

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.05.2023 11:17:27
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»**

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

27.03.01 Стандартизация и метрология

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Стандартизация и метрология

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2023 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Идентификация пищевой продукции» является получение студентами знаний, профессиональных навыков для осуществления контроля качества и безопасности, проведения идентификации продукции, экспертизы товаров, в целях защиты прав потребителей и обеспечения высоких показателей деятельности торговых предприятий.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Идентификация пищевой продукции» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-3	Способен использовать фундаментальные знания в области стандартизации и метрологического обеспечения для совершенствования в профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Описание основных сведений об объектах и процессах профессиональной деятельности с помощью профессиональной терминологии ОПК-3.2. Выбор схемы передачи размеров единиц от эталонов и образцовых средств измерений рабочим средствам измерений
ОПК - 4	Способен осуществлять оценку эффективности результатов разработки в области стандартизации и метрологического обеспечения	ОПК-4.1. Расчет и оценка эффективности работ, процессов в области стандартизации и метрологического обеспечения ОПК-4.2. Выбор и обоснование критериев эффективности работ, процессов в области стандартизации и метрологического обеспечения
ОПК-5	Способен решать задачи развития науки, техники и технологии в области стандартизации и метрологического обеспечения с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ОПК-5.1. Выбор нормативного документа, регламентирующего права интеллектуальной собственности на объекты профессиональной деятельности ОПК-5.2. Поиск актуальной информации в реестре патентного поиска на объекты профессиональной деятельности
ОПК - 6	Способен принимать научно-обоснованные решения в области стандартизации и метрологии на основе, методов системного и функционального анализа	ОПК-6.1. Поиск актуальной информации в реестре патентного поиска на объекты профессиональной деятельности ОПК-6.2. Выбор нормативного

		документа, регламентирующего права интеллектуальной собственности на объекты профессиональной деятельности
--	--	--

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Идентификация пищевой продукции» относится к дисциплине по выбору части блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Идентификация пищевой продукции».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-3	Способен использовать фундаментальные знания в области стандартизации и метрологического обеспечения для совершенствования в профессиональной деятельности	Программное обеспечение измерительных процессов	Методы и системы стандартизации; Разработка нормативных документов в пищевой промышленности; Системы аккредитации; Практика учебная; Практика производственная; Практика преддипломная
ОПК - 4	Способен осуществлять оценку эффективности результатов разработки в области стандартизации и метрологического обеспечения	Программные статистические комплексы на пищевом предприятии	Методы и системы стандартизации; Организация пищевых производств; Экспресс-методы исследования пищевой продукции; Практика учебная; Практика производственная; Практика преддипломная
ОПК-5	Способен решать задачи развития науки, техники и технологии в области стандартизации и метрологического обеспечения с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Физические основы измерений и эталоны; Метрология;	Управление качеством; Экспресс-методы исследования пищевой продукции; Методы анализа пищевой продукции; Практика учебная; Практика производственная; Практика преддипломная
ОПК - 6	Способен принимать научно-обоснованные решения в области	Метрология; Основы научных исследований;	Разработка нормативных документов в пищевой промышленности;

	стандартизации и метрологии на основе, методов системного и функционального анализа	Международные ресурсы в стандартизации	Методы анализа пищевой продукции; Практика учебная; Практика производственная; Практика преддипломная
--	---	--	--

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Идентификация пищевой продукции» составляет **5** зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
			2			
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>		51	51			
В том числе:						
Лекции (ЛК)		17	17			
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические/семинарские занятия (СЗ)		34	34			
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>		102	102			
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>		27	27			
Общая трудоемкость дисциплины		ак.ч.	180	180		
		зач.ед.	5	5		

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)				
							5
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>		30					
В том числе:							
Лекции (ЛК)		15					15
Лабораторные работы (ЛР)							
Практические/семинарские занятия (СЗ)		15					15
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>		114					114
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>		36					36
Общая трудоемкость дисциплины		ак.ч.	180				180
		зач.ед.	5				5

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Сессия		
		3		
Контактная работа, ак.ч.	8	8		
В том числе:				
Лекции (ЛК)	4	4		
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические/семинарские занятия (СЗ)	4	4		
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	172	172		
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.				
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	180	180	
	зач.ед.	5	5	

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1 Введение	Тема 1.1. Основные понятия и определения в области идентификации пищевой продукции	ЛК СЗ
	Тема 1.2. Цели и задачи идентификации	СЗ
	Тема 1.3. Объекты идентификации	СЗ
	Тема 1.4. Основные виды идентификации	ЛК СЗ
Раздел 2 Классификация идентификации	Тема 2.1. Классификационные признаки идентификации продукции	ЛК СЗ
	Тема 2.2. Обоснование необходимости идентификации основополагающих характеристик продукции и услуг	ЛК СЗ
	Тема 2.3. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей идентификации	ЛК СЗ
Раздел 3 Нормативно-правовая база в области идентификации продукции и услуг	Тема 3.1. Показатели идентификации, регламентируемые нормативными документами	ЛК СЗ
	Тема 3.2. Описание продукции: понятие по ГОСТ Р 51293-99, назначение	СЗ
	Тема 3.3. Федеральные законы: «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевой продукции», «О техническом регулировании», «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименовании мест происхождения товаров»	ЛК СЗ
Раздел 4 Методы и результаты идентификации	Тема 4.1. Методы идентификации, их применимость для целей идентификации, достоинства и недостатки; назначение и оформление результатов идентификации	СЗ

	Тема 4.2. Результаты идентификации: понятие, назначение, оформление, используемые при подготовке заключения документы	СЗ
Раздел 5 Идентификация и фальсификация продовольственного сырья и товаров	Тема 5.1. Общие и специфичные показатели для идентификации продовольственного сырья	СЗ
	Тема 5.2. Виды, средства и методы обнаружения фальсификации важнейших групп и видов продовольственного сырья и товаров	СЗ
	Тема 5.3. Обнаружение фальсифицированного и контрафактного сырья и товаров	СЗ

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – семинарские занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Специализированная аудитория	Аудитория для проведения семинарских занятий, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием. (аудитории 351, 440, 335)	Комплект специализированной мебели, Экран настенный с электроприводом Cactus MotoExpert 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550. Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели (аудитория 335)	Комплект специализированной мебели, Экран настенный с электроприводом Cactus MotoExpert 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550, Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams)

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

И ИНФОРМАЦИОННОЕ

Основная литература:

Печатные издания:

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2005. – 465 с.
2. Калабин Г.А. Сертификация сырья, производственных процессов и продукции по международным экологическим требованиям: Учебное пособие. – М.: ИПК РУДН, 2014. – 393 с.: ил.
3. Николаева, М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [Текст]/ М.А.Николаева, Д.С.Лычников, А.Н.Неверов; ред.кол.; Ф.Л.Марчук, Г.И.Мазин, В.И.Бодрягин, М.А.Николаева. – М.: Экономика, 1996. – 108 с. – Товарный справочник. – Прилож.: с.98-107. 10000 экз. – ISBN 5–282-01841-1.
4. Криштафович, В.И., Жебелева, И.А. Идентификация и фальсификация товаров (раздел: продовольственные товары): Лабораторный практикум [Текст]/ В.И.Криштафович, И.А.Жебелева. – М.: Маркетинг, 2001. - 42 с. - ISBN 5-94462-070-6.
5. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения. [Текст]. –Введ.2000-01-01. -М.: ИПК Издательство стандартов,1999. –3 с.

Электронные и печатные полнотекстовые материалы:

6. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Методы идентификации. Высокоэффективная жидкостная хроматография» [Текст] / Сост.: Перельгин О.Н., Семикин В.В., Положишникова М.А., Мазанов А.А. – М.: Изд-во Рос.экон.акад., 2003. – 26 с.
7. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Методы идентификации. Идентификация виноградных вин на основе исследования цветовых характеристик» [Текст] / Сост.: М. А. Положишникова, В. В. Семикин, О. Н. Перельгин. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2004. – 28 с.
8. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Хроматографические методы идентификации продовольственных товаров. Идентификация водок и натурального жареного кофе» [Текст] / Сост.: М. А. Положишникова, И.Н.Строгонова, О. Н. Перельгин. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2006. – 27 с.

Дополнительная литература:

Электронные и печатные полнотекстовые материалы:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184 -ФЗ. О техническом регулировании / Российская Федерация. - М.: Технорматив, 2010. - 41 с.
2. Федеральный закон от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ. Об обеспечении единства измерений / Российская Федерация. - М.: Технорматив, 2010. - 30 с.: ил.
3. Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ. Технический регламент на молоко и молочную продукцию / Российская Федерация. - М.: Технорматив, 2010. - 95 с.
4. Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ. Технический регламент на масложировую продукцию / Российская Федерация. - М.: Технорматив, 2010. - 31 с.: ил.
5. Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей / Российская Федерация. - М.: Технорматив, 2010. - 31 с.: ил.

6. ГОСТ Р 51293-99 - Национальный стандарт российской федерации идентификация продукции. Общие положения
7. ГОСТ Р 51786-2001 Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности (с изменением №1 от 01.03.2005 г.). – М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. - 9 с.
8. Р 50.1.036-2002 Водки и водки особые. Спектрально-люминесцентный метод определения подлинности. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2002. – 8 с.
9. ГОСТ Р 51880-2002 Кофе растворимый. Определение массовых долей свободных и общих углеводов. Метод высокоэффективной анионообменной хроматографии. [Текст]. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2002. – 12 с.
10. ГОСТ 30812-2002 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации икры рыб семейства осетровых. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2002.
11. ГОСТ Р 51604-2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2000.
12. ГОСТ Р 52480-2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2006.
13. ГОСТ Р 51471-99 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов. – М.: ИПК Издательство стандартов, 1999.
14. ГОСТ 30562-97 (ИСО 5764-87) Молоко. Определение точки замерзания. – М.: ИПК Издательство стандартов, 1997
15. ГОСТ 30637-99 Молоко. Методы определения раскисления. – М.: ИПК Издательство стандартов, 1999.
16. ГОСТ 30623-98 Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации. – М.: ИПК Издательство стандартов, 1998.
17. Журналы: «Партнеры и конкуренты», «Методы оценки соответствия», «Стандарты и качество», «Спрос», РЖ «Химия. Пищевая промышленность».

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>
- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- NCBI: <https://p.360pubmed.com/pubmed/>
- Вестник РУДН: режим доступа с территории РУДН и удаленно <http://journals.rudn.ru/>
- Научная библиотека Elibrary.ru: доступ по IP-адресам РУДН по адресу: <http://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- ScienceDirect (ESD), «FreedomCollection», "Cell Press" ИД "Elsevier". Есть удаленный доступ к базе данных, доступ по IP-адресам РУДН (или удаленно по индивидуальному логину и паролю).
- Академия Google (англ. Google Scholar) - бесплатная поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин.

Индексирует полные тексты научных публикаций. Режим доступа: <https://scholar.google.ru/>

- Scopus - наукометрическая база данных издательства ИД "Elsevier". Доступ на платформу осуществляется по IP-адресам РУДН или удаленно. <http://www.scopus.com/>
- Web of Science. Доступ на платформу осуществляется по IP-адресам РУДН или удаленно. <http://login.webofknowledge.com/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «**Идентификация пищевой продукции**»

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «**Идентификация пищевой продукции**» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент агроинженерного
департамента

Должность, БУП

М.В.Кочнева

Подпись

Фамилия И.О.

ст.преподаватель, АИД

Должность, БУП

Н.Г. Хоменец

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор агроинженерного
департамента

Наименование БУП

А.А.Поддубский

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Заместитель директора АИД,
руководитель кафедры

М.В.Кочнева

стандартизация и метрология

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

Приложение

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Сертификация технологических процессов, производств»

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Идентификация пищевой продукции»

Направление/Специальность: 27.03.01 Стандартизация и метрология

Дисциплина: Идентификация пищевой продукции

Код контролируемой компетенции или ее части	Контролируемый раздел дисциплины	ФОСы (формы контроля уровня освоения ООП)										Баллы раздела	
		Аудиторная работа						Самостоятельная работа					
		Опрос	Тест	Коллоквиум	Контрольная работа	Выполнение ЛР	Работа на занятии	Выполнение ДЗ	Реферат	Выполнение РГР	Выполнение КР/КП		Экзамен/Зачет
ОПК-3	Раздел 1: Введение	5					5						10
ОПК-3 ОПК-4	Раздел 2: Классификация идентификации			5			5	5					15
ОПК-3 ОПК-5	Раздел 3: Нормативно-правовая база идентификации продукции и услуг	5					5		10				20
ОПК-3 ОПК-6	Раздел 4: Методы и результаты идентификации			5			5		10				20
ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6	Раздел 5: Идентификация и фальсификация продовольственного сырья и товаров	5					5	5					15
Итого												20	80
													100

Таблица соответствия баллов и оценок

Баллы БРС	Традиционные оценки РФ	Оценки ECTS
95-100	5	A
86-94		B
69-85	4	C
61-68	3	D
51-60		E
31-50	2	FX
0-30		F
51 - 100	Зачет	Passed

Описание оценок ECTS

A	<p>“Отлично” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.</p>
B	<p>“Очень хорошо” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.</p>
C	<p>“Хорошо” - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p>
D	<p>“Удовлетворительно” - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.</p>
E	<p>“Посредственно” - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.</p>

FX	“Условно неудовлетворительно” - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.
F	“Безусловно неудовлетворительно” - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

Положительными оценками, при получении которых курс засчитывается обучаемому в качестве пройденного, являются оценки А, В, С, D и E.

Обучаемый, получивший оценку **FX** по дисциплине образовательной программы, обязан после консультации с соответствующим преподавателем в установленные учебной частью сроки успешно выполнить требуемый минимальный объем учебных работ, предусмотренных программой обучения, и представить результаты этих работ этому преподавателю. Если качество работ будет признано удовлетворительным, то итоговая оценка FX повышается до E и обучаемый допускается к дальнейшему обучению.

В случае, если качество учебных работ осталось неудовлетворительным, итоговая оценка снижается до F и обучаемый представляется к отчислению. В случае получения оценки F или FX обучаемый представляется к отчислению независимо от того, имеет ли он какие-либо еще задолженности по другим дисциплинам. (Приказ Ректора РУДН № 996 от 27.12.2006г.)

Оценка	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо	Отлично	
	F	FX	E	D		B	A
Оценка ECTS			E	D	C	B	A
Численное значение по ECTS	2		3	3+	4	5	5+
Сумма баллов по БРС	0-30	31-50	51-60	61-68	69-85	86-94	95-100