

臺南市公立南區志開實小 115 學年度(第一學期)二年級彈性學習食農教育課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	從產地到餐桌的食農大冒險：草莓的 20 週甜蜜旅程	實施年級 (班級組別)	二年級	教學節數	本學期共 20 節
彈性學習課程 四類規範	1. ☒ 統整性探究課程 (☒ 主題 ☐ 專題 ☐ 議題)				
設計理念	· 本課程立足於食農教育的「三面六項」核心大概概念。上學期以「草莓」為主題，將原本的種植歷程拉長至 20 週，讓學生有更充裕的時間親歷「認識品種、土壤調配、定植、走莖管理、無毒防蟲、人工授粉、結果採收、創意烹飪與感恩」的完整週期。藉由長期的陪伴與觀察，培育學生對農業生產的耐心與責任感，並深化對友善環境耕作的理解。				
本教育階段 總綱核心素養 或議題實質內涵	• E-A2 系統思考與解決問題： 具備理解草莓生長條件與動手解決病蟲害問題的能力。 • E-B1 符號運用與溝通表達： 能透過自然觀察紀錄、彩繪解說牌與烹飪創作，表達食農體驗。 • E-C2 人際關係與團隊合作： 在小組農事協作與餐桌料理分享中，展現同理心與互助合作素養。 【食農議題實質內涵】 • 農生 E1 認識作物的生長與栽培歷程。 • 環永 E2 覺察友善耕作與環境永續的關聯。 • 飲健 E3 理解食品安全與健康選食的重要性。 • 物消 E4 辨識在地物產與產銷標章。 • 飲生 E5 學習基礎烹飪技能與生活美學。 • 飲文 E6 體會在地飲食文化與傳遞感恩之情。				
課程目標	1. 能運用食農三面六項之觀念，親自完成草莓的種植、管理、授粉與採收實作。 2. 能辨識草莓病蟲害，並運用天然防蟲液等友善環境耕作策略，體會永續環境價值。 3. 能辨識食品安全常識（如農藥殘留清洗、產銷履歷標章），實踐健康選食。 4. 能透過動手烹飪草莓料理與書寫感恩卡，展現珍惜土地、感謝農夫的 .				
配合融入之 領域或議題	☐ 國語文 ☐ 英語文 ☐ 英語文融入參考指引 ☐ 本土語 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☒ 健康與體育 ☒ 生活課程 ☐ 科技 ☐ 科技融入參考指引		☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 科技教育 ☐ 資訊教育 ☐ 能源教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 閱讀素養 ☐ 多元文化教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際		

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-單元活動設計)

		教育
總結性 表現任務	【草莓季感恩嘉年華】 1. 紅寶石生長日記展： 展出學生 20 週來的草莓生長圖文紀錄與測量數據。 2. 大湖小主廚： 小組利用親手收成的草莓，製作無添加草莓果醬或大福，並說明營養價值。 3. 土地謝師宴： 朗讀寫給大自然（陽光、土壤、水）與協助照顧草莓的夥伴的感恩卡片。	
課程架構脈絡(單元請依據學生應習得的素養或學習目標進行區分)(單元脈絡自行增刪)		

單元名稱		紅寶石探險記——草莓的友善種植與多樣世界	教學期程	第 1 週至第 20 週	教學節數	20 節 800 分鐘
0 學 習 重 點	學習表現	1. 具備飲食相關知能及選擇能力，養成良好的飲食習慣，實踐健全的飲食生活。 2. 展現合宜的進餐禮儀、樂於與人分享交流，敏察和接納多元的飲食文化並傳承在地飲食文化。 3. 瞭解各種農業活動、關懷自然與環境，覺察農業與經濟、社會、環境的關聯與價值，支持在地農業與永續發展。				
	校訂或相關領域與參考指引或議題實質內涵					

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-單元活動設計)

學習內容(校訂)		食 E2. 認識農產品生長過程及農業生產方法的演變，透過農業相關體驗活動，體會農業工作的樂趣與價值。 食 E4. 瞭解農業對環境保護及永續發展的價值與重要性。 食 E5. 瞭解農業提供人們糧食、衣物原料、生活能源等各項生活基本需求。 食 E6. 認識常見食物，瞭解飲食習慣對身體健康及罹患疾病風險的影響，並能選擇健康的食物。 食 E7. 瞭解個人的營養需求，於學校午餐及日常生活中實踐均衡飲食行為。 食 E12. 樂於與他人共食，展現分享的情懷，增進與家人、朋友和諧相處的關係。 食 E13. 瞭解食物來源及餐食製備 過程中的辛勞，養成惜食與感恩的情懷。 食 E14. 認識基本餐桌禮節，展現 良好的進餐習慣			
		1. 認識草莓品種與產地。 2. 掌握草莓盆栽定植與走莖管理技能。 3. 製作天然防蟲液實踐友善耕作。 4. 學會正確清洗草莓並創作健康料理			
週次	教學主題（核心面向）	教師提問與引導	學生活動與實作	學習評量	資源/工具
W1	遇見紅寶石（飲食文化）	台灣著名的草莓產地在哪裡？香水、豐香等品種有什麼不同？	分享吃草莓的經驗，進行草莓品種外觀特徵連連看。	口頭評量：說出產地與品種。	品種圖卡、地圖
W2	草莓的新家（環境永續）	草莓喜歡怎樣的土壤？什麼是有機質與排水性？	觸摸介質，實作調配「疏鬆多孔黃金比例土」。	實作評量：正確比例混合土壤。	培養土、真珠石
W3	小苗入土（農業生產）	什麼是「芽心」？為什麼種植時「深不埋心，淺不露根」？	親手將草莓苗定植，確保弓背朝外，完成首次澆水。	實作評量：定植深度正確。	草莓苗、小鏟
W4	水分管理師（農業生產）	草莓需要多少水？澆水過多會有什麼後果（爛根）？	學習用手指觸摸土壤濕度，建立「土乾再澆透」的習慣。	觀察評量：能正確判斷澆水時機。	澆水壺、觀察表

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-單元活動設計)

週次	教學主題（核心面向）	教師提問與引導	學生活動與實作	學習評量	資源/工具
W5	走莖割愛記 （農業生產）	草莓長出長藤蔓（走莖）會消耗養分嗎？該怎麼辦？	辨識並用安全剪刀剪除走莖與枯黃老葉。	實作評量：正確修剪不傷主株。	園藝剪、手套
W6	雜草大作戰 （農業生產）	盆裡多出的小草會對草莓造成什麼影響？	辨識常見雜草，連根拔除，並輕度鬆土。	實作評量：徹底清除雜草。	小草鋤
W7	蟲蟲危機 （環境永續）	葉子背面的紅蜘蛛或蚜蟲是害蟲嗎？如何不用農藥驅除？	使用放大鏡尋找害蟲，學習物理性除蟲（如水柱噴洗）。	觀察評量：能辨認葉背害蟲。	放大鏡
W8	天然防護罩 （環境永續）	辣椒與蒜頭如何變成友善環境的防蟲液？	調配「天然驅蟲辣椒/蒜頭水」，噴灑於葉背。	實作評量：安全調配並噴灑。	噴霧瓶、辣椒粉
W9	施肥魔法 （農業生產）	植物也需要吃飯嗎？有機肥和化學肥有何不同？	在遠離根部的盆緣施放適量有機粒肥（追肥）。	實作評量：施肥位置與份量正確。	有機肥、小勺
W10	白色小花開 （農業生產）	草莓花有幾片花瓣？走廊沒有蜜蜂怎麼辦？	觀察草莓開花，利用棉花棒輕輕滾動進行「人工授粉」。	實作評量：細心完成授粉不傷花。	棉花棒、觀察表
W11	果實的雛形 （農業生產）	花謝之後，花托發生了什麼變化？	用尺測量微型綠色果實，繪製生長週記。	書面評量：詳實記錄果實大小。	直尺、繪圖紙

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-單元活動設計)

週次	教學主題（核心面向）	教師提問與引導	學生活動與實作	學習評量	資源/工具
W12	護果行動 （農業生產）	小鳥也喜歡吃草莓，我們該如何保護即將轉紅的果實？	小組合作搭建簡易防鳥網或套袋保護果實。	實作評量：防護網架設穩固。	防鳥網、支架
W13	草莓身分證 （物產消費）	產銷履歷或有機標章代表什麼？為什麼要支持在地農產？	辨識包裝標章，計算比較在地與進口草莓的食物里程。	紙筆評量：畫出標章並說明意義。	市售包裝盒
W14	營養大解密 （飲食健康）	草莓富含哪種維生素？對我們的健康有什麼好處？	學習維生素C的功用，設計一份草莓健康餐盤圖。	學習單評量：寫出草莓營養價值。	營養圖卡
W15	紅寶石轉色 （農業生產）	陽光如何幫助草莓變紅？果實向陽面的顏色有何不同？	觀察並定期旋轉盆栽，讓草莓均勻受光。	觀察評量：能主動調整盆栽向光性。	生長紀錄簿
W16	豐收的喜悅 （農業生產）	怎麼判斷可以採收了？直接硬捏果實會怎樣？	用剪刀保留1公分果梗剪下草莓，並用電子秤秤重。	實作評量：果實無捏傷，保留果梗。	剪刀、電子秤
W17	洗滌的科學 （飲食健康）	洗草莓時，應該「先摘蒂頭」還是「先洗」？為什麼？	實作流動水清洗法，清洗後才摘除蒂頭，避免髒水滲入。	實作評量：洗滌順序正確。	清洗盆、漏勺
W18	創意草莓宴 （飲食生活）	如何將收成的草莓做成健康的點心？	動手製作「草莓優格大福」或「無糖草莓果醬」。	實作評量：注重衛生與安全。	廚具、食材

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-單元活動設計)

週次	教學主題（核心面向）	教師提問與引導	學生活動與實作	學習評量	資源/工具
W19	餐桌上的美學（飲食生活）	如何擺盤能讓食物看起來更美味？進餐有哪些禮儀？	設計料理擺盤，全班共食，實踐健康餐桌禮儀。	觀察評量：展現合宜進餐禮儀。	餐具、桌巾
W20	感恩嘉年華（飲食文化）	這 20 週來，有哪些大自然的資源和人們幫忙了我們？	撰寫食農感恩小卡，回顧 20 週圖文紀錄，進行期末分享。	總結評量：完成感恩卡，反思成長。	感恩卡、檔案夾

臺南市公立南區志開實小 115 學年度(第二學期)二年級彈性學習食農教育課程計畫

學習主題名稱（中系統）	泥土裡的紅寶石：櫻桃蘿蔔的生命旅程	實施年級（班級組別）	二年級	教學節數	本學期共 20 節
彈性學習課程	1. ☒ 統整性探究課程（ ☒ 主題 ☐ 專題 ☐ 議題）				
設計理念	下學期以生長期短、成效顯著的「櫻桃蘿蔔」為核心，運用 20 週的時間深化根莖類作物的探究。從種子的微觀觀察、直播法、關鍵的「疏苗」抉擇，到地下塊根「結頭」的期待。課程更融入天然發酵與醃製的傳統飲食文化（糖醋蘿蔔），讓學生完整體驗「從種子到餐桌」的感動，培養對土地的感恩與在地飲食的認同。				
本教育階段總綱核心素養或校訂素養	● E-A2 系統思考與解決問題： 探究土壤深度、光照與櫻桃蘿蔔結球大小的關聯性。 ● E-B1 符號運用與溝通表達： 透過圖文並茂的「拔蘿蔔日記」表達觀察結果。 ● E-C2 人際關係與團隊合作： 在分組醃製蘿蔔的過程中，分配工作並樂於分享。 【食農議題實質內涵】 ● 農生 E2 認識農產品生長過程（播種至收成）。 ● 環永 E4 瞭解農業對環境保護及永續發展的價值。 ● 飲健 E6 認識常見食物對健康的影響。				

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-單元活動設計)

	• 物消 E4 辨識在地物產特色。 • 飲生 E5 學習基礎烹飪技能與食物保鮮工法（醃製）。 • 飲文 E13 瞭解食物來源與製備的辛勞，養成惜食情懷。
課程目標	1. 能精確掌握櫻桃蘿蔔「條播/點播」與「疏苗」的農業技能。 2. 能理解地下根莖類作物生長所需的無石頭、疏鬆土壤環境條件。 3. 能學習傳統飲食文化中的醃製技巧（糖醋漬），認識天然防腐與發酵原理。 4. 能珍惜自己與他人勞動的成果，實踐零廚餘與惜食的環保精神。
配合融入之領域或議題 有勾選的務必出現在學習表現	☐國語文☐英語文☐英語文融入參考指引☐本土語 ☐數學☐社會☐自然科學☐藝術☐綜合活動 ☒健康與體育☒生活課程☐科技☐科技融入參考指引 ☐性別平等教育☐人權教育☒環境教育☐海洋教育☐品德教育 ☐生命教育☐法治教育☐科技教育☐資訊教育☐能源教育 ☐安全教育☐防災教育☐閱讀素養☐多元文化教育 ☐生涯規劃教育☐家庭教育☐原住民教育☐戶外教育☐國際教育
總結性表現任務 須說明引導基準：學生要完成的細節說明	【蘿蔔好彩頭豐收慶典】 1. 地下奇蹟畫展：展示櫻桃蘿蔔從細根膨大為紅色塊根的剖面想像圖與觀察圖。 2. 糖醋紅寶石品嚐會：小組發表自製的糖醋櫻桃蘿蔔，分享酸甜比例配方。 3. 惜食宣言：承諾將蘿蔔葉（雪裡紅）等剩餘食材再利用，落實全食物利用。 3. 感恩土地謝師宴：撰寫感恩小卡贈予學校廚工、工友或在地農夫，表達對食物與勞動者的敬意。
課程架構脈絡圖(單元請依據學生應習得的素養或學習目標進行區分)(單元脈絡自行增刪)	

已註解 [宛陵1]:

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-單元活動設計)

單元名稱		泥土裡的紅寶石:櫻桃蘿蔔的生命旅程	教學期程	第 21 週至第 40 週	教學節數	20 節 800 分鐘
學習重點	學習表現 校訂或相關領域與參考指引或議題實質內涵	1. 具備飲食相關知能及選擇能力，養成良好的飲食習慣，實踐健全的飲食生活。 2. 展現合宜的進餐禮儀、樂於與人分享交流，敏察和接納多元的飲食文化並傳承在地飲食文化。 3. 瞭解各種農業活動、關懷自然與環境，覺察農業與經濟、社會、環境的關聯與價值，支持在地農業與永續發展。				
	學習內容(校訂)	食 E2. 認識農產品生長過程及農業生產方法的演變，透過農業相關體驗活動，體會農業工作的樂趣與價值。 食 E4. 瞭解農業對環境保護及永續發展的價值與重要性。 食 E5. 瞭解農業提供人們糧食、衣物原料、生活能源等各項生活基本需求。 食 E6. 認識常見食物，瞭解飲食習慣對身體健康及罹患疾病風險的影響，並能選擇健康的食物。 食 E7. 瞭解個人的營養需求，於學校午餐及日常生活中實踐均衡飲食行為。 食 E12. 樂於與他人共食，展現分享的情懷，增進與家人、朋友和諧相處的關係。 食 E13. 瞭解食物來源及餐食製備過程中的辛勞，養成惜食與感恩的情懷。 食 E14. 認識基本餐桌禮節，展現良好的進餐習慣				
	學習目標	1. 能精確掌握櫻桃蘿蔔「條播/點播」與「疏苗」的農業技能。 2. 能理解地下根莖類作物生長所需的無石頭、疏鬆土壤環境條件。 3. 能學習傳統飲食文化中的醃製技巧(糖醋漬), 認識天然防腐與發酵原理。 4. 能珍惜自己與他人勞動的成果, 實踐零廚餘與惜食的環保精神。				
週次	教學主題 (核心面向)	教師提問與引導	學生活動與實作		學習評量	資源/工具
W1	蘿蔔家族 (飲食文化)	白蘿蔔、紅蘿蔔和櫻桃蘿蔔有什麼不同？ 我們常吃的是植物的哪個部位？	觀察各種蘿蔔實物，討論日常生活中常見的蘿蔔料理。		口頭評量：能說出蘿蔔食用部位。	各類蘿蔔實物

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-單元活動設計)

週次	教學主題 (核心面向)	教師提問與引導	學生活動與實作	學習評量	資源/工具
W2	微小的起點 (農業生產)	櫻桃蘿蔔的種子長什麼樣子？為什麼種子這麼小，卻能長出大蘿蔔？	使用放大鏡觀察種子，繪製種子外觀。	書面評量：精確繪製種子。	種子、放大鏡
W3	鬆土魔法師 (環境永續)	如果土裡有大石頭，蘿蔔的根會長成什麼形狀？	實作「篩土與鬆土」，將培養土中的硬塊與雜質挑除。	實作評量：土壤質地疏鬆細緻。	深盆、篩網
W4	點點播種 (農業生產)	為什麼種子不能埋太深？什麼是「點播法」？	用手指戳出 1 公分淺洞，每洞放入 2 顆種子，輕輕覆土澆水。	實作評量：播種深度與間距適當。	小花鏟、種子
W5	綠色小愛心 (農業生產)	發芽了！最先長出來的兩片葉子（子葉）形狀像什麼？	觀察並記錄心形的「子葉」，對比之後長出的「真葉」。	觀察紀錄：畫出子葉與真葉差異。	觀察日記簿
W6	艱難的抉擇 (農業生產)	什麼是「疏苗」？為什麼要把長得弱小的苗拔掉？	克服捨不得的心情，拔除弱苗，每穴只保留一株最強壯的。	實作評量：正確執行疏苗作業。	小鏟子
W7	全食物利用 (飲食生活)	拔下來的嫩苗只能丟掉嗎？（可以吃！）	將疏下的蘿蔔嫩苗洗淨，稍微汆燙或加入生菜沙拉品嚐。	口頭評量：說出惜食的重要性。	沙拉碗
W8	陽光與水 (環境永續)	櫻桃蘿蔔如果缺水會發生什麼事？（根部裂開或辛辣）	建立規律的澆水值日生制度，確保土壤保持微濕潤。	實作評量：穩定執行澆水任務。	澆水紀錄表

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-單元活動設計)

週次	教學主題 (核心面向)	教師提問與引導	學生活動與實作	學習評量	資源/工具
W9	蟲蟲危機二 (環境永續)	葉子上怎麼有一個一個小洞？認識喜歡吃十字花科的黃條葉蚤。	架設防蟲網，並實作人工抓蟲或噴灑苦楝油。	觀察評量：辨識蟲害痕跡。	防蟲網、苦楝油
W10	追肥補給 (農業生產)	蘿蔔準備要「結頭」了，需要補充什麼養分？	在植株周圍施加含鉀較高的有機肥，幫助根部膨大。	實作評量：正確施放追肥。	有機肥
W11	紅袍初現 (農業生產)	仔細看土壤交界處，是不是看到紅紅的皮了？	觀察並輕輕撥開表土，確認根部開始膨大，隨後再次培土蓋好。	觀察紀錄：繪製「結頭」現象。	記錄紙筆
W12	地下奇幻世界 (藝術美感)	發揮想像力，土裡的紅寶石現在在做什麼？	結合藝術，繪畫「泥土下的櫻桃蘿蔔世界」想像圖。	作品評量：展現想像力與色彩。	粉蠟筆、畫紙
W13	農藥與食安 (飲食健康)	為什麼外面買的蘿蔔要削皮，但我們自己種的只要洗乾淨就能連皮吃？	探討農藥殘留知識，認識連皮食用的營養與無毒農業優勢。	學習單評量：寫出無毒種植好處。	食安簡報
W14	營養小百科 (飲食健康)	紅色的皮含有什麼營養？(花青素、維生素)	分析櫻桃蘿蔔營養成分，製作「蘿蔔營養小卡」。	實作評量：完成營養解說卡。	圖卡材料
W15	採收的訊號 (農業生產)	蘿蔔直徑長到多大可以拔？如果種太久會怎樣？(空心/過老)	用直尺測量露出土面的蘿蔔直徑(約2-3公分即達採收標準)。	實作評量：精準測量數據。	直尺

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程-單元活動設計)

週次	教學主題 (核心面向)	教師提問與引導	學生活動與實作	學習評量	資源/工具
W16	嘿唷拔蘿蔔 (農業生產)	要怎麼拔才能連根拔起，又不會把葉子扯斷？	全班一起歡唱拔蘿蔔，親手將鮮紅的櫻桃蘿蔔完整拔出土。	實作評量：蘿蔔完整度高。	採收籃
W17	泥土的洗禮 (飲食生活)	如何徹底洗去表皮泥土，並切除不需要的細根？	使用軟毛刷清洗蘿蔔，將葉子與根部分開處理。	實作評量：蘿蔔清洗乾淨無泥沙。	軟毛刷、水盆
W18	糖醋漬魔法 (飲食文化)	以前沒有冰箱，人們如何保存蔬菜？認識鹽殺青與糖醋比例。	實作切片、撒鹽出水，調製糖醋液，將蘿蔔裝罐醃製。	實作評量：刀具安全與衛生操作。	糖、醋、玻璃罐
W19	蘿蔔葉的逆襲 (飲食文化)	切下來的綠葉丟掉太可惜了，它可以做成什麼客家傳統美食？	將蘿蔔葉揉鹽醃製成「雪裡紅」，實踐零廢棄烹飪。	實作評量：完成雪裡紅製作。	鹽巴、料理盆
W20	好彩頭豐收慶 (飲食生活)	品嚐自己醃製的糖醋蘿蔔，酸甜的滋味像不像我們這學期的心情？	舉辦品嚐大會，分享 40 週來的「產地到餐桌」成長心得，朗讀惜食宣言。	總結評量：統整兩學期學習心得。	餐具、學習檔案