

**Конкурсное задание**

**профессиональной олимпиады**

**«Дорога к мастерству»**

**с элементами соревнований JuniorSkills**

**по компетенции:**

**Ветеринария**

**П. Малиновка, 2020**

## 1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

## 2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются выполнение практических видов деятельности специальности 36.02.01 Ветеринария. Участники соревнований получают перечень заданий. Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых согласно графику перемещения (дорожная карта).

Конкурс включает в себя 2 модуля: ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения и решение профессиональных (ситуационных) задач (наложение хирургических швов).

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от выполнения конкурсного задания.

**Регламент конкурса и общее описание задания**

**1. Содержание задания**

Конкурсное задание состоит из двух модулей:

**Модуль А - Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения**

1. Определение качества молока.
2. Исследование мяса на трихинеллез.
3. Люминоскопия пищевых продуктов.

**Модуль В - Решение профессиональных (ситуационных) задач**

1. Наложение хирургических швов.

***2. Время выполнения задания***

Время выполнения двух модулей – 1,5 часа

В расписании соревнований дополнительно предусмотрено еще 1 час на предварительный инструктаж, мастер-классы и ознакомление с рабочими местами и оборудованием.

Время пребывания на площадке не превышает 2,5 часов.

***3. Возрастные категории***

В соревновании принимают участие обучающиеся в возрасте 14+.

***4. Порядок выполнения задания:***

**Модуль А. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья**

**животного и растительного происхождения**

* **Определение качества молока**

Участнику необходимо подготовить рабочее место к проведению процедуры, определить качество молока. Дать интерпретацию полученным результатам.

Описание.

Соблюдение правил личной гигиены;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места;

Определение чистоты проб, содержания жира, массовой доли белка и присутствия ингибиторов;

Интерпретация результатов. Заполнение протокола исследования.

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Подготовка проб к исследованию;

Проведение исследования в последовательности согласно логике определения заявленных параметров.

**Стоп! Продемонстрировать экспертам результаты работы.**

Интерпретация результатов.

Заполнение протокола диагностического исследования на основании полученных результатов. Дать ответ на вопрос о возможности реализации продукции.

Уборка рабочего места.

* **Исследования мяса на трихинеллез.**

Участнику необходимо подготовить рабочее место к проведению процедуры, провести органолептическое исследование экземпляра мяса и определить наличие/ отсутствие паразитов в мясе. Дать интерпретацию полученным результатам.

Описание.

Соблюдение правил личной гигиены;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места;

Выбор последовательности действий в соответствии с требованием метода;

Работа с трихинеллоскопом.

Интерпретация результатов. Заполнение протокола исследования

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

подготовка пробы к исследованию;

работа с компрессориумом и трихинеллоскопом;

**Стоп! Продемонстрировать экспертам результаты работы.**

Интерпретация результатов.

Заполнение протокола диагностического исследования на основании выявленного качества пробы. Дать ответ на вопрос о возможности реализации продукции на рынке.

Уборка рабочего места.

* **Люминоскопияпродуктовживотного и растительного происхождения**

Участнику необходимо подготовить рабочее место к проведению процедуры, провести люминоскопию продуктов животного и растительного происхождения. Дать интерпретацию полученным результатам.

Описание.

Соблюдение правил личной гигиены;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места;

Выбор последовательности действий в соответ­ствии с требованием метода;

Работа с люминоскопом.

Перечень исследуемых продуктов уточняется в С-1.

Интерпретация результатов. Заполнение протокола исследования

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

подготовка проб к исследованию;

работа с люминоскопом;

**Стоп! Продемонстрировать экспертам результаты работы.**

Интерпретация результатов.

Заполнение протокола диагностического исследования на основании выявленного качества продуктов. Дать ответ на вопрос о возможности реализации продукции на рынке.

Уборка рабочего места

**Модуль В –Выполнение манипуляций в ране**

Участнику необходимо произвести хирургические манипуляции в ране:

Наложение хирургических швов с помощью тренажера-симулятора и бинтовых повязок.

Описание.

Соблюдение асептики, антисептики и правил личной гигиены;

Соблюдение правил техники безопасности;

Наложение хирургических швов и бинтовых повязок с использованием тренажера-симулятора

- виды швов определяются самим конкурсантом;

- наложение повязок с использованием тренажера-симулятора (виды повязок определяются самим конкурсантом).

Алгоритм работы.

Соблюдение алгоритма надевания одежды;

Подготовка рабочего места и необходимого инструментария;

Выполнение манипуляций в ране.

1. Наложение хирургических швов.

*Узловатый шов*

1. Захватить край предполагаемой раны хирургическим пинцетом и ввести иглу на расстоянии 0,5-1,5 см от края раны.

2. Провести иглу через всю толщину ткани, а на противоположном крае раны вытащить иглу снаружи.

3. Каждый стежок шва закрепить узлом, так чтобы они располагались сбоку от раны.

*Непрерывный скорняжный шов*

1. Шов начать у одного из углов предполагаемой раны.

2. Первый стежок шва завязать узлом.

3. Затем зашить рану на всю длину «через край», вводя иглу и извлекая ее на одинаковых расстояниях от краев раны и с равными промежутками между проколами.

4. Завязать узлом.

***5. Особенности выполнения задания***

При выполнении задания по компетенции «Ветеринария», участники конкурса должны учитывать следующие особенности:

– не нарушать последовательность прописанных алгоритмов выполнения заданий.

***6. Профессиональные компетенции для выполнения задания***

– Умение работать с хирургическими инструментами.

– Умение выполнять работу аккуратно.

– Умение выполнять работу внимательно.

– Умение выполнять работу правильно.

***7. Общие требования по охране труда***

Участники должны знать и строго выполнять требования по охране труда и правила личной гигиены, внутреннего распорядка во время проведения конкурса. На конкурсном участке необходимо наличие аптечки.

За грубые нарушения требований по охране труда, которые привели к порче оборудования, инструмента, травме или созданию аварийной ситуации, участник отстраняется от дальнейшего участия в конкурсе.

**7.1 Требования безопасности перед началом работы**

7.1.1. Верхнюю одежду, головной убор, личные вещи оставить в гардеробной.

7.1.2. Надеть белый халат и чепчик. Подобрать волосы под чепчик.

7.1.3. Разместить удобно на рабочем месте приспособления, инструменты.

**7.2 Требования безопасности во время работы**

7.2.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

7.2.2. Применять необходимые для безопасной работы инструменты, приспособления, средства защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

7.2.3. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

7.2.4. Содержать рабочее место в чистоте.

***8. Приблизительные критерии оценки***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тип  оценки | Название критерия | Пояснения | Макс.  оценка |
| О | Организация работы и техника безопасности | – ответы на уточняющие вопросы эксперта;  – соблюдение ТБ при работе с животными (кролик);  – соблюдение ТБ при работе с инструментами (ножницы, иглы, иглодержатель);  – соблюдение правил личной гигиены. | 10 |
| О | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока | – ответы на уточняющие вопросы эксперта;  – соблюдение правил личной гигиены;  – соблюдение правил техники безопасности;  – подготовка рабочего места;  – работа с анализатором качества молока «Клевер». | 20 |
| О | Исследования мяса на трихинеллез | – соблюдение правил личной гигиены;  – соблюдение правил техники безопасности;;  – подготовка рабочего места;  – проведение трихинеллоскопии, работа с компрессориумом. | 20 |
| О | Люминоскопия продуктов животного и растительного происхождения | – ответы на уточняющие вопросы эксперта;  – соблюдение правил личной гигиены;  – соблюдение правил техники безопасности;  – подготовка рабочего места;  – определение наличия/отсутствия воздействия низких температур на корнеклубнеплоды с помощью люминоскопа;  – определение свежести кисломолочных продуктов с помощью люминоскопа. | 20 |
| О | Наложение хирургических швов | – ответы на уточняющие вопросы эксперта;  – правильное наложение швов в соответствии с требованиями;  – аккуратность при наложении швов. | 30 |
|  | | Итого общее количество баллов | 100 |

**Примечание:**

При равном количестве баллов преимущество отдается участнику, выполнившему задания быстрее.

***9. Оборудование и материалы***

Оборудование и материалы на рабочее место:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Количество |
| 1 | Анализатор молока «Клевер» | 1 |
| 2 | Люминоскоп | 1 |
| 3 | Трихинеллоскоп | 1 |
| 4 | Иглы хирургические | 1 |
| 5 | Хирургический шелк | 1 |
| 6 | Материал для наложения хирургических швов | 2 |
| 7 | Иглодержатель | 1 |
| 8 | Ножницы | 1 |