國立員林高級農工職業學校

105學年度第二學期第一次

實習安全衛生檢核表

實 習 處

國立員林高級農工職業學校105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	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	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	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	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		85	72					75	80				

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

$$\frac{(157)}{(35) \times 5} \times 100 = 89.7 \text{ 分}$$

$$\frac{155}{(35) \times 5} \times 100 = 88.6 \text{ 分}$$

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。

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：106年3月24日

辦人：技士王淑華　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習輔導主任程蕙莉　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105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			尚改進			✓			
	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		尚改進(無電器設備配電圖)				✓		
	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	✓					
	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		✓				
	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				有		✓				
	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		35	96	6	2			50	84	6	2		

總分 = 各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100

(139) / (34) × 5 × 100 = 81.7 分

(142) / (34) × 5 × 100 = 83.5 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：技士江淑麗　承辦人：技士王淑華　填表日期：106 年 03 月 20 日

科主任：教師兼食品加工科主任蕭雅潔　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習輔導主任程蕙莉　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105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	食品加工科化學實驗室

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				齊全但未固定		√				
	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				符合規定		√				
	5. 通風(空調) 狀況	V					符合規定		√				
	6. 危險工作區之警戒標示		V				已有改善		√				
	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				尚可		√				
	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		√				
	13. 機器運轉、切割部份，有無防護設置			V			尚可			√			
	14. 洗手設備之設置	V					符合規定	√					
	15. 完善的排水系統			V			尚可			√			
	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				符合規定		√				
	4. 危險物品(含廢料廢氣)之處理	V					符合規定	√					
	5. 實習過程中秩序之維持		V				良好		√				
	6. 管理規則之訂頒		V				符合規定		√				
	7. 突發事件處理規則之訂頒		V				符合規定		√				
	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				符合規定		√				
	5. 學生危險動作之懲處	V					任課老師指導	√					
	6. 學生是否明瞭安全衛生重於實習技能		V				任課老師指導		√				
四、個人安全防護方面	1. 實習(驗)服裝之穿著		V				符合規定		√				
	2. 個人防護工具之穿戴、使用		V				符合規定		√				
	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				符合規定		√				
	5. 學生對使用消防器材的了解程度	V					有	√					
小計		40	92	9				25	96	9			

總分 = 各小項實得分數總和 / 檢核項目數 x 5 x 100

(141) / (34) x 5 x 100 = 82.9 分

(140) / (34) x 5 分 x 100 = 82.4

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：技佐蘇秀安　　科主任：教師兼食品加工科主任蕭雅潔　　填表日期：106 年 3 月 17 日

承辦人：技士王淑華　　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　　實習主任：教師兼實習輔導主任程蕙莉　　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105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
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	2樓教室夏季悶熱-已多次反應					✓	
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					器材安全無虞	✓					
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	空間嚴重不足-已多次反應					✓	
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	排水系統設計不良-水溝依然會積水，已多次反應					✓	
16. 逃生設施	V					符合規定	✓					
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			符合規定			✓			
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		✓				
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	✓					
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	90	36	15		3		90	40	12		3	

各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100

(144) / (35) × 5 × 100 = 82.3 分

(　　) / (35) × 5 × 100 = 82.9 分

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。

技　士：技佐黃俊偉　科　主　任：教師兼生物產業機電科主任周天勇　填表日期：106年 03 月 23 日

辦　人：技士王淑華　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習輔導主任程蕙莉　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105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	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	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				80	44	12	2		

各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100	(137) / (32) × 5 × 100 = 85.6 分	(138) / (32) × 5 分 × 100 = 86.3

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。

技 士：技士黃俊陵　承辦人：技士王淑華　　填表日期：106 年 03 月 23 日

主任：教師兼畜產保健科主任魏妙岑　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習輔導主任程蕙莉　校　長：國立員林高級農工校長林玉祭

國立員林高級農工職業學校105學年度第2學期第2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					符合標準	V					
	2. 消防器材之設置	V					符合標準	V					
	3. 急救器材之設置及是否齊全		V				設施齊全	V					
	4. 環境(內外)之整潔	V					環境清潔佳	V					
	5. 通風(空調) 狀況		V				通風良好		V				
	6. 危險工作區之警戒標示	V					警戒標示清楚	V					
	7. 安全衛生標識標語之設置	V					標語設置清楚	V					
	8. 電氣設施之完備性	V					設施完備	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					空間配置完整	V					
	12. 機器之個別開關與總開關之設置	V					已個別設置	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					設置完整	V					
	15. 完善的排水系統		V						V				
	16. 逃生設施	V					安全無虞	V					
二、安全衛生管理方面	1. 機具維護保養及紀錄	V					記錄完整	V					
	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	V					
	3. 學校自我安全衛生檢查制度	V					依規定實施	V					
	4. 危險物品(含廢料廢氣)之處理	V					符合規定	V					
	5. 實習過程中秩序之維持	V					要求嚴格	V					
	6. 管理規則之訂頒	V					計畫規則完整	V					
	7. 突發事件處理規則之訂頒	V					計畫規則完整	V					
	8. 動線管理	V						V					
三、安全衛生教育	1. 實習前及實習過程安全衛生教育	V						V					
	2. 急救訓練情形		V				配合學校規劃辦理		V				
	3. 學生人事組織之建立及執行		V				依規定建立與執行		V				
	4. 安全衛生操作之示範講解	V					正確講解	V					
	5. 學生危險動作之懲處	V					請老師依規定懲處	V					
	6. 學生是否明瞭安全衛生重於實習技能		V				請老師確實宣導與教育		V				
四、個人安全防護	1. 實習(驗)服裝之穿著		V				依老師規定穿著		V				
	2. 個人防護工具之穿戴、使用	V					依規定穿戴	V					
	3. 學生使用機具是否遵守安全操作規則	V					依規定操作	V					
	4. 學生對危險物品的了解程度	V					確實宣導與教育	V					
	5. 學生對使用消防器材的了解程度		V				請老師加強宣導		V				
小計		120	32					15	8				
分 = 各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100		(152) / (32) × 5 × 100 = 95.0 分						153 / (32) × 5 × 100 = 95.6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。

技士：左羅振杰　科主任：教師兼園藝科主任馮莉真　填表日期：106 年 4 月12 日

辦人：技士王淑華　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習輔導主任程蕙莉　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105 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				每間工廠設施齊全	✓					
	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			夏季高溫悶熱			✓			
	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				空間配置良好		✓				
	12. 機器之個別開關與總開關之設置	V					已個別設置	✓					
	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				排水良好		✓				
	16. 逃生設施	V					安全良好無虞	✓					
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				依規定期實施		✓				
	4. 危險物品(含廢料廢氣)之處理		V				廢料定期清理		✓				
	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				加強要求依規穿著		✓				
	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				實習前講解依規定操作		✓				
	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					配合學校消防演練	✓					
小計		50	88	3				55	84	3			

總分＝ 各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100

(141) / (33) × 5 × 100 = 85.5 分

142 / (33) × 5 × 100 = 86.1 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：技士梁煌坤　科主任：教師兼機械科主任鄭智豪　填表日期：106 年 3 月 20 日

承辦人：技士王淑華　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習輔導主任程蕙莉　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一零五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
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												
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 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 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	75	48					80	44				

分＝ 各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100

(123) / (27) × 5 × 100 ＝ 91.1 分

124 / (27) × 5 × 100 ＝ 91.9 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：技士李正富　科主任：教師兼建築科主任施文偉　填表日期：一零五年三月二十日

承辦人：技士王淑華　實習組長：教師兼實習組長謝素芬　實習主任：教師兼實習輔導主任程蕙莉　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105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	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
	1. 室內照明狀況	V					燈光照明充足	V					
	2. 消防器材之設置			V			符合要求	V					
	3. 急救器材之設置及是否齊全		V				備有急救箱		V				
	4. 環境(內外)之整潔	V					環境隨時清潔	V					
	5. 通風(空調) 狀況	V					窗型冷氣機6台	V					
	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		V				
	8. 電氣設施之完備性		V				使用情形正常		V				
	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					空間配置完整	V					
	12. 機器之個別開關與總開關之設置	V					良好	V					
	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	V					
	15. 完善的排水系統			V			排水系統佳			V			
	16. 逃生設施		V				逃生通道通暢		V				
	1. 機具維護保養及紀錄		V				定期維護		V				
	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	V					
	3. 學校自我安全衛生檢查制度		V				依規定實施		V				
	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		V				
	6. 管理規則之訂頒	V					計畫規則完整	V					
	7. 突發事件處理規則之訂頒	V					計畫規則完整	V					
	8. 動線管理		V				管理完善		V				
三、安全衛生教育	1. 實習前及實習過程安全衛生教育	V					開學第一週已實施	V					
	2. 急救訓練情形		V				配合學校規劃辦理		V				
	3. 學生人事組織之建立及執行		V				依規定建立與執行		V				
	4. 安全衛生操作之示範講解		V				正確講解		V				
	5. 學生危險動作之懲處		V				依規定懲處		V				
	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		V				
四、個人安全防護	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	V					
	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		V				配合學校演練		V				
	小計	55	56	6				60	56	3			
分 =	各小項實得分數總和 / 檢核項目數 × 5 × 100	(117) / (27) × 5 × 100 = 86.7 分						119 / (27) × 5 × 100 = 88.1 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。

技士： 科主任：教師兼電子商務科主任楊珮靜 填表日期：106 年 3 月 20 日

辦人：技士王淑華 實習組長：教師兼實習組長謝素芬 實習主任：教師兼實習輔導主任程蕙莉 校長：國立員林高級農工校長林玉芬