

場域名稱	妮娜巧克力夢想城堡觀光工廠
場域特色 (需強化與解說方案相關之介紹)	<p>可可樹來源：巧克力的原料可可樹生長於熱帶雨林，在 1922 年從印尼爪哇引進種子試種，但結果率不高加工技術也無法突破，慢慢的沒落，而 2006 年屏東內埔鄉的農民種下全台最早一批可可樹，奠定台灣可可的基礎</p> <p>可可樹如何種植：可可樹原生於熱帶雨林底層，以年平均溫度 20~30，氣候炎熱，濕度高、年降雨量不少於 1500~2500 毫米，日照充足，潮濕、避風又半遮蔭的環境才生長得好。年高溫平均在攝氏 30~32C 間，年低溫平均在攝氏 18~21C 間。可可的產區分布地帶分布主要範圍約在赤道南、北緯 20 度的熱帶區域內。台灣是唯一種植可可的已開發國家，現今妮娜巧克力城堡為了讓每位前來的遊客認識及觀賞可可，在園區培育栽種可可樹，採用草生栽培，草皮覆蓋土壤達到保濕及遮陽效果，另外也種植墨西哥落羽松幫助可可樹遮陽，降低可可樹水分流失，定期請專業的可可果農入園檢查與修剪和施肥。</p> <p>城堡外觀建築美學：城堡以歐式古堡外觀設計為主體，主要以文藝復興時期建築美學為構圖，強調尊重古典、擁抱創新的理念，風格傳承文藝復興建築師整套古典柱式美學，並且講求自然、規律性與對稱性，整體呈現磅礴氣勢，讓遊客來到南投感受義大利的異國氣息。</p> <p>城堡選用大理石為外壁形象，是為降低區域溫度，讓空間環境維持涼爽適合存放巧克力的溫度，取創始店師傅在製作巧克力使用大理石調溫的概想。另外也是表現專業的技術。</p>
解說（課程） 方案介紹說明 （若有 DIY 需仔細說明）	<p>三支愛心巧克力棒棒糖製作(DIY)</p> <p>完整導覽-可可歷史</p> <p>馬雅人種植可可樹：馬雅人,是首個種植可可樹的民族，馬雅社會裡，可可象徵神秘的力量。祈求豐收會把可可當成供品，也用來當作貨幣的貴重物品，馬雅人認為可可可以將世人的心意傳達給眾神，所以稱為聖品。</p> <p>皇宮貴族：17 世紀巧克力飲品已漸漸傳入歐洲，那時可可只盛行的在皇宮貴族，宮廷裡公主舉辦的點心會上都是以昂貴的杯子享用熱可可，這是財力證明的一種表現，上流階級們盡其所能展現自己掌握的經濟資源與權力，展開一場華麗的表演，隨著 18 世紀初工業革命後，開始機械化量產價格降低,巧克力才開始平民化普及化。</p> <p>精煉巧克力(巧克力口感的進化)：工業革命開始從英國延伸到歐洲各國,不僅重工業進步迅速,可可豆的製作過程也深受其影響，從飲品演變成方便攜帶的巧克力，1879 年瑞士人魯道夫林特發明了巧克力攪拌機目的在透過長時間的攪拌，將可可豆研磨更均勻，使巧克力出現前所未有的香醇與細緻，衍生為現今入口即化的境界。</p>

可可進階歷史：中美洲的人民學會種植可可豆，會將可可豆磨碎並混和玉米粉.辣椒做成飲品，成為提神苦味泡沫飲料。可可是羽蛇神賦予人間的食物，阿茲特克人使用可可豆變成貨幣，或是貴族喝巧克力都是身分地位高的人所使用，也拿來作為勇士獎勵。

1519 年第一次橫跨大西洋的埃爾南-柯爾特斯，根據他的紀錄，那時國王用金杯喝 50 罐可可飲，後來他們統治當地人民後，他們將可可豆子帶回國，當時的傳教士因色情風俗影響，也賦予它壯陽藥的聲譽。最初可可的苦味作為疾病藥物(例如腸胃不適)，但加入糖跟蜂蜜甜味劑調和後，使巧克力便成為西班牙宮廷的流行，很快貴族家中都有專用器皿，這種時尚飲品在當時想要大規模生產是困難的事情，需要加勒比海和海岸島嶼的莊園和進口奴隸一同付出。

1828 年巧克力世界開始改變，阿姆斯特丹康尼拉範豪墩引進巧克力擠壓機，他的發明可以分離可可天然脂肪或可可脂，並留下可以混和引用的可可粉墨或與可可脂重組，就變成現在知道的固體巧克力，不久後巧克力之父丹尼爾彼得，在 1875 年將奶粉混和巧克力，發明成牛奶巧克力。

20 世紀巧克力不再是奢侈品，而是公眾的享受，為了符合大量需求而需要大量可可樹，但可可樹只能生長赤道附近，所以將非洲奴隸送往非洲莊園，截止 2015 年象牙海岸佔了 40% 可可量，因產業增長，使得可怕人權侵犯非常多。

西非許多莊園都往西方國家供應，他們雇用奴隸.童工，估計有 200 多萬兒童牽涉其中，複雜且存在的問題，讓大公司奴隸建立合作，減少兒童和契約勞工的奴役。

巧克力在現今確認身分地位，因為其本地文化與殖民地關聯，巧克力保留感性的和禁忌的味道，現在了解迷人又殘酷的可可歷史後，打開包裝可以思考巧克力不盡是甜蜜的。

公平貿易協定：原由是來自歐洲亞熱帶地區無法生長的植物，大量種植在新大陸作為經濟作物，但因量體不堪負荷，需要大量人力耕作，進而有奴隸貿易，各地層出不窮的綁架孩童，還有學童無法繼續就讀，被迫投入採收工作，所以公平貿易的主要目的就是要確保沒有強迫勞動、雇用童工、危害健康與安全的情況，這就是公平貿易認證的標準。

雨林聯盟認證：稱是保護地球心臟的盾牌，全球熱帶雨林在大量被採伐，2014 年巧克力原料的短缺，而 2017 年則是產量持續攀高。必須適當地種植及適當的開採,而我們持續製作美味巧克力更需要珍惜地球資源,不僅止於種植可可樹這件事上,在用地球資源時,得要適當利用,為了遏止氣候變遷、保護野生動物、減少貧窮、轉換企業行為重要的是永續並保護森林。

巧克力製作的溫度與環境(生產線介紹)：巧克力製作的最佳環境溫度是 18~20 度之間，工廠生產線，以半透明窗口呈現，作業人員完善的衛生衣著與消毒程序都符合法規，讓消費著親眼看見巧克力的製作與包裝過程，安心購買。CONA' S 有 HACCP、ISO22000 相關認證。

	<p>巧克力需要經過的流程：種植、採收、發酵、曝曬、嚴選、烘焙、去殼、研磨、精煉、調溫、朔型</p> <p>巧克力的差別(調溫巧克力與非調溫巧客)：可可豆本身有天然的可可油質，經過調溫的可可豆價格上都比非調溫巧克力來的昂貴，因此製作巧克力調溫的步驟在於安定巧克力結晶成份，能釋放出巧克力原始的香氣及表現巧克力的光澤面，可可油質就是賦予入口即化的綿密口感。</p>
<p>解說（課程） 方案希望達到的目標</p>	<p>了解種植可可樹的歷程及可可樹與生態平衡發展</p> <p>DIY 課程培養學生領導能力及團體合作，也讓學生發揮創意繪製專屬的巧克力</p> <p>透過導覽人員介紹可可，讓學生提升專業知識</p>
<p>解說（課程） 方案希望達到的 核心素養</p>	<p>道德實踐與公民意識(國際公平貿易標章、雨林聯盟認證標章)</p> <p>人際關係與團隊合作(手作 DIY 課程、可可知識闖關活動)</p> <p>身心素質與自我精進(建築美學、可可歷史)</p> <p>多元文化與國際理解(可可歷史、國際公平貿易標章、雨林聯盟認證標章)</p>
<p>解說（課程） 方案希望可以 連結的學科或 是議題</p>	<p>學科</p> <p>□語文(國語文、英語文) □數學■自然科學■社會■藝術□綜合活動□科技□健康與體育</p> <p>議題</p> <p>□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</p> <p>□科技教育□資訊教育□能源教育□安全教育□防災教育□家庭教育□生涯規劃教育</p> <p>■多元文化教育□閱讀素養□戶外教育□國際教育□原住民族教育</p>
<p>解說（課程） 方案戶外教育 類型</p>	<p>■生態環境教育□文化藝術節慶□探索冒險體驗□山林水域挑戰□運動休閒遊憩</p> <p>□人文歷史古蹟□食農教育實作□職涯產業探索□學校在地特色</p>
<p>解說（課程） 方案設定的年 齡層、人數以 及對於學生的 期待</p>	<p>年齡：幼兒園（師長陪同）、國小、國中、高中、大學</p> <p>人數：4 台車</p> <p>對於學生的期待：</p> <p>充滿想像力、能夠自由發揮、有紀律</p>
<p>解說（課程） 方案的詳細流 程（含內容與 時間）</p>	<p>抵達場域前（希望學校老師先行發放的或傳達的內容）</p> <p>城堡可寄送 CD 光碟(公益影片，影片內容為偏鄉孩童一同體驗自然與 DIY 巧克力結合與孩童較為親近)至學校，請教師先撥放影片，讓學生用視覺方式先了解觀光工廠是在做什麼。(須請校方提供收件地址)</p>

教學前（到達場域）：準備活動（引起動機）

服務人員會先行上車解說(打招呼、帶熱氛圍、解說園區導覽流程)

教學中（利用場域進行教學）：發展活動（進入整體教學重點）

停留時間約 2.5 小時至 3 小時，如不須 DIY 預計停留時間 1 小時至 1.5 小時

時間	發展活動	教學重點
10 分鐘	帶入園區拍團照+介紹可可樹	尊重保護生態環境
3 分鐘	迎賓廳光雕秀欣賞，看看 Nina 公主在 Cona' s 城堡內的探險	
30 分鐘	前往 3 樓導覽介紹生產線、可可知識互動牆體驗互動，並介紹城堡及公平交易還有與林聯盟認證，另外還有可可果實品種、如何分辨可可與代可可之間的差異	自我精進、關心全球議題及國際情勢
40 分鐘	走上城堡 2 樓 DIY 巧克力課程	團隊合作、藝術感知
10 分鐘	前往 1 樓交誼廳欣賞城堡影片，內容為更細部工廠生產線	系統思考、行動與反思
30-40 分鐘	自由時間、闖關遊戲、玩互動遊戲機、變裝拍照、購買伴手禮	
20 分鐘	集合 Q&A 時間、填寫學習單	

教學後（反思、實作）：綜合活動（整體回饋）

於迎賓廳集合，邀請學生上台發表分享學習到什麼，印象最深刻的是什麼?得到什麼啟發?

回到學校後：延伸活動（老師需要再引導）

現場發放學習單並收回(如教師有需要，可提供收件地址，妮娜將複印版本寄送至校方留檔)

解說（課程）
方案的評量機制

學習單、問卷方向規劃

Cona's chocolate

妮娜巧克力夢想城堡學習單

學校名稱： _____ 班級： _____
 座號： _____ 姓名： _____

一、 選擇題

() 1.下列哪個環境適合可可樹生長? (A)寒冷乾燥 (B)高溫溼熱 (C)荒地沙漠

() 2.可可樹要開幾朵花才有一顆果實? (A)100朵 (B)500朵 (C)1000朵

() 3.請問下列哪個是可可的成分? (A)可可粉 (B)可可脂 (C)可可膏 (D)以上皆是

二、 連連看

公平交易協會 ●  ●  ● 

可可樹 ● 

兩杯膩甜證書 ● 

三、 在妮娜巧克力夢想城堡印象最深的是?為什麼?

作答完請將學習單交給老師，恭喜同學完成任務囉!

1-3 年級版本

Cona's chocolate

妮娜巧克力夢想城堡學習單

學校名稱： _____ 班級： _____
 座號： _____ 姓名： _____

一、 選擇題

() 1.下列哪個環境適合可可樹生長? (A)寒冷乾燥 (B)高溫溼熱 (C)荒地沙漠

() 2.可可樹要開幾朵花才有一顆果實? (A)100朵 (B)500朵 (C)1000朵

() 3.請問下列哪個是可可的成分? (A)可可粉 (B)可可脂 (C)可可膏 (D)以上皆是

二、 填填看

  

(Cona's 妮娜巧克力 Cona's)

三、 在妮娜巧克力夢想城堡印象最深的是?為什麼?

作答完請將學習單交給老師，恭喜同學完成任務囉!

4-6 年級版本

收費標準

入園完整導覽+手做巧克力 DIY \$300/人
 入園完整導覽\$150/人

教學備註

妮娜巧克力夢想城堡觀光工廠附上以下營運暨場域安全評估：

妮娜有限公司工廠登記

妮娜有限公司申請增資、修正章程變更登記

妮娜巧克力夢想城堡消防安全設備檢修申報書

妮娜有限公司富邦產物公共意外責任保險單

妮娜有限公司加入南投縣商業會

妮娜有限公司優良觀光工廠

SGS 核發 HACCP Codex Alimentarius 證書

SGS 核發 ISO22000：2018 證書

妮娜巧克力夢想城堡餐廳[108 年度餐飲衛生管理分級評核]獎狀

妮娜有限公司緊急傷病處理流程