

教員紹介

氏名	ひらがな	職位(教授/准教授/講師/助教/助手)
谷口 英司	たにぐち えいじ	講師
所属(学科)	(専攻・コース)	
食物科	製菓コース	
教育モットー(学生へのメッセージ)		
自分から学生へ伝えられる技能は出し惜しみしない、手を抜かない。 プロフェッショナルと呼ばれる人は、専門分野に関して一般の方よりも高い意識・深い知識を持つ必要があり、またその考え方を継続していかなければなりません。 今まで一般的な感覚で「当たり前」と思っていたレベルを高め、「プロフェッショナル」を目指す指導を行う事を心掛けています。		
担当科目		
製菓実習Ⅲ・Ⅳ(製菓)	製菓理論Ⅱ・Ⅳ・Ⅴ(製菓)	製菓実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ(調理)
専門分野(学問分野/専攻)		
菓子製造技術(洋菓子)		
研究テーマ(研究領域)		
菓子材料に関する研究	長崎短期大学オリジナル製品の制作	
学歴・学位・免許資格		
平 10 年 3 月	学校法人 日本食品技術専門学校(みかしほ学園)	卒業
平 10 年 9 月	製菓衛生師免許	取得
職歴		
平 10 年 4 月	お菓子のアトリエ ラ・マドレーヌ 入社	(平成 18 年 5 月まで)
平 18 年 6 月	株式会社 チャイナロードジャパン 入社	(平成 20 年 3 月まで)
平 20 年 4 月	長崎短期大学 食物科 講師	
平 20 年 4 月	学生委員会 就職委員会 入試募集・広報委員会 委員	
平 24 年 4 月	学生委員会 就職委員会 入試募集・広報委員会 図書委員会 委員	
社会における活動等(学会・研究会等の委員・役員/講演会/社会貢献/表彰/他)		
平 20 年～	市民公開講座へのパンおよび製菓の提供(製造・サービス指導)	(現在に至る)
平 20 年 10 月	民間講師(長崎県立 北松農業高等学校への出張授業) ※年1回 定期的に開催	
平 21 年～	製菓衛生師国家試験対策講座 講師	(現在に至る)
平 22 年～	地域住民を迎えての喫茶実習指導	(現在に至る)
平 22 年 9 月	韓国究磨専門学校で洋菓子の製作実演	
平 24 年 2 月	短大フェア(JR 九州ホール、2 月 26 日)にて製作実演	