

石碇高中

課程介紹

New Taipei Municipal Shiding
High School
High school curriculum
introduction

宿舍生活 Dormitory life

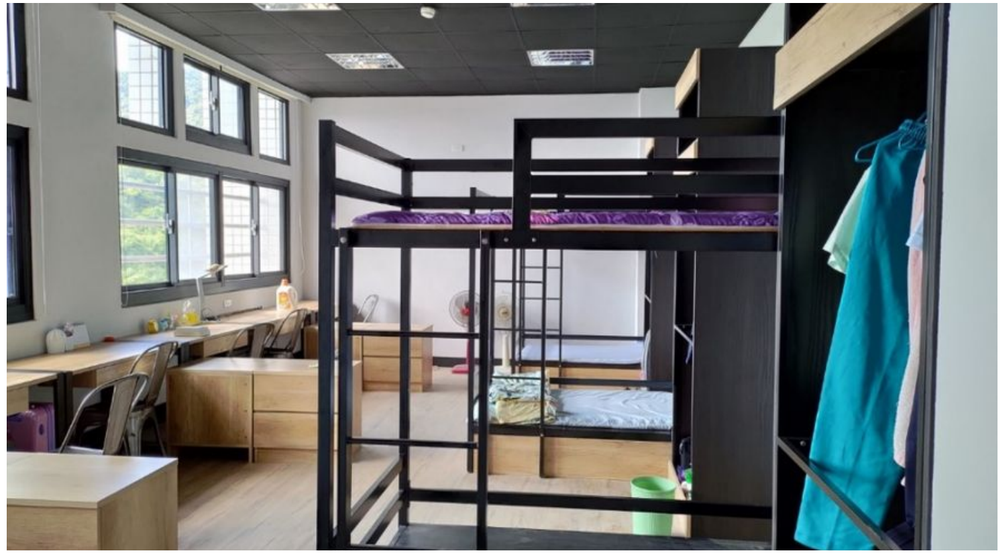
四樓-男生宿舍、五樓-女生宿舍

宿舍有交誼廳、公用電腦、晚自習

6人~8人一間房

備有冷氣、有線網路







交通車路線多種

1車-景安捷運站、南勢角、秀朗橋

2車-安坑麥當勞

3車-永安捷運站、永和麥當勞、頂溪國小、永和區公所、福和橋、公館、基隆路

4車-達觀國中小

5車-北新中醫、五峰國中

6車-新店高中、耕莘醫院

汐止線-秀峰高中

101	
發車時間	上車站點
6:30	金城輪胎
6:35	景安捷運站
6:41	德州儀器(放學不停)
6:46	南勢角
6:50	秀朗橋捷運站

102	
發車時間	上車站點
6:30	安坑麥當勞

104	
發車時間	上車站點
6:30	達觀國中小

103	
發車時間	上車站點
6:30	永安捷運站
6:33	永和麥當勞
6:38	頂溪國小
6:43	永和區公所
6:46	福和橋
6:50	公館
6:52	基隆路長興街口

105	
發車時間	上車站點
6:30	北新中醫
6:33	五峰國中

106	
發車時間	上車站點
6:30	新店高中
6:32	耕莘醫院
6:37	中正中興路口

綜合高中
核心價值



試探

了解自己的興趣性向



分流

選擇學術或專門



專精

升學或就業基礎

綜高升學進路

綜合高中
(高一不分流)

113學年度高一
辦理科技自然實驗班

高中

學術學程
社會
自然(科技自然實驗班)

普通大學

高職

專門學程
觀光餐飲(113新增)
資訊應用
應用外語

科技大學
四技二專

可跨考

108課綱 綜合高中課程結構

普通型高中

畢業條件為總學分
達150學分以上

必修及格
至少102學分

選修及格
至少48-78學分

綜合型高中

畢業條件為總學分
達160學分以上

必修及格
至少54學分

選修及格
至少106-126學分

技術型高中

畢業及格學分數
至少須達 160 學分

部定必修科目均須修習
且至少須達 85% 及格

石碇高中
學術學程

學術社會

社會專精

學術自然

科技自然實驗班(介紹)

石碇高中 專門學程

資訊應用

(商業群)

資訊、商業
會計、經濟

觀光餐飲(介紹)

(餐旅群)

觀光、飲調
烘焙、中西餐

應用英語

(外語群)

英文閱讀、寫作
商概、資訊

多元選修-高二週五、高三週一



評論電影美學與心理學



自然探究課程



國際議題探討



天文觀測入門



食農教育



機器人專題

彈性微課程與自主學習





微課程-為期三週，主要為職業試探，提供近14門課程給學生選擇。**圖為銘傳大學犯罪心理學。**

自主學習-老師帶領學生制定自主學習計畫，並辦理自主學習成果展，互相觀摩。**圖為動態展示-國標舞。**

石碇高中

升學榜單

115年繁星入學

大學繁星錄取率超過82%

科技繁星錄取率100%



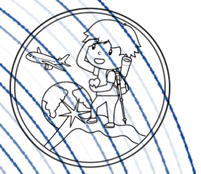
115學年度

特殊選才



石碇高中歡迎您

Shiding High School welcomes you



石碇高中SDHS

科技自然實驗班

科技□然實驗班課程規劃

	高一	高二	高三
部定課程	普高部定必修	普高部定必修+加深加廣	普高部定必修+加深加廣
數學	高一數學	數學A	數學甲
校訂必修	茶風創藝 閱讀理解與表達		
多元選修		7門選一(含進階程式設計)	7門選一
實驗班課程		自然探究與實作 專題實作(科學/科技)	物理/地科/ 數學/科技(工程科技類群) 化學/生物(化學生醫類群)
彈性課程		科技APCS/數理加強	科技APCS/數理加強
特色活動	參訪活動 科學/科技競賽	小論文寫作競賽 專題實作成果展	工程設計競賽



科技課程

1 **基礎與進階學科**

物理、數A、數甲、進階數學、理科數學

2 **資訊科技課程**

程式撰寫、電腦組裝與系統安裝、演算法、 AI、APCS

3 **生活科技課程**

Arduino、設計圖繪製、 AutoCAD、爆炸圖、Onshape、雷切機、 3D列印

SDHS｜科學教育

科技□然實驗班特□活動



01

1.科技及生醫微課程

2.APCS、數學、自然課後加強班

02

1.校外企業及大學參訪

2.生醫營、科學營及資訊相關營隊

3.新北市高中AI+假日資優課程

03

1.FRC機器人競賽

2.工程設計競賽

3.自然、數理相關競賽

4.小論文及專題

相關競賽得獎

全國GiCS尋找資安女婕思 --優勝

人工智慧與資訊安全生活應用競賽 --優等

Ai高中生紮根系列比賽 --成績優異獎

2025 FRC全國高峰論壇 暨募資簡報比賽 --季軍

2025永續能源創意實作競賽 -高中職綠能創新組 --銅牌

2025雙北盃全國高中 FRC機器人季後賽 --聯盟亞軍

2025新北市高級中等學校 FRC 新生盃--聯盟冠軍

2025全國電腦輔助設計製造競賽 --第三名

全國高中職專題競賽電子機械 --優勝

2025 全國高級中等學校小論文寫作比賽 --特優、優等

2024 全國臺灣能永續能源創意實作競賽 -高中職綠能創新組--銅牌



石碇高中

觀光餐飲學程

Tourism and Culinary Arts Program

實作導向 × 專業設備 × 產業接軌



課程說明 &

設備介紹

Course Description &

Equipment Introduction





教室空間介紹

Classroom Space Introduction

學程特色總覽

Overview of Program Features

課程規劃說明

Curriculum Planning

飲調情境教室

從基礎調飲到創意飲品設計

空間特色

- 吧台式操作空間，貼近真實飲料店／咖啡吧工作情境
- 完整水槽、吧台設備，強化衛生與流程概念
- 適合進行 飲料調製、創意研發與服務演練

學習重點

- 基礎飲品調製
- 風味搭配與創意發想
- 服務流程與吧台禮儀





烘焙教室

精準操作 × 食品安全 × 基礎烘焙技術

空間特色

- 不鏽鋼工作檯，符合餐飲衛生標準
- 分組操作配置，培養團隊合作
- 適合進行烘焙實作與流程訓練

學習重點

- 烘焙原料認識與比例控制
- 基礎麵包、甜點製作
- 食品安全與衛生規範





中西餐教室

中西餐實作 × 專業設備 × 職場標準

空間特色

- 完整瓦斯爐、排煙設備
- 專業級料理操作空間
- 模擬餐飲產業廚房動線

學習重點

- 中西餐基本刀工與烹調技法
- 菜單設計與成本概念
- 廚房安全與分工合作





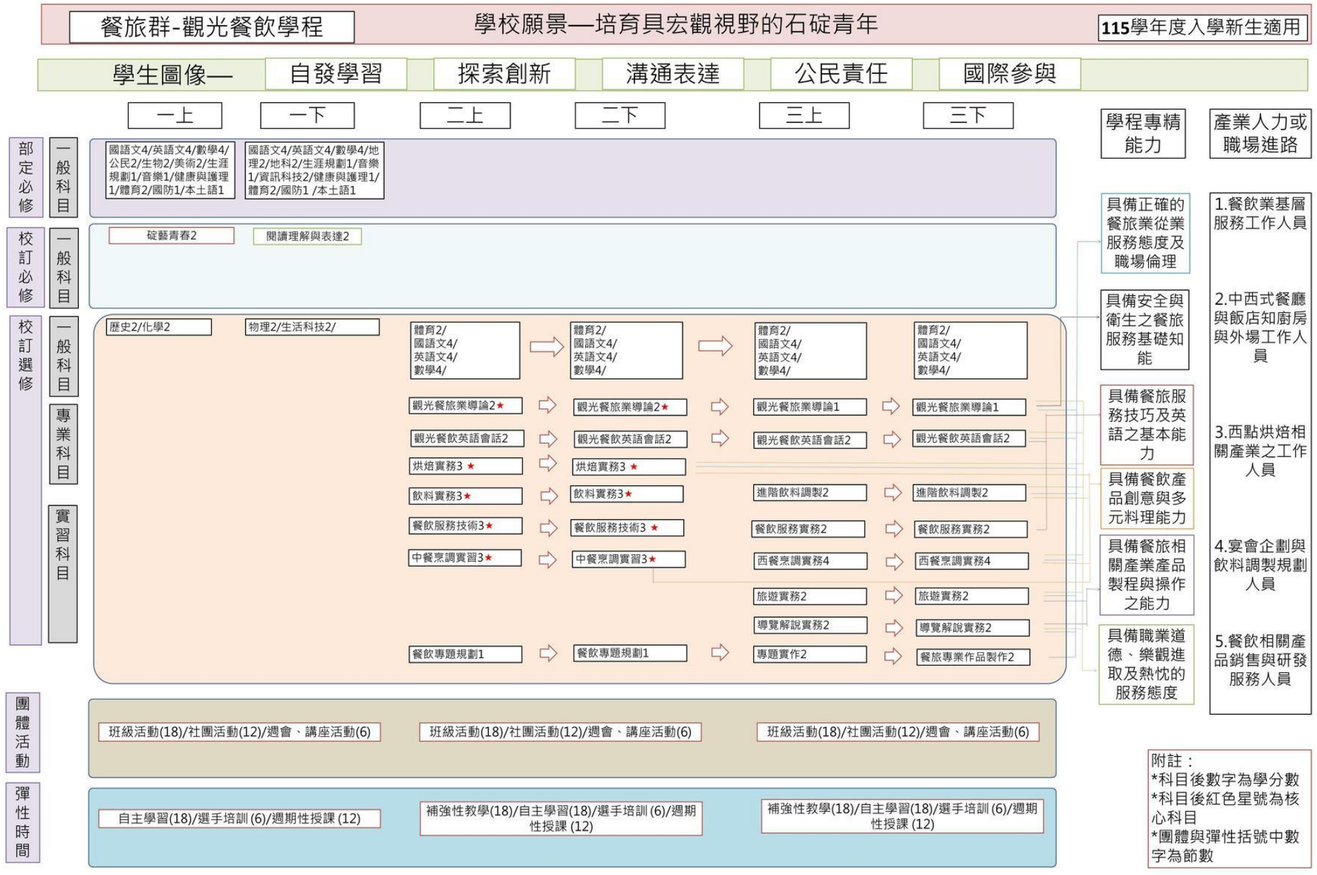
成果展現





學程特色總覽

Overview of Program Features



完整餐飲專業教室

循序漸進的課程規劃





強調實作

服務與職場素養

升學X就業雙軌進行

課程設計理念

Course Design Philosophy

1.從 基礎技能 → 專業實作 → 專題應用

2.理論與實作並重，強化「做中學」

3.培養學生：

- 專業技術
- 服務態度
- 職場倫理



二上｜基礎養成期

核心目標：建立餐飲基本能力

- 觀光餐旅業導論
- 觀光餐飲英語會話
- 烘焙實務
- 飲料實務
- 餐飲服務技術
- 中餐烹調實習



二下｜專業深化期

核心目標：提升專業技術與服務能力

- 觀光餐旅業導論
- 觀光餐飲英語會話
- 烘焙實務
- 飲料實務
- 餐飲服務技術
- 中餐烹調實習



三年級｜整合應用期

核心目標：接軌產業、展現成果

- 餐旅專題製作
- 旅遊實務
- 西餐烹調實務
- 專題實作與成果發表

學習成果與能力培養

Learning outcomes and ability development

學生可以培養的能力

- ✔ 餐飲與烘焙實作能力
- ✔ 飲品調製與創意設計
- ✔ 服務禮儀與職場態度
- ✔ 團隊合作與溝通表達



未來進路

Future Path

多元進路 × 彈性發展

升學方向

- 餐旅、觀光、休閒、餐飲相關科系

就業方向

- 餐飲服務人員
- 飲料調製人員
- 觀光與餐飲相關產業