

高秋英 個人簡歷

姓名	高秋英
電話	03-3412500 轉 6603
電子郵件	jkaony01@mail.knu.edu.tw
學歷	國立東華大學自然資源與環境博士（主修觀光遊憩暨休閒）博士 Texas Tech University Restaurant, Hotel and Institutional Management 碩士 國立中興大學外國語文學系學士
專長領域	餐旅創新管理、策略管理
經歷	<ol style="list-style-type: none"> 1. 實踐大學餐飲管理學系副教授級技術人員兼系主任 2014-2023 2. 桃園創新技術學院餐旅管理系副教授級技術人員兼系主任 2013-2014 3. 台灣觀光學院餐旅管理系助理教授級技術人員兼代系主任 2008-2010 4. 中國文化大學觀光管理學系講師 1991-1995 5. 元培醫專英文教師 1981-1983 6. 香港宜諾餐旅管理顧問有限公司- 燈燈庵餐飲事業總經理 2011-2012 7. 美國紐澤西旅館集團行銷總監兼 Days Inn-Parsippany 旅館 總經理 2005-2008 8. 美國密西根州 Lutheran Social Services 老人督導專員 2000-2004 9. 美國密西根 Marshall Fields Department Store 資生堂櫃 台經理 1999-2001 10. 加拿大 Shiseido Cosmetics Co. 行銷活動專員 1996-1999 11. 英華企管顧問公司業務經理 1990-1991 12. 台北福華大飯店業務副理 1987-1990
學術獎勵及榮譽事項	<p>【特殊專業實務造詣成就】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2021 崑山盃 全國咖啡拉花比賽冠軍 - 指導之個人或團體 獲得(謝艾潔) 2. 2021 台灣蛋糕學會 職業組常溫蛋糕冠軍 - 指導之個人或

	<p>團體獲得(林沛誼)</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. 2019 台灣蛋糕學會 杏仁膏裝飾蛋糕職業組冠軍 - 指導之個人或團體獲得(蔣嘉文) 4. 2018 國際東京蛋糕博覽會 杏仁膏裝飾蛋糕大會會長賞 - 指導之個人或團體獲得(蔣嘉文) 5. 2016 統一集團 烘焙王新銳賽冠軍 - 指導之個人或團體獲得(劉珮珊) 6. 2020 實踐大學 出版教學專書獎 - 本人獲得 7. 2016 實踐大學 出本教學專書獎 - 本人獲得 8. 2014 觀光局 觀光菁英 - 本人獲得 9. 2013 桃園創新技術學院 改進教學成果獎 - 本人獲得 <p>【海外展演活動】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2022 中式點心海外推廣展演計畫(義大利 ICIF 廚藝學校) 2. 2019 東南亞飲食文化交流展演活動(越南河內) 3. 2018 華中師範大共創共學展演活動(中國武漢) 4. 2017 澳洲飲食文化交流展演活動(澳洲布里斯班) 5. 2016 參加 Sugarland Food and Wine Festival 介紹台灣創新漢餅(美國德州休士頓) 6. 2016 台灣伴手點心展演活動(加拿大溫哥華) 7. 2015 法國飲食文化交流與台灣傳統點心展演活動(法國圖爾市) <p>【舉辦國際大師講座】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2022 Fundamental factors for being a powerful leader (講師：Prof. Jakarin Srimoon) 合作單位：Executive Director of the SEA-LAC Trade Center 2. 2021 User experience in hospitality industry (講師：Alfred H. Chang) 合作單位：Senior UX designer, Amazon USA 3. 2021 茶與文化 (講師：余舜德副所長) 合作單位：中研院民族所 4. 2019 Innovation at hospitality industry (講師：Dr. Joseph Tormey) 合作單位：Director, Hospitality Management Program at California State University San Bernardino 5. 2018 玉子燒與日本飲食文化 (講師：長谷川友惠) 合作單位：日本新宿御學院校長 6. 2018 日本廚藝示範與飲食文化介紹 (講師：中村泰弘，久保昌弘)
--	--

	<p>合作單位：日本 Tsuji 廚藝專門學校</p> <p>7. 2018 日本社區再造計畫 (講師：丸山正行，金俊相教授) 合作單位：日本近畿大學，關西國際大學</p> <p>8. 2018 法式點心講座 (講師：Chef Frederic Madelaine) 合作單位：Le Cordon Bleu</p> <p>9. 2017 餐與酒的宴饗 (講師：Andrea Trapani) 合作單位：Florence University of Arts, Italy</p> <p>10. 2016 Service workshop (講師：Daniel de Wolff) 合作單位：瑞士 HTMi</p> <p>11. 2015 懷石料理精華與日本茶道 (講師：高水謙二) 合作單位：日本黑茶屋集團社長</p>
<p>教師著作、學術論文</p>	<p>【教師著作】</p> <p>1. 餐飲管理概論-創新之路(2021)。華立圖書股份有限公司。</p> <p>2. 餐旅管理概論- 智慧時代的反思(2021)。華立圖書股份有限公司。</p> <p>【學術論文】</p> <p>1. The scale development of organizational culture on customer delight (2020). International Journal of Contemporary Hospitality Management, 32(10), PP.3067-3090. (SSCI)第一作者。</p> <p>2. Exploring the criteria of restaurant glocalization strategy: applying balance scorecard method (2019). 休閒與社會研究，19，37-60，通訊作者。</p> <p>3. Organizational culture on customer delight (2016). International Journal of Hospitality Management,56, 98-108. (SSCI)第一作者。</p> <p>4. 來台旅客新奇追求、過去行為與實際行為關係之研究-以日籍旅客為例(2009)。休閒與遊憩研究，第三卷第一期，第二作者。</p> <p>5. 原住民部落民宿概況-以屏東霧台村為例(2009)。永續發展與管理策略，創刊號，25-31，第三作者。</p>
<p>主持或參與之研究計劃</p>	<p>【科技部計畫】</p> <p>1. 111 學年度 建立台灣觀光餐旅高等教育在印度市場的品牌溝通策略研究(共同主持人)</p> <p>2. 110 學年度 吃得飽、吃得好、吃得巧、吃出幸福感—幸福用餐體驗之量表發展(共同主持人)</p> <p>【產學計畫】</p> <p>1. 2017-2022 烘焙人才培育計畫(僑泰興股份有限公司) - NT\$2,600,000</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 2. 2022 烘焙人才培育計畫(聯華製粉股份有限公司) - NT\$500,000 3. 2017-2019 City & Guilds 證照輔導班(中華研究發展服務公司) - NT\$540,000 4. 2017-2019 台灣地區消費者對小麥產品的認知與購買意願(美國小麥協會) - NT\$270,000 5. 2020 觀光巴士與 101 觀景台審核(台北市觀傳局) - NT\$97,988 6. 2015 鮮食帶著走，健康帶著走(持運實業有限公司) - NT\$125,000 7. 2014 Teamwork Service 之訓練計畫與創意景點遊程規劃(天籟溫泉度假飯店) - NT\$150,000 <p>【學海築夢計畫】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2022/05 義大利海外實習計畫 2. 2021/05 義大利海外實習計畫 3. 2019/06 義大利海外實習計畫 4. 2018/08 義大利海外實習計畫 5. 2017/05 義大利海外實習計畫 6. 2016/02 義大利海外實習 7. 2015/02 瑞士海外實習 8. 2014/02 馬來西亞海外實習
--	---