

[首頁 \(/\)](#) / [情報 \(/News/Exam\)](#) / [大學校園 \(/News/School?type=1\)](#) / [南華大學推動「校園到餐桌」國際學生共築低碳永續校園 \(/News/Info/11146\)](#)

輸入關鍵字



(<https://www.unews.com.tw/News/Info/11135>)

[大學校園 \(/News/School?type=1\)](#)

南華大學推動「校園到餐桌」 國際學生共築低碳永續校園

★ 收藏

✎ 南華大學

🕒 2026-07-08

🔍 南華大學 (/Search/News?tag=738)

分享



南華大學推動「校園到餐桌」，國際學生共築低碳永續校園動。

為培養國際學生的永續素養與實踐能力，南華大學永續綠色科技碩士學位學程積極結合課程與實作，將永續發展理念融入教學與校園生活。日前，在永續學程助理教授廖儀潔開設的全英文課程《Low-Carbon Community Building（低碳社區營造）》及《Organic Agriculture and Experiment（有機農業與實驗）》中，來自菲律賓、迦納及史瓦帝尼的國際學生共同發起「Campus to Table（校園到餐桌）」行動，將南華大學永續農場以無農藥方式栽培的新鮮蔬菜分享給校內師生，實踐永續飲食理念，打造低碳、健康的校園環境。

菲律賓學生馬樂美表示，在課程中除了學習氣候變遷、淨零排放及永續農業等重要議題，也親自參與永續農場的種植與管理，從整地、播種、田間管理到採收，全程體驗食物生產歷程。透過實作更加理解食物里程（Food Miles）與碳足跡的概念，因此提出將校園生產的蔬菜直接提供給校內師生的構想，希望縮短食物運輸距離、降低碳排放，同時提升大家對在地食材與永續消費的重視。

此次活動推廣的蔬菜皆來自南華大學永續農場，以無農藥管理方式栽培，包括茄子、苦

瓜、萵苣、秋葵、青椒、空心菜及地瓜葉等多樣蔬果。學生們更親自設計活動海報與宣傳內容，以「Harvesting a Greener Future（收穫更綠色的未來）」為主題，向全校師生傳遞健康飲食、支持校園農業及減少碳排放的重要理念，展現國際學生將課堂所學轉化為永續行動的具體成果。

活動當天校內多位師長亦出席共襄盛舉，包括國際長林純純、科技學院院長陳柏青、教務長兼永續學程主任周建明、永續學程副主任兼永續中心執行長蕭雅柏、林文賜教授及洪林伯助理教授等人共同參與，見證學生將永續發展理念落實於校園生活的努力與成果。

廖儀潔助理教授指出，永續教育不只是知識的傳授，更重要的是培養學生發現問題、解決問題及實踐永續行動的能力。本次活動由國際學生主動發想與規劃，並將課程所學的永續農業、低碳社區及綠色消費等概念整合運用，不僅展現對永續議題的關注，也具體實踐聯合國永續發展目標（SDGs）中「責任消費與生產」（SDG 12）及「氣候行動」（SDG 13）的核心精神。

參與活動的菲律賓學生班瑞菟分享，透過課程學習與農場實作，深刻體會到永續發展並非遙不可及的理念，而是每個人都能從日常生活實踐的行動。她期盼未來持續推動更多校園永續活動，讓更多師生認識低碳飲食的重要性，共同打造健康、環保且具韌性的永續校園。

南華大學校長高俊雄表示，南華大學致力推動永續教育，透過課程結合實作，引導學生將永續理念落實於日常生活。期盼學生從校園出發，培養關懷環境與實踐永續的行動力，成為推動永續發展的重要力量。

南華大學永續綠色科技碩士學位學程持續透過跨領域課程、在地實踐及國際交流，培育具備國際視野與永續行動力的人才，引領學生以實際行動共創永續未來。

[◀ 返回](#)

Q 延伸閱讀