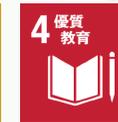


子計畫2. 翻轉四季-生果惜食的永續循環經濟



本計畫聚焦「SDG 2零飢餓」、「SDG 12負責任的消費及生產」，結合臺中市山線社區大學與實踐場域，讓在地水果轉化為有價值的資源，並進行產品研發與創作，更參與創意及飲食相關競賽活動，開展四季的永續循環與惜食模式。

此外，本計畫以「永續飲食」為主題，結合課程帶領學生進入場域，參與社區實作，擔任惜食永續循環推動者，促進學生參與社會實踐行動及未來生涯發展、就業之連結。

執行策略

1. 創意競賽發展具社會需求之創新作品
2. 以基礎食品製備與技術實踐知識整合與應用
3. 以綠色飲食與利用為主軸連結在地社區達成知識產出



執行策略與成效 1. 創意競賽發展具社會需求之創新作品

透過**創意競賽形式**，激發學生與社區參與者的創新思維，鼓勵開發符合社會需求的創新產品或服務。不僅提升參與者的問題解決能力與跨領域整合能力，亦有助於實現產學合作的目標，將創意成果轉化為實際應用，增強在地產業競爭力。此外，競賽中開發的作品有助於解決地方社會問題，帶動產業升級與社會效益擴大。



執行策略與成效2.以基礎食品製備與技術實踐知識整合與應用

藉由基礎食品製備的實作課程與技術應用，深化學生及社區居民對食品製備與安全技術的認識，將理論知識與實務技能相結合，不僅促進知識整合與創新應用，還提升社區對食品加工的自主能力，進一步強化在地農產品的價值鏈。再者，更透過實作與技術指導，提升在地居民食品安全知識、推動產品產生附加價值，並促進健康飲食文化的普及。



執行策略與成效3.以綠色飲食為主軸連結在地社區達成知識產出

為促進社區與學校之間的知識共創與傳播，本計畫聚焦綠色飲食理念，結合地方特色資源，推動環境友善的餐飲文化，並引導在地社區共同參與相關活動，實現永續飲食與資源利用的目標。同時，綠色飲食的實踐也提高社區居民對健康飲食與環境永續的意識，進一步為地方產業帶來知識產出與創新應用。

