

Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства
Малиновский филиал

**Конкурсное задание
профессиональной олимпиады
«Дорога к мастерству»
с элементами соревнований JuniorSkills
по компетенции:
Ветеринария**

Ачинск, 2021

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 один модуль, выполняемый согласно графику перемещения (дорожная карта).

Конкурс включает в себя один модуль: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения.

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценка производится как в отношении работы модуля, 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 одного модуля:

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

1. Определение качества молока.
2. Исследование мяса на трихинеллез.
3. Люминоскопия продуктов растительного и животного происхождения.

2. *Время выполнения задания*

Время выполнения одного модуля – 45 минут

В расписании соревнований дополнительно предусмотрено еще 2 часа на предварительный инструктаж, мастер-классы (2 потока) и ознакомление с рабочими местами и оборудованием.

Время пребывания на площадке не превышает 1,5 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.

◀ Люминоскопия продуктов животного 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

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 приборами по профессиональному модулю «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения»: анализатором молока, люминоскопом, трихинеллоскопом.

– 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, бахилы и чепчик. Подобрать волосы под чепчик.

7.1.3. Разместить удобно на рабочем месте приспособления, инструменты для выполнения конкурсных заданий.

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 приборами; – 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 молока «Клевер-2».	30
О	Исследование мяса на трихинеллез	– соблюдение правил личной гигиены; – соблюдение правил техники безопасности; – подготовка рабочего места; – работа на цифровом трихинеллоскопе «Partner DT-9M»	30

		– проведение трихинеллоскопии, работа с компрессориумом.	
О	Люминоскопия продуктов животного и растительного происхождения	– ответы на уточняющие вопросы эксперта; – соблюдение правил личной гигиены; – соблюдение правил техники безопасности; – подготовка рабочего места; – работа на люминоскопе «Орион»; – определение наличия/отсутствия воздействия низких температур на корнеклубнеплоды с помощью люминоскопа; – определение свежести кисломолочных продуктов с помощью люминоскопа.	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-2»	1
2.	Люминоскоп «Орион»	1
3.	Трихинеллоскоп «Partner DT-9M»	1

Модуль А – «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения»

Задание	Образец
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	
– Определить качество молока на анализаторе «Клевер-2»	Общие сведения: анализатор обеспечивает экспресс-оценку процентного содержания жира, белка, сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) и плотности в пробе свежего цельного, консервированного молока или сливок. Проверить молоко на жирность – включить анализатор; – залить пробу для измерения и слить ее; – выбрать пробу и залить ее в пробоприемник (2,5 – 3,5 мин.), на индикатор выводится вся информация; – считать информацию и заполнить бланк (содержание жира, белка, молочного остатка, указать плотность молока, наличие/отсутствие сухого обезжиренного остатка); – уборка рабочего места.
Исследования мяса на трихинеллез	
– Исследовать мясо на трихинеллез на приборе «Partner DT-9М»	Общие сведения: трихинеллоскоп цифровой «Partner DT-9М» предназначен для контроля заражения трихинеллезом продуктов убоя домашних и диких животных методом компрессорной трихинеллоскопии. Прибор используется в лабораториях ветсанэкспертизы, ветучреждениях, фермерских и охотничьих хозяйствах, а также частными производителями мясной продукции. – подготовить рабочее место, установить прибор; – извлеките основание трихинеллоскопа, вертикальную стойку, объектив и прочие компоненты прибора; – закрепите вертикальную стойку на основание; – затяните фиксирующие винты на системе фокусировки и кольцо крепления; – поместите ЖК-дисплей на объектив с переменным фокусным расстоянием и закрепите его; – поместите объектив с ЖК-дисплеем на систему фокусировки, затем затянув винт на кольцо крепления, зафиксируйте объектив; – подключите питание к ЖК-дисплею, включите дисплей, переместите кольцо крепления системы фокусировки в максимально низкое положение на вертикальной стойке;

	– удерживая систему фокусирования рукой, переместите ее в то же положение на вертикальной стойке, которое необходимо для получения приблизительного изображения объекта, рекомендуется начать с 0,7х, затем увеличить фокусное значение до 4,5 когда изображение исследуемого объекта получено; – в это же время затяните фиксирующий винт на системе фокусировки и закрепите ее на вертикальной стойке; – переместите кольцо крепления системы фокусировки к системе фокусировки; – закрепите кольцо крепления; – вращайте винт фокусировки на системе фокусировки до получения четкого изображения; – используя винт увеличения масштаба изображения, увеличивайте и уменьшайте размер изображения в значениях 0,7 – 4,5 X; – уменьшая и увеличивая размер изображения в значениях 0,7 – 4,5 X, получите четкое изображение исследуемого объекта; – заполните бланк с полученными данными; – уберите за собой рабочее место.
Люминоскопия продуктов животного и растительного происхождения	
– Определить качество продуктов и корнеклубнеплодов на люминоскопе «Орион»	Общие сведения: люминоскоп «Орион» предназначен для определения качества пищевых продуктов методом люминесцентного анализа в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарно-эпидемиологического надзора, санитарно-пищевых и технологических лабораториях предприятий общественного питания. – подготовить рабочее место, установить люминоскоп; – включить прибор в сеть, поставив тумблер «СЕТЬ» в верхнее положение; – после прогрева прибора в течение двух минут приступайте к исследованиям; – исследуемый образец положите в рабочую кювету, кювету поставьте в измерительную камеру; – люминисценцию наблюдайте через бленду на передней панели; – исследования проводите по известным методикам и методическим рекомендациям; – извлечь продукт или корнеплод из прибора, выключить люминоскоп, обработать его салфеткой – выключить из сети; – заполнить бланк; – убрать рабочее место.