國立曾文高級農工職業學校
National Tseng-Wen Agricultural & Industrial High School



110學年度特色招生

食品加工科
Dept. of Food Processing

現有師資

本科現有專業教師12人，技士1人，專精於食品科學及各類食品技術領域，具有專業烘焙、中式麵食、食品檢驗分析、中餐烹調乙級證照14張，以及各類食品監評資格5位。師資陣容堅強，包括碩士9位、學士3位，1名專業技士。



食品加工廠3間、食品微生物實驗室1間、食品化學實驗室2間，其中含勞委會職訓局核准檢定場地有烘焙食品丙級1間、中式麵食乙、丙級1間、食品檢驗分析丙級1間。



中式麵食乙級檢定場地、菇蕈類培養場，是全國第一所公立學校設立。

升學方面

錄取國立大學

106學年度	20名	國立屏東科技大學(8人)、國立高雄海洋科技大學(10人)、國立澎湖科技大學(2人)
107學年度	18名	國立屏東科技大學(5人)、國立高雄海洋科技大學(6人)、國立澎湖科技大學(4人) 、國立宜蘭大學(1人)、國立臺北護理健康大學(1人)、國立嘉義大學學(1人)
108學年度	5 名	國立高雄海洋科技大學(3人)、國立澎湖科技大學(1人) 、國立虎尾科技大學(1人)

http://www.twivs.tn.edu.tw

特色招生之理由

透過適性選才的機制，在曾文農工優質化的教育環境與多樣化專業導向的特色課程，造就出優秀的食品加工技術和食品檢驗分析專業人才，成為業界的技術主力，在兼顧理論與實務的情況下具備四大專業領域。

1. 具備各類烘焙麵包、蛋糕、中西式點心食品製作等基本知能及實作能力及具備乙級、丙級檢定產品製作等基本知能及實作能力。
2. 具備食品化學、食品微生物在食品檢驗上之如何運用等基本知能及實作能力。
3. 具備菌種分離、純化及利用微生物之醱酵技術來做食品發酵等基本知能及實作能力。
4. 具備職業道德與敬業樂群、樂觀進取與熱誠服務及主動積極、獨立思考、提升自我與終身學習之能力

Dept. of Food Processing

課程地圖

		一上	一下	二上	二下	三上	三下
學校願景	培養兼具自信成長、活力健康、創新思考、優質品格的卓越曾農人						
學生圖像	學習力、專技力、統整力、品德力						
部定必修	專業科目			食品加工(2) 食品微生物(2)	食品加工(2) 食品微生物(2)	食品化學與分析(2	食品化學與分析(2
部定必修	實習科目	烘焙食品加工實習(5)	烘焙食品加工實習(5)	食品加工實習(3) 食品微生物實習(3)	食品加工實習(3) 食品微生物實習(3)	食品化學與分析實習(3) 進階食品加工實習(4)	食品化學與分析實習(3) 進階食品加工實習(4)
校訂必修	專業科目	食品安全與衛生(1) 食品加工概論(2)	食品安全與衛生(1) 食品加工概論(2)	食品化學概論(2)	食品化學概論(2)	食品加工應用(2)	食品加工應用(2) 食品營養(2)
校訂必修	實習科目			果蔬加工實習(3) 分析化學實習(2)	果蔬加工實習(3) 分析化學實習(2	專題實作(4)	
校訂選修	專業科目		穀類加工(2) 畜產加工(2) 食品檢驗概論(2)				釀造食品(2) 菇類栽培(2)
校訂選修	實習科目					食品檢驗分析實習(2) 中式米麵食實習(2) 生物技術實習(2	食品檢驗分析實習(2) 中式米麵食實習(2) 生物技術實習(2
彈性學習	增廣補強性課程/學校特色活動/探索式營隊/探究實作營隊/自主學習						
團體活動	主題講座/主題演講/校外參訪/社團活動						