

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ
КОМПЕТЕНЦИИ
Ветеринария

Организация Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения этим профессиональным навыком для участия в соревнованиях по компетенции.

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1. ВВЕДЕНИЕ	3
1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ	3
1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА.....	4
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ.....	4
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS).....	5
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)	5
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ	7
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	7
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ	8
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.....	8
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	9
4.3. СУБКРИТЕРИИ	10
4.4. АСПЕКТЫ	10
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА).....	12
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА	12
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК	12
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ.....	13
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ	21
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ	22
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	22
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	22
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	22
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	24
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	27
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	27
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ	27
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ	27
6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА	28

6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ	28
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ	28
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	28
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ	28
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ	28
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.....	33
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ	33
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX).....	33
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ.....	33
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ.....	34
9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ	34

Copyright © 2017 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 Название профессиональной компетенции:

Ветеринария

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Среди многих профессий, существующих в мире, особое место по значимости занимает ветеринария. Специалист в области ветеринарии всегда остаётся востребованным.

Сельское хозяйство занимает прочные позиции в сфере промышленного производства, что требует наличие квалифицированного специалиста, способного за короткие сроки устранить заболевание скота. Ветеринары также следят за соблюдением правил зоогигиены при содержании животных контролируют соблюдение правил их эксплуатации, участвуют в соблюдении эпизоотической обстановки в регионах, являются санитарными экспертами пищевых продуктов животного происхождения. В случае несоответствия нормам, ветеринар вправе запретить поступление в продажу некачественной продукции или провести её конфискацию. Только благодаря скрупулезной и постоянной работе специалистов ветеринарной медицины удается избежать вспышек тяжелых заболеваний, в том числе общих для человека и животных.

Область профессиональной деятельности ветеринарного специалиста: организация и осуществление деятельности по оказанию ветеринарных услуг путем проведения профилактических, диагностических и лечебных мероприятий.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- сельскохозяйственные и домашние животные, их окружение и условия содержания;

- сельскохозяйственная продукция и сырье животного происхождения; биологические, лекарственные и дезинфицирующие препараты, предназначенные для животных;
- ветеринарные инструменты, оборудование и аппаратура;
- информация о заболеваниях животных и мерах по их профилактике;
- процессы организации и управления в ветеринарии;
- первичные трудовые коллективы.

Ветеринарный специалист осуществляет следующие виды деятельности:

- зоогигиенические, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия;
- диагностику и лечение заболеваний сельскохозяйственных животных;
- участвует в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;
- проводит санитарно-просветительскую деятельность.

1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА

Документ содержит информацию о стандартах, которые предъявляются участникам для возможности участия в соревнованиях, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют соревнования. При этом WSR признаёт авторское право WorldSkills International (WSI). WSR также признаёт права интеллектуальной собственности WSI в отношении принципов, методов и процедур оценки.

Каждый эксперт и участник должен знать и понимать данное Техническое описание.

1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- WSR, Регламент проведения чемпионата;
- WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе;
- WSR, политика и нормативные положения;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции.

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)

2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в WSSS и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, WSSS является руководством по необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения практической работы. Отдельных теоретических тестов на знание и понимание не предусмотрено.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

Раздел		Важность (%)
1	Микробиология	10
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных; • формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; • основные группы микроорганизмов, их классификацию; • чувствительность микроорганизмов к антибиотикам. 	
	Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; • проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам. 	
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения	20
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; • стандарты на готовую продукцию животноводства; • пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; 	
	Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> • проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; • консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; • проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; • проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала. 	
3	Решение производственных (ситуационных) задач	70
	Специалист должен знать и понимать:	

	<ul style="list-style-type: none"> • систему ветеринарных лечебно-диагностических мероприятий в различных условиях; • современные методы клинической и лабораторной диагностики болезней животных; • приемы клинической диагностики внутренних болезней животных; • правила и методики оценки качества спермы 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фиксировать животных разных видов; • определять клиническое состояние животных; • устанавливать функциональные и морфологические изменения в органах и системах органов сельскохозяйственных животных; • обрабатывать операционное поле, проводить местное обезболивание, накладывать швы и повязки; • оказывать сельскохозяйственным животным акушерскую помощь; • соблюдать ветеринарно-санитарные правила искусственного осеменения 	
Всего		100

3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов WSR.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований WSR. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Накопленный опыт в оценке будет определять будущее использование и направление развития основных инструментов оценки, применяемых на соревнованиях WSR: схема выставления оценки, конкурсное задание и информационная система чемпионата (CIS).

Оценка на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Информационная система чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством итеративного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру компетенции вместе, чтобы демонстрировать их качество и соответствие WSSS.

4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ

4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.

Отражая весовые коэффициенты, указанные в WSSS Схема выставления оценок устанавливает параметры разработки Конкурсного задания. В зависимости от природы навыка и требований к его оцениванию может быть полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально,

чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщённой Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки.

В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

4.3. СУБКРИТЕРИИ

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

В каждой ведомости оценок (субкритериев) указан конкретный день, в который она будет заполняться.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

4.4. АСПЕКТЫ

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS. Она будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

Критерий					Итого баллов за раздел WSSS	БАЛЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS НА КАЖДЫЙ РАЗДЕЛ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C			
	1	5			5	5	0
	2	5			5	5	0
	3		5		5	5	0
	4		5		5	5	0
	5		5		5	5	0
	6		5		5	5	0
	7				8	8	0
	8				8	8	0
	9				7	7	0
	10				6	6	0
	11				11	11	0
	12			5	5	5	0
	13			5	5	5	0
	14			5	5	5	0
	15			5	5	5	0
	16			5	5	5	0
	17			5	5	5	0
Итого баллов за критерий		10	20	70	100	100	0

4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
 - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
 - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
 - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
 - 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, оценка будет присуждена от максимальной оценки до нуля баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров.

4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измеримая	Всего
А 1	Выполнение окраски микроорганизмов сложным методом		5	5
А 2	Определение чувствительности микроорганизмов к антибиотикам методом дисков		5	5
В 1	Люминоскопия пищевых продуктов		5	5
В 2	Овоскопирование куриных яиц		5	5
В 3	Определение свежести мяса микроскопическим методом		5	5
В 4	Определение паразитарной чистоты пресноводных рыб		5	5
С 1-4	Клинический осмотр сельскохозяйственных животных и птицы		29	29
С 5	Клинический осмотр мелкого домашнего животного с последующим проведением ультразвукового исследования органов брюшной полости		11	11
С 6	Оказание акушерской помощи с использованием тренажера-симулятора		5	5
С 7	Наложение хирургических швов с использованием тренажера-симулятора		5	5
С 8	Подсчет форменных элементов крови с помощью камеры Горяева		5	5
С 9	Клиническое исследование мочи с помощью анализатора		5	5
С 10	Разморозка и оценка качества спермы крупного рогатого скота		5	5
С 11	Окраску мазков крови по методу Романовского-Гимза		5	5

4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

Модуль А1. Выполнение окраски микроорганизмов сложным методом

Описание

- Подготовка рабочего места к проведению процедуры окраски сложным методом;
- Приготовление мазков;
- Фиксация мазков;

- Окраска мазков;
- Интерпретация результатов.

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Подготовка рабочего места;
- Выбор последовательности действий в соответствии с требованием метода;
- Работа с микроскопом. Определение принадлежности, дифференциация формы, отношения, локализации.

Модуль А2. Определение чувствительности микроорганизмов к антибиотикам методом дисков

Описание

- Подготовка рабочего места к проведению процедуры;
- Подготовка питательной среды к посеву;
- Посев на чашки культуры аэробных бактерий;
- Помещение дисков;
- Определение чувствительности микроорганизмов к антибиотикам

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Подготовка рабочего места;
- Выбор последовательности действий в соответствии с требованием метода;
- Интерпретация результатов.

Модуль В1. Люминоскопия пищевых продуктов

Описание

- Подготовка рабочего места к проведению процедуры экспертизы;

- Определение качества продуктов растительного происхождения;
- Определение качества продуктов животного происхождения;
- Интерпретация результатов.

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Подготовка рабочего места;
- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом процедуры экспертизы;
- Оценка грамотности проведения исследования и заключения о качестве продукции и возможности ее реализации.

Модуль В2. Овоскопирование куриных яиц

Описание

- Подготовка рабочего места к проведению процедуры экспертизы;
- Определение качества яиц;
- Интерпретация результатов.

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Подготовка рабочего места;
- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом процедуры экспертизы;
- Оценка грамотности проведения исследования и заключения о качестве продукции и возможности ее реализации.

Модуль В3. Определение свежести мяса микроскопическим методом

Описание

- Подготовка рабочего места к проведению процедуры экспертизы;
- Стерилизация поверхности исследуемой пробы мяса;

- Извлечение кусочка мяса;
- Приготовление мазков-отпечатков и их фиксация;
- Окраска мазков-отпечатков сложным методом по Граму;
- Микроскопирование и оценка результатов исследования.

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Подготовка рабочего места;
- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом процедуры экспертизы;
- Оценка грамотности проведения исследования и заключения о качестве продукции и возможности ее реализации.

Модуль В4. Определение паразитарной чистоты пресноводных рыб

Описание

- Подготовка рабочего места к проведению процедуры экспертизы;
- Внешняя оценка качества рыбы;
- Определение паразитарной чистоты рыбы, согласно установленному плану;
- Интерпретация результатов.

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Подготовка рабочего места;
- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом процедуры экспертизы;
- Оценка грамотности проведения исследования и заключения о качестве продукции и возможности ее реализации.

Модуль С1-5. Клинический осмотр сельскохозяйственных и непродуктивных животных и птицы

Описание

- Выбор подходящего метода фиксации;
- Определение габитуса;
- Определение основных физиологических параметров;
- Исследование кожного покрова;
- Исследование слизистых оболочек;
- Исследование лимфатических узлов;
- Исследование органов грудной полости;
- Исследование органов пищеварения;
- Исследование мочевой системы;
- Исследование нервной системы и опорно-двигательного аппарата;
- Исследование органов чувств;
- Заполнение бланка клинического осмотра.

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Подготовка рабочего места;
- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом проведения клинического осмотра.
- Оценка грамотности и полноты проведения клинического осмотра с последующим оформлением документации. При необходимости необходимо дать соответствующие рекомендации.

Ультразвуковое исследование органов брюшной полости мелкого домашнего животного

Описание

- Выбор подходящего метода фиксации;

- Исследование органов брюшной полости с помощью аппарата ультразвуковой диагностики;
- Заполнение протокола диагностического исследования.

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Подготовка рабочего места;
- Работа с аппаратом ультразвуковой диагностики.
- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом проведения ультразвукового исследования.
- Оценка грамотности и полноты проведения исследования с последующим оформлением документации. При необходимости необходимо дать соответствующие рекомендации.

Модуль С6 Оказание акушерской помощи с использованием тренажера-симулятора

Описание

- Определение и техника проведения необходимой блокады;
- Определение членорасположения, предлежания, позиции и положения плода;
- Составление алгоритма оказания акушерской помощи.

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Подготовка рабочего места;
- Качество оказания акушерской помощи.

Модуль С7. Наложение хирургических швов с помощью тренажера-симулятора

Описание

- Подготовка рабочего места;

- Определение видов хирургических швов;
- Техника наложения швов.

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Подготовка рабочего места;
- Качество и правильность наложения хирургических швов.

Модуль С8. Подсчет форменных элементов крови с помощью камеры Горяева

Описание

- Подготовка рабочего места;
- Разведение образца крови;
- Подготовка камеры Горяева;
- Заполнение камеры подготовленной к исследованию кровью;
- Микроскопия и подсчет форменных элементов крови;
- Интерпретация результата.

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Подготовка рабочего места;
- Выбор последовательности действий в соответствии с требованием метода;
- Интерпретация результатов.

Модуль С9. Клиническое исследование мочи с помощью анализатора

Описание

- Подготовка рабочего места;
- Работа с анализатором;
- Определение основных показателей мочи;
- Интерпретация результата.

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Соблюдение алгоритма действий;
- Оценка предполагаемого диагноза и необходимых рекомендаций.

Модуль С10. Разморозка и оценка качества спермы

Описание

- Подготовка рабочего места;
- Работа с сосудом Дьюара;
- Разморозка спермы;
- Оценка качества спермы в баллах;
- Работа с микроскопом;

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Соблюдение алгоритма действий;
- Культура работы;
- Интерпретация результата.

Модуль С11. Окраска мазка крови по методу Романовского-Гимза

Описание

- Подготовка рабочего места к проведению процедуры;
- Приготовление мазков крови и их фиксация;
- Окраска мазков сложным методом;
- Микроскопирование и оценка результатов исследования.

Методика проверки

- Соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение правил техники безопасности;
- Подготовка рабочего места;

- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом исследования;
- Работа с микроскопом;
- Оценка грамотности проведения исследования и заключения о состоянии форменных элементов.

4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют Экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

При выставлении оценок учитывается количество выполненных позиций. Максимальное число соответствует максимальному баллу за данный аспект.

После завершения оценок или, когда ведомости оценок не используются для оценки, они должны храниться в комнате Экспертов в месте, доступном только для главного эксперта и эксперта, ответственного за внесение оценок в CIS. При выполнении работы ведомости оценки могут находиться на рабочих местах экспертов, но после завершения работы, ведомости должна возвращаться в комнату экспертов. Должна быть обеспечена сохранность ведомостей и невозможность доступа к ним неавторизованных для этого лиц.

Полное обнуление баллов по конкурсному заданию может быть в результате отстранения конкурсанта от его выполнения (по состоянию здоровья, грубейшего нарушения техники безопасности или нарушение алгоритма выполнения конкурсного задания). Также обнуление баллов возможно в случае, если данные указанные в диагностическом листе не являются достоверными.

Если во время выполнения конкурсного задания был установлен факт контакта компатриота, представителя того же учебного заведения со своим

участником, тогда у участника обнуляются балы за конкурсное задание, во время выполнения которого, был зафиксирован факт контакта.

5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Разделы 2, 3 и 4 регламентируют разработку Конкурсного задания. Рекомендации данного раздела дают дополнительные разъяснения по содержанию КЗ.

Продолжительность Конкурсного задания не должна быть менее 15 и более 22 часов.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 16 до 22 лет. Возрастной ценз участников отраслевого чемпионата: от 18 до 28 лет (от 28 до 35 лет могут принимать участие вне конкурса);

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов WSSS.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

Оценка знаний участника должна проводиться исключительно через практическое выполнение Конкурсного задания.

При выполнении Конкурсного задания не оценивается знание правил и норм WSR.

5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание содержит 3 модуля:

1. Модуль 1. Микробиология
2. Модуль 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения
3. Решение профессиональных (ситуационных) задач

5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Содержанием конкурсного задания является выполнение 3 модулей.

Конкурсными заданиями Модуля А являются изучение бактерий и грибов, их свойств, а также методы лабораторной диагностики. На практике выдается предписание проведения этиотропной терапии инфекционных болезней животных и птиц.

Основными объектами исследований при выполнении конкурсных заданий Модуля В служат, пищевые продукты и сырье, получаемые от сельскохозяйственных животных - молоко и молочные продукты, рыба, яйца, растительные продукты и пчелиный мед. Методы санитарно-гигиенического исследования устанавливают научно-обоснованную ветеринарно-санитарную оценку этих продуктов.

При выполнении конкурсных заданий Модуля С конкурсантам предстоит решить ряд производственных задач – провести клинический осмотр сельскохозяйственных и домашних животных, применить на практике специальные методы диагностики, оказать неотложную помощь животным.

К клинико-лабораторным исследованиям относятся химические, микроскопические и другие исследования биологических жидкостей и патологических веществ, образующихся в организме. Лабораторные анализы часто выявляют патологические изменения не только того органа, выделения которого подвергают исследованию, но и других органов, а также нарушений, происходящие во всем организме.

По окончании конкурсного задания конкурсанту необходимо заполнить диагностический лист, в котором будут указаны все результаты, полученные в ходе исследований.

Конкурсное задание состоит из следующих модулей:

Модуль А - Микробиология

- Выполнение окраски микроорганизмов сложным методом;
- Определение чувствительности микроорганизмов к антибиотикам методом дисков.

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

- Люминоскопия пищевых продуктов;
- Овоскопирование куриных яиц;
- Определение свежести мяса микроскопическим методом;
- Определение паразитарную чистоту пресноводных рыб.

Модуль С - Решение профессиональных (ситуационных) задач

- Клинический осмотр сельскохозяйственных животных и птицы (крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, кролик, птица);
- Клинический осмотр мелкого домашнего животного с последующим проведением ультразвукового исследования органов брюшной полости;
- Оказание акушерской помощи с использованием тренажера-симулятора;
- Наложение хирургические швы с использованием тренажера-симулятора;
- Подсчет форменных элементов крови с помощью камеры Горяева;
- Клиническое исследование мочи с помощью анализатора;
- Разморозка и оценка качества спермы крупного рогатого скота;
- Окраска мазка крови по методу Романовского-Гимза.

Требования к конкурсной площадке:

Для Модуля А и С необходимо оборудовать помещение лабораторной мебелью.

При наличии сельскохозяйственных животных и птицы - их содержание обеспечить в индивидуальных клетках. На площадке необходимо обеспечить ночное дежурство.

Размеры, коммуникации, электрификация и организация внутреннего пространства может преобразовываться организаторами чемпионата.

5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forum.worldskills.ru>).

Представленные образцы Конкурсного задания должны меняться один раз в год.

5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимается Менеджер компетенции. К участию в разработке Конкурсного задания могут привлекаться:

- Сертифицированные эксперты WSR;
- Сторонние разработчики;
- Иные заинтересованные лица.

В процессе подготовки к каждому соревнованию при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию участвуют:

- Главный эксперт;
- Сертифицированный эксперт по компетенции (в случае присутствия на соревновании);
- Эксперты принимающие участия в оценке (при необходимости привлечения главным экспертом).

Внесенные 30 % изменения в Конкурсные задания в обязательном порядке согласуются с Менеджером компетенции.

Выше обозначенные люди при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию должны руководствоваться принципами объективности и беспристрастности. Изменения не должны влиять на сложность задания, не должны относиться к иным профессиональным областям, не описанным в WSSS, а также исключать любые блоки WSSS. Также внесённые изменения должны быть исполнимы при помощи утверждённого для соревнований Инфраструктурного листа.

5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются на основе единого Конкурсного задания, утверждённого Менеджером компетенции и размещённого на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в

целом так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов.

5.4.3. КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание разрабатывается согласно представленному ниже графику, определяющему сроки подготовки документации для каждого вида чемпионатов.

Временные рамки	Локальный чемпионат	Отборочный чемпионат	Национальный чемпионат
Шаблон Конкурсного задания	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Разрабатывается на основе предыдущего чемпионата с учётом всего опыта проведения соревнований по компетенции и отраслевых стандартов за 6 месяцев до чемпионата
Утверждение Главного эксперта чемпионата, ответственного за разработку КЗ	За 2 месяца до чемпионата	За 3 месяца до чемпионата	За 4 месяца до чемпионата
Публикация КЗ (если применимо)	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата
Внесение и согласование с Менеджером компетенции 30% изменений в КЗ	В день С-2	В день С-2	В день С-2
Внесение предложений на Форум	В день С+1	В день С+1	В день С+1

экспертов о модернизаци и КЗ, КО, ИЛ, ТО, ПЗ, ОТ			
---	--	--	--

5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Главный эксперт и Менеджер компетенции принимают решение о выполнимости всех модулей и при необходимости должны доказать реальность его выполнения. Во внимание принимаются время и материалы.

Конкурсное задание может быть утверждено в любой удобной для Менеджера компетенции форме.

5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Если для выполнения задания участнику конкурса необходимо ознакомиться с инструкциями по применению какого-либо материала или с инструкциями производителя, он получает их заранее по решению Менеджера компетенции и Главного эксперта. При необходимости, во время ознакомления Технический эксперт организует демонстрацию на месте.

Материалы, выбираемые для модулей, должны принадлежать к тому типу материалов, который имеется у ряда производителей, и который имеется в свободной продаже в регионе проведения чемпионата.

6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме (<http://forum.worldskills.ru>). Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме. Также на форуме должно происходить информирование о всех важных событиях в рамке компетенции. Модератором данного форума являются Международный эксперт и (или) Менеджер компетенции (или Эксперт, назначенный ими).

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

- Техническое описание;
- Конкурсные задания;
- Обобщённая ведомость оценки;
- Инфраструктурный лист;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности;
- Дополнительная информация.

6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ

Конкурсные задания доступны по адресу <http://forum.worldskills.ru>.

6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

Общее управление компетенцией осуществляется Международным экспертом и Менеджером компетенции с возможным привлечением экспертного сообщества.

Управление компетенцией в рамках конкретного чемпионата осуществляется Главным экспертом по компетенции в соответствии с регламентом чемпионата.

7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ

См. документацию по технике безопасности и охране труда предоставленные оргкомитетом чемпионата.

7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ *ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ*

Конкурсанты до входа на конкурсную площадку должны одевать халат (комбинезон), колпак, сменную обувь (бахилы).

На территории конкурсной площадки запрещается хранить личную верхнюю одежду, хранить и принимать пищу, а также курить.

Запрещается использовать для работы приборы с нарушенной электроизоляцией, другое оборудование, представляющие опасность. Обо всех неисправностях электрооборудования необходимо немедленно сообщить эксперту.

Запрещается пользоваться инструментом, приспособлениями и оборудованием, безопасному обращению с которым он не обучен.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Каждый конкурсант должен работать на закрепленном за ним рабочем месте.

Рабочие места конкурсантов запрещается загромождать склянками с реактивами, ненужными в данный момент приборами, посудой, посторонними предметами, в том числе личными вещами конкурсанта.

Во время работы на конкурсной площадке следует соблюдать тишину, порядок и чистоту, не допускать торопливости, беспорядочности и неряшливости.

Запрещается посещение конкурсантов, работающих в условиях конкурсной площадки, посторонними лицами, а также отвлечение конкурсантов посторонними делами или разговорами.

Конкурсантам запрещается работать в учебной аудитории в отсутствие эксперта, а также в неустановленное время без разрешения эксперта.

Категорически запрещается выполнять экспериментальные работы, не связанные с конкурсным заданием.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Не допускаются работы на неисправном оборудовании, с неисправными приборами, приспособлениями, фиксационными устройствами на неисправных операционных столах.

Все рабочие места должны постоянно содержаться в чистоте, в соответствии с их назначением и при работе с животными регулярно должны осуществляться меры асептики и антисептики.

Аппаратура, приборы, оборудование, инструментарий должны находиться в чистоте, что является проявлением высокой профессиональной культуры.

Все конкурсанты должны быть обеспечены спецодеждой, спецобувью, средствами санитарной защиты. Запрещено выходить за пределы конкурсной площадки в спецодежде.

Перед тем, как приступить к работе, проверяются: исправность аппаратов, приборов, инструментов и других устройств. Работа допускается только с использованием исправных аппаратов, приборов, инструментов и других устройств.

Перед началом операции тщательно проверить исправность станков, операционных столов, фиксационных ремней, повалов, стерилизовать инструменты, подготовить необходимые растворы, медикаменты. Приготовить спиртовые тампоны для стерилизации рук и операционного поля. Операционная при проведении операции должна быть хорошо освещена и оборудована необходимым инструментарием. Во время операции пользуются только стерильными инструментами и материалами.

При проведении лабораторных анализов необходимые реактивы не набирать в пипетку ртом, а пользоваться резиновой грушей.

Перед обследованием животных руки тщательно моют с мылом, вытирают сухим полотенцем.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЖИВОТНЫМИ

Обращение с животным должно быть спокойным, ласковым, при необходимости - строгим. Во время исследования животного необходимо быть в спецодежде (халат, комбинезон, головной убор), а при необходимости - в резиновых перчатках и обуви. Перед началом и по окончании работы следует обязательно вымыть руки и очистить инструмент.

Исследование животного проводят по определенному плану, тщательно и с соблюдением тишины.

Подходить к животному следует сбоку ближе к голове, лучше со стороны, на которой стоит помощник, удерживающий животное. Крупный рогатый скот может нанести травму рогами, головой, тазовыми конечностями, которыми бьет вперед, вбок и на небольшое расстояние назад. Недопустимы грубые манипуляции, резкие движения и побои. Беспокойных животных следует погладить по шее, лопатке, почесать за ушами. Необходимо внимательно следить за положением ушей у животного.

Во время исследования животных не следует приседать или становиться на колени, так как они могут внезапно упасть. Не следует неожиданно, грубо прикасаться к какому-либо участку тела, особенно в области половых органов и тазовых конечностей. Необходимо работать таким образом, чтобы пациент видел или постоянно чувствовал все манипуляции специалиста.

Мелких жвачных (овец, коз) удерживают за рога или за шею, при необходимости фиксируют в лежачем положении

Птицу (кур, индеек, гусей и уток) ловят крючком, с помощью ловчей клетки или сеткой и исследуют на столе. Одной рукой удерживают основание крыльев, а другой фиксируют голову, отводя ее в сторону во избежание нанесения травмы клювом. Птицу можно фиксировать на столе путем заведения одного крыла за другое. Слишком пугливую — лучше накрыть тканью.

Для фиксации собак и кошек в стоячем положении применяют намордники, тесьму, бинт, которыми перевязывают верхнюю и нижнюю челюсти.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

По окончании работы конкурсант должен убрать свое рабочее место. Инструменты, использованные в работе, тщательно вымывают и помещают в стерилизаторы или кюветы. Термометры протирают и помещают в склянку с ватным тампоном и дезинфицирующим раствором.

Конкурсант по окончании задания должен:

- выключить воду;
- отключить от сети электроприборы, аппараты, использованные при работе;
- потушить спиртовые горелки.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

К работе допускается конкурсант, прошедший медицинский осмотр и не имеющий медицинских противопоказаний по состоянию здоровья, прошедший вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, имеющий профилактические прививки.

При нарушении организации рабочего места, неумении работать с оборудованием и при нарушении правил обращения с животными конкурсант отстраняется от выполнения конкурсного задания.

К выполнению Модуля а и В конкурсант допускается только в белом халате с длинным рукавом, чепчике и одноразовых перчатках. Исключение составляет Модуль В 2 – работа в перчатках недопустима.

При работе с микроорганизмом, также обязательна индивидуальная маска.

Набранные баллы до момента отстранения сохраняются.

Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов представлены на сайте: <http://www.fsvps.ru/>

8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

На каждом конкурсе технический эксперт должен проводить учет элементов инфраструктуры. Список не должен включать элементы, которые попросили включить в него эксперты или конкурсанты, а также запрещенные элементы.

По итогам соревнования, в случае необходимости, Технический эксперт и Главный эксперт должны дать рекомендации Оргкомитету чемпионата и Менеджеру компетенции о изменениях в Инфраструктурном листе.

8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)

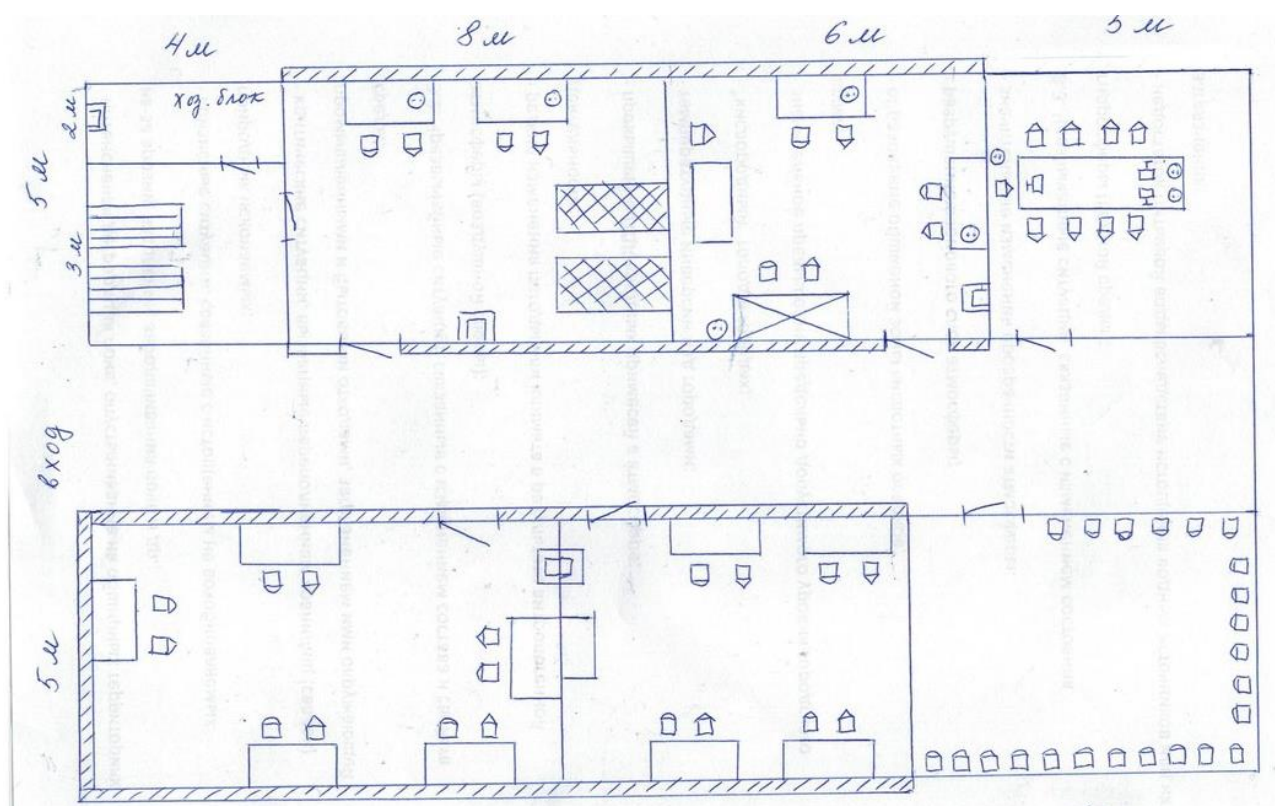
«Тулбокс» неопределенный

8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

В момент выполнения конкурсных заданий категорически запрещено пользоваться средствами коммуникации (телефоны, смартфоны, планшеты и прочие гаджеты), справочными материалами – если они не предоставлены организаторами.

8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Схема конкурсной площадки (см. иллюстрацию).



9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ

Время на выполнения задания не должны превышать 5 часов в день.

При разработке Конкурсного задания и Схемы оценки необходимо учитывать специфику и ограничения применяемой техники безопасности и охраны труда для данной возрастной группы. Так же необходимо учитывать антропометрические, психофизиологические и психологические особенности данной возрастной группы. Тем самым Конкурсное задание и Схема оценки может затрагивать не все блоки и поля WSSS в зависимости от специфики компетенции.