

張惠琴 老師



| 姓名：張惠琴 講師

| 電子信箱：chin518@ocu.edu.tw

| 分機：04-27016855 分機 7619

| 辦公室：研究室 81105

| 學經歷：靜宜大學食品營養學系碩士

專長：

食品營養學、營養諮詢、食品衛生與安全、食品製備原理、婚禮蛋糕製作

經歷及專業證照：

國家專技高考營養師

中華民國國際調酒協會 專業咖啡認證

初階葡萄酒侍酒師

中式米食加工-米粒類米漿型丙級

中式麵食加工-酥油皮、糕漿皮類乙級

中餐烹調-葷食乙級

餐旅服務丙級

西餐烹調丙級

烘焙食品-麵包西點蛋糕乙級

烘焙食品-麵包丙級

調酒丙級

榮譽及獲獎：

台灣國際廚藝挑戰賽 藝術類 銀牌

第 25 屆 2020 年德國 IKA 奧林匹克廚藝大賽，參加 Pastry Artistic-Pastillage 類競賽，金牌

著作：

期刊

沿海地區民眾蔬果態度及行為研究

專書：

觀光產業概論 真行文化

食物製備原理 華格那出版社

烘焙學 華格那出版社

餐飲營養學 華格那出版社