

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)		
<p>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す、またその考え方を継続していかねればなりません。 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。</p>		
担当科目		
製菓実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ(製菓)	製菓理論Ⅰ・Ⅳ・Ⅴ(製菓)	総合演習Ⅰ・Ⅱ(製菓)
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		
平成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
平成10年9月	製菓衛生師免許	取得
職歴		
平成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)
平成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)
平成20年4月	長崎短期大学 食物科 講師	
平成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	
平成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	
平成28年4月	国際交流・地域連携委員会 委員	
平成28年4月	私立大学研究ブランディング事業計画 委員会 委員	
平成29年4月	入試募集広報委員会 委員	
平成30年4月	学生委員会 国際交流・地域連携委員会 プラットフォーム事業委員会 委員	
平成30年4月	短大コンソーシアム九州 短大フェス 担当委員	
教育研究業績		
	著書、学術論文等の名称	発行所、発表雑誌等又は発表学会等
平成28年3月	「製菓コース<製菓製造における技術習得と即戦力となる人材の育成について>長崎県洋菓子技術コンテストとジャパンケーキショーへの出展作品制作の成果」	長崎短期大学 研究紀要 第28号 pp.
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)		
平成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)
平成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回開催)	(現在に至る)
平成21年	製菓衛生師国家試験対策講座 講師	(現在に至る)
平成22年	地域住民を迎えての喫茶実習指導	(現在に至る)
平成22年9月	韓国究磨専門学校で洋菓子の製作実演	
平成24年2月	短大コンソーシアム九州主催 短大フェアにて製作実演	(現在に至る)
平成26年6月	長崎県洋菓子技術コンテスト・ジャパンケーキショー東京 学生出展作品 技術指導 講師 (現在に至る)	
平成26年6月	市民公開講座「製菓実技 お菓子作りの技とコツ・卵(卵白)が泡立つ理由とは？」 講師	
平成27年8月	長崎県内農業高校教員対象講習会 講師	
平成28年5月	佐世保 わんぱく広場ボランティアへの製菓提供及び実技指導	(現在に至る)
平成29年9月	高大連携 九州文化学園食物調理科への出張授業及び技術指導 講師	(現在に至る)