



聯合國可持續發展目標領袖訓練計劃：「想·吃」

活動詳情

1. 學習成果

完成培訓後，參加者將：

- i. 了解可持續發展目標 (SDG) 的基本概念，特別是糧食方面
- ii. 能夠定義並解釋可持續農業和生物轉化技術的原理
- iii. 更關注環境和社會問題
- iv. 掌握設計思考的技巧，提出創新可行的解決方案

2. 課程活動

活動*	內容	日期	
知識培訓			
第一節	SDG 工作坊	認識聯合國可持續發展目標	2023 年 2 月 4 日
第二節	參觀廚餘轉化設施	參觀黑水虻農場的廚餘轉化設施，認識生物科技廚餘處理技術	2023 年 2 月 4 日
體驗學習			
第三節	社會服務	到街市回收剩菜，並進行篩選及分類，分派給社區內有需要人士	2023 年 2 月 11 日
第四節	剩食升級工作坊	由專業廚師指導，將街市和超級市場回收而來的剩食升級再造，製作出低碳菜式	2023 年 2 月 11 日
設計思考			
第五節	設計思考工作坊	探討剩食問題和設計解決方案	2023 年 2 月 18 日
第六節	實踐設計方案	由專業導師指導，在校園內實踐惜食運動，推廣負責任消費和減少廚餘	2023 年 3 月至 2023 年 4 月

*活動以粵語進行 (英語輔助)

3. 證書及獎品

證書及獎品	獲獎準則
參與證書	所有參與學校及學生
大學生減廢社創「綠惜超市」禮品卡三百元正	符合以下條件之學員均會獲發禮品卡： <ol style="list-style-type: none"> i. 出席所有培訓和活動；及 ii. 於學校實踐惜食運動，並提交相關照片及報告