

## 4. 年度社會實踐亮點成果

**■ 計畫名稱**

## 海岸守護 × 食安共好

**■ 計畫主持人**

賴盈璋

**■ 外部講師**

金門縣衛生局健康促進科 李佳娜營養師

**■ 課程名稱**

環境教育與USR行動 / 食品科學系 / 30人

**■ 計畫種類**

場域見學、地方創生

**■ 計畫場域**

青銀共學 114年4月27日 09:00-12:00

慈湖海堤淨灘 114年9月20日 16:00-18:00

114年10月18日 16:00-18:00

社區場域實踐 114年10月19日 15:00-18:00

產學參訪金門縣畜產試驗所、金合力鋼刀廠、陳金福號貢糖廠、王大夫一條根 114年10月22日 08:00-18:00

**■ 重點議題**

在地關懷、產業鏈結與經濟永續、健康促進與食品安全

**■ 計畫執行時程**

114/04/27~10/24

**■ 計畫簡介 ( 主題成果及亮點 )**

以課程(環境教育與USR行動)「校園教育×社區實踐×產業協作」為運作核心，確保教學與USR目標緊密結合。由食品科學系教師統籌課程設計與學習評估，整合環境保育與食安教育內容，建立跨域合作模式。

**■ 計畫目標與重點**

本計畫以「海岸守護 × 食安共好」為目標，推動重點聚焦於環境保育、食安教育與地方產業鏈結三面向。執行策略包括：一、以海岸淨灘行動培養學生環境責任與食安風險意識；二、結合社區據點推動食農教育課程，促進青銀共學，提升健康飲食與食安素養；三、規劃實踐場域瞭解金門產業永續實踐與創新應用。透過跨域協作與實地體驗，學生將從做中學、學中行，將環境意識與食安理念內化為行動力，深化大學與地方的永續連結，實踐USR「共學、共創、共好」精神。

## 4. 年度社會實踐亮點成果

### ■ 課程規畫目的

本計畫旨在以「海岸守護 x 食安共好」為核心理念，呼應金門面臨的海洋環境污染、高齡化社會與在地農產價值不足等挑戰，藉由整合海岸淨灘行動、食農教育推廣與產學參訪交流等三大實踐路徑，達成校園教育、社區參與與地方產業三方共構之永續行動。透過跨世代參與的淨灘行動強化民眾對海洋保育與食品安全的認知；以社區為場域導入食農教育，促進長者與青少年的健康飲食素養與共學互動；並透過參訪在地食農與加工產業，深化學生對邊境島嶼資源永續利用的理解，進而打造一個以金門在地特色為基礎、連結健康、環保與教育的共好發展模式。

### ■ 課程與教學特色

本課程結合海洋環境教育與食品安全素養，透過淨灘行動引導學生認識海岸污染與食安風險的關聯，並藉由在地食農教育與實作，培養健康飲食觀與永續意識。課程強調跨世代共學，邀請高齡居民參與食安推廣，促進社區互動與知識傳承。此外，透過參訪金門特色產業，了解食材來源與地方創生案例，強化校園學習與產業實務的連結。課程內容對應多項 SDGs 目標，培育具行動力的永續公民。

### ■ 與 USR 之關聯性

本計畫呼應大學社會責任 (USR) 核心理念，透過海岸淨灘與食農教育實踐，連結金門在地環境、產業與社區需求，回應島嶼生態保育與高齡化飲食健康議題。課程設計強調師生走入社區，與居民共同參與環境守護與飲食安全行動，促進跨世代對話與在地知識傳承，展現大學深耕地方、促進共好之社會責任實踐力，並推動永續發展的行動轉化。

### ■ 預期社會影響

本計畫預期帶來多元社會影響。首先，透過海岸淨灘行動提升大眾對海洋污染與食品安全風險之關注，促進環境守護與食安行動的社會共識。其次，藉由跨世代共學與食農教育，增進高齡族群與青少年對健康飲食與在地農產的認同，強化社區健康意識與營養素養。此外，鏈結在地產學資源，促進學生對金門特色產業與永續發展的理解與參與，進而活絡地方產業與文化價值。整體而言，本計畫可促進社區凝聚力、強化學校與地方連結，並形塑永續島嶼的實踐典範。

## 4. 年度社會實踐亮點成果

### ■ 課程與計畫關聯性說明

慈湖為金門重要濱海生態區與海廢集中區，其環境狀況直接反映島嶼生態與食安風險。本計畫以「海岸守護 x 食安共好」為核心，選定慈湖為實踐場域，結合四埔社區青銀共學與電信事業產業工會，共同推動海岸保育與食安教育。透過師生、長者與青年共同參與淨灘行動，認識污染物對食物鏈的影響，深化環境與食安連結意識。此行動不僅具環境教育與世代共學價值，也體現USR跨域合作精神，展現金門大學以學習行動落實地方關懷、促進永續發展與社會共好的教育成果。

### ■ 課程運作機制

本課程以「校園教育 x 社區實踐 x 產業協作」為運作核心，確保教學與USR目標緊密結合。由食品科學系教師統籌課程設計與學習評估，整合環境保育與食安教育內容，建立跨域合作模式。課程結合金門縣電信事業產業工會與四埔社區，提供學生實作與服務場域，推動校地共學。

### ■ 外部單位 / 人員名稱

金門縣衛生局健康促進科 李佳娜營養師  
金門縣電信事業產業工會 楊家聲理事長  
四埔社發展協會 黃美玲總幹事

### ■ 互動及運作成果

本計畫促進學校、社區與產業三方協作。師生與金門縣電信事業產業工會、四埔社區共同參與慈湖淨灘與食農教育活動，展現跨域合作與社區互動成效。活動中學生負責環境宣傳及動手清除海漂垃圾，工會志工與社區居民協助場域支援與後勤運作，形成協力共學的正向循環，並完成健康飲食推廣與永續議題宣導。透過合作實作與經驗交流，不僅強化學生社會責任與環境行動力，也提升居民對食安與環保的共識，體現USR在地連結與永續實踐的具體成果。

### ■ 計畫執行進度

完成至少一場淨灘及社區食農教育活動；一場校外委員實地訪視給予建議社區實作場域建議及產業參訪。

## 4. 年度社會實踐亮點成果

### ■ 推動亮點成果（一）

「海岸守護 x 食安共好」慈湖淨灘行動結合教育、環保與社會參與三大特色，展現多層次USR 實踐亮點。首先，以行動導向學習為核心，讓學生親身參與海岸清潔與廢棄物分類，從實作中理解海洋污染與食物鏈安全的關聯。

### ■ 推動亮點成果（二）

跨域共學合作為本次活動的一大亮點，金門縣電信事業產業工會與師生共同執行，形成企業志工與青年行動者協力的環保模式。

### ■ 推動亮點成果（三）

教育深化與資料導向管理並行，活動除清理廢棄物外，作為後續食安風險與環境監測參考。整體而言，淨灘行動不僅展現金門大學推動USR的實踐力，更形塑「環境守護、食安共好、世代共學」的永續島嶼典範。

### ■ 成效評估機制

慈湖淨灘成效以量化與教育並重方式評估。透過實際觀察掌握海岸污染改善成果，教育面向以提升學生環保意識、食安風險與行動責任感。同時透過工會與學生的合作，評估跨域協作與社會參與成效，以確保慈湖淨灘成為USR永續教育與地方行動的具體實踐成果。

### ■ 利害關係人回應

四埔社區與金門縣電信事業產業工會等場域利害關係人普遍對本團隊的執行表現予以高度肯定。社區代表認為，金門大學師生能主動深入地方，結合環境教育與食農推廣，讓長者與青年在共學中建立情感連結，為社區注入活力與新知。工會理事長指出，大學生參與慈湖淨灘行動展現責任感與行動力，不僅改善環境，也提升居民對海洋與食安議題的關注。合作過程中，學校團隊展現良好的溝通與協調能力，能尊重地方文化、有效整合資源，促進公私協力，形成可持續的USR合作模式，深受地方夥伴信賴。

## 4. 年度社會實踐亮點成果

### ■ 計畫成果

#### 學生回饋：

學生透過本次「海岸守護 x 食安共好」計畫，從實地參與慈湖淨灘、社區食農教育與產學參訪中，體會環境保育與食品安全之間的緊密關聯。多數學生反映，過去僅在課堂中學習食安理論，藉由此次行動課程，首次真切感受到海洋污染、地方產業與健康飲食的連動性。透過與社區長者、企業志工及產業專家的互動，學生不僅提升了溝通與協作能力，也激發對永續議題與食品研發的學習動機。未來，他們期望能深化環境教育與精準健康的專業知識，並持續投入USR行動，將學習成果轉化為改善社會與促進地方發展的實際力量。



114 年 4 月 27 日 09:00 至  
114 年 4 月 27 日 12:00  
四堵社區青銀共學



114 年 9 月 20 日 16:00 至  
114 年 9 月 20 日 18:00  
慈湖淨灘

#### 4. 年度社會實踐亮點成果



114 年 10 月 18 日 16:00 至  
114 年 10 月 18 日 18:00  
慈湖淨灘



114 年 10 月 19 日休斯生物科技公司技術總監許  
宸博士、國立臺灣大學蘇南維教授、本校食品科學系  
賴盈璋特聘教授及林偉盛助理教授至四埔社區醬油工  
坊給予醬油場 域佈置動線之建議



114 年 10 月 20 日  
國立臺灣大學蘇南維教授參與食品科學系舉辦食品安  
全與精準健康：創新食品產業的未來藍圖研討會



114 年 10 月 20 日  
國立臺灣大學蘇南維教授參與食品科學系舉辦食品安  
全與精準健康：創新食品產業的未來藍圖研討會

#### 4. 年度社會實踐亮點成果



114 年 10 月 22 日產學參訪 走出校園，體驗產業現場學習的力量 金門縣畜產試驗所  
本次來到金門縣畜產試驗所，了解在地畜產的研發成果與永續經營策略，學生們親身參與實作體驗學習，從畜產品開發到果醬製作，深入體會食品加工與地方創生的密切關聯。離開教室的學習現場讓學生們充滿熱情與學習動力，不僅開拓視野，更激發他們對未來產業應用與創新發展的想像。此次參訪不僅是知識的延伸，更是將理論與實務結合、落實「學研產地共創」理念的重要一步。



114 年 10 月 22 日產學參訪 探索傳統工藝與智慧製造的融合 金合利鋼刀廠  
為深化學生對在地產業的理解，並推動產學合作與高教教育的落實，國立金門大學食品科學系師生於今日前往「金合利鋼刀廠」進行參訪與交流，藉由實地觀摩，讓學生了解金門鋼刀產業的發展歷程與現代化轉型方向。

參訪過程中，金合利廠吳增棟師傅詳細介紹了鋼刀從鋼材選料、鍛造、淬火、研磨到拋光等製程，並展示近年導入的自動化鍛造與雷射鵝刻技術。學生不僅見識到傳統師傅「一刀一鎚」的精湛手藝，也體會到產業升級與品牌再造的重要性。現場互動熱烈，師生對於如何結合設計思維與食品專業，發展具地方特色的文創商品提出多項創新構想。

金合利鋼刀象徵著戰地文化與工匠精神的傳承，本次參訪有助學生從產業實務中學習專業應用與永續思維。未來繫上將持續推動「在地產業 x 智慧科技 x 創新設計」的跨域合作，讓學生在實作與體驗中培養創新能力與產業競爭力。

#### 4. 年度社會實踐亮點成果



114 年 10 月 22 日產學參訪 走進百年製糖工藝 體驗金門甜蜜文化 陳金福貢糖廠

產學參訪活動，走訪歷史悠久的在地品牌 - 陳金福貢糖廠。本次參訪使學生深入了解金門傳統點心產業的發展脈絡，學習食品加工技術與品牌文化的結合，體驗從原料到成品的整個製作流程。

在陳孝瑜老闆的細心講解下，師生們觀摩了貢糖的煮糖、攪拌、壓模、切割與包裝等工序，見證了傳統工藝與現代設備的完美融合。陳金福貢糖廠以堅持手工精製與品質把關聞名，其產品不僅是金門的代表性伴手禮，更象徵地方文化的傳承與創新。

學生們在實地參訪中，不僅了解食品衛生與品質控管的重要性，也學習到品牌如何透過文化故事與包裝設計，強化產品的市場價值。此次活動讓學生深刻體會「學以致用」的意義，並激發未來投入食品研發與地方創生的熱忱。

本次參訪不僅是課堂學習的延伸，更展現了金門大學推動「產學共學 x 在地連結 x 創新實踐」的教育精神，培養學生兼具專業能力與地方關懷的實務。



114 年 10 月 22 日產學參訪 探索草本智慧 傳承金門療癒產業文化 王大夫一條根

走訪金門知名品牌 - 王大夫一條根。此行在使學生深入了解金門在地草本產業的發展歷程，體驗從藥草種植、加工、研磨到產品研發的完整流程，體會傳統智慧如何結合現代科技轉化為健康產業的新契機。參訪過程中，廠方人員向學生介紹一條根植物的生長特性與藥理功效，並展示如何將其應用於精油、貼布、按摩霜等多元產品中。學生們近距離觀察製程，了解品質控管、產品標準化及品牌經營策略，對於中草藥產業與地方創生的連結有了更深的體會。金門一條根是結合自然資源與在地文化的代表性產業，此次參訪不僅讓學生認識到傳統草本的價值，也啟發他們思考如何以科學驗證與創新設計賦予地方資源新的生命力。