

國立臺中科技大學 111 學年度第 2 學期「服務與學習」課程反思心得

課程名稱	服務與學習	服務地點	臺中科技大學環安講座		
系 級	國貿一 2	學號	1411101000	姓 名	陳○蓉

一、服務/課程內容：

關於這次的講座介紹了台中市螞蟻雄兵廚餘堆肥的計劃，講師介紹了廚餘回收的許多好處、化肥的應用以及做環保的成效。回收廚餘，從切菜時做起。腐熟液肥稀釋過後即可拿來澆花、澆菜，可以天天澆灑並可增加植物抵抗力，講師也給我們看了使用有機肥的前後差別甚至都有用照片呈現給我們看差別，提倡我們多多環保回收利用，一起共同維護環境，使社區更加美好。

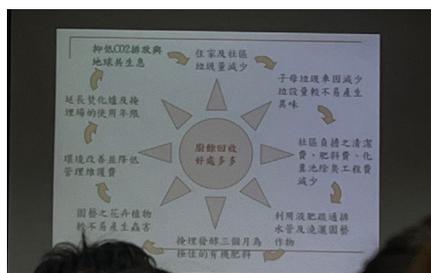
二、學習要點：

經由這次的演講使我們能更了解環安的內容包括：廚餘回收、回收物分類、有機肥使用的重要性，以及做這些事能為未來帶來良好效應，擁有良好的安全衛生知識能改善職場及居住環境的安全衛生品質，打造更健康安全的生活環境。

三、執行/參與省思：

仔細聆聽這次的演講內容，使我了解到原來廚餘回收可以做許多事，一般我們吃剩的廚餘只會拿去垃圾車倒，殊不知若將廚餘回收能有許多好處，例如：將廚餘製作成有機肥料，施肥後會使花卉植物較不易產生害蟲、環境改善且降低維護管理費，最重要的一點能抑制二氧化碳排放。經由一個小小的步驟觀念可以帶來一連串的效應，我認為我們人人都需為環境所負責，養成環保、廚餘回收利用的習慣，能漸漸的使社區環境更加美好，為社會盡一份心力。

照片分享：



國立臺中科技大學 111 學年度第 2 學期「服務與學習」課程反思心得

課程名稱	服務與學習	服務地點	臺中科技大學環安講座		
系級	國貿一 2	學號	1411101000	姓名	林○妤
一、服務/課程內容： 講師做了在社區和校園中的案例分享。我覺得講師很厲害的一點就是能夠說服人心，一眼就看穿社區居民需要什麼。原本對廚餘回收計畫無緣的社區居民，為了社區清潔費、肥料費、化糞池除臭工程費而苦惱時，講師便提議廚餘回收，希望社區居民把廚餘交給他，跟居民說利用液肥可以疏通排水管及澆灑園藝作物，發酵三個月後還能成為極佳的有機肥料，使園藝花卉植物較不易產生蟲害，最終，在講師協助及社區居民的努力下環境有所改善並順利降低管理維護費。另外，這堂課也讓我獲益良多，過去的我只知道廚餘可以拿來做有機肥，原來未腐蝕液肥稀釋過後能用來疏通洗手台、馬桶及排水管路等避免其堵塞。我家常有洗手台堵塞的問題，我可以回去和家人分享這些妙用。					
二、學習要點： 了解廚餘回收的好處： 1. 降低環境污染 2. 使垃圾不發臭 3. 讓有機資源充分回收利用 4. 創造使用價值 5. 有效降低垃圾量 6. 垃圾車因垃圾減少而降低異味 7. 可以減少繳付垃圾處理費			8. 培養惜福愛物的美德 9. 社區居民的清潔費、肥料費、化糞池除臭工程費降低 10. 可以運用在疏通排水管 11. 可以拿來澆灑園藝作物 12. 可作為有機肥料 13. 延長焚化爐和掩埋場的使用年限 14. 有效降低碳排放量與地球共生息		
三、執行/參與省思： 住在宿舍的我食物沒吃完時，都會去倒垃圾廠裡的廚餘回收桶。在學校也會看到樓梯間資源回收分類桶旁擺放廚餘回收桶，可見中科大對回收及廚餘處理的重視。以前的時候，爸爸的興趣是種蔬果，所以也會拿些水果皮和廚餘做成肥料，所以我對講師的行為並不陌生。經過家門前的果園都會看見一桶一桶的水桶，有幾桶因為剛處理完還在發酵中，所以散發著酸臭味，但有些已經變成類似培養土的顏色，沒有任何味道，代表已經發酵完畢。小時候的我不懂爸爸這些繁瑣程序的用意，覺得去買培養土回來不就好了，還要忍受發酵過程中的異味，長大後才明白，爸爸這麼做不但減少了食物浪費，也降低碳排放量和垃圾量，為地球環境盡了一份心力。					

國立臺中科技大學 111 學年度第 2 學期「服務與學習」課程反思心得

課程名稱	服務與學習	服務地點	臺中科技大學環安講座		
系 級	國貿一 2	學號	1411101000	姓 名	顏○紘

一、服務/課程內容：

環安講座是在說食物浪費以及變廢為寶的議題。講師述說著她如何改良廚餘桶，將廚餘轉化為肥料改善她小區的環境，並且將這個議題帶入校園讓更多人看到，並且對此省思而做出改變。



二、學習要點：

教師首先講解了廚餘回收的好處，例如：成為有機肥料、降低二氧化碳的排放和延長焚化爐及掩埋場的使用年限等。

如何將廚餘變成有機肥料，並且改變社區綠化美化的過程！



三、執行/參與省思：

在服務與學習的課程中聽了環安講座真的是受益匪淺，根據 2022 年的報告每年大概有 10 億公噸的糧食被浪費掉，計算生產這些食物而產生的二氧化碳，相加起來的數量很驚人。在台灣，剩食也是一個很大的問題，根據環保署統計台灣平均每人一年浪費的廚餘大概是 96 公斤，全台累計大概浪費 220 萬公噸的廚餘回收量，但全球還是有近 8 億的人沒辦法果腹，這個是我們想看到的嗎？為什麼會有廚餘的問題，從源頭來看就是食物浪費，所以我最近發現一個 App「Tasteme」這個是一幫助減少剩食的 App，讓我們可以在非正餐的時間買到餐食，也幫助店家減少食物浪費！Tasteme 提供不只 50 元嘗遍美食，並實際行動減少食物浪費和降低碳足跡為地球盡一份心力。