

Аннотации
к рабочим программам дисциплин дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки

«Товароведение. Экспертиза продуктов питания и продовольственного сырья»

1. Теоретические основы товароведения и товароведческой экспертизы продуктов питания и продовольственного сырья

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области товароведения и экспертизы товаров.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения в соответствии с требованиями государственных образовательных стандартов по специальности, а так же находится в тесной связи с дисциплинами: маркетингом, менеджментом, ветеринарией, технологией переработки животноводческой продукции, экологией.

Во время изучения дисциплины слушатели приобретают теоретические знания в области товароведения и экспертизы товаров, позволяющие решать вопросы качества продовольственных товаров.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключение по результатам их рассмотрения;

системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров

Содержание дисциплины: Введение; Классификация товаров; Номенклатура потребительских свойств и показателей; Средства товарной информации; Ассортимент товаров; Управление ассортиментом; Оценка качества; Качество товаров; Методы оценки качества товаров; Товарная экспертиза; Процессы происходящие в продуктах при хранении; Товарные потери; Сохраняющие факторы; Кодирование товаров.

**2. Стандартизация и экспертиза, сертификация
продукции сельского хозяйства**

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессио-

нальными компетенциями в сфере регулирования отношений, возникающих при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции.

Дисциплина «Стандартизация и экспертиза, сертификация пищевых продуктов» является одной из базовых для слушателей обучающихся по направлению профессиональной переподготовки «Товароведение. Технологии производства продуктов питания и продовольственного сырья».

Знания, полученные в результате изучения дисциплины, могут быть использованы в различных сферах деятельности предприятий, организаций АПК и пищевой и перерабатывающей промышленности Волгоградской области.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

Содержание дисциплины: Стандартизация и экспертиза пищевых продуктов. Безопасность продукции. Система ХАССП как часть Международных стандартов качества серии ИСО 9000 и 90001; Принципы технического регулирования качества продукции; Технические регламенты. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Директива Совета ЕЭС 93/43 от 14.06.1993г; Стандартизация; Подтверждение соответствия; Контроль за соблюдением требований технических регламентов. Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов; Сертификация пищевых продуктов. Терминология, объекты, виды; Порядок проведения сертификации; Документы в области сертификации; Экологическая сертификация: понятия, принципы.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания и продовольственного сырья

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания и продовольственного сырья, методы санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов (мясо, молоко, рыба, яйца, мед и др.) и сырья (шерсть, кости, кишки и др.) животного происхождения, а также некоторые продуктов растениеводства.

Одна из главных задач ветеринарно-санитарного эксперта это не допустить выпуск пищевых продуктов, которые могли стать причиной заболевания людей или явиться источником распространения инфекции и инвазии среди животных.

Чтобы правильно определить качество продуктов животноводства и дать им соответствующую ветеринарно-санитарную оценку необходимо знать также основы технологии и элементы товароведения этих продуктов, а главное - природу самого животного поведение при заболевании той или иной болезнью, патологоанатомические и другие изменения в системах и органах убитых и павших животных.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

Содержание дисциплины: Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза, её достижения и задачи на современном этапе; Убой животных; Морфология, химия и товароведение мяса; Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных заболеваниях; Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, методы их профилактики; Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов; Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья. Субпродукты – классификация и пищевая ценность; Птицеперерабатывающие предприятия. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи; Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов; Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

4.Товароведение и экспертиза продукции животноводства

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области теоретических знаний о товаре, как объекте коммерческой деятельности, основных методах оценки его качества, и обеспечения сохранности на всех этапах товародвижения, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия товаров животного происхождения на этапах производства и обращения требованиям качества и безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Во время изучения дисциплины слушатели приобретают теоретические знания в области товароведения и экспертизы пищевых продуктов животного происхождения.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;

умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

Содержание дисциплины: Введение в курс дисциплины. Основные задачи дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»; Мясо убойных животных; Мясо птицы; Субпродукты; Холодильная обработка и хранение мяса убойных животных, птицы и субпродуктов; Продукты из свинины и других видов мяса. Колбасные изделия; Консервы; Мясные полуфабрикаты; Яйца и яичные продукты; Молоко и продукты его переработки; Рыба и морепродукты; Охрана труда и техника безопасности при проведении экспертизы товаров.

5.Товароведение и экспертиза продукции растениеводства

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере закономерностей формирования и проявления потребительской стоимости, качества и ассортимента товаров каждой товарной группы в системе «Производство - обращение - потребление», развитие у слушателей системного подхода и знаний по систематизации и кодированию продукции, анализу потребностей, оценке потребительской стоимости и качества товаров, факторов потребительских свойств товаров, методов

организации работы по экспертизе продовольственных товаров, проблемам хранения товаров и снижения потерь товаров в процессе товародвижения от производства к потребителю.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продукции растениеводства» направлена на изучение факторов, формирующих качество товаров каждой товарной группы (качество сырья и соблюдение технологии производства) факторов, сохраняющих качество товаров каждой товарной группы (тара, упаковка, условия транспортирования, уход за товарами при хранении, подготовка их к продаже и условия реализации), контроль качества товаров при хранении на базах и в магазинах, причинам возникновения дефектов и потерь товаров, мер по их предупреждению при хранении и транспортировании.

В темах дисциплины отражены результаты исследований потребительских свойств товаров как отечественных, так и зарубежных ученых, достижения в области стандартизации и сертификации товаров.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;

знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства;

способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

Содержание дисциплины: Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Товароведение как научная дисциплина; Основные понятия и термины; Качество пищевых продуктов; Классификация товаров; Зерно. Состав вороха зерна; Строение зерновок с.-х. культур и химический состав; Хранение зерна; Экспертиза качества зерна; Крупа: Классификация крупы и ее производство; Ассортимент и пищевая ценность круп; Экспертиза качества крупы; Хранение крупы; Мука; Классификация муки; Производство муки.

6. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области товароведения и экспертизы однородных групп товаров.

В темах дисциплины отражены результаты исследований потребительских свойств товаров как отечественных, так и зарубежных ученых, достижения в области стандартизации и сертификации товаров.

Изучение проблем формирования и сохранения потребительских свойств товаров следует проводить с учетом экономичности их производства и потребления. Изучение «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров» строится на основе сочетания лекций и лабораторных занятий с самостоятельной работой студентов по курсу, которая включает изучение учебников и дополнительной литературы, отраслевых журналов, а также написание рефератов, тезисов и курсовой работы.

Важной формой закрепления, дополнения и углубления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы с учебной литературой, являются лабораторные занятия.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;

знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности технических регламентам, стандартам и другим документам

Содержание дисциплины: Товарные группы в системе «Производство – обращение - потребление»; Пищевые жиры; Молоко и молочные товары; Мясо и мясные товары; Рыба и рыбные товары.

7.Сенсорный анализ пищевых продуктов

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере сенсорного анализа пищевых продуктов.

В профессиональной подготовке специалистов дисциплина «Сенсорный анализ пищевых продуктов» строится на основе смежных дисциплин, таких как, химия, физика, методы технического обеспечения контроля каче-

ства пищевых товаров, а также коррелирует с товароведением каждой группы пищевых товаров.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

Содержание дисциплины: Теоретические основы сенсорного анализа. Общие сведения о сенсорном анализе. Сенсорная характеристика свойств пищевых продуктов. Организация условий проведения сенсорного анализа; Сенсорные системы человека. Анатомия сенсорных систем. Механизмы восприятия работа вкуса и запаха. Тактильные, зрительные, слуховые ощущения и их роль в сенсорном анализе. Разработка и применение шкалы балльной оценки при исследовании качества пищевых продуктов; Методы сенсорного анализа. Органолептическая оценка качества пищевых продуктов; Сенсорный анализ пищевых продуктов с применением балловых систем; Органолептическая оценка качества сметаны; Сенсорный анализ твердых сычужных сыров; Органолептическая оценка качества сливочного масла.

8. Инструментальные методы анализа продуктов питания и продовольственного сырья

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере анализа продуктов питания и продовольственного сырья.

Во время изучения дисциплины слушатели приобретают теоретические знания в области инструментального анализа продуктов питания и продовольственного сырья, позволяющие решать вопросы, по определению его качества, посредством специальных устройств и оборудования.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

Содержание дисциплины: Введение в предмет; Спектральные методы анализа; Рефрактометрия и поляриметрия; Ультразвуковой, электрохимические методы исследования; Хроматографические методы исследования; Аналитические методы исследования; Электрофоретические методы исследования.

9.Мировая экономика

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере формирования и эволюции мирового хозяйства, постоянно происходящие в этой сфере изменения, включая динамику экономического развития его подсистем и отдельных регионов, а также их взаимодействие в экономической сфере. Интегрированный характер учебного курса «Мировая экономика» предусматривает изучения сущности и динамики развития наиболее важных форм международных экономических отношений, таких как мировая торговля, международная интеграция капитала и рабочей силы.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность Торгово-закупочной деятельности;

способностью к обобщению и статической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений

Содержание дисциплины: Сущность мирового хозяйства: закономерности и тенденции его развития; Типология стран мира. Природно-ресурсный потенциал мирового хозяйства; Отраслевая структура мирового хозяйства; Интеграционные процессы в мировой экономике; Международная торговля и внешнеторговая политика; Международное движение капитала; Деятельность транснациональных корпораций (ТНК); Международный рынок рабочей силы; Международные валютно-расчетные отношения; Экономические аспекты глобальных проблем.

10.Оборудование предприятий

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области современных технологических процессов, машин и оборудования, применяемых на предприятиях по переработке продукции продуктов питания и продовольственного сырья.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

способность применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Содержание дисциплины: Технологическое оборудование для убоя; Технологическое оборудование для изготовления мясных пищевых, кормовых и технических продуктов из мяса и субпродуктов; Поточные технологические линии мясоперерабатывающих предприятий; Технологическое оборудование для транспортировки, хранения и первичной обработки и переработки молока; Поточные технологические линии молокоперерабатывающих предприятий

11.Логистика

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере логистики.

Логистика представляет собой направление хозяйственной деятельности по управлению материальными потоками в сферах производства и обращения.

Применение логистических подходов для улучшения технологий и процессов производства АПК позволяет повысить конкурентоспособность предприятий за счет предложения более высокого сервиса обслуживания клиентов, более низких цен на предлагаемую продукцию.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность Торгово-закупочной деятельности;

умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства

Содержание дисциплины: Теоретические и методологические основы логистики; Управление закупками; Управление запасами; Основные концепции управления материальными потоками; Транспортное обслуживание логистики; Логистика складирования; Таможенные операции в логистике; Информационное обслуживание логистики; Управление продуктовыми цепями и агроцепями.

11. Правовое регулирование профессиональной деятельности

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области правового регулирования профессиональной деятельности.

Право, как и всякая наука, изучает определённую часть действительности: нормы права, нормативные правовые акты, правосознание, правоотношения.

В реальной жизни право выступает в виде общеобразовательных правил (норм), которые непосредственно издаются или санкционируются государством. Таим образом, между правом и государством существует неразрывная связь.

Изучение основ права способствует подготовке специалиста АПК к ориентированию в правовых вопросах хозяйственной деятельности предприятия.

Учебная информация дисциплины необходима специалисту для делового общения в условиях профессиональной деятельности, способствует скорейшей адаптации в изменяющихся производственных условиях.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

способностью к самоорганизации и самообразованию

Содержание дисциплины: Система права и система законодательства. Основные правовые системы современности; Система российского права; Административное право; Гражданское право; Трудовое право; Правовое ре-

гулирование экономической деятельности; Порядок решения экономических споров; Финансовое право; Законодательство в области банков и бухгалтерского учета; Экологическое право; Международное право.

13. Менеджмент профессиональной деятельности и здоровья (OHSAS 18000)

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере охраны жизни и здоровья сотрудников на предприятии.

Стандарты системы оценки менеджмента здоровья и безопасности OHSAS обеспечивают управление охраной здоровья и безопасностью и могут быть объединены с другими требованиями систем управления, и помочь организациям достигать поставленных целей как в области здоровья и безопасности, так и поставленных экономических целей.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических основ и правил охраны здоровья и предотвращения несчастных случаев, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

способностью к самоорганизации и самообразованию;

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Содержание дисциплины: Область применения стандарта OHSAS – 18001; Нормативное обеспечение системы здоровья и безопасности в организации; Основные понятия, терминология стандарта, оценки менеджмента здоровья и безопасности на производстве; Требования к системе менеджмента здоровья и безопасности.

14. Управление качеством (МС МСКISO)

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области управления качеством.

Создание системы менеджмента качества на предприятии повышает вероятность его востребованности на рынке. СМК создается с целью четкой организации работ, направленных на удовлетворение Заказчика, снижение затрат, связанных с управленческими и исполнительскими ошибками

Необходимо знать принципы менеджмента, качества, уметь применять на их практике.

Система менеджмента качества – инструмент менеджмента. Для того чтобы обеспечить качество системы управления в своей деятельности предприятие должно руководствоваться рядом принципов и закрепить эти принципы во внутренних нормативных документах, стандартизировать свою деятельность. Стандарты серии ИСО-9000 формируют общие принципы, которыми должно руководствоваться в своей деятельности предприятие. Это не набор уже готовых рекомендаций, применимых непосредственно в хозяйственной практике. Это скорее метод, интеллектуальный инструмент, техника мышления, которые помогают тому, кто владеет ими, приходиться к правильным решениям.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности технических регламентам, стандартам и другим документам

Содержание дисциплины: История и философия менеджмента качества. Принципы менеджмента качества. Международные стандарты ИСО семейства 9000. ИСО 9000:2000. Термины и определения. Международный стандарт ИСО 9001:2000; Системы менеджмента качества. Требования. Управление документацией. Документация СМК- инструмент добавления ценности; Управление записями. Реализация процессного подхода. Методика коллективного принятия решения. Вовлечение персонала; Оценка поставщиков. Экономические аспекты СМК. Программа создания системы менеджмента качества; Введение в аудит. Категории и виды аудита. ИСО 19011:2002. Руководящие указания по аудиту СМК и систем экологического менеджмента. Термины и определения; ИСО 19011:2002. Управление программой аудита. Аудит СМК. Действия при аудите. Отчеты о внутреннем аудите; Протоколы о несоответствии. Рекомендации по классификации несоответствия; Объективные свидетельства. Компетентность и оценка аудиторов. Разработка внутреннего стандарта на систему управления организацией.