

簡式履歷

個人檔案

姓名 | 蘇怡合 性別 | 女
籍別 | 台灣省 出生年月日 | 1992.02.22
連絡電話 | 0958-592-208
E-mail | flower520743@gmail.com
通訊地址 | 嘉義縣太保市過溝里 17 鄰北港路二段 601 巷 161 弄 5 號



學歷背景

碩士學位 | 南臺科技大學 餐旅管理所 2023.06 (畢業)
字號 00198 號
師資證明 | 南臺科技大學 師資培育中心-中等教育
餐旅群/餐飲專長 2023.07 (畢業)
字號 1080049649 號
字號 1100087409 號
學士學位 | 大同技術學院 餐飲管理系 2014.06 (畢業)
字號 89912106 號

學術領域

碩士論文 | 餐旅群學生人格特質與深度取向學習投入對學習成效之影響-以心流體驗為中介變項
學術發表 | 國立臺東大學文化資源與休閒產業學系〔2022 文化與休閒學術研討會〕口頭發表-「餐旅群學生人格特質與心流體驗及學習成效之影響 -以深度取向學習投入為中介變項」

專長領域

課程領域 | 餐飲服務、飲料實務、烘焙實務、餐飲安全衛生實務、菜單設計、國際禮儀、專題製作、桌邊服務、食物學
技能領域 | 中式麵食、烘焙食品、飲料調製(丙級)、傳統調酒學生專業培訓、餐旅服務、中餐烹飪

相關證照

- I.B.A International Bartenders Association Foundation Course in Bartending -
「IBA 國際調酒協會」中華民國國際調酒協會- IBA 國際吧台專業調酒師初階
- IFBA International Food & Beverage Association Whisky Training for Professional -
「IFBA 國際餐飲協會」國際威士忌酒專業品評師認證
- Introduction to Technology in Food and Beverage by Oracle-
「食品和飲料相關技術認證證書」
- Bartenders Association Taiwan - (中華民國國際調酒協會- 專業咖啡師認證)
Wine & Spirit Education Trust Level 1 Award in Wines - 國際認證葡萄酒證照
- SSI INTERNATIONAL-日本酒ナビゲーター (日本酒導覽員)」國際認證清酒證照
- 中華民國國際調酒協會 - 泡沫茶飲師認證
- 勞動力發展署技能檢定 中華民國技術士中餐烹調 (葷食) - 乙級
- 勞動力發展署技能檢定 中華民國技術士中餐烹調 (葷食) - 丙級
- 勞動力發展署技能檢定 中華民國技術士飲料調製及調酒 - 丙級
- 勞動力發展署技能檢定 中華民國技術士烘焙食品 (麵包) - 丙級
- 勞動力發展署技能檢定 中華民國技術士餐旅服務技術 - 丙級

研習教育

- March. 2. 2022. North Carolina Central University Introduction to Technology in Food and Beverage presented by Oracle.
- Januar. 17. 2020. Cooking Class & Restaurant The Authentic Taste of Local CUISINE.
- 南臺科技大學 師資培育中心 教育課程 - 「做自己生命設計師 I、II、III」課程，工作坊共 18 小時。
- 南臺科技大學 師資培育中心 教育領導與評鑑研究 - 「焦點討論法工作坊」課程，工作坊共 6 小時。

實習觀摩

- **高雄市立三民高級家事商業職業學校-餐飲管理科** 進行(行政座談、導師座談、教學演示觀課、參觀教學設備)
- **台南市私立亞洲高級餐旅職業學校-餐飲管理科** 進行(行政座談、導師座談、教學演示觀課、參觀教學設備)

實習觀摩

- **台南市私立長榮高級中學-觀光事業科** 進行(行政座談、教學演示觀課、參觀教學設備)
- **嘉義市東吳高級工業家事職業學校-餐飲管理科** 進行(行政座談、導師座談、教學演示觀課、參觀教學設備)

教學經驗

- **【兼任教師】** 東吳高級工業家事職業學校-餐飲管理科任課教師
- **【擔任講師】** 教育部國民及學前教育署高級中等學校及特殊教育學校集中式-「餐飲技能領域-飲料調製實作研習」
- **【擔任講師】** 勞動部發展署雲嘉南分署-社團法人原住民多元永續發展協會「職業訓練計畫-房務清潔服務」
- **【擔任講師】** 勞動部發展署雲嘉南分署-社團法人原住民多元永續發展協會「職業訓練計畫-咖啡飲品調製訓練」
- **【擔任講師】** 勞動部發展署雲嘉南分署-社團法人原住民多元永續發展協會「員工教育訓練-專業咖啡課程」
- **【擔任講師】** 國泰人壽保險-員工多元訓練課程「咖啡研習課程」
- **【教學助理】** 南臺科技大學/高教深耕計畫-餐飲管理系「創意料理製作課程」
- **【教學助理】** 南臺科技大學/高教深耕計畫-餐飲管理系「餐飲產品開發製作課程」
- **【擔任評委】** 東吳高級工業家事職業學校-2021 東吳盃校內調酒比賽-擔任傳統飲調競賽評審
- **【指導老師】** 南臺科技大學/餐飲管理系-指導學生參加「2021 陸羽盃 創意無酒精組-大專傳統調酒-個人賽 金牌」
- **【指導老師】** 南臺科技大學/餐飲管理系-指導學生參加「2021 陸羽盃 創意有酒精組-大專傳統調酒-個人賽 銀牌」
- **【指導老師】** 南臺科技大學/餐飲管理系-指導學生參加「2021

MONIN CUP 大專傳統調酒組-初賽 晉級」

- **【指導老師】**南臺科技大學/餐飲管理系-指導學生參加「2021 MONIN CUP 大專傳統調酒組-決賽 銅牌」
- **【指導老師】**南臺科技大學/餐飲管理系-指導學生參加「2022 第18屆五洲盃全國大賽-大專傳統調酒組」
- **【指導老師】**南臺科技大學/餐飲管理系-指導學生參加「2022 第11屆港都盃全國大賽-大專傳統調酒組」
- **【指導老師】**東吳工家/餐飲管理系-指導學生參加「2024 第9屆竹葉青盃全國大賽-高中職傳統調酒組」
- **【指導老師】**東吳工家/餐飲管理系-指導學生參加「2024 IFBA 國際交流暨餐飲大賽 -高中職傳統調酒組」
- **【指導老師】**東吳工家/餐飲管理系-指導學生參加「2024 IFBA 國際交流暨餐飲大賽 -高中職傳統咖啡手沖組」
- **【指導老師】**東吳工家/餐飲管理系-指導學生參加「2025 金酒盃 -高中職創意沙發調酒組」
- **【指導老師】**東吳工家/餐飲管理系-指導學生參加「2025 金酒盃 -高中職高中職傳統調酒組」

獲獎事蹟

- 2022 南臺科技大學 師資中心-議題融入教案設計 榮獲第二名
- 2021 南臺科技大學 餐旅管理所 榮獲在校德育獎畢業
- 2021 南臺科技大學 師資中心-良師心得寫作 榮獲第二名
- 2021 AFA WORLD CULINARY COMPETITION Creative Cocktail - AFA 韓國世界廚藝大賽創意雞尾酒組 榮獲金牌
- 2021 AFA WORLD CULINARY COMPETITION Creative Cocktail - AFA 韓國世界廚藝大賽傳統雞尾酒組 榮獲銀牌
- 第六屆 港都盃全國調酒大賽-職業大專傳統調酒(國際選手選拔賽) 榮獲全國第二名
- 第十六屆國際金爵獎調酒大賽-國產酒傳統調酒 榮獲全國第八名
- 第一屆大同盃全國調酒大賽-職業大專傳統調酒 榮獲佳作
- 第五屆 港都盃全國調酒大賽-高中職傳統調酒 榮獲技能第三名
- 第七屆五洲盃全國調酒大賽-高中職傳統調酒 榮獲佳作
- 第九屆杜康盃全國調酒大賽-高中職傳統調酒 榮獲佳作
- 第三屆台茂盃全國調酒大賽-高中職傳統調酒 榮獲佳作