

## ② 主な内容

- 1次 ○技術の系統性と縫製指導  
○被服領域の題材研究及び指導法  
○食物領域の題材研究及び指導法  
○食品の調理上の性質と調理  
2次 ○被服材料の性能に関する実験  
○縫製に関する実験  
○化学膨化剤と香辛料  
○小麦粉の性質と調理  
○電気機器の取り扱い  
○幼児の栄養の特徴と幼児食の実習

## ③ 講 師

- 福島女子短期大学教授 高橋 キヨ子  
○桜の聖母短期大学助教授 佐藤 清子

## (4) 高等学校家庭（食物）講座

- ① 期日・人員等  
ア 2次 9月25日～9月28日  
イ 高等学校家庭科担当教員 12名  
② 主な内容  
○社会の変動と食物教育  
○乳化剤を使用したスポンジケーキ  
○食品と栄養に関する生体制御  
○加工食品や調味料の食塩濃度の測定  
○基本的調理操作  
③ 講 師  
○女子栄養大学教授 寺元 芳子  
○福島大学教授 相沢 秀俊

## 16 情報処理教育講座

### (1) 高等学校情報処理教育講座

- ① 期日・人員等  
ア BASIC I 6月19日～6月23日 20名  
COBOL I 7月30日～8月3日 13名  
COBOL II 9月17日～9月21日 10名  
FORTRAN I 6月11日～6月15日 18名  
FORTRAN II 7月23日～7月27日 10名  
FORTRAN III 9月3日～9月7日 10名  
イ 高等学校情報処理教育担当教員 81名  
② 主な内容  
○ベーシック言語によるプログラミング  
○コボル言語によるプログラミング  
○電子計算機によるデータ処理  
○フォートラン言語によるプログラミング  
③ 講 師

- 明治大学講師 寺島 正朝  
○都立鳥山工業高等学校教諭 伊落 松

### (2) 高等学校情報処理・技術講座

- ① 期日・人員等  
ア I 10月29日～11月1日 10名  
II 12月3日～12月6日 7名  
イ 高等学校情報処理教育担当教員 17名  
② 主な内容  
○オペレーティング・システムの基礎

## ○ O R と シ ュ ミ レ ー シ ョ ン

## ○ ソ フ ト ウ ェ ア 工 学

## ③ 主な講師

- 情報処理研修センター講師 西村 真一郎

## (3) 高等学校图形処理講座

- ① 期日・人員等  
ア I 10月15日～10月19日  
イ 高等学校情報処理教育担当教員 14名  
② 主な内容  
○FANUC 220-AによるNC自動プログラミングと  
NC指令テープ作成  
○自動製図のプログラミング  
③ 主な講師  
○ファンックエンジニアリング㈱ 栗野 和裕  
○武蔵工業㈱営業課長 渡辺 忠昭

## 17 産業教育講座

### (1) 産業教育実技講座（工業）

- ① 期日・人員等  
ア 8月6日～8月9日  
イ 高等学校工業科担当教員 17名  
② 主な内容  
○マイクロコンピュータの機能と構成  
○BASIC言語によるプログラミング  
③ 主な講師  
○シャープエンジニアリング㈱ 技術助成課係長 杉原 正躬

## 18 電子計算機による教員の個人研修

教育センターが開設する講座以外に、自主的研修として教員の個人研修を受け入れているが、本年度は、つぎのとおりであった。

### 個人研修の利用状況

学 校 種 別	学 科	延 べ 人 数
高 等 学 校	商 業 科	104 (21.0%)
	工 業 科	73 (14.7%)
	その他の学科	319 (64.3%)
中 学 校		0
	合 計	496 ( 100%)

## 19 教育相談講座

### (1) 小・中学校教育相談講座

- ① 期日・人員等  
ア 1次 1班 9月25日～9月28日  
2班 11月6日～11月9日  
イ 1班 小学校教員 5名 中学校教員 25名  
養護学校教員 1名  
2班 小学校教員 5名 中学校教員 25名  
養護学校教員 1名  
② 主な内容