



	Технический департамент
	Конкурсное задание
	Ветеринария

Конкурсное задание Ветеринария

ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА И ЗАДАНИЙ

Во время конкурса будет оцениваться ваше мастерство в следующих областях:

А - Микробиология

1. Вам необходимо провести сложный метод окраски по Граму предложенных микроорганизмов для определения формы, локализации, взаимного расположения микробов.
2. Провести посев культур микроорганизмов на плотную питательную среду (МПА).

В - Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения

1. Вам необходимо провести экспертизу качества молока.
2. Вам необходимо провести экспертизу качества меда, выявить наличие фальсификации.
3. Вам необходимо провести трихинеллоскопию.

С - Решение профессиональных (ситуационных) задач

1. Вам необходимо провести клинический осмотр животного (кролик).
2. Вам необходимо произвести ультразвуковую диагностику животного
3. Вам необходимо произвести разморозку спермы и оценку ее качества.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

Модуль А: «Микробиология»

Время на выполнение 1 задания: 30 минут

Баллы

Объективная оценка: 10 баллов

Подготовка к заданию №1:

- Подготовка рабочего места к проведению процедуры окраски по Граму;
- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом окраски по Граму

Процедура

Приготовление мазка;
проведение фиксации мазка;
высушивание мазка;
окраска мазка.

Завершение

Оценка качества окраски мазка

Время на выполнение 2 задания: 60 минут

Баллы

Объективная оценка: 10 баллов

Подготовка к заданию №2:

- Подготовка рабочего места к проведению посева культур микроорганизмов на плотную питательную среду (МПА)
- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом посева микроорганизмов.

Процедура

Подготовка питательной среды к посеву;
Посев на чашки культуры бактерий;

Завершение

Оценка последовательности выполнения процедуры

Модуль В: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения»

Время на выполнение 1 задания: 40 минут

Баллы

Объективная оценка: 15 баллов

Подготовка к заданию №1:

- Подготовка рабочего места к проведению процедуры экспертизы;
- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом процедуры экспертизы.

Процедура

Определение качества цельного молока;

Завершение

Предоставление результатов проведенной экспертизы

Время на выполнение 2 задания: 40 минут

Баллы

Объективная оценка: 15 баллов

Подготовка к заданию №2:

- Подготовка рабочего места к проведению процедуры экспертизы;
- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом процедуры экспертизы.

Процедура

Определение качества меда.

Завершение

Предоставление результатов проведенной экспертизы

Подготовка к заданию №3

Время на выполнение 3 задания: 30 минут

Баллы

Объективная оценка: 10 баллов

Подготовка

- Подготовка рабочего места к проведению процедуры экспертизы;
- Проведение экспертизы в соответствии с установленным планом.

Процедура

Определение наличия/отсутствия трихинелл в пробе мяса.

Завершение

Предоставление результатов проведенной экспертизы

Модуль С – Клинический осмотр животного (кролика)

Время на выполнение 1 задания: 60 минут

Баллы

Объективная оценка: 20 баллов

Подготовка

- Подготовка рабочего места к решению задач;
- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом.

Процедура

Определить габитус.

Определить наиболее подходящий способ фиксации животного для выполнения следующих манипуляций.

Исследование кожи, ее производных, слизистых оболочек и лимфатических узлов.

Определить частоту сердечных сокращений, дыхательных движений.

Провести исследование органов грудной и брюшной полости доступными способами.

Завершение

Заполнить бланки клинического осмотра

Время на выполнение 2 задания: 40 минут

Баллы

Объективная оценка: 10 баллов

Подготовка к заданию №2:

- Подготовка рабочего места к исследованию;
- Выбор последовательности действий

Процедура

Проведение ультразвукового исследования:

Исследование мочевого пузыря

Исследование почек

Исследование печени

Исследование поджелудочной железы

Исследование желчного пузыря

Завершение

Умение работы с аппаратом УЗИ- диагностики

Время на выполнение 3 задания: 30 минут

Баллы

Объективная оценка: 10 баллов

Подготовка к заданию №3:

- Подготовка рабочего места к решению задач;
- Выбор последовательности действий в соответствии с установленным планом решения задач

Процедура

Работа с сосудом Дюара;

Разморозка спермы;

оценка качества спермы.

Завершение

Оценка последовательности проведенной процедуры.

СХЕМА НАЧИСЛЕНИЯ БАЛЛОВ

Ниже приводится таблица профессиональных умений, которые необходимы для успешного участия в конкурсе.

Начисление баллов по модулю А задание № 1

Проведение сложного метода окраски по Граму культур микроорганизмов

№ Позиции	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Максимальное количество баллов	Баллы
<i>Соблюдение правил личной гигиены. Надел ли конкурсант следующие предметы одежды:</i>					
1.	Халат, бахилы, чепчик, индивидуальная маска, перчатки	Да/Нет		0,4	
<i>Соблюдение правил техники безопасности</i>					
2.	Соблюдены ли все правила техники безопасности при выполнении задания	Да/Нет		0,4	
<i>Подготовка рабочего места к проведению процедуры. Инструментарий:</i>					
3.	Бактериологическая петля	Да/Нет		0,5	
4.	Дистиллированная вода	Да/Нет			
5.	Раствор Люголя	Да/Нет			
6.	Раствор Сафранина	Да/Нет			
7.	Бумага, красящая генцианвиолетом	Да/Нет			
8.	Емкость для окрашивания мазков	Да/Нет			
9.	Держатель предметных стекол (Качели)	Да/Нет			
10.	Стекла предметные	Да/Нет			
11.	Бумага фильтровальная	Да/Нет			
12.	Спирт этиловый	Да/Нет			
13.	Спички	Да/Нет			
14.	Спиртовая горелка	Да/Нет			
15.	Секундомер	Да/Нет			
16.	4 Пипетки	Да/Нет			
17.	Пинцет	Да/Нет			
18.	Штатив для петли и пинцета	Да/Нет			

19.	Штатив с исследуемыми материалами	Да/Нет			
20.	Микроскоп	Да/Нет			
21.	Отсутствие на столе посторонних предметов	Да/Нет		0,2	
22.	Оптимальное расположение оборудования на столе	Да/Нет		0,2	
<i>Приготовление мазков</i>					
23.	Предметные стекла перед началом анализа были обезжирены	Да/Нет		0,2	
24.	Пробирку держал в руке за конец большим и указательным пальцами в несколько наклонном положении.	Да/Нет		0,2	
25.	Бактериологическая петля другой рукой была прокалена над пламенем спиртовки	Да/Нет		0,2	
26.	Примыкающая часть держателя бактериологической петли, вводимая внутрь пробирки была простерилизована	Да/Нет		0,2	
27.	После стерилизации бактериологическая петля была охлаждена до взятия образца	Да/Нет		0,2	
28.	Не выпуская петли, мизинцем и безымянным пальцем правой руки вынул ватную пробку из пробирки и держал так во время последующих манипуляций.	Да/Нет		0,2	
29.	Края открытой пробирки слегка обжег в пламени горелки	Да/Нет		0,2	
30.	Ввел в пробирку стерильную петлю и, отобрав немного микробной массы, вынул петлю, и переносимый материал не коснулся стенок или краев пробирки.	Да/Нет		0,2	
31.	Горлышко пробирки снова обжег и закрыл пробирку	Да/Нет		0,2	
32.	Мазок сделан тонким слоем и равномерно распределен по поверхности стекла	Да/Нет		0,2	
33.	Бактериологическая петля была снова прокалена	Да/Нет		0,2	

34	Препарат был высушен при комнатной температуре на воздухе (для ускорения высушивания допускается подогревание мазка в струе теплого воздуха высоко над пламенем горелки)	Да/Нет		0,2	
35	Препарат был зафиксирован над пламенем спиртовки	Да/Нет		0,2	
36	На фильтровальную бумагу, наносим генцианвиолет	Да/Нет		0,2	
37	Выдержано время окрашивания 1-2 мин	Да/Нет		0,2	
38	Снял бумагу и, не промывая водой, налил на препарат раствор Люголя	Да/Нет		0,2	
39	Выдержано время окрашивания 1 мин (до полного почернения мазка)	Да/Нет		0,2	
40	Слил раствор Люголя в сливную чашку	Да/Нет		0,2	
41	Обесцветил мазок этиловым спиртом, несколько раз наливая и покачивая предметное стекло до тех пор, пока от мазка перестали отделяться окрашенные в фиолетовый цвет струйки жидкости	Да/Нет		0,2	
42	Препарат промыт дистиллированной водой	Да/Нет		0,2	
43	На препарат нанес раствор фуксина	Да/Нет		0,2	
44	Выдержано время окрашивания 1 минута	Да/Нет		0,2	
45	Слил краску и промыл дистиллированной водой	Да/Нет		0,2	
46	Осушил фильтровальной бумагой и высушил на воздухе	Да/Нет		0,2	
47	Потушил спиртовку	Да/Нет		0,2	
48	Все операции были проведены непосредственно возле спиртовки	Да/Нет		0,2	
<i>Оценка результатов</i>					
49	Умеет ли конкурсант пользоваться с микроскопом			0,3	
ВНИМАНИЕ! Если конкурсант не умеет пользоваться микроскопом, то он снимается с этапа с набранным уже количеством баллов					

50	Полученный мазок был микроскопирован с иммерсионной системой	Да/Нет		0,4	
51	Окрашивание микроорганизмов было выполнено качественно	Да/Нет		0,4	
52	Были сделаны верные выводы о структуре микроорганизмов	Да/Нет		0,4	
53	Были сделаны верные выводы о форме микроорганизмов	Да/Нет		0,4	
54	Были сделаны верные выводы о взаимном расположении микроорганизмов	Да/Нет		0,4	
55	Были сделаны верные выводы о локализации микроорганизмов в поле зрения микроскопа	Да/Нет		0,4	
56	Конкурсант убрал за собой рабочее место, утилизировал препараты в эксикатор	Да/Нет		0,4	

Начисление баллов по модулю А задание №2

Посев культур микроорганизмов на плотную питательную среду.

№ Позиции	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Максимальное количество баллов	Баллы
<i>Соблюдение правил личной гигиены. Надел ли конкурсант следующие предметы одежды:</i>					
1.	Халат, бахилы, чепчик, индивидуальная маска, перчатки	Да/Нет		0,3	
<i>Соблюдение правил техники безопасности</i>					
2.	Соблюдены ли все правила техники безопасности при выполнении задания	Да/Нет		0,3	
<i>Подготовка рабочего места к проведению процедуры. Инструментарий:</i>					
3.	Эмалированный кювет	Да/Нет		3	
4.	Емкость с питательной средой	Да/Нет			
5.	Спиртовая горелка	Да/Нет			
6.	Спички	Да/Нет			
7.	Чашка Петри	Да/Нет			
8.	Штатив для пробирок	Да/Нет			
9.	Бактериологическая петля	Да/Нет			
10.	Пробирка с культурой	Да/Нет			
11.	Отсутствие на столе посторонних предметов	Да/Нет			
12.	Оптимальное расположение оборудования на столе	Да/Нет			
13.	Водяная баня	Да/Нет			

14.	Градусник водяной	Да/Нет			
<i>Техника посева</i>					
15.	Стерильную твердую питательную среду расплавляют на водяной бане в колбе и охлаждают до температуры 50°C.	Да/Нет		0,4	
16.	Зажечь спиртовую горелку	Да/Нет		0,4	
17.	Вынимают чашки Петри из бумаги, в которой они стерилизовались, и ставят их на ровную горизонтальную поверхность.	Да/Нет		0,4	
18.	Берут колбу с охлажденной до температуры 50°C питательной средой, вынимают ватную пробку, обжигают на пламени горелки края пробирки и держат ее в наклонном положении.	Да/Нет		0,4	
19.	Приоткрывают крышку чашки Петри левой рукой, а правой рукой наливают среду на дно чашки Петри, заполняя всю ее поверхность, рядом с пламенем горелки.	Да/Нет		0,4	
20.	Оставляют чашку Петри на столе до полного застывания среды	Да/Нет		0,4	
21.	Обжечь бактериологическую петлю над пламенем горелки и остудить на воздухе.	Да/Нет		0,4	
22.	Захватить небольшое количество культуры и легко провести по поверхности плотной питательной среды, нанося ряд параллельных линий, обжечь края чашки Петри над пламенем спиртовки	Да/Нет		0,4	
23.	Обжечь бактериологическую петлю над пламенем горелки и поставить в штатив.	Да/Нет		0,4	
24.	Потушить пламя спиртовой горелки	Да/Нет		0,4	
25.	Пронумеровать чашку Петри	Да/Нет		0,4	
<i>Оценка результатов</i>					
26.	Сделай верный и обоснованный ответ, как дальше поступить с посевом?				
27.	Умение правильно организовать рабочее место	Да/Нет		0,5	
28.	Соблюдение алгоритма действий	Да/Нет		1	

29.	Конкурсант убрал за собой рабочее место, утилизировал препараты в эксикатор	Да/Нет		0,5	
-----	---	--------	--	-----	--

Начисление баллов по модулю «В» задание №1

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы для:

- Определения качества молока

№ Позиции	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Максимальное количество баллов	Баллы		
<i>Соблюдение правил личной гигиены: надел ли конкурсант следующие предметы одежды:</i>							
1.	Халат, бахилы, чепчик, перчатки	Да/Нет		1			
<i>Соблюдение правил техники безопасности</i>							
2.	Соблюдены все правила техники безопасности при выполнении задания	Да/Нет		2			
<i>Подготовка рабочего места к проведению процедуры. Инструментарий:</i>							
3.	Анализатор молока «Лактан»	Да/Нет		2			
4.	Пронумерованные тары с исследуемыми молоком	Да/Нет					
5.	Реактивы для определения фальсификации молока	Да/Нет					
6.	Стеклянные колбы	Да/Нет					
7.	Стеклянные цилиндры	Да/Нет					
8.	Стеклянные палочки	Да/Нет					
9.	Емкость с дистиллированной водой	Да/Нет					
10.	Таблица пересчета плотности молока при разных температурах.	Да/Нет					
<i>Определение качества цельного молока</i>							
11.	Провести органолептическое исследование молока	Да/Нет				1	
12.	Оценить результаты	Да/Нет		1			
<i>Определение натуральности молока</i>							
13.	Поместить пробы молока в анализатор «Лактан»	Да/Нет		0,2			
14.	Определить плотность молока	Да/Нет		0,4			
15.	Определить разбавленность молока водой	Да/Нет		0,3			

16.	Оценить результаты	Да/Нет		1	
<i>Определение кислотности молока</i>					
17.	В колбу вместимостью 100 мл отмеряют 20 мл дистиллированной воды, 10 мл молока и 3 капли 1% раствора фенолфталеина, перемешивают и титруют 0,1 % раствором гидроокиси натрия до появления бледно-розового окрашивания, не исчезающего в течение минуты и соответствующего контрольному эталону окраски.	Да/Нет		0,4	
18.	Подготовить контрольный эталон: в колбу объемом 100 мл отмерить 10 мл молока, 20 мл дистиллированной воды и 1 мл 2,5 % раствора сернокислого кобальта.	Да/Нет		0,4	
19.	Провести расчет кислотности молока по формуле. Количество мл щелочи, затраченное на титрование умножают на 10 (приводят количество молока к 100 мл) и находят кислотность молока в градусах Тернера.	Да/Нет		1	
20.	Оценить результаты	Да/Нет		1	
<i>Определение примеси соды в молоке</i>					
21.	Поместить в 5 мл исследуемого молока несколько капель 0,2% раствора розоловой кислоты.	Да/Нет		0,3	
22.	Оценить результаты	Да/Нет		1	
<i>Оценка результатов</i>					
23.	Умение правильно организовать рабочее место	Да/Нет		1	
24.	Соблюдение алгоритма действий	Да/Нет		1	
25.	Конкурсант убрал за собой рабочее место, утилизировал препараты в эксикатор	Да/Нет		1	

Начисление баллов по модулю «В» задание №2

Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на качество и степень фальсификации

№ Позиции	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Максимальное количество баллов	Баллы		
<i>Соблюдение правил личной гигиены: надел ли конкурсант следующие предметы одежды:</i>							
1.	Халат, перчатки, чепчик, бахилы	Да/Нет		1			
<i>Соблюдение правил техники безопасности</i>							
2.	Соблюдены все правила техники безопасности при выполнении задания	Да/Нет		1			
<i>Подготовка рабочего места к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы меда:</i>							
3.	Рефрактометр универсальный УРЛ	Да/Нет		1,5			
4.	Пробирки	Да/Нет					
5.	Спиртовая горелка	Да/Нет					
6.	Раствор Люголя	Да/Нет					
7.	Пипетки	Да/Нет					
8.	0,1% натрия гидроокись	Да/Нет					
9.	Спирт этиловый	Да/Нет					
10.	Таблица определения массовой доли воды в меде по методу рефракции	Да/Нет					
11.	Стеклянные бюксы	Да/Нет					
12.	Спички	Да/Нет					
13.	Водяная баня	Да/Нет					
14.	1% раствор фенолфталеина	Да/Нет					
15.	Термометр стеклянный	Да/Нет					
16.	Шпатель	Да/Нет					
17.	Стеклянные палочки	Да/Нет					
18.	Дистиллированная вода	Да/Нет					
19.	Пронумерованные тары с исследуемым медом	Да/Нет					
20.	Стеклянные стаканы, цилиндры	Да/Нет					
<i>Определение качества меда</i>							

21.	Провести органолептическое исследование меда: - цвет; -вкус; - консистенцию.	Да/Нет		1	
22.	Оценить результаты	Да/Нет		1	
<i>Определение массовой доли воды по индексу рефракции</i>					
23.	Поместить мед в бюкс, закрыть крышкой, нагреть на водяной бане при температуре 60 ⁰ , бюкс охладить до 20 ⁰ . Воду, сконденсировавшуюся на внутренней поверхности бюкса перемешать с медом. Провести испытание. 1-2 капли исследуемого меда нанести стеклянной палочкой на нижнюю призму рефрактометра, предварительно юстированную по дистиллированной воде. Призмы замкнуть. При помощи винта совместить границу между светлой и темной зонами с точкой пересечения нитей в окуляре. По шкале отмечают показания прибора. Определение повторяют 3 раза и вычисляют среднее арифметическое. Показатель преломления пересчитать на массовую долю воды по таблице.	Да/Нет		1,5	
24.	Оценить результаты	Да/Нет		1	
<i>Определение кислотности меда</i>					
25.	Налить в колбу 100 мл 10% раствора меда, добавить 5 капель 1% раствора фенолфталеина, титруйте 0,1% раствором NaOH до появления бледно-розового цвета	Да/Нет		0,5	
26.	Оценить результаты	Да/Нет		1	
<i>Определение примесей крахмала, муки</i>					
27.	5 мл раствора меда (1:2) нагреть до кипения и охладить до комнатной температуры и добавить 5 капель 0,1н раствора йода	Да/Нет		0,5	
28.	Оценить результаты	Да/Нет		1	
<i>Оценка результатов</i>					

29.	Умение правильно организовать рабочее место	Да/Нет		1	
30.	Соблюдение алгоритма действий	Да/Нет		1	
31.	Был дан верный обоснованный ответ на вопрос: «Можно ли данный продукт допустить к реализации на рынке»	Да/Нет		1	
32.	Конкурсант убрал за собой рабочее место, утилизировал препараты в эксикатор	Да/Нет		1	

Начисление баллов по модулю «В» задание №3

Проведение трихинеллоскопии проб мяса.

№ Позиции	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Максимальное количество баллов	Баллы
<i>Соблюдение правил личной гигиены: надел ли конкурсант следующие предметы одежды:</i>					
1	Халат, перчатки, чепчик, бахилы	Да/Нет		1	
<i>Соблюдение правил техники безопасности</i>					
2	Соблюдены все правила техники безопасности при выполнении задания	Да/Нет		1	
<i>Подготовка рабочего места к проведению трихинеллоскопии:</i>					
3	Эмалированный кювет	Да/Нет		2	
4	Чашка Петри с кусочками мышечного препарата	Да/Нет			
5	Компрессорий	Да/Нет			
6	Ножницы Купера	Да/Нет			
7	Емкость с 96%-ным раствором этилового спирта	Да/Нет			
8	Вата гигроскопическая	Да/Нет			
9	Салфетки	Да/Нет			
10	Препаровальная игла	Да/Нет			
11	Трихинеллоскоп «СТЕЙК-ПРО»	Да/Нет			
<i>Проведение трихинеллоскопии</i>					
12	Протереть компрессорий ватным тампоном, смоченным 96%-ным раствором этилового спирта.	Да/Нет			

13	Из каждой пробы мышц ножницами делают срезы строго вдоль мышечных волокон, величиной с "овсяное зерно" в количестве 24 срезов.	Да/Нет			
14	Каждый срез поместить на отдельный квадрат нижнего стекла компрессория и сдавить верхним стеклом, путем завинчивания закрепляющих винтов компрессория.	Да/Нет		2	
15	Микроскопирует все срезы.	Да/Нет			
<i>Анализ результатов</i>					
16	Умение правильно организовать рабочее место.	Да/Нет		0,5	
17	Соблюдение алгоритма действий.	Да/Нет		0,5	
18	Умение работы с лабораторным оборудованием.	Да/Нет		0,5	
19	Конкурсант убрал за собой рабочее место, утилизировал препараты в эксикатор.	Да/Нет		0,5	
20	Был дан верный и обоснованный ответ на вопрос: «Можно ли данный продукт допустить к реализации на рынке?»	Да/Нет		2	

Начисление баллов по модулю «С» задание №1

Проведение клинического осмотра кролика

№ Позиции	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Максимальное количество баллов	Баллы
<i>Соблюдение правил личной гигиены: надел ли конкурсант следующие предметы одежды:</i>					
1.	Халат, бахилы, чепчик, перчатки	Да/Нет		0,5	
<i>Соблюдение правил техники безопасности</i>					
2.	Соблюдены все правила техники безопасности при выполнении задания	Да/Нет		0,5	
<i>Подготовка рабочего места к проведению процедуры. Инструментарий:</i>					
3.	Фонендоскоп	Да/Нет		0,2	
4.	Ватный тампон смоченный спиртом	Да/Нет			
<i>Определение габитуса</i>					
5.	Положение тела в пространстве	Да/Нет		0,2	

6.	Телосложение	Да/Нет		0,2	
7.	Упитанность	Да/Нет		0,2	
8.	Конституция	Да/Нет		0,2	
9.	Темперамент	Да/Нет		0,2	
10	Нрав	Да/Нет		0,2	
	В диагностическом листе сделать записи			-	
11	Выбрать метод фиксации, оптимальный для дальнейшего обследования	Да/Нет		0,2	
Определение основных физиологических параметров					
Определение частоты сердечных сокращений в минуту:					
12.	- определить пульс	Да/Нет		0,4	
Определение количества дыхательных движений в минуту.					
13	- пальпаторно на грудной клетке	Да/Нет		0,4	
	- в диагностическом листе сделать записи			-	
Исследование кожи, ее производных, слизистых оболочек и лимфатических узлов					
Исследование кожного покрова					
14	- оценить состояние волосяного покрова	Да/Нет		0,4	
15	- оценить цвет непигментированных участков кожи	Да/Нет		0,4	
16	- оценить эластичность	Да/Нет		0,4	
17	- оценить местную температуру кожи	Да/Нет		0,4	
18	- оценить влажность	Да/Нет		0,4	
19	- оценить запах	Да/Нет		0,4	
	- в диагностическом листе сделать записи			-	
Исследование слизистых оболочек ротовой полости, конъюнктивы, влагалища.					
20	- оценить цвет	Да/Нет		0,4	
21	- оценить влажность	Да/Нет		0,4	
22	- оценить целостность	Да/Нет		0,4	
23	- отметить наличие/отсутствие наложение, припухлостей	Да/Нет		0,4	

	- в диагностическом листе сделать записи			-	
Исследование лимфатических узлов					
24	- оценить величину	Да/Нет		0,4	
25	- оценить подвижность	Да/Нет		0,4	
26	- оценить поверхность	Да/Нет		0,4	
27	- оценить болезненность	Да/Нет		0,4	
28	- оценить консистенцию	Да/Нет		0,4	
29	- оценить местную температуру	Да/Нет		0,4	
30	- оценить форму	Да/Нет		0,4	
	- в диагностическом листе сделать записи			-	
<i>Исследования органов грудной и брюшной полости доступными способами</i>					
Исследование органов грудной полости					
31	- обследовать гортань	Да/Нет		0,4	
32	- обследовать трахею	Да/Нет		0,4	
33	- определить тип дыхания	Да/Нет		0,4	
34	- определить частоту дыхания	Да/Нет		0,4	
35	- определить глубину дыхания	Да/Нет		0,4	
36	- определить ритм дыхания	Да/Нет		0,4	
37	- взять фонендоскоп и выявить наличие/отсутствие одышки, если есть-характер	Да/Нет		0,4	
38	- взять фонендоскоп и выявить наличие/отсутствие придаточных шумов (хрипы, плевральные шумы)	Да/Нет		0,4	
39	- взять фонендоскоп и исследовать сердечный толчок	Да/Нет		0,4	
40	- взять фонендоскоп и выявить наличие/отсутствие патологических шумов в сердце	Да/Нет		0,5	
	- в диагностическом листе сделать записи			-	
Исследование органов брюшной полости					
41	- оценить состояние живота	Да/Нет		0,2	
42	- пальпаторно оценить состояние брюшной стенки на болезненность	Да/Нет		0,4	

43	- пальпаторно оценить наполненность желудка	Да/Нет		0,5	
44	- пальпаторно оценить состояние кишечника, наполненность, характер содержимого.	Да/Нет		0,2	
45	- пальпаторно оценить состояние печени (размеры)	Да/Нет		0,2	
	- в диагностическом листе сделать записи			-	
Исследование мочеполовой системы					
46	- пальпаторно оценить состояние почек (размеры, подвижность)	Да/Нет		0,5	
	- в диагностическом листе сделать записи			-	
Результаты клинического исследования животного					
47	Правильность заполнения бланка клинического обследования	Да/Нет		3	
48	Оценка состояния животного Рекомендации для дальнейшего обследования (в случае выявления отклонений)	Да/Нет		0,2	
49	Уборка рабочего места	Да/Нет		0,5	

Начисление баллов по модулю «С» задание №2

Проведение ультразвуковой диагностики животного

№ Позиции	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Максимальное количество баллов	Баллы
Соблюдение правил личной гигиены. Надел ли конкурсант следующие предметы одежды:					
1	Халат, бахилы, чепчик, перчатки	Да/Нет		1	
Соблюдение правил техники безопасности					
2	Соблюдены ли все правила техники безопасности при выполнении задания	Да/Нет		1	
Подготовка рабочего места к проведению процедуры. Инструментарий:					
3	Аппарат УЗИ	Да/Нет		1	
4.	Гель для УЗИ	Да/Нет		1	
Проведение ультразвуковой диагностики животного					
5	Провести ультразвуковое исследование печени, поджелудочной железы	Да/Нет		1	
6	Провести ультразвуковое исследование желчного пузыря.	Да/Нет		1	
7	Провести ультразвуковое исследование почек	Да/Нет		1	

8	Провести ультразвуковое исследование мочевого пузыря	Да/Нет		1	
<i>Анализ результатов</i>					
9	Оценка состояния внутренних органов животного. Рекомендации для дальнейшего обследования/ лечения (в случае выявления отклонений)	Да/Нет		1	
10	Уборка рабочего места	Да/Нет		1	

Начисление баллов по модулю «С» задание №3 Разморозка спермы, оценка ее качества.

№ Позиции	Критерии выполнения	Способ оценки позиции	Результат выполнения	Максимальное количество баллов	Баллы
<i>Соблюдение правил личной гигиены. Надел ли конкурсант следующие предметы одежды:</i>					
1.	Халат, бахилы, чепчик, перчатки	Да/Нет		0,5	
<i>Соблюдение правил техники безопасности</i>					
2.	Соблюдены ли все правила техники безопасности при выполнении задания	Да/Нет		1	
<i>Подготовка рабочего места к проведению процедуры. Инструментарий:</i>					
3	Сосуд Дюара	Да/Нет		1,0	
4	Столик Морозова	Да/Нет			
5	Емкость с 96% раствором этилового спирта	Да/Нет			
6	Пинцет	Да/Нет			
7	Корнцанг	Да/Нет			
8	Чашка Петри	Да/Нет			
9	Защитные очки	Да/Нет			
10	Вата гидроскопическая	Да/Нет			
11	Микроскоп	Да/Нет			
12	Полиэтиленовая перчатка	Да/Нет			

13	Подставка для инструмента	Да/Нет			
14	Тампонница	Да/Нет			
15	Термостат оттаиватель	Да/Нет			
16	Термометр	Да/Нет			
17	Салфетки	Да/Нет			
18	Осеменительный инструмент	Да/Нет			
19	Стерильная игла	Да/Нет			
<i>Проведение разморозки спермы</i>					
20	Поставить на стол перед источником света микроскоп	Да/Нет		0,2	
21	Протереть зеркало	Да/Нет		0,2	
22	Навести освещение	Да/Нет		0,2	
23	Заправить столик Морозова с температурой 38-40 ⁰	Да/Нет		0,2	
24	Установить микроскоп, чтобы поле зрения было равномерно освещено	Да/Нет		0,2	
25	Обработать руки тампоном смоченным 96% спиртом, а также подставку, корнцанг, пинцет, ножницы	Да/Нет		0,2	
26	Наденьте очки, перчатки	Да/Нет		0,2	
27	Снять крышку с сосуда Дюара, положить ее на табурет	Да/Нет		0,2	
28	Вынуть пробку, достать канистру с семенем, остудить пинцет в азоте	Да/Нет		0,2	
29.	Достать гранулу, поместить в водяную баню с температурой 38 ⁰	Да/Нет		0,2	
30	Закрывать сосуд Дюара, разморозить семя в течение 8-10 сек.	Да/Нет		0,2	
31	Протереть гранулу салфеткой, проверить на герметичность	Да/Нет		0,2	
32	Посмотреть под микроскопом и определить подвижность спермиев.	Да/Нет		0,2	
33	Оценка подвижности спермиев			0,6	

34	Заправить гранулу в одноразовый осеменительный инструмент.			1,0	
<i>Анализ результатов</i>					
35	Умение правильно организовать рабочее место	Да/Нет		0,5	
36	Соблюдение алгоритма действий	Да/Нет		0,4	
37	Умение работать с оборудованием	Да/Нет		0,5	
38	Конкурсант убрал за собой рабочее место	Да/Нет		0,4	
39	Был дан верный и обоснованный ответ на вопрос: «Можно ли данным семенем осеменить корову?»	Да/Нет		0,4	

Регламент начисления баллов:

Каждый модуль оценивается экспертами, исходя из максимального количества баллов по данному модулю.

Перед началом каждого этапа (модуля) Эксперты получают оценочную карту на каждого участника, в которую заносят свою оценку с краткими комментариями.

Оценка проводится по системе зачет – незачет (+/-) по каждому модулю.

При итоговом подсчете суммируется количество набранных баллов по всем модулям каждым участником.

Оценочная карта на каждого участника подписывается экспертом. Без подписи карточка является недействительной