姓名/職稱

施慧雯/ 助理教授

教學科目&主要專長研究領域與產學領域

西餐備製、料理與點心製作、食品衛生安全、個案研究

教育程度

學歷 學校/系/所

香港理工大學 酒店與旅遊業管理 博士

學校經歷

服務單位 擔任職位

南臺科技大學 餐旅管理系 2008.8-至今 助理教授/專技講師

香港理工大學 酒店與旅遊業管理學院 講師 講師 2015.8 - 2019.6(全英教學)

餐旅相關工作經驗&餐旅相關服務

美國佛羅里達州連鎖餐廳集團 研發顧問 美國佛州連鎖飯店 Loews Hotel 櫃台主任廚師 美國芝加哥四季飯店集團 廚房&點心房 美國廚藝學院 餐廳副主廚

美國廚藝學院 烘焙助理教師 台北飯店 巧克力房& 廚房

餐旅相關專業證照

國際餐旅教師認證 CHE

國際餐旅服務業督導認證 CHS

美國衛生執照

4 中式麵食乙級

→ 英國葡萄酒與烈酒教育基金會初級葡萄 酒課程 WSET Level 1 Award in Wines

- 澳洲 阿德雷德 瑞士旅館管理學院-附設法國藍帶廚藝學院進修
- 勞工安全衛生業務主管教育訓練
- 初階行銷企劃證照
- 國際衝突管理專業人才證照
- 國際顧客關係管理證照
- 國際行銷管理師(銷售)證照

研究計畫案/產學合作計劃案/其他計劃案

- 110 年度科技部產學小聯盟 計畫共同主持人
- 110 年度教育部補助技專校院辦理產業學院計畫 計畫主持人
- 109 年度教育部補助技專校院辦理產業學院計畫 計畫共同主持人
- 110,111 年度第 46 屆國技能競賽培訓計劃 西點製作 計畫主持人
- 4 109 年度社區健康營造 計畫執行協助
- 2018~2019 美國農業局 USDA 香港分處計畫 計畫執行
- 4 2017~2018 香港水耕栽培 計畫執行協助項目
- 2018 香港美食車計劃 香港電台英語電視 計畫協助
- ∔ 2009,2011~2014 教育部 「學海築夢」補助 計畫主持人

餐旅相關著作/專利(近五年)

著作: 施慧雯(作者之一) 飲食文化(二版) 華格那出版有限公司 ISBN:978-986-362-418-9 期刊論文:

Sun, J., Chen, P. J., Ren, L., *Shih, E. H. W., Ma, C., Wang, H., & Ha, N. H. (2021). Place attachment to pseudo establishments: An application of the stimulus-organism-response paradigm to themed hotels. Journal of Business Research. (SSCI)

https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2020.10.005

- Lee, D., Baldwin, W., Chan, W., & *Shih, E. H. W. (2021). Culture and Motives of Tourists on Food Consumption in Hong Kong. *Tourism Culture & Communication*, 21(1), 25-37. https://doi.org/10.3727/109830421X16135685359938
- *Shih, H.W., & Chen, P. J. (2017). Don't Bug Me! Service Recovery for Cockroach Sighting in Hotel Food Services. *International Journal of Business & Economics*, 16(3),295-301.

研討會論文

- *Erin Hui-Wen Shih, Fang-Ting Kuo, Hung-Ju Tsai. Explore Pastry Food Truck From Microentrepreneurship Perspective in Taiwan. TRMC2021 Conference.
- *Erin Hui-Wen Shih, Cheau-Jane Peng, Mei-Yuan Liu. (2021). Develop commercial formula of product recipes and elderly nutritious snacks characteristics on the acceptance the snack food. TRMC2021 Conference.
- *Erin Hui-Wen Shih, Pei-Lin Yu, Shao-Yi Sheen and Thi Thao Doan (2020). Consumer recognition and behavior on green hotel implementation: Tainan City. 2020 APacCHRIE Conference, Hong Kong.
- Wilco Chan, *Erin Hui-Wen Shih (2019). Toward the Gourmet Food Truck under Outline Development Plan of the Greater Bay Area. Tourism and Retail Management Conference, Tianjin, China.
- *Erin Hui-Wen Shih, Po-ju Chen, Wilco Chan, Norman Au (2019). Measurement of Barriers in Hazard Analysis Critical Control Point Compliance with Technology in Full Service Restaurant. 2019 Asia Pacific Forum (APF) for Graduate Students Research in Tourism, Daejon, Korea.
- *Erin Hui-Wen Shih, Po-ju Chen & Wilco Chan (2018). Developing the Cost of Food Safety of Catering Kitchen in Tourism Destination. Tourism and Retail Management Conference, Macao.
- *Erin Hui-Wen Shih(2018). Food safety emerge trend of food and restaurant industry in Asia. The 8th Asian Food Study Conference. Bejing, China.
- *Erin Hui-Wen Shih, Zhuming Yan, & Kaye Chon (2017). What is the word "hotel" in the Chinese Language-Historical and Cultural perspectives.2nd USA-China Tourism Research summit and industry dialogue. Orland, Florida USA

榮耀事蹟

- 國際期刊編輯委員、審查委員 Journal of Hospitality & Tourism Cases, International Journal of Hospitality Management(SSCI)
- ╃ 國際技能競賽 WorldSkills 西點製作 國手指導老師
- ▲ 勞動部勞動力發展署技能檢定中心 全國技能競賽 西點製作 總裁判長
- ▲ 109 年度南臺科技大學 院級教學優良教師獎
- ▲ 109 年度南臺科技大學 績優導師
- ♣ 108/109 年度臺南市餐飲衛生分級評核衛生優良店 評鑑員
- ↓ 108/109 年度臺南市食品安全衛生管理體系計畫 輔導員
- ▲ 南臺科技大學教師服務優良獎

- ▲ 教育部 磨課師 外審委員
- ▲ 廚藝競賽 評審
- ▲ 農委會殺菌液蛋/冷凍液蛋白種子師資
- ▲ 中華發酵麵食創意大賽 優勝
- ▲ 美國連鎖飯店 Loews Hotel 人事訓練合格證明書
- ▲ 美國連鎖飯店 Loews Hotel-餐飲部副理培訓課程結業

- ▲ 美國家扶中心-廚師義工、美國世界日報 專訪
- ▲ 第35 屆國際技能競賽 西餐製作 副國手資格
- ▲ 第29屆全國技能競賽 全國技能競賽 西餐烹飪 金牌獎
- ▲ 美國廚藝學院 功勳獎學金
- ◆ 中央佛羅里達州大學 碩士班獎學金