

教師個人資料表

姓名	呂俊男			
職稱	講師級專業技術人員			
專兼任	專任			
e-mail	leo081804@yahoo.com.tw			
聯絡地址	新竹縣芎林鄉大華路 1 號餐飲管理系			
聯絡電話	03-5927700 轉 2759			
研究室位置	定一樓五樓教師研究室(二)			
教師証號				
學歷				
國立高雄餐旅大學餐飲創新研發碩士學位學程				
經歷				
服務單位	職稱	起迄日期		
私立大成商工	代理代課教師	101 年 2 月 1 日~101 年 7 月 31 日		
私立高鳳工家	主任	101 年 9 月 10 日~102 年 7 月 31 日		
國立高雄餐旅大學	青輔會講師	102 年 2 月 20 日		
專長領域				
中餐烹調、日本料理、飲料調製				
研究計畫				
計畫名稱《日期最近的排前面》	起迄年月	委託單位	計畫經費	
證照				
證照名稱	證號	取得時間		
中餐烹飪(葷食)-乙級證照	076-007381	2007 年		
中式麵食加工酥糕類乙級證照	096-000849	2009 年		
飲料調製-乙級證照	206-000332	2012 年		
烘焙食品西點蛋糕麵包乙級	077-004442	2013 年		

中餐烹飪(葷食)-丙級證照	076-300472	2004 年
調酒-丙級證照	150-074826	2008 年
烘焙食品麵包-丙級證照	077-084529	2008 年
西餐烹調-丙級證照	140-003251	2009 年
餐旅服務-丙級證照	131-020241	2010 年
飲料調製-丙級證照	206-016232	2012 年
中等學校教師證書-餐飲管理科	中字檢地 9900214 號	2010 年
華語導遊人員	專普導字第 007264 號	2012 年
所屬協會		

研究著作目錄

期刊論文
呂俊男、趙憶蒙，“創意雙色晶球開發之實務—以雞尾酒為例”，NATTWN，2012，
專刊

榮譽與服務

- 2006 年 協助教育部長蒞臨晚宴
- 2006 年 高雄市長葉菊蘭市府官邸晚宴製作
- 2006 年 高雄縣原鄉新美食菜餚研發
- 2006 年 第八屆 FHC 上海國際烹飪藝術競賽-銅牌
- 2007 年 第一屆菩提金廚獎-金牌
- 2012 年 2012 全國餐飲創新競賽-佳作

研習證書與感謝狀

- 2006 年 永安兒童之家關懷-感謝狀
- 2007 年 取得童子軍木章基本訓練
- 2008 年 取得 HACCP 課程證照 (食品危害分析重要管制點課程)
- 2009 年 辛香料烹飪研討會-研習證書
- 2009 年 西式套餐示範研討會-研習證書
- 2009 年 經典法式烹飪示範研討會-研習證書
- 2009 年 岡山包粽大賽評審-聘書
- 2010 年 2010 虎年年菜發表研討會-研習證書
- 2011 年 台灣美食國際名廚交流講座-研習證書
- 2011 年 加拿大美食研習-研習證書
- 2011 年 全國餐飲創新研討會-研習證書
- 2012 年 2012 新台灣菜研習-研習證書

- 2012 年 國際觀光餐飲發展研究趨勢研習-研習證書
- 2012 年 門市營運管理證照輔導班研習-研習證書
- 2012 年 個資保護與雲端應用研習-研習證書
- 2012 年 全國餐飲創意研討會研習-研習證書
- 2013 年 產業創新與管理研習-研習證書

相關報導

- 2007 年 高雄餐旅學院金豬年菜發表大紀元報導
- 2012 年 高雄餐旅大學龍年年菜中央通訊社報導