

童富源 老師 TUNG, WO-YUANG



- 職 稱： 助理教授級專業技術人員
Assistant Professor-level Technical Expert
- 專 長： 食物烹調 Food Cook
異國料理 Exotic Cuisine
蔬果雕刻 Art of Carving Of Veg And Fruits
冰雕藝術 Art Of Ice Engraving
- 研究方向： 中餐烹調 Chinese Style Culinary Arts
西餐烹調 Western Culinary Arts
日本料理 Japanese Food Culinary Arts
現代月子餐 Confinement Meal Culinary
藥膳料理 Herbal Cuisine Culinary
菜單規劃與設計 Menu planning and design
餐廳規劃 Culinary Arts And Restaurant Development
- 任教課程： 西餐烹調 Western Culinary Arts
異國料理 Pluralized Cuisine Arts
輕食料理 Health Meal Cuisine Culinary Arts
調味與辛香料學 The Flavology Of Spices
蔬果雕刻 Carving Of Veg And Fruits Art
食物製備 Food Preparation
- 興 趣： 研究飲食文化 Civilization of food develop
樂器彈奏 Musical instruments play
- 聯絡電話： 0937-230306
- 電子郵件： tuna06999@kimo.com

學 歷： 中州科技大學保健食品系研究所-碩士
Master degree of Department of Health Food

經 歷：

中州科技大學專任副教授級專業技術人員	2012~至今
Associate Professor-Level Technical Expert in CCUT	
台中市葳格高中兼任教師	2017~至今
Contracted Part-time Associate Professor in Wagor High School	
馬來西亞吉隆坡馬華全國婦女會講師	2015~至今
Lecturer in Malaysian Chinese Association (MCA)	
彰化縣樂齡介護食社區據點老師	2017~至今
台中市米食工會講師	2010~至今
台中市烘焙美食推廣協會講師	2014~至今
彰化縣社區大學講師	2010~至今
台德菁英班種子教師	2005~至今
達德商工餐飲管理科兼任教師	2003~2018
建國科技大學兼任助理教授級專業技術人員	2015~2016
僑光科技大學兼任助理教授級專業技術人員	2014~2016
台中市烹飪公會講師	2008~2009
台北新光雲峰日本料理廚師	2000~2001
福華大飯店餐飲部副主廚	1997~2008
洪園歐式自助餐廳主廚	1993~1997
台中牛排館領班	1993~1994
三通歐式餐廳領班	1993~1994
漢口大飯店廚師	1991
太府天龍西餐廳廚師	1990
全國大飯店廚師	1989~1990

證照資格

- 109 年臺中市食品業衛生自主管理評核工作計畫評核人員
- Assessor InTaichung City Hazard Analysis and Critical Control Point 2020
- 108 年臺中市食品業衛生自主管理評核工作計畫評核人員
- Assessor InTaichung City Hazard Analysis and Critical Control Point 2019
- 107 年臺中市食品業衛生自主管理評核工作計畫評核人員
- Assessor InTaichung City Hazard Analysis and Critical Control Point 2018
- 僑務委員會台灣美食國際巡迴講座儲備教師
- Reserve teachers in Overseas Community Affairs Council (OCAC)
- 行政院勞動部技能檢定中心-食物製備-監評委員
- Skill Evaluation Center of Workforce Development Agency, MOL- Invigilator and Marker (Food preparation)
- 行政院勞動部技能檢定中心-西餐烹調-監評委員
- Skill Evaluation Center of Workforce Development Agency, MOL- Invigilator and Marker (Western Culinary)
- 行政院勞動部技能檢定中心-命題委員
- Skill Evaluation Center of Workforce Development Agency, MOL- Proposition Committee
- 行政院勞動部全國技能競賽-裁判
- Skill Evaluation Center of Workforce Development Agency, MOL-National Skills Competition(Referee)
- 財團法人食品工業發展研究所「餐飲業 HACCP 系統實務」證書
- Certificate of HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS Food Industry Research and Development Institute(FIRDI)
- 行政院勞工委員會中餐烹調-葷食乙級
- Council of Labor Affairs, Executive Yuan-Chinese Cuisine Cookery-Meat diet Level B
- 行政院勞工委員會中餐烹調-丙級
- Council of Labor Affairs, Executive Yuan-Chinese Cuisine Cookery-Meat diet Level C
- 行政院衛生署廚師證書
- Chef certificate of Executive Yuan Department of Health
- 行政院勞工委員會西餐烹調-丙級
- Western Culinary Level C of Council of Labor Affairs, Executive Yuan
- 行政院勞工委員會調酒-丙級
- Bartending Level C of Council of Labor Affairs, Executive Yuan
- 行政院勞動部烘焙食品麵包-丙級

榮譽事績

- 榮獲 2014 國際美食養生烹調觀摩大賽靜態組金牌獎
- 榮獲 2014 國際美食養生烹調觀摩大賽社會動態組銀牌獎
- 榮獲 2014 客家溫馨團圓年菜比賽社會組季軍
- 榮獲 2013 第九屆馬來西亞國際美食養生大賽(南洋盃)藥膳養生(高教組)團賽金獎
- 榮獲 2013 第九屆馬來西亞國際美食養生大賽(南洋盃)展台製作團體金獎
- 榮獲 2013 第九屆馬來西亞國際美食養生大賽(南洋盃)高教組水果養生冷盤金獎
- 榮獲 2013 第九屆馬來西亞國際美食養生大賽(南洋盃)高教組五色養生冷盤金獎
- 榮獲 2013 六協盃刀工大賽冰雕組銅牌獎
- 榮獲 2012 兩岸四地宴會廚藝競賽最佳創意獎
- 榮獲 2011 世界台北廚王爭霸賽金牌獎
- 榮獲 2010 第二屆台北廚王展示金牌獎
- 榮獲 2010 第十一屆 FHC 上海國際烹飪藝術大賽冰雕銀牌獎
- 榮獲 2009 全國餐飲時尚菁英賽團體組金牌獎
- 榮獲 2009 香港國際美食大獎個人 USA 豬肩頸肉銅牌獎
- 榮獲 2009 香港國際美食大獎個人挪威鯪魚組銅牌獎
- 榮獲 2009 香港國際美食大獎個人冰雕組銅牌獎
- 榮獲 2007 年世界廚師協會亞洲區泰國站冰雕銅牌獎
- 當選九十三年觀光局優良觀光產業主管人員
- 當選第三十六屆觀光局優良廚師

研究計畫主持人

2018 彰化縣埤頭鄉第一屆爆米香節特色美食推廣活動規劃執行十大米食料理主題規劃

2017 吉隆坡 SWS28MEDICALSDN. BHD 月子中心展店顧問

2015 異國風創業小吃培訓計畫

2015 中餐進階班(台灣特色小吃)

2015 茉莉花糕餅伴手禮研究開發技術顧問

2014 中國武漢台灣美食城規劃技術顧問

2014 米食製品職業工會中. 西式糕餅伴手禮研究開發技術顧問

2014 養生菇蕈之特色西點開發製作

2013 中、西式糕餅伴手禮研究開發技術顧問

2013 中國北京康師傅系列商品廣告拍攝

研討會論文

石蓮花醋之開發與應用

The Development and Applications of Graptopetalum paraguayense E. Walther Vinegar

專書著作

西餐烹調實習(一) Western Cuisine Practice Level 1

西餐烹調實習(二) Western Cuisine Practice Level 2