討論

課程進行方式



講座內容



成果與成效



2025 第五屆永續生活實驗室際 2025 5th Living Lab Awards

直宏播相贯

利用稻稈及果皮製作環保紙花 「牙」敗(やばい)? 洗刷你對咖啡渣的認識 應用於慶祝活動

> 2025第五屆 永續生活實驗室獎 利用稻稈及果皮製作環保紙



CUPPA智慧循環杯系統 打造商場零廢棄飲料杯的解決方案



總結與心得

學生透過實際面對氣候及環境變遷等的永續議題,在多元且持續演進的真實情境下,透過感知、開創、雛型建構、驗證 和改善等各類複雜的程序,將創意帶至使用者日常生活環境並將生活場域視為「實驗室」,進行驗證。加強運用自己的 知識、發揮想像力轉化為創新的永續設計,並激發出解決方案,可以促進永續發展的關鍵。