

教員紹介(教育業績書)

氏名	ひらがな	職位	所属(学科等)
谷口 英司	たにぐち えいじ	講師	地域共生学科製菓コース
教育理念(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。</p>			
教育の責務			
担当科目	製菓理論Ⅰ、製菓理論Ⅱ、製菓理論Ⅲ、製菓理論Ⅳ 製菓実習Ⅰ、製菓実習Ⅱ、製菓実習Ⅲ、製菓実習Ⅳ、 製菓技術実習、総合演習Ⅰ、総合演習Ⅱ		
教育活動	製菓コース CA として学生に対して専門的分野への就活サポート、また技術指導教員として、現場で実践できる基礎・応用技術の指導を行っている。		
3ポリシーと教育活動	製菓理論・製菓実習の授業では、ディプロマポリシーの項目「Ⅱ・確かな専門的知識や技能」に該当する教育を行い、総合演習ではコンテスト作品製作の指導など「Ⅱ・確かな専門的知識や技能」「Ⅴ・主体的に学ぶ力」に該当する教育を行っている。		
教育方法			
<p>実習では、配布資料を基に基礎技術から応用技術における「コツ」の部分をより具体的に解説し、ごくわずかの成長でも必ず学生を褒める事を実践している。製菓理論では、実習で使用した原材料や実際に完成させた製品を例に挙げ、知識と技能が結び付く教育方法を行っている。</p>			
他者評価			
<p>学生からの評価では、講義、実習とも5段階評価の4(満足)、5(とても満足)と高評価が8割以上で、コメントでは「実習の内容と比較していて解り易かった」と、専門的知識と技能が繋がった教育が評価されている。</p>			
学生の学修成果			
<p>応用技術の指導・学修成果として、平成26年度より長崎県洋菓子協会主催技術コンテストへの学生部門作品の製作指導を行い、現在に至るまで毎年度県内コンテストで受賞する事ができ、平成27年にはジャパンケーキショー(全国大会)で長崎短期大学初の学生部門で銅賞を受賞する事が出来た。</p>			
今後の目標(短期・長期)			
<p>今年度も学生コンテストなどの個人の創造力を高める技術指導を行い、学生が実際の現場でも活かせる技能の向上を目標に指導を行う。また身に付けた技術を活かし食・製菓を通して地域社会で活躍できる人材の育成に努めたい。</p>			
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			
所属学会			
長崎県洋菓子協会			

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
平成 31 年 4 月	学生委員会	委員
令和 2 年 4 月	学生委員会・就職部会・国際交流委員会	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「地域に根付く技術力と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	長崎短期大学研究紀要 第 28 号
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 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 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及び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 27 年 8 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 28 年 5 月	長崎県内農業高校教員対象講習会	講師
平成 29 年 9 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)	
令和元年 6 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)
〃	市民公開講座「製菓実技 冷たいデザートのお菓子」	講師
令和元年 7 月	長崎県栄養士会佐世保支部 スキルアップ研修会「アレルギー対応のお菓子」	講師

Faculty introduction(Educational achievements)

Name		Position	Affiliation(Department, etc.)
Taniguchi Eiji		Teacher	Department of Regional Collaboration / Confectionery Course
Education philosophy(Message to students)			
<p>I will not spare any effort in imparting the skills that I can pass on to the students, and I will not cut corners. People who are called professionals need to have a higher level of awareness and a deeper knowledge about their specialized fields than the general public, and they must continue to develop it. I try to raise the general level of thinking and aim to give guidance to becoming a “professional”.</p>			
Educational responsibilities			
Subjects	Confectionery Theory I, Confectionery Theory II, Confectionery Theory III, Confectionery Theory IV Confectionery training I, confectionery training II, confectionery training III, confectionery training IV, Confectionery technical intern training, general exercise I, general exercise II		
Educational activities	As a confectionery course CA, I provide students with job hunting support in specialized fields, and as a technical advisor, I provide guidance on basic and applied technologies that can be practiced in the field.		
3 policies and Educational activities	In the class of confectionery theory and confectionery training, education corresponding to the item “II. Reliable specialized knowledge and skills” of the diploma policy is provided, and in the comprehensive exercise, “II. Reliable specialized knowledge and skills”, such as competition projects. We provide education that corresponds to “V. Ability to learn independently”.		
Education method			
<p>In practical training, we explain the workings of basic technology and applied technology more concretely using handouts, and practice, encouraging students without fail even on a slight growth. In the confectionery theory, raw materials used in training and actually completed products are taken as examples, and an educational method that connects knowledge and skills is provided.</p>			
Evaluation by others			
<p>In evaluation by students, more than 80% of students rated the classes between 4 (satisfied) and 5 (very satisfied) on a 5–point scale for both lectures and practical training, Education that connects specialized knowledge and skills is highly evaluated.</p>			
Student achievements			
<p>As a result of teaching applied technology, we have been entering student works in the student section of the technical contest sponsored by the Nagasaki Western Confectionery Association since 2014, and have won an award in the prefectural contest every year, and in 2015 won bronze in the student category of the Japan Cake Show national competition.</p>			
Future goals (short term and long term)			
<p>This year as well, we will provide technical guidance such as student contests to enhance individual creativity, with the goal of improving skills that students can utilize in field. In addition, I would like to strive to develop students who can play an active role in the local community through food and confectionery by utilizing</p>			

the skills they have acquired.		
Specialized field (academic field / major) Confectionery manufacturing technology (Western confectionery)		
Research theme (research area) Research on confectionery materials Production of Nagasaki Junior College original products		
Academic societies Nagasaki Western Confectionery Association		
Educational background ・ degree ・ license		
March 1998	Graduated from Japan Food Technology College (Mikashiho Gakuen)	
September 1998	Acquired confectionery hygienist license	
Work history		
April 1998	Joined La Madeleine, a sweets atelier (until May 2006)	
June 2006	Joined China Road Japan Co., Ltd. (until March 2008)	
April 2008	Nagasaki Junior College, Department of Food, Lecturer	
April 2008	Student Committee Employment Committee Admission and Public Relations Committee Member	
April 2012	Student Committee Job Hunting Committee Admission and Public Relations Committee Book Committee Member	
April 2016	Member of International Exchange and Regional Cooperation Committee	
April 2016	Member, Private University Research Branding Business Planning Committee	
April 2017	Admission recruitment public relations committee member	
April 2018	Student Committee, International Exchange / Regional Cooperation Committee, Platform Business Committee Member	
April 2018	Junior College Consortium Kyushu Junior College Festival Committee Member	
April 2019	Student Committee member	
April 2020	Student Committee, Employment Subcommittee, International Exchange Committee	
Educational research achievements		
	Names of books, academic papers, etc.	Publication office, publication magazine, etc.
March 2016	Confectionery Course “Regional technical skills and human resource development” Production of works for Nagasaki Western Confectionery Technology Contest and Japan Cake Show	Bulletin of Nagasaki Junior College No.28
Activities in society (Members / Executive Committee / Executives / Social Contribution / Awards / Others)		
October 2008	Private Lecturer (Business trip class to Nagasaki Prefectural Kitamatsu Agricultural High School * Held once a year (to date)	
2009	Confectionery hygienist national examination measures lecturer (present)	
September 2010	Production demonstration of Western confectionery at a Korean study school	
February 2012	Production demonstration at junior college fair sponsored by junior college consortium Kyushu (to date)	

June 2014	Nagasaki Prefecture Confectionery Technology Contest and Japan Cake Show Tokyo Student Exhibited Works Technical Guidance Lecturer (Today)
August 2015	Instructor for public lecture "confectionery skills, why confectionery skills and tips and eggs (egg whites) bubbles?"
May 2016	Lecturer for Nagasaki Agricultural High School Teachers
September 2017	Confectionery and practical skill guidance for Sasebo volunteers at Wanpaku Plaza (present)
June 2019	Collaborate with University of High Schools, business trip classes and technical guidance to Kyushu Bunka Gakuen Food Cooking Department Lecturer (to date)
June 2019	Public lecture "Practical confectionery: Mystery of cold dessert, how to make mouthfeel and texture" Lecturer
July 2019	Nagasaki Prefecture Nutritionist Association Sasebo Branch Skill-up workshop "Allergy-friendly sweets" Lecturer