

國立屏東科技大學專技人員及專技教師名冊

序號	姓名	性別	科系	職稱	最高學歷學校名稱	科系組所名稱	學位名稱	專長	資格	經歷	獲國際級大獎	證照	特殊專業實務	造詣或成就
1	陳建男	男	木材科學與設計系	副教授級專業技術人員	國立屏東科技大學	森林研究所	碩士	家具木工、門窗木工、家具製圖、家具設計、建築物室內、裝修工程實務、建築物室內設計	曾任助理教授級專業技術人員三年以上，成績優良，並有具體事蹟者。	1. 國立屏東科技大學助理教授級專業技術人員(107/8/1-111/7/31) 2. 勞動部勞動力發展署雲嘉南分署副訓練師(103/02-107/7) 3. 職業訓練局臺南職業訓練中心副訓練師(101/06-103/02) 4. 職業訓練局臺南職業訓練中心助理訓練師(88/07-101/06) 5. 台灣省勞工處南區職業訓練中心助理訓練師(87/12-88/06)	1. 2021臺灣工藝競賽入選 2. International Art, Design and Architecture Exhibition 2021(泰國)獲展	1. 家具木工乙級-012-001678 2. 裝潢木工乙級-171-003925 3. 建築製圖應用甲級-211-000002 4. 建築物室內裝修專業技術人員證書技字第0102C00047號	1. 擔任國際技能競賽家具木工職副裁判長 2. 擔任全國技能競賽裁判、分區賽裁判長 3. 擔任全國職場達人盃藝術花窗創作職類裁判 4. 擔任全國技術士技能檢定家具木工類監評人員 5. 擔任全國技術士技能檢定門窗木工類監評人員 6. 擔任全國技術士技能檢定裝潢木工類監評人員 7. 擔任技術士技能檢定規範訂定人員—建築物室內設計乙級及建築物室內裝修工程管理乙級 8. 擔任技術士技能檢定題庫命製人員—建築物室內設計乙級及建築物室內裝修工程管理乙級	1. 獲專業教學特優教師獎 2. 獲中華林產事業協會林產事業獎 3. 指導學生參加國際技能競賽 3.1 第46屆全國技能競賽(2022) 家具木工 蔡榛祐 優勝 3.2 第46屆全國技能競賽(2022) 門窗木工 陳詩凱 金牌 3.3 第45屆全國技能競賽(2019) 家具木工 江登豐 優勝 3.4 第45屆全國技能競賽(2019) 門窗木工 林建新 優勝 3.5 第45屆全國技能競賽-重慶一帶一路(前導賽)(2019) 門窗木工 林建新 第二名 3.6 第45屆全國技能競賽-澳洲墨爾本(前導賽)(2019) 門窗木工 林建新 第二名 4. 指導學生參加全國技能競賽 4.1 第50屆全國技能競賽(2020) 家具木工 王維聖 第四名 4.2 第50屆全國技能競賽(2020) 門窗木工 溫嘉明 第三名 4.3 第49屆全國技能競賽(2019) 門窗木工 唐善博 第二名 5. 指導學生參加全國技能競賽分區賽 5.1 第52屆全國技能競賽南區分區技能競賽(2022) 家具木工 許民祺 第一名 5.2 第52屆全國技能競賽南區分區技能競賽(2022) 家具木工 曹晉鈺 佳作 5.3 第52屆全國技能競賽南區分區技能競賽(2022) 門窗木工 林宗儒 第二名 5.4 第50屆全國技能競賽南區分區技能競賽(2020) 家具木工 王維聖 第三名 5.5 第50屆全國技能競賽南區分區技能競賽(2020) 門窗木工 溫嘉明 第三名 5.6 第49屆全國技能競賽南區分區技能競賽(2019) 門窗木工 唐善博 第二名
2	黃惟泰	男	機械工程系	副教授級專業技術人員	國立高雄科技大學	電機工程	博士	智慧製造 精微/精密機械製造 奈米流體/超音波霧化 微量潤滑 超音波振動輔助切削加工 射出成型 機器學習與穩健最佳化 計算智慧優化演算法	曾任助理教授級專業技術人員三年以上，成績優良，並有具體事蹟者。	1. 高雄醫學大學醫務管理暨醫療資訊學系合聘副教授級專業技術人員(2022/08/01 - 2023/07/31) 2. 國立屏東科技大學機械工程學系助理教授級專業技術人員(2016/08/01 - 2020/07/01) 3. 國立屏東科技大學機械工程學系講師級專業技術人員(2012/02/01 - 2016/07/01) 4. 雅翔興精機有限公司廠長(2007/07/01 - 2012/01/31) 5. 雅立技研股份有限公司製造課課長(1999/09/01 - 2003/09/30)	1. 2001 Seoul 36th Worldskills Competition, Instrument Making, Bronze. 2001年獲「第三十六屆國際技能競賽」(韓國漢城)精密機械製造銅牌。(90.9.13-90.9.19)(此職類共有25個國家參賽) 2. 獲「第三十六屆國際技能競賽國手選拔賽」精密機械製造 正取國手(第一名)。(89.11.3-89.11.8)	1. 精密機械工乙級技術士證照 2. 精密機械工乙級技術士證照 3. 電腦數值控制車床工乙級技術士證照 4. 車床工乙級技術士證照 5. 銼工乙級技術士證照 6. 銼床工乙級技術士證照 7. 精密機械工丙級技術士證照 8. 電腦數值控制車床工丙級技術士證照 9. 平面磨床工丙級技術士證照 10. 車床工丙級技術士證照 11. 銼工丙級技術士證照 12. Moldex 3D Certified Analyst 13. 台灣智慧自動化與機器人協會(TAIROA)-機器人工程師(初階)證照 14. 台灣智慧自動化與機器人協會(TAIROA)-機器人工程師(中階)證照 15. 台灣智慧自動化與機器人協會(TAIROA)- 機器人工程師(初階與中階)術科種子教師 16. 台灣智慧自動化與機器人協會(TAIROA)- 機器人工程師(初階)	1. 2022年獲台灣創新技術博覽會「亞洲創新發明界最高榮譽 鉅金獎」。 2. 2022年獲中華民國棋網學會「傑出青年獎」。 3. 2022 International Conference on Fuzzy Theory and Its Applications 「Best Conference Paper Award」。 4. 2022年獲「科技部補助大專院校研究獎勵」。 5. 2021年獲「科技部未來科技獎」。 6. 2021年獲科技部工程控制學門推薦參加「吳大猷先生紀念獎」遴選。 7. 2021年獲「科技部補助大專院校研究獎勵」。 8. 2020年獲10屆兩岸四地「上銀優秀機械博士論文獎」。(此獎為兩岸四地所有機械與自動化相關領域博士學位獲得者一起競爭，為精密機械領域最高獎金與學 術傑出博士論文獎) 9. 2020年獲「科技部補助大專院校研究獎勵」。 10. 2019年獲「中華民國棋網學會最佳博士論文獎」。 11. 2019年獲「中國機械工程學會博士論文獎」。 12. 2019年獲第5屆「旭泰科技論文獎」(科技論文競賽)，榮獲大會特別獎。 13. 2019年獲「科技部補助大專院校研究獎勵」。 14. 2018 International Conference on Advanced Manufacturing 「Best Conference Paper Award」。 15. 2001 Seoul 36th Worldskills Competition, Instrument Making, Bronze. 2001年獲「第三十六屆國際技能競賽」(韓國漢城) 精密機械製造 銅牌。 16. 獲「第三十六屆國際技能競賽國手選拔賽」 精密機械製造 正取國手(第一名)。 17. 2001年獲「第三十屆全國技能競賽」 精密機械製造 金牌。 18. 2001年獲「第三十屆全國技能競賽南區初賽」 精密機械製造 金牌。	
3	陳秀足	女	時尚設計與管理系	副教授級專業技術人員	樹德科技大學	應用設計研究所	碩士	美容、彩妝、彩繪、美甲、飾品、整體造型	曾任助理教授級專業技術人員三年以上，成績優良，並有具體事蹟者。	1. 名達國際有限公司美容技師1993/09至1999/03 2. 雅麗珊有限公司美容美甲講師(1999/04至2001/12) 3. 台南女子技術學院美容造型設計系兼任技術講師2003/08至2008/07 4. 高雄市立三民美容美容科兼任教師2004/08至2008/07 4. 指導蕭子婷學生參加2016年大韓民國國際美容藝術大賽獲臉頰皮膚保養、背部護理、基礎美甲等三項金牌(105.10.13) 4. 指導蕭子婷學生參加2018年第12屆首屆國際美容藝術大賽博覽會，榮獲金牌及2面銀獎(107.06/12) 5. 指導何祥璇學生參加2018年第12屆首屆國際美容藝術大賽博覽會，榮獲2面銀獎(107.06/12) 5. 指導何秀瑩學生參加2018年第12屆首屆國際美容藝術大賽博覽會，榮獲3面金獎(107.06/12) 7. 指導楊庭瑜學生參加2017年第十屆大韓民國國際美容藝術大賽，獲臉頰皮膚保養榮獲最高金牌獎(106.04.08)	1. 國際彩妝證照ITEC3級(時裝、舞台及媒體化妝和特效) 2. 國際彩妝證照ITEC2級 3. 屏東縣街頭藝人證(工藝藝術類-繪畫藝術) 4. ITEC國際講師證照 5. 中等學校教師證書 6. 乙級美容技術士 7. 丙級美容技術士 8. 丙級女子美髮技術士 9. CIDESCO國際專業美容師證照 10. 美國國際芳香療法師證照	1. 技職類測驗能力認證審查小組人員資格(藝術彩妝類組) 2. 美容職類技術士技能檢定規範制定及題庫命製人員 3. 國家美容乙丙級術科監評 4. 「人體彩繪」技職類測驗能力認證審查小組評鑑委員 5. 專科以上學校教師資格審查委員 6. 嶺東學報第48期的稿件審查人 7. 教師教學教材智慧財產權查核委員 8. 高雄市國民中學技藝教育學生技藝競賽術科評審委員 9. 家政概論及進階美容實務之課程外審 10. 專業及技術教師資格認定之外審委員 11. 碩士論文口試委員 12. 西班牙專業資格審查辦法審查委員 13. 技藝競賽術科評審委員 14. 新課綱輔導諮詢美容諮詢委員 15. Cosplay比賽評審委員 16. 大專校院教學品質服務擔任委員 17. 「美容保健科推動教學品質制度」計畫之「推動課程綱要與教學計畫外審」委員 18. 親子在歡季-穿越時空揪團屏東趣Cosplay時尚狂歡派對擔任評審 19. 美容美髮技藝競賽評審委員 20. 實習教師教學演習擔任評審 21. 本位課程規劃座談會議課程審查諮詢委員 22. 推動課程綱要與教學計畫外審審查委員 23. 國際至美容美髮大賽、流行時尚演習會暨商品展覽交易會、國際學術新技術研討會擔任美容評審 24. 聽、屏東最美麗的聲音擔任評審 25. 永續發展管理研討會時尚設計與管理(A組)評論人 26. 台灣區菁英盃美容美髮技藝競賽擔任美容裁判長 27. 國際化妝品科技及應用研討會暨技術交流展示會擔任論文競賽評審委員 28. 日本藝術祭國際競賽台灣區選拔賽擔任評審委員 29. 時尚整體造型商業美容設計師暨能力鑑定擔任評審 30. 第30屆纖維紡織科技研討會論文發表暨報場次主持人 31. 校外專業課程審查委員 32. 「客家花卉紫色比賽」評審老師 33. 「繽紛甜美彩妝造型秀」擔任評審委員 34. 「美之客-主題秀DIY」擔任評審委員	著作 1. 彩繪化妝與藝術創作，大中國出版有限公司，ISBN-978-986-85940-7-4 2. 彩繪化妝與藝術創作，大中國出版有限公司，ISBN-978-986-85940-7-4 3. 玩彩繪很easy-青少年彩繪，旗林文化出版有限公司，ISBN-978-986-5893-51-4 4. 玩彩繪很easy-兒童彩繪，旗林文化出版有限公司，ISBN-978-986-5893-50-7 5. 第一次彩繪就愛上-帶你進入時尚彩繪藝術的世界，旗林文化出版有限公司，ISBN-976-986-5893-31-6 6. 專業美容乙丙級術科檢定詳解，新文京開發出版股份有限公司，ISBN-978-986-236-537-3 7. 電影特效專業化妝術，旗林文化出版有限公司，ISBN-978-986-6293-49-8 8. 專業美容乙級術科詳解，新文京開發出版股份有限公司ISBN-978-986-236-163-4 9. Nail Art 藝術指甲，新文京開發出版股份有限公司，ISBN-986-150-210-6	

4	蔡宏儒	男	餐旅管理系	講師級專業技術人員	國立屏東科技大學	食品科學系	碩士	烘焙食品、烘焙伴手禮、中式麵食加工、餐飲衛生與安全	應曾從事與應聘科目性質相關之專業性工作六年以上。	1. 2022 荷蘭國際餐飲挑戰賽 (NICC) . 精緻甜點. 金牌 (111.6.19) 2. 2021AFA韓國世界廚藝大賽. 小甜點. 金牌(110.11.6) 3. 2020AFA韓國世界廚藝大賽. 布里歐修. 金牌 (109.10.31) 4. 第7屆中國烹飪世界大賽. 最佳麵點. 金牌(101.11.16-18)	1. 丙級烘焙食品技術士 2. 乙級烘焙食品技術士 3. 丙級中式麵食加工技術士 4. 乙級中式麵食加工技術士	1. 機能性餅乾開發 2. 天然色粉應用於烘焙食品(2篇專業論文 a. Application of the Taguchi Method to Develop Pitaya Fruit Bread with Optimal Color, Volume, and Taste。 b. Exploring the Optimal Ratio of Pitaya Purée in Egg Rolls。 3. 冷凍蛋黃技術研發應用於虎皮蛋糕表皮原料塊(專利新型第M564341號) 4. 臺南市政府餐飲衛生評核分級評核委員(108、109、111及112年度)。	1. 擔任全國技能競賽年組西點製作職類副裁判長(109.06.30-至今) 2. 擔任技術士技能檢定烘焙食品職類乙、丙級術科測試監評人員(95.11.6-至今) 3. 參加荷蘭國際餐飲挑戰賽 (NICC) . 精緻甜點. 金牌(111.6.19) 4. 參加2021AFA韓國世界廚藝大賽. 小甜點. 金牌(110.11.6) 5. 參加2020AFA韓國世界廚藝大賽. 布里歐修. 金牌(109.10.31) 6. 指導學生參加第51屆全國技能競賽麵包製作職類金牌(110.9.30-10.3) 7. 指導西點製作職類國手參加第45屆世界技能競賽西點製作職類榮獲銅牌獎(108.8.23-26) 8. 指導學生參加2019香港國際美食大獎現場下午茶競賽榮獲銀牌(108.5.7-10) 9. 指導西點製作職類國手參加第44屆世界技能競賽西點製作職類榮獲優勝(106.10.7-11) 10. 第7屆中國烹飪世界大賽. 最佳麵點. 金牌(101.11.16-18)
5	趙偉廷	男	餐旅管理系	助理教授級專業技術人員	國立高雄餐旅大學	餐旅管理研究所	碩士	西餐烹調、創意料理、異國料理、廚藝競賽指導、廚房管理、食物製備	曾任講師級專業技術人員三年以上，成績優良，並有具體事蹟者	1. Netherlands International Chef Challenge Appetizer Display-金牌(2022.06) 2. 韓國廚藝大賽AFA茶會小食Cold Display-Finger Food-金牌(2021.11) 3. 馬來西亞 FHM國際廚藝比賽- Tiger Cup團體組-銀牌(2017.09) 4. 檳城Battle of The Chefs -Amuse Bouche Cold Display金牌(2016.08) 5. 台灣TCAC國際廚藝挑戰賽Cold Display-Finger Food榮獲銀牌(2016.09) 6. 台灣TCAC國際廚藝挑戰賽Cold Display-Appetizer榮獲銀牌(2015.05) 7. 馬來西亞 FHM- Plate Dishes Display榮獲佳作(2015.09) 8. 新加坡FHA美食廚藝比賽Hot Cooking-Seafood榮獲銅牌(2012.04) 9. 香港HOFEX廚藝大賽Amuse Bouche Cold Display職業組銅牌(2011.05) 10. 泰國亞洲盃廚藝比賽現場烹調榮獲佳作(2009.09)	1. 丙級西餐烹調技術士 2. 丙級中餐烹調技術士 3. 丙級烘焙食品麵包類技術士 4. 丙級調酒技術士 5. 60A 餐飲業食品安全管制系統初階GHP&HACCP System 6. 60B 餐飲業食品安全管制系統進階GHP&HACCP System 8. (City&Guilds)The City and Guilds of London Institute[英國倫敦城市行業協會] "City & Guilds 8106(國際高階培訓師) 9. (City&Guilds)The City and Guilds of London Institute[英國倫敦城市行業協會] "International Introductory Award in Selling(Chinese)"	1. 現任台灣廚藝美食協會理事(2023.01-迄今) 2. 現任中華民國國際餐飲協會理事(2017.08-迄今) 3. 擔任台南市112年度「餐飲衛生管理分級評核衛生優良店」評核委員(2023.04) 4. 擔任國立高雄餐旅大學餐旅管理系「2022WACS廚藝Young Chef 團隊培訓模擬競賽暨跨校交流」評審(2022.12) 5. 擔任新竹縣新豐鄉「第三屆明盃國際廚藝模擬大賽」評審(2022.11) 6. 擔任屏東縣內埔鄉東片社區發展協會「輔導在地學員認識地方食材進行客家文化創意特色美食製作」課程講師(2022.08) 7. 擔任111年度「高雄市立高中職聯合教師甄試複試餐飲管理科西餐製作」評審委員(2022.06) 8. 擔任國立關山工商「指導學生認識地方食材及運用西餐烹調技術進行原住民創意特色美食製作」課程講師(2022.04) 9. 擔任國立金門農工「110學年度高級中等學校適性學習社區推動校定課程及彈性學習時間與大專院協作共好計畫」課程講師(2022.03) 10. 擔任國立鳳山工商「110學年度專題製作競賽校內初賽」評審委員(2022.01) 11. 森中原味-銅板美食大賞創意料理評審(2021.05) 12. 擔任國立空中大學「非正規教育課程認證」課程審查委員(2020.12) 13. 屏東縣牡丹鄉公所「森林好食-林下經濟-銅板美食-創意料理競賽」評審(2020.09) 14. 台灣菸酒股份有限公司「第八屆玉山竹葉青盃全國餐飲大賽」評審(2019.12) 15. 台南市政府衛生局「頂呱呱創意低碳料理比賽競賽」評審(2017.06) 16. 金爵獎裝飾果雕競賽評審(2016.11) 17. 擔任高雄市立三民家觀光科「優質化協同教學-餐旅服務樂達烹調」研習講師(2016.04) 18. 金蘭盃廚藝比賽活動監評委員(2016.05) 19. 台南市觀光協會西餐廚藝講師(2013.07.01-2013.12.31)	1. 產學合作計畫「屏東縣友善海岸推廣委託服務工作-西式套餐宴會」-計畫主持人(2022.08) 2. 教育部111年度新南向學海築夢計畫「夢想起飛-年輕廚師國際實務培訓計畫」-計畫主持人(2022.06) 3. 產學合作計畫「繁騰星空餐酒小食料理開發」-計畫主持人(2022.06) 4. 教育部教學實踐計畫「以五感體驗結合廣義理論銜轉西餐烹調教學課程-在地食材國際化」-計畫主持人(2020.8)
6	柯立元	男	餐旅管理系	助理教授級專業技術人員	大仁科技大學	餐旅管理學系	學士	1. 中餐烹調 2. 蔬果切雕 3. 日式料理 4. 東南亞料理	曾從事與應聘科目性質相關之專業性工作九年以上，具有特殊造詣或成就者。但獲有國際級大獎者，其年限得酌減之。	1. 中山工商餐飲科專任教師(2011.7月-迄今) 2. 福華大飯店中餐廳主廚(2010.12月- 2011/6月) 3. 義大皇冠假日飯店中餐宴會廳副主廚(2009.12月- 2010.12月) 4. 海寶大飯店中餐宴會廳副主廚(2007.3月- 2009.10月) 5. 中信大飯店專業廳二爐(2003.4月-2007.2月) 6. 漢來大飯店中餐藝團廳A領班1996.12月-2003.3月 7. 唯王滿漢餐廳中餐廚師1994.3月-1995.2月 8. 海將軍餐廳中餐廚師1991.4月-1992.3月 9. 中泰餐廳中餐廚師1990.7月-1991.3月	2021年AFTF韓國廚藝中餐展示金牌	1. 丙級餐飲服務技術士 2. 乙級中餐烹調技術士	1. 全國職場達人杯第二名(104年) 2. 勞動部蔬食&中餐裁判合格人員 3. 杏壇芬芳獎(109年) 4. 高雄市技職教育名人 5. 勞動部食物製備監評人員 6. 2023TCAC台灣廚藝挑戰賽中式烹飪裁判

填寫說明

◎「資格」係指下列條件：

一、教授級專業技術人員應具下列資格之一：

- (一) 曾任副教授級專業技術人員三年以上，成績優良，並有具體事蹟者。
- (二) 曾從事與應聘科目性質相關之專業性工作十五年以上，具有特殊造詣或成就者。但獲有國際級大獎者，其年限得酌減之。

二、副教授級專業技術人員應具下列資格之一：

- (一) 曾任助理教授級專業技術人員三年以上，成績優良，並有具體事蹟者。
- (二) 曾從事與應聘科目性質相關之專業性工作十二年以上，具有特殊造詣或成就者。但獲有國際級大獎者，其年限得酌減之。

三、助理教授級專業技術人員應具下列資格之一：

- (一) 曾任講師級專業技術人員三年以上，成績優良，並有具體事蹟者。
- (二) 曾從事與應聘科目性質相關之專業性工作九年以上，具有特殊造詣或成就者。但獲有國際級大獎者，其年限得酌減之。

四、講師級專業技術人員之資格，應曾從事與應聘科目性質相關之專業性工作六年以上，具有特殊造詣或成就者。但獲有國際級大獎者，其年限得酌減之。

◎「學位名稱」分為「博士」、「碩士」、「大學」、「專科」、「其他」。

◎「經歷」含工作單位名稱、職稱、起訖期間

◎「獲國際級大獎」含獎項名稱、名次、獲獎時間

◎「證照」含證照類型、名稱