

# 111學年度上學期進修暨推廣教育部書單總表

中文科目名稱	課程種類	選課別	學分數	時數	開課單位	開課學制	開課班級	授課教師	授課書單	作者	出版社	備註	價格
病理學	專業必修	必修	2	2	護理科	在職專班	在護二甲	劉雪嬌	病理學	吳毅穎	永大		770
微生物免疫學	專業必修	必修	3	3	護理科	在職專班	在護二甲	阮勝威	新編微生物學	劉雨田等	永大		780
婦產科護理學	專業必修	必修	3	3	護理科	在職專班	在護二甲	張淑娟	實用產科護理學	高美玲總校閱	台北：華杏		810
兒科護理學	專業必修	必修	3	3	護理科	在職專班	在護二甲	林淑靖	實用兒科護理學9版	陳月枝等編著	華杏出版		850
長期照護護理學	專業選修	選修	3	3	護理科	在職專班	在護二甲	林淑菁	長期照護（4版）	劉淑娟等人合著	華杏出版社		510
托育服務理論與實務	專業必修	必修	2	2	幼兒保育科	在職專班	在幼二甲	張乃文	居家托育服務概論	薛慧平、施叔捐	華格納		300
幼兒感覺統合發展	專業必修	必修	2	2	幼兒保育科	在職專班	在幼二甲	安蘭桂	感覺合遊戲與兒童學習[三版]	任彥懷等	華格納		270
幼兒社會與情緒	專業必修	必修	2	2	幼兒保育科	在職專班	在幼一甲	張乃文	兒童情緒教育	齊隆鯤等人	華格納		330
幼兒美感	專業必修	必修	2	2	幼兒保育科	在職專班	在幼一甲	安蘭桂	幼兒美感教育	林玟君	心理		430
宴會料理	專業必修	必修	4	4	餐飲管理科	夜二專	夜餐二甲	林永瑞	台式料理與宴會菜	洪文發	宥宸文化股份有限公司		350
進階中餐烹飪	專業必修	必修	4	4	餐飲管理科	夜二專	夜餐一甲	林永瑞	中餐烹調(葷食)乙級	冠勁工作室	全華圖書股份有限公司		420
菜單設計與成本控制	專業必修	必修	2	2	餐飲管理科	夜二專	夜餐一甲	林麗娟	菜單設計與成本控制	高琦、蔡曉娟	揚智		380