

個人資料

|姓名：涂政邦 助理教授級專業技術人員

|電子信箱：a8936051@ocu.edu.tw

|分機：04-27016855 分機 6520

|辦公室：圖資大樓研究室 81053

|學經歷：屏東科技大學食品科學系碩士

|專長： 烘焙產品開發、烘焙食品、中式麵食、西式點心

經歷及專業證照：

- 1.多喜田食品有限公司/西點主廚/2003/01/01~2008/07/31
- 2.佳新食品行/技術顧問/2002/08/01~2013/09/30
- 3.義美餅店/麵包主廚/1996/05/01~2000/02/28
- 4.佳新食品行/麵包主廚/1995/02/23~1996/02/02
- 5.裕毛屋企業股份有限公司/烘焙技師/2000/03/02~2000/09/01
- 6.德豐餅行/烘焙技師/1992/08/01~1994/06/30
- 7.中式麵食加工技術士技能檢定-監評委員、
- 8.中式麵食加工技術士技能檢定-乙級、
- 9.中式麵食加工技術士技能檢定-丙級、
- 10.烘焙食品技術士技能檢定-乙級、
- 11.烘焙食品技術士技能檢定-丙級、
- 12.第 42 屆全國技能競賽南區分區賽麵包製作職類裁判長、
- 13.第 42 屆國際技能競賽第 2 階段國手選拔賽西點製作職類裁判、
- 14.第 43 屆全國技能競賽西點製作職類裁判、
- 15.第 39 屆全國技能競賽南區分區麵包製作職類裁判、
- 16.第 35、37 屆全國技能競賽麵包製作職類裁判、
- 17.99 學年度苗栗縣點心製作組裁判、
- 18.2013 年安琪酵母盃-中華發酵麵食創意大賽評審、
- 19.台中市明台高中餐飲管理科副主任、
- 20.義美餅店麵包主廚、
- 21.水里鄉 97 年度發展地方農業文化研習-梅製品烘焙點心研習班講師、
- 22.102 年半島特產伴手禮文化演講暨烘焙點心研習講師

|榮譽及獲獎：

1. 97 學年度全國技藝教育績優人員
2. 101 年台中市優良教育人員
3. 101 年勞動達人盃全國技能競賽麵包製作組優勝
4. 2010 年中華發酵麵食創意大賽職業組優勝
5. 榮獲 101 年勞動達人盃全國技能競賽麵包製作組優勝
6. 榮獲 2017 韓國 WACS 國際餐飲大賽/Bonbon 巧克力-金獎；馬卡龍餅乾-金獎
7. 榮獲 2018 泰國廚師極限挑戰賽/藝術品展示-佳作
8. 榮獲 2019 AFA 韓國世界廚藝大賽-丹麥-金牌； 三明治-銅牌
9. 榮獲 2020 AFA 韓國世界廚藝大賽-歐式麵包-金牌
10. 榮獲 2021 AFA 韓國世界廚藝大賽-天然酵母麵包-金牌
11. 榮獲 2022 荷蘭國際餐飲挑戰賽藝術類展示-藝術麵包-金牌

|研討會論文

- 1.2009 年台灣食品科學技術學會/應用山形玫瑰於高纖餅乾品質改良
2. 2009 年台灣食品科學技術學會/應用山形玫瑰於指形小西餅品質改良
3. 2009 年台灣食品科學技術學會/應用山形玫瑰於檸檬蛋糕色澤品質改良