



**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ №1.3
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО
СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ № 56 «Ветеринария»
(ДАЛЕЕ – ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)**

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) по компетенции №56 «Ветеринария».....	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.3. по компетенции №56 Ветеринария (образец).....	9
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции №56 «Ветеринария».....	17
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	19
НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ	20

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) по компетенции №56 «Ветеринария»

Комплект оценочной документации (КОД) №1.3 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции №56 «Ветеринария» и рассчитан на выполнение заданий каждого кода продолжительностью 3,5 часа.

КОД № 1.3 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции №56«Ветеринария» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации (Таблица 1).

Таблица 1.
Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1	Охрана труда, техника безопасности, личная гигиена <i>Специалист должен знать:</i> правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного и животного происхождения; правила работы с зараженным материалом; <i>уметь:</i> проводить отбор проб продуктов растительного и животного происхождения для исследований; <i>навыки:</i> обеззараживания и утилизации конфискатов и зараженного материала;	2,5
2	Создание алгоритма работы <i>Специалист должен знать:</i>	9,8

	<p>признаки доброкачественных и недоброкачественных продуктов растительного и животного происхождения;</p> <p>санитарную оценку продуктов растительного и животного происхождения;</p> <p>правила утилизации продуктов растительного и животного происхождения</p> <p><i>уметь:</i></p> <p>- выявлять фальсификацию продуктов животного происхождения;</p>	
3	<p>Умения пользоваться расходными материалами, оборудованием, инструментами</p> <p><i>Специалист должен знать:</i></p> <p>технику проведения люминескопии продуктов растительного и животного происхождения, овоскопирования, трихинеллоскопии, исследований молока, меда, определения паразитарной чистоты рыбы;</p> <p><i>уметь:</i></p> <p>-проводить люминескопию продуктов растительного и животного происхождения, овоскопирование, трихинеллоскопию, исследования молока, меда;</p> <p>-определять паразитарную чистоту рыбы;</p> <p>-определять недоброкачественность продуктов растительного и животного происхождения,</p>	11,6
4	<p>Документация</p> <p><i>Специалист должен знать:</i></p> <p>стандарты на готовую продукцию животноводства;</p> <p>санитарную оценку продуктов растительного и животного происхождения;</p> <p><i>уметь:</i></p> <p>оформлять заключения по результатам исследования продуктов растительного и животного происхождения;</p>	9,1
	итога	33

2. Форма участия:
Индивидуальная/групповая

3. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 2).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 33.

Таблица 2.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
				Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Модуль В: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения	1,2,3,4	-	33	33
Итого =						33

4. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.

4.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции №56 «Ветеринария» - 6 чел.

4.2. Минимальное количество рабочих мест составляет 6.

4.3. Расчет количества экспертов, исходят из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 3:

Таблица 3.

Количество постов-рабочих мест	5	6-10	11-15	16-20	20-25
Количество участников					

От 1 до 5	6	-	-	-	-
От 6 до 10	-	6	-	-	-
От 11 до 15	-	-	6	-	-
От 16 до 20	-	-	-	6	-
От 21 до 25	-	-	-	-	9

Пояснение: увеличение числа студентов приведет к необходимости приобретения второго комплекта оборудования.

5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

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

Таблица соответствия

знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции №56 «Ветеринария» по КОД № 1.3 профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами

Уровень аттестации (промежуточная/ГИА)	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование профессионального стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций ПС	WSSS/модули/критерии оценки по КОД (по решению разработчика)
Комплект оценочной документации №1.3 продолжительность 3,5 час., максимально возможный балл -33 б.						
Промежуточная	36.02.01 Ветеринария	Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной	13.019 Ветеринарный фельдшер	ветеринарный фельдшер	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения

			экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.			
--	--	--	---	--	--	--

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации № 1.3. по компетенции №56
Ветеринария (образец)**

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания, необходимое время и критерии оценки
3. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 3.5 ч.

1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В ЭКЗАМЕНЕ

Индивидуальное.

2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

Содержанием задания являются выполнение практических видов деятельности по специальности Ветеринария. Сдающие экзамен получают перечень заданий. Задание выполняется согласно графику перемещения (дорожная карта).

Экзамен включает в себя 1 модуль: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения. Оценка производится в отношении процесса выполнения работы. Если участник экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других участников, такой участник может быть отстранен от выполнения задания.

МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время выполнения модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Модуль В: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения	3,5 часа	1,2,3,4	-	33	33

№ п/ п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время выполнен ия модуля	Проверяе мые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская (если это применим о)	Объект ивная	Обща я
				Итого =			33

Модуль 2: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения

➤ Проведение анализов проб 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 титруемой кислотности, содержание жира, массовой доли белка и количества соматических клеток по изменению вязкости;

Интерпретация результатов. Заполнение протокола исследования.

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

подготовка проб к исследованию;

Работа с тест-полосками титруемой кислотности, анализаторами молока и соматических клеток.

Интерпретация результатов.

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

СТОП! Остановите выполнение задания.

Уборка рабочего места.

➤ Овоскопирование куриных яиц

Участнику необходимо подготовить рабочее место к проведению процедуры, провести овоскопирование. 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 овоскопом.

Количество исследуемых проб уточняется в С-1.

Интерпретация результатов. Заполнение протокола исследования.

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

подготовка проб к исследованию;

работа с овоскопом;

Интерпретация результатов.

Заполнение протокола диагностического исследования на основании качества яиц. Дать ответ на вопрос о возможности реализации продукции.

СТОП! Остановите выполнение задания.

Уборка рабочего места.

➤ Люминоскопия пищевых продуктов –

Провести люминоскопию пищевых продуктов в соответствии с жеребьевкой.

1	2	3	4	5
Цитрусовые	Картофель	Творог	Маргарин	Финики
Творог	Молоко	Цитрусовые	сыр	Масло
Морковь	Сухофрукты	Морковь	Чернослив	Картофель

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.

Интерпретация результатов. Заполнение протокола исследования

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

подготовка проб к исследованию;

работа с люминоскопом;

Интерпретация результатов.

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

СТОП! Остановите выполнение задания.

Уборка рабочего места

➤ **Определение качества меда**

Участнику необходимо подготовить рабочее место к проведению процедуры, провести органолептическое исследование проб меда, определить содержание массовой доли воды, исключить фальсификацию меда. Дать интерпретацию полученных результатов.

Описание.

Соблюдение правил личной гигиены;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места;

Выбор последовательности действий в соответствии с требованием метода:

- определение органолептических показателей;
- определение содержания массовой доли воды;
- определение падевого меда;
- определение фальсификации меда крахмалом/мукой.

Интерпретация результатов. Заполнение протокола исследования.

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

подготовка пробы к исследованию;

работа с аппаратурой, материалами и реактивами.

Интерпретация результатов.

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

СТОП! Остановите выполнение задания.

Уборка рабочего места.

➤ **Трихинеллоскопия**

Участнику необходимо подготовить рабочее место к проведению процедуры, провести органолептическое исследование мяса и определить наличие/отсутствие трихинелл. 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;
Интерпретация результатов.

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

СТОП! Остановите выполнение задания.

Уборка рабочего места.

➤ **Определение паразитарной чистоты пресноводных рыб**

Участнику необходимо подготовить рабочее место к проведению процедуры, провести органолептическое исследование экземпляра рыбы и определить наличие/ отсутствие паразитов в рыбе. 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;
Интерпретация результатов.
Заполнение протокола диагностического исследования на основании выявленного качества пробы. Дать ответ на вопрос о возможности реализации продукции на рынке.

СТОП! Остановите выполнение задания.

Уборка рабочего места

**Примерный план работы Центра проведения
демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции
№56 «Ветеринария»**

	Примерное время	Мероприятие
Подготовительный день	08:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	08:00 – 08:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	08:20 – 08:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	08:30 – 08:40	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	08:40 – 09:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:30	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:30 – 11:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола

День 1	08:00 – 08:30	Ознакомление с заданием и правилами
	08:30 – 09:00	Брифинг экспертов
	09:00 – 12:30	Выполнение задания ЭГ1
	12:30 – 13:30	Обед
	13:30 – 17:00	Выполнение задания ЭГ2
	17:00 – 18:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	18:00 – 19:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Компетенция: Ветеринария

Номер компетенции: R-56

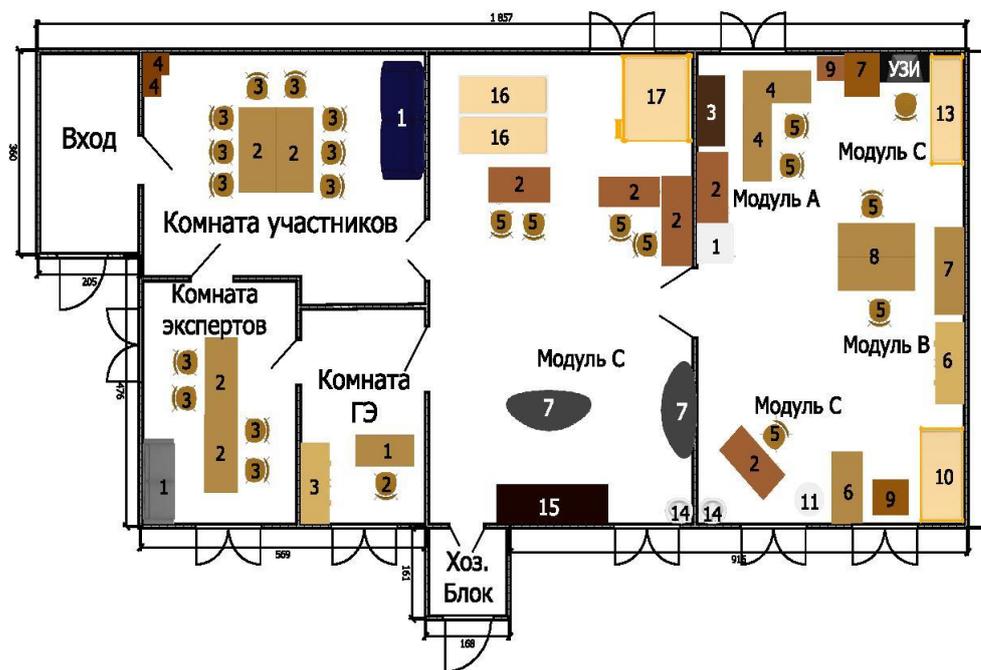
Дата разработки: «10» ноября 2019г.

План застройки площадки:

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

Площадка должна быть размещена на едином этаже.

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



Позиция	Наименование	Кол-во
Модули А,В,С		
1	Холодильник	1
2	Парта	5
3	Шкаф лабораторный	1
4	Стол	2
5	Стул	10
6	Шкаф медицинский	2
7	Стол ветеринарный с рентгенопрозрачной столешницей	4
8	Стол лабораторный островной	1
9	Тележка инструментальная 2-х ярусная с двумя выдвижными ящиками	2
11	Сосуд Дьюара	1
13	Кушетка медицинская смотровая	1
14	Раковина	2
15	Клетка для кроликов в 3 яруса	1
16	Стойло	2
17	Загон	1
Комната участников		
1	Диван	1
2	Парта	2
3	Стул	8
4	Гардеробная	2
Комната экспертов		
1	Банкетка	1
2	Стол	2
3	Стул	4
Комната главного эксперта		
1	Стол	1
2	Стул	1
3	Шкаф лабораторный	1

НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

Инфраструктурный лист КОД 1.3