國立員林高級農工職業學校108學年度第二學期第一次實習安全衛生檢核表

實習場所名稱	農場經營科	工 場、實驗室、教室、電腦教室

檢核項目		各科填表人員自評						實習組長以上人員複評					
		5	4	3	2	1	說明與檢討	5	4	3	2	1	優點及改進事項
一、安全衛生設施方面	1. 室內照明狀況	V					符合標準	√					
	2. 消防器材之設置	V					標準配置	√					
	3. 急救器材之設置及是否齊全	V					良好	√					
	4. 環境(內外)之整潔	V					整潔	√					
	5. 通風(空調) 狀況	V					優良	√					
	6. 危險工作區之警戒標示	V					標準配置	√					
	7. 安全衛生標識標語之設置	V					良好	√					
	8. 電氣設施之完備性		V				標準配置		√				
	9. 特殊實習區之設置(如焊接區)		V				標準配置		√				
	10. 降低或防止噪音之措施		V				良好		√				
	11. 機器空間配置狀況		V				標準配置			√			
	12. 機器之個別開關與總開關之設置		V				標準配置			√			
	13. 機器運轉、切割部份，有無防護設置		V				標準配置			√			
	14. 洗手設備之設置	V					良好	√					
	15. 完善的排水系統	V					良好	√					
	16. 逃生設施	V					優良	√					
二、安全衛生管理方面	1. 機具維護保養及紀錄	V					良好	√					
	2. 器材原料之存放管理及是否以先進先出為原則	V					優良	√					
	3. 學校自我安全衛生檢查制度	V					依規定實施	√					
	4. 危險物品(含廢料廢氣)之處理		V				標準作業			√			
	5. 實習過程中秩序之維持		V				優良		√				
	6. 管理規則之訂頒	V					標準作業		√				
	7. 突發事件處理規則之訂頒	V					標準作業		√				
	8. 動線管理		V				優良		√				
三、安全衛生教育方面	1. 實習前及實習過程安全衛生教育	V					良好	√					
	2. 急救訓練情形		V				良好		√				
	3. 學生人事組織之建立及執行		V				良好		√				
	4. 安全衛生操作之示範講解		V				標準作業	√					
	5. 學生危險動作之懲處		V				嚴格			√			
	6. 學生是否明瞭安全衛生重於實習技能		V				程序說明		√				
四、個人安全防護方面	1. 實習(驗)服裝之穿著		V				良好			√			
	2. 個人防護工具之穿戴、使用		V				宣導與教育		√				
	3. 學生使用機具是否遵守安全操作規則		V				尚遵守規範		√				
	4. 學生對危險物品的了解程度		V				確實宣導與教育		√				
	5. 學生對使用消防器材的了解程度		V				確實宣導與教育			√			
小計		80	76										

總分 = 各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100

(156) / (35) × 5 × 100 = 89.1 分

148 / (35) × 5 × 100 = 84.5 分

說明
1. 各校可依實習場所性質增刪所列之檢核項目。各校每學期至少檢核二次。
2. 各小項分數以 5 分為最高，1 分為最低，請在各小項空格中打"ˇ"。
3. 總分 90~100分為特優；80~89分為優良；70~79分為良好;60~69分尚可；59分以下為不及格。

填表人：技士許詠斌　科主任：教師兼農場經營科主任張柏青　填表日期：109年3月 26日

承辦人：幹事謝雅卿　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習主任王弘仁　校長：國立員林高級農工校長林玉芬

國立員林高級農工職業學校108學年度第二學期第一次實習安全衛生檢核表

實習場所名稱	食品加工科　烘焙、米麵食工 場

檢核項目		各科填表人員自評						實習組長以上人員複評					
		5	4	3	2	1	說明與檢討	5	4	3	2	1	優點及改進事項
一、安全衛生設施方面	1. 室內照明狀況	V					良好	√					
	2. 消防器材之設置	V					齊全	√					
	3. 急救器材之設置及是否齊全		V				均有設置		√				
	4. 環境(內外)之整潔		V				良好	√					
	5. 通風(空調) 狀況		V				良好		√				
	6. 危險工作區之警戒標示		V				有改進		√				
	7. 安全衛生標識標語之設置		V				有設置	√					
	8. 電氣設施之完備性				V		尚未改進(配電盤無配電圖)				√		
	9. 特殊實習區之設置(如焊接區)												
	10. 降低或防止噪音之措施			V			無須降低噪音措施				√		
	11. 機器空間配置狀況		V				良好		√				
	12. 機器之個別開關與總開關之設置		V				均分開設立但常因電力使用量超出範圍造成跳電或電線老舊易造成電線燒焦		√				
	13. 機器運轉、切割部份，有無防護設置		V				有			√			
	14. 洗手設備之設置	V					齊全	√					
	15. 完善的排水系統		V				良好		√				
	16. 逃生設施		V				良好		√				
二、安全衛生管理方面	1. 機具維護保養及紀錄		V				良好	√					
	2. 器材原料之存放管理及是否以先進先出為原則	V					均有	√					
	3. 學校自我安全衛生檢查制度		V				良好			√			
	4. 危險物品(含廢料廢氣)之處理		V				良好(廢油請清潔隊處理)		√				
	5. 實習過程中秩序之維持		V				良好			√			
	6. 管理規則之訂頒		V				有		√				
	7. 突發事件處理規則之訂頒		V				有			√			
	8. 動線管理		V				良好		√				
三、安全衛生教育方面	1. 實習前及實習過程安全衛生教育		V				均有		√				
	2. 急救訓練情形		V				配合學校規劃辦理		√				
	3. 學生人事組織之建立及執行		V				均依學校規定		√				
	4. 安全衛生操作之示範講解		V				配合學校規劃辦理		√				
	5. 學生危險動作之懲處	V					均依學校規定		√				
	6. 學生是否明瞭安全衛生重於實習技能		V				有		√				
四、個人安全防護方面	1. 實習(驗)服裝之穿著		V				有	√					
	2. 個人防護工具之穿戴、使用		V				有		√				
	3. 學生使用機具是否遵守安全操作規則	V					依老師規定辦理		√				
	4. 學生對危險物品的了解程度		V				有了解		√				
	5. 學生對使用消防器材的了解程度		V				有			√			
小計		30	104	3	2								

總分＝各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100

（ 139 ）/（ 34 ）× 5 × 100 ＝ 81.8 分

（ 135 ）/（ 34 ）× 5 × 100 ＝ 79.4 分

說明
1. 各校可依實習場所性質增刪所列之檢核項目。各校每學期至少檢核二次。
2. 各小項分數以 5 分為最高，1 分為最低，請在各小項空格中打"V"。
3. 總分 90~100分為特優；80~89分為優良；70~79分為良好;60~69分尚可；59分以下為不及格。

填表人：技士江淑麗　科主任：教師兼食品加工科主任蔡惠利　填表日期：109 年 03月30日

承辦人：幹事謝雅卿　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習主任王弘仁　校長：國立員林高級農工校長林玉芬

國立員林高級農工職業學校108學年度第二學期第一次實習安全衛生檢核表

實習場所名稱	化學實驗室(一)、化學實驗室(二)、微生物實驗室

檢核項目		各科填表人員自評						實習組長以上人員複評					
		5	4	3	2	1	說明與檢討	5	4	3	2	1	優點及改進事項
一、安全衛生設施方面	1.室內照明狀況	V					良好	√					
	2.消防器材之設置		V				齊全		√				
	3.急救器材之設置及是否齊全		V				均有設置		√				
	4.環境(內外)之整潔		V				有	√					
	5.通風(空調) 狀況		V				有		√				
	6.危險工作區之警戒標示		V				有設置		√				
	7.安全衛生標識標語之設置		V				有設置		√				
	8.電氣設施之完備性			V			有(但有部分需改善)			√			
	9.特殊實習區之設置(如焊接區)												
	10.降低或防止噪音之措施			V			無			√			
	11.機器空間配置狀況		V				良好			√			
	12.機器之個別開關與總開關之設置		V				有(但未標示清楚線路)		√				
	13.機器運轉、切割部份，有無防護設置		V				有		√				
	14.洗手設備之設置	V					齊全	√					
	15.完善的排水系統			V			科館對外排水不通			√			
	16.逃生設施		V				有			√			
二、安全衛生管理方面	1.機具維護保養及紀錄		V				有			√			
	2.器材原料之存放管理及是否以先進先出為原則		V				均有	√					
	3.學校自我安全衛生檢查制度		V				有		√				
	4.危險物品(含廢料廢氣)之處理		V				有		√				
	5.實習過程中秩序之維持		V				良好		√				
	6.管理規則之訂頒		V				有		√				
	7.突發事件處理規則之訂頒		V				有		√				
	8.動線管理		V				良好		√				
三、安全衛生教育方面	1.實習前及實習過程安全衛生教育		V				均有		√				
	2.急救訓練情形		V				配合學校規劃辦理		√				
	3.學生人事組織之建立及執行		V				均依學校規定			√			
	4.安全衛生操作之示範講解		V				均依學校規定辦理		√				
	5.學生危險動作之懲處	V					有	√					
	6.學生是否明瞭安全衛生重於實習技能		V				有		√				
四、個人安全防護方面	1.實習(驗)服裝之穿著		V				有	√					
	2.個人防護工具之穿戴、使用		V				有	√					
	3.學生使用機具是否遵守安全操作規則		V				依規定辦理		√				
	4.學生對危險物品的了解程度		V				有了解		√				
	5.學生對使用消防器材的了解程度		V				有		√				
小計		15	112	9									
總分＝	各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100	(136) / (34) × 5 × 100 = 84.1						(136) / (34) × 5 分 × 100 = 84.1					

說明
1. 各校可依實習場所性質增刪所列之檢核項目。各校每學期至少檢核二次。
2. 各小項分數以 5 分為最高，1 分為最低，請在各小項空格中打"V"。
3. 總分 90~100分為特優；80~89分為優良；70~79分為良好;60~69分尚可；59分以下為不及格。

填表人：技佐職務代理 黃宥騰　科主任：教師兼食品加工科主任 蔡惠利　填表日期：109 年 3 月 27 日

承辦人：幹事 謝雅卿　實習組長：教師兼實習組長 謝素芬　實習主任：教師兼實習主任 王弘仁　校長：國立員林高級農工校長 林玉芬

國立員林高級農工職業學校108學年度第2學期第1次實習安全衛生檢核表

實習場所名稱	生物產業機電科	工 場、實驗室、教室、電腦教室

檢核項目		各科填表人員自評						實習組長以上人員複評					
		5	4	3	2	1	說明與檢討	5	4	3	2	1	優點及改進事項
一、安全衛生設施方面	1. 室內照明狀況	V					符合標準	√					
	2. 消防器材之設置	V					正常	√					
	3. 急救器材之設置及是否齊全			V			設施齊全-統一管理			√			
	4. 環境(內外)之整潔		V				環境清潔佳		√				
	5. 通風(空調) 狀況	V					改善中		√				
	6. 危險工作區之警戒標示		V				警戒標示清楚		√				
	7. 安全衛生標識標語之設置	V					標語設置清楚	√					
	8. 電氣設施之完備性		V				設施完備			√			
	9. 特殊實習區之設置(如焊接區)	V					符合標準		√				
	10. 降低或防止噪音之措施			V			符合標準			√			
	11. 機器空間配置狀況			V			改善中			√			
	12. 機器之個別開關與總開關之設置			V			符合規定			√			
	13. 機器運轉、切割部份，有無防護設置			V			符合規定			√			
	14. 洗手設備之設置			V			設置完整			√			
	15. 完善的排水系統				V		非常不良 會積水				√		
	16. 逃生設施	V					符合規定		√				
二、安全衛生管理方面	1. 機具維護保養及紀錄		V				記錄完整		√				
	2. 器材原料之存放管理及是否以先進先出為原則		V				符合要求		√				
	3. 學校自我安全衛生檢查制度	V					依規定實施		√				
	4. 危險物品(含廢料廢氣)之處理		V							√			
	5. 實習過程中秩序之維持		V				要求嚴格			√			
	6. 管理規則之訂頒	V					計畫規則完整		√				
	7. 突發事件處理規則之訂頒	V					計畫規則完整		√				
	8. 動線管理		V				管理完善		√				
三、安全衛生教育方面	1. 實習前及實習過程安全衛生教育	V					充分實施安全教育	√					
	2. 急救訓練情形	V					配合學校規劃辦理	√					
	3. 學生人事組織之建立及執行		V				依規定建立與執行		√				
	4. 安全衛生操作之示範講解	V					正確講解	√					
	5. 學生危險動作之懲處			V			依規定懲處			√			
	6. 學生是否明瞭安全衛生重於實習技能	V					確實明瞭			√			
四、個人安全防護方面	1. 實習(驗)服裝之穿著		V				依規定穿著		√				
	2. 個人防護工具之穿戴、使用		V				依規定穿戴		√				
	3. 學生使用機具是否遵守安全操作規則	V					依規定操作		√				
	4. 學生對危險物品的了解程度	V					確實宣導與教育		√				
	5. 學生對使用消防器材的了解程度	V					學生能正確使用		√				
小計		80	44	21	2								

總分 = 各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100

(147) / (35) × 5 × 100 = 84.0 分

123 / (35) × 5 × 100 = 76 分

說明
1. 各校可依實習場所性質增刪所列之檢核項目。各校每學期至少檢核二次。
2. 各小項分數以 5 分為最高，1 分為最低，請在各小項空格中打"ˇ"。
3. 總分 90~100分為特優；80~89分為優良；70~79分為良好;60~69分尚可；59分以下為不及格。

科技士：技佐黃俊偉　科主任：機電科主任周天勇　填表日期：109年 03 月 27 日

承辦人：幹事謝雅卿　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習主任王弘仁　校長：國立員林高級農工校長林玉芬

國立員林高級農工職業學校108學年度第二學期第一次實習安全衛生檢核表

實習場所名稱	畜產保健科	工 場、實驗室、教室、電腦教室

檢核項目		各科填表人員自評						實習組長以上人員複評					
		5	4	3	2	1	說明與檢討	5	4	3	2	1	優點及改進事項
一、安全衛生設施方面	1. 室內照明狀況	V					良好	✓					
	2. 消防器材之設置		V				符合標準		✓				
	3. 急救器材之設置及是否齊全	V					依規定設置		✓				
	4. 環境(內外)之整潔			V			可			✓			
	5. 通風(空調) 狀況		V				可			✓			
	6. 危險工作區之警戒標示	V					依規定設置		✓				
	7. 安全衛生標識標語之設置		V				依規定設置			✓			
	8. 電氣設施之完備性		V				設施完備		✓				
	9. 特殊實習區之設置(如焊接區)												
	10. 降低或防止噪音之措施												
	11. 機器空間配置狀況			V			過度擁擠			✓			
	12. 機器之個別開關與總開關之設置	V					依規定設置		✓				
	13. 機器運轉、切割部份，有無防護設置		V				防護完備		✓				
	14. 洗手設備之設置		V				設置完整	✓					
	15. 完善的排水系統			V			可		✓				
	16. 逃生設施	V					安全無虞		✓				
二、安全衛生管理方面	1. 機具維護保養及紀錄	V					按時保養紀錄		✓				
	2. 器材原料之存放管理及是否以先進先出為原則	V					符合要求	✓					
	3. 學校自我安全衛生檢查制度	V					依規定實施	✓					
	4. 危險物品(含廢料廢氣)之處理		V				依規定實施處理		✓				
	5. 實習過程中秩序之維持			V			可			✓			
	6. 管理規則之訂頒	V					依規定頒訂實施	✓					
	7. 突發事件處理規則之訂頒	V					依規定頒訂實施		✓				
	8. 動線管理												
三、安全衛生教育方面	1. 實習前及實習過程安全衛生教育	V					依規定實施	✓					
	2. 急救訓練情形	V					配合學校辦理	✓					
	3. 學生人事組織之建立及執行	V					配合學校辦理		✓				
	4. 安全衛生操作之示範講解	V					操作前實施	✓					
	5. 學生危險動作之懲處	V					依規定辦理		✓				
	6. 學生是否明瞭安全衛生重於實習技能		V				確實明瞭		✓				
四、個人安全防護方面	1. 實習(驗)服裝之穿著			V			依規定穿著			✓			
	2. 個人防護工具之穿戴、使用		V				依規定穿戴		✓				
	3. 學生使用機具是否遵守安全操作規則		V				依規定操作		✓				
	4. 學生對危險物品的了解程度			V			確實宣導與教育			✓			
	5. 學生對使用消防器材的了解程度		V				能正確使用		✓				
小計		75	44	18									

總分＝ 各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100

(137) / (32) × 5 × 100 = 85.6 分

(129) / (32) × 5 × 100 = 80.6 分

說明
1. 各校可依實習場所性質增刪所列之檢核項目。各校每學期至少檢核二次。
2. 各小項分數以 5 分為最高，1 分為最低，請在各小項空格中打"ˇ"。
3. 總分 90~100分為特優；80~89分為優良；70~79分為良好;60~69分尚可；59分以下為不及格。

科技士：技士黃俊陵　科主任：教師兼畜產保健科主任林俊豪　填表日期：109 年 03 月 30 日

承辦人：幹事謝雅卿　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習主任王弘仁　校長：國立員林高級農工校長林玉芬

國立員林高級農工職業學校108學年度第2學期第1次實習安全衛生檢核表

實習場所名稱	園藝科	工場、實驗室、教室、電腦教室

檢核項目		各科填表人員自評						實習組長以上人員複評					
		5	4	3	2	1	說明與檢討	5	4	3	2	1	優點及改進事項
一、安全衛生設施方面	1. 室內照明狀況	V						✓					
	2. 消防器材之設置	V							✓				
	3. 急救器材之設置及是否齊全		V						✓				
	4. 環境(內外)之整潔	V							✓				
	5. 通風(空調) 狀況		V						✓				
	6. 危險工作區之警戒標示	V						✓					
	7. 安全衛生標識標語之設置	V						✓					
	8. 電氣設施之完備性	V							✓				
	9. 特殊實習區之設置(如焊接區)												
	10. 降低或防止噪音之措施												
	11. 機器空間配置狀況	V							✓				
	12. 機器之個別開關與總開關之設置	V							✓				
	13. 機器運轉、切割部份，有無防護設置												
	14. 洗手設備之設置	V						✓					
	15. 完善的排水系統		V						✓				
	16. 逃生設施	V						✓					
二、安全衛生管理方面	1. 機具維護保養及紀錄	V							✓				
	2. 器材原料之存放管理及是否以先進先出為原則	V						✓					
	3. 學校自我安全衛生檢查制度	V						✓					
	4. 危險物品(含廢料廢氣)之處理	V								✓			
	5. 實習過程中秩序之維持	V							✓				
	6. 管理規則之訂頒	V						✓					
	7. 突發事件處理規則之訂頒	V						✓					
	8. 動線管理	V								✓			
三、安全衛生教育方面	1. 實習前及實習過程安全衛生教育	V							✓				
	2. 急救訓練情形		V						✓				
	3. 學生人事組織之建立及執行		V						✓				
	4. 安全衛生操作之示範講解	V							✓				
	5. 學生危險動作之懲處	V							✓				
	6. 學生是否明瞭安全衛生重於實習技能		V							✓			
四、個人安全防護方面	1. 實習(驗)服裝之穿著		V						✓				
	2. 個人防護工具之穿戴、使用	V						✓					
	3. 學生使用機具是否遵守安全操作規則	V						✓					
	4. 學生對危險物品的了解程度	V							✓				
	5. 學生對使用消防器材的了解程度		V						✓				
小計		120	32										

總分＝$\frac{\text{各小項實得分數總和}}{\text{檢核項目數}\times 5}\times 100$	$\frac{(152)}{(32)\times 5}\times 100 = 95$ 分	$\frac{(136)}{(32)\times 5}\times 100 = 85$ 分

說明
1. 各校可依實習場所性質增刪所列之檢核項目。各校每學期至少檢核二次。
2. 各小項分數以5分為最高，1分為最低，請在各小項空格中打"ˇ"。
3. 總分90~100分為特優；80~89分為優良；70~79分為良好;60~69分尚可；59分以下為不及格。

填表人：技佐羅振杰　科主任：教師兼園藝科主任林慈鈺　填表日期：109年03月12日

承辦人：幹事謝雅卿　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習主任王弘仁　校長：國立員林高級農工校長林玉芬

國立員林高級農工職業學校108 學年度第二學期第一次實習安全衛生檢核表

實習場所名稱	機械科	工 場、實驗室、教室、電腦教室

檢核項目		各科填表人員自評						實習組長以上人員複評					
		5	4	3	2	1	說明與檢討	5	4	3	2	1	優點及改進事項
一、安全衛生設施方面	1. 室內照明狀況		V				燈管隨時更換		√				
	2. 消防器材之設置		V				符合標準		√				
	3. 急救器材之設置及是否齊全	V					每間工廠設置齊全	√					
	4. 環境(內外)之整潔		V				收工均有環境清潔打掃		√				
	5. 通風(空調) 狀況			V			夏季溫度偏高		√				
	6. 危險工作區之警戒標示		V				每間工廠標示清楚		√				
	7. 安全衛生標識標語之設置		V				標語設置清楚		√				
	8. 電氣設施之完備性		V				設施完備良善		√				
	9. 特殊實習區之設置(如焊接區)												
	10. 降低或防止噪音之措施												
	11. 機器空間配置狀況		V				空間配置適當		√				
	12. 機器之個別開關與總開關之設置	V					每部機器均設置獨立開關	√					
	13. 機器運轉、切割部份，有無防護設置		V				防護完備		√				
	14. 洗手設備之設置		V				設置完整		√				
	15. 完善的排水系統			V			大雨時排水不佳			√			
	16. 逃生設施	V					逃生動線順暢	√					
二、安全衛生管理方面	1. 機具維護保養及紀錄		V				每次使用均逐一記錄		√				
	2. 器材原料之存放管理及是否以先進先出為原則	V					確依先原則辦理	√					
	3. 學校自我安全衛生檢查制度		V				依規定實施		√				
	4. 危險物品(含廢料廢氣)之處理		V				鐵屑集中定期清理變賣		√				
	5. 實習過程中秩序之維持		V				確實要求		√				
	6. 管理規則之訂頒	V					計畫規則完整		√				
	7. 突發事件處理規則之訂頒		V				計畫規則完整		√				
	8. 動線管理		V				順暢完善		√				
三、安全衛生教育方面	1. 實習前及實習過程安全衛生教育		V				充分實施安全教育宣導		√				
	2. 急救訓練情形		V				配合學校規劃辦理			√			
	3. 學生人事組織之建立及執行		V				依規定建立與執行		√				
	4. 安全衛生操作之示範講解		V				學期第一節正確講解		√				
	5. 學生危險動作之懲處			V			適當懲處			√			
	6. 學生是否明瞭安全衛生重於實習技能			V			實習過程中不斷宣導			√			
四、個人安全防護方面	1. 實習(驗)服裝之穿著	V					確實要求依規定穿著		√				
	2. 個人防護工具之穿戴、使用	V					確實要求穿戴	√					
	3. 學生使用機具是否遵守安全操作規則		V				實習前講解操作程序		√				
	4. 學生對危險物品的了解程度		V				確實宣導與教育			√			
	5. 學生對使用消防器材的了解程度		V				配合學校消防演練			√			
小計		35	88	12									

總分 = $\frac{\text{各小項實得分數總和}}{\text{檢核項目數} \times 5} \times 100$

$\frac{(\ 135\ )}{(\ 33\ ) \times 5} \times 100 = 81.8$ 分

$\frac{121}{(\ 33\ ) \times 5} \times 100 = 79.3$ 分

說明

1. 各校可依實習場所性質增刪所列之檢核項目。各校每學期至少檢核二次。
2. 各小項分數以 5 分為最高，1 分為最低，請在各小項空格中打"ˇ"。
3. 總分 90~100分為特優；80~89分為優良；70~79分為良好;60~69分尚可；59分以下為不及格。

填表日期：109 年 3 月 30 日

填表人：技士梁煌坤　科主任：教師兼機械科主任鄭智豪

承辦人：幹事謝雅卿　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習主任王弘仁　校長：國立員林高級農工校長林玉分

國立員林高級農工職業學校一零八學年度第二學期第一次實習安全衛生檢核表

實習場所名稱	建　築　科	工場、實驗室、教室、電腦教室

檢核項目		各科填表人員自評						實習組長以上人員複評					
		5	4	3	2	1	說明與檢討	5	4	3	2	1	優點及改進事項
一、安全衛生設施方面	1. 室內照明狀況	V					符合標準	√					
	2. 消防器材之設置	V					符合標準	√					
	3. 急救器材之設置及是否齊全		V				設施齊全		√				
	4. 環境(內外)之整潔		V				環境清潔佳		√				
	5. 通風(空調) 狀況		V				通風良好		√				
	6. 危險工作區之警戒標示												
	7. 安全衛生標識標語之設置		V				標語設置清楚		√				
	8. 電氣設施之完備性	V					設施完備		√				
	9. 特殊實習區之設置(如焊接區)												
	10. 降低或防止噪音之措施												
	11. 機器空間配置狀況		V				配合人員動線調整		√				
	12. 機器之個別開關與總開關之設置												
	13. 機器運轉、切割部份，有無防護設置												
	14. 洗手設備之設置		V				設置完整	√					
	15. 完善的排水系統		V				排水完善			√			
	16. 逃生設施		V				安全無虞		√				
二、安全衛生管理方面	1. 機具維護保養及紀錄	V					記錄完整	√					
	2. 器材原料之存放管理及是否以先進先出為原則		V				符合要求	√					
	3. 學校自我安全衛生檢查制度	V					依規定實施	√					
	4. 危險物品(含廢料廢氣)之處理												
	5. 實習過程中秩序之維持		V				要求嚴格			√			
	6. 管理規則之訂頒	V					計畫規則完整		√				
	7. 突發事件處理規則之訂頒		V				計畫規則完整		√				
	8. 動線管理		V				管理完善		√				
三、安全衛生教育方面	1. 實習前及實習過程安全衛生教育	V					充分實施安全教育	√					
	2. 急救訓練情形		V				配合學校規劃辦理		√				
	3. 學生人事組織之建立及執行		V				依規定建立與執行		√				
	4. 安全衛生操作之示範講解	V					正確講解	√					
	5. 學生危險動作之懲處		V				依規定懲處		√				
	6. 學生是否明瞭安全衛生重於實習技能		V				確實明瞭		√				
四、個人安全防護方面	1. 實習(驗)服裝之穿著	V					依規定穿著	√					
	2. 個人防護工具之穿戴、使用												
	3. 學生使用機具是否遵守安全操作規則		V				依規定操作		√				
	4. 學生對危險物品的了解程度	V					確實宣導與教育		√				
	5. 學生對使用消防器材的了解程度		V				學生能正確使用			√			
小　計		50	72										

總分 = 各小項實得分數總和 / 檢核項目數 x 5 x 100

(122) / (28) x 5 x 100 = 87.1 分

118 / (28) x 5 x 100 = 84.2 分

說明
1. 各校可依實習場所性質增刪所列之檢核項目。各校每學期至少檢核二次。
2. 各小項分數以 5 分為最高，1 分為最低，請在各小項空格中打"ˇ"。
3. 總分 90~100分為特優；80~89分為優良；70~79分為良好;60~69分尚可；59分以下為不及格。

填表人：技士吳宗達　科主任：教師兼建築科主任潘冠群　填表日期：一零九 年 三 月 二十七 日

承辦人：幹事謝雅卿　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習主任王弘仁　校長：國立員林農工校長林五芬

國立員林高級農工職業學校108學年度第2學期第一次實習安全衛生檢核表

實習場所名稱	電子商務科	教室、門市服務、會計教室、研討室、電腦教室

檢核項目		各科填表人員自評						實習組長以上人員複評					
		5	4	3	2	1	說明與檢討	5	4	3	2	1	優點及改進事項
一、安全衛生設施方面	1. 室內照明狀況	V					燈光照明充足	√					
	2. 消防器材之設置		V				符合要求		√				
	3. 急救器材之設置及是否齊全		V				備有急救箱		√				
	4. 環境(內外)之整潔	V					環境隨時清潔	√					
	5. 通風(空調) 狀況		V				窗型冷氣機6台		√				
	6. 危險工作區之警戒標示						本場所無危險工作區						
	7. 安全衛生標識標語之設置		V				依規定辦理		√				
	8. 電氣設施之完備性	V					使用情形正常	√					
	9. 特殊實習區之設置(如焊接區)						無特殊實習區						
	10. 降低或防止噪音之措施						本場所無產生噪音機具						
	11. 機器空間配置狀況		V				會計教室整修中			√			
	12. 機器之個別開關與總開關之設置	V					良好		√				
	13. 機器運轉、切割部份，有無防護設置						本場所無切割機器						
	14. 洗手設備之設置		V				設置完整		√				
	15. 完善的排水系統		V				排水系統佳		√				
	16. 逃生設施		V				逃生通道通暢		√				
二、安全衛生管理方面	1. 機具維護保養及紀錄		V				定期維護		√				
	2. 器材原料之存放管理及是否以先進先出為原則	V					符合要求	√					
	3. 學校自我安全衛生檢查制度		V				依規定實施		√				
	4. 危險物品(含廢料廢氣)之處理						本場所無危險物品						
	5. 實習過程中秩序之維持		V				加強要求		√				
	6. 管理規則之訂頒	V					計畫規則完整		√				
	7. 突發事件處理規則之訂頒	V					計畫規則完整		√				
	8. 動線管理		V				管理完善			√			
三、安全衛生教育方面	1. 實習前及實習過程安全衛生教育	V					開學第一週已實施	√					
	2. 急救訓練情形		V				配合學校規劃辦理		√				
	3. 學生人事組織之建立及執行	V					依規定建立與執行		√				
	4. 安全衛生操作之示範講解		V				正確講解		√				
	5. 學生危險動作之懲處		V				依規定懲處		√				
	6. 學生是否明瞭安全衛生重於實習技能		V				安全衛生教育時宣導說明			√			
四、個人安全防護方面	1. 實習(驗)服裝之穿著						本場所不須穿戴						
	2. 個人防護工具之穿戴、使用						本場所不須穿戴						
	3. 學生使用機具是否遵守安全操作規則	V					指導學生正常使用設備		√				
	4. 學生對危險物品的了解程度						本場所無危險物品						
	5. 學生對使用消防器材的了解程度						配合學校演練						
小計		50	64										
總分＝	各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100	(114) / (26) × 5 × 100 = 87.7 分						106 / (26) × 5 × 100 = 81.5 分					

說明

1. 各校可依實習場所性質增刪所列之檢核項目。各校每學期至少檢核二次。
2. 各小項分數以 5 分為最高，1 分為最低，請在各小項空格中打"ˇ"。
3. 總分 90~100分為特優；80~89分為優良；70~79分為良好;60~69分尚可；59分以下為不及格。

科技士：教師兼電子商務科主任彭朋義　科主任：教師兼電子商務科主任彭朋義　填表日期：　年　月　日

承辦人：幹事謝雅卿　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習主任王弘仁　校長：國立員林高級農工職業學校校長林玉珍