

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**

**ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА**

(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 «ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА» является сформировать у студентов систему профессиональных знаний, умений, навыков по современным технологиям производства пищевой продукции.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА» 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-8 | Способен разрабатывать техническую документацию (в том числе и в электронном виде), связанную с профессиональной деятельностью с учетом действующих стандартов качества | ОПК-8.1; Составление документов в области стандартизации (инструкции, методики)<br>ОПК-8.2; Представление документации с помощью информационных и компьютерных технологий  |
| ПК-1  | Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий   | ПК-1.1; Оценка уровня качества продукции различными методами<br>ПК-1.2 Выбор правовых, нормативно-технических (нормативнометодических) документов, устанавливающих требования к контролю качества и оценке соответствия объектов профессиональной деятельности |

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА» относится к базовой части блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА».

*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-8 | Способен разрабатывать техническую документацию (в том числе | Введение в специальность                    | Основы технического регулирования<br>Сертификация |

|      |  |   |   |
|------|--|---|---|
|      | и в электронном виде), связанную с профессиональной деятельностью с учетом действующих стандартов качества |   | технологических процессов, производств<br>Разработка нормативных документов в пищевой промышленности<br>Системы аккредитации<br>Международные ресурсы в стандартизации<br>Международный опыт в стандартизации<br>Innovation technologies in standartization<br>Нанотехнологии в стандартизации<br>Экспертиза нормативной документации |
| ПК-1 | Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий              | Системы качества в пищевой промышленности | Практика производственная   |

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

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА» составляет **12** зачетных единиц.

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

| Вид учебной работы                               | ВСЕГО,<br>ак.ч. | Семестр(-ы) |            |            |            |
|--|-----------------|-------------|------------|------------|------------|
|  |                 | 3           | 4          | 5          |            |
| <i>Контактная работа, ак.ч.</i>                  | <b>170</b>      | <b>51</b>   | 51         | 68         |            |
| В том числе:                                     |                 |             |            |            |            |
| Лекции (ЛК)                                      | 68              | 17          | 17         | 34         |            |
| Лабораторные работы (ЛР)                         |                 |             |            |            |            |
| Практические/семинарские занятия (СЗ)            | 132             | 34          | 34         | 34         |            |
| <i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i> | 199             | 75          | 75         | 49         |            |
| <i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i> | 55              | 18          | 18         | 27         |            |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>             | ак.ч.           | <b>432</b>  | <b>144</b> | <b>144</b> | <b>144</b> |
|  | зач.ед.         | <b>12</b>   | <b>4</b>   | <b>4</b>   | <b>4</b>   |

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

| Вид учебной работы                        | ВСЕГО,<br>ак.ч. | Семестр(-ы) |            |            |            |  |
|---|-----------------|-------------|------------|------------|------------|--|
|   |                 | 3           | 4          | 5          |            |  |
| Контактная работа, ак.ч.                  | <b>94</b>       | <b>34</b>   | <b>30</b>  | <b>30</b>  |            |  |
| <b>В том числе:</b>                       |                 |             |            |            |            |  |
| Лекции (ЛК)                               | 47              | 17          | 15         | 15         |            |  |
| Лабораторные работы (ЛР)                  |                 |             |            |            |            |  |
| Практические/семинарские занятия (СЗ)     | 47              | 17          | 15         | 15         |            |  |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | 296             | 50          | 159        | 87         |            |  |
| Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч. | 78              | 24          | 27         | 27         |            |  |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>      | ак.ч.           | <b>375</b>  | <b>108</b> | <b>123</b> | <b>144</b> |  |
|   | зач.ед.         | <b>12</b>   | <b>3</b>   | <b>5</b>   | <b>4</b>   |  |

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

| Вид учебной работы                        | ВСЕГО,<br>ак.ч. | Курс-Семестр(-ы)/сессии |                       |                       |            |
|---|-----------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|------------|
|   |                 | 2 курс<br>2<br>сессия   | 2 курс<br>3<br>сессия | 3 курс<br>2<br>сессия |            |
| Контактная работа, ак.ч.                  | <b>45</b>       | <b>10</b>               | <b>15</b>             | <b>20</b>             |            |
| <b>В том числе:</b>                       |                 |                         |                       |                       |            |
| Лекции (ЛК)                               | 20              | 5                       | 5                     | 10                    |            |
| Лабораторные работы (ЛР)                  |                 |                         |                       |                       |            |
| Практические/семинарские занятия (СЗ)     | 25              | 5                       | 10                    | 10                    |            |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | 363             | 94                      | 161                   | 108                   |            |
| Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч. | 24              | 4                       | 4                     | 16                    |            |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>      | ак.ч.           | <b>432</b>              | <b>108</b>            | <b>180</b>            | <b>144</b> |
|   | зач.ед.         | <b>12</b>               | <b>3</b>              | <b>5</b>              | <b>4</b>   |

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Наименование раздела дисциплины   | Содержание раздела (темы)  | Вид учебной работы* |
|---|--|---------------------|
| <b>Раздел 1</b> Техническое регулирование в развитии научно-технической инновационной деятельности в АПК. | Роль передовых технологий в мировой системе хозяйствования. Роль технологии и технологической инфраструктуры в современной экономике. Научоемкая продукция и макротехнология. Пути интеграции в мировой рынок наукоёмкой продукции. Метрология, стандартизация и сертификация как деятельность по обеспечению качества и безопасности продукции. | ЛК, СЗ              |
| <b>Раздел 2</b> Технологии и научно-технический прогресс  | Нововведения как объект инновационного управления. Влияние технического прогресса на создание  | ЛК, СЗ              |

|   |   |                      |
|---|---|----------------------|
|   | <p>принципиально новых технологий. Основные направления технологического процесса в агропромышленном комплексе. Научные технологии, их роль и значение в современном производстве. Инновационные технологии в производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов. Метрологические аспекты безопасности продовольствия. Методы и технологии производства на всех стадиях производства безопасного продовольствия. Метрологическое обеспечение контроля качества пищевой продукции. Современные методы и средства неразрушающего экспресс-контроля безопасности и качества продукции. Принятие решений и выработка рекомендаций по обеспечению безопасности.</p> |                      |
| <p><b>Раздел 3</b> Системный анализ эффективности технологической инновации</p> | <p>Обобщение экономических, организационных, научно-технических факторов вариантов технологии в показатели технико-экономического уровня. Законодательная и нормативно-правовая база по подтверждению соответствия. Тенденции управления развитием на предприятии. Классификационные группы инноваций: технологические (продуктовые и процессные); степень новизны (на международном уровне и для РФ); значимость, основанная на научных открытиях и изобретениях (новый технологический уровень).</p>  | <p><b>ЛК, СЗ</b></p> |
| <p><b>Раздел 4</b> Производственно-технологическая деятельность</p>             | <p>Моделирование и оптимизация технологических процессов производства. Внедрение прогрессивных технологий. Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства. Улучшение качества готовой продукции. Внедрение результатов исследований и разработок. Снижение трудоёмкости производства пищевой продукции, повышение производительности труда.</p>   | <p><b>ЛК, СЗ</b></p> |
| <p><b>Раздел 5</b> Организация производственного процесса на предприятии</p>    | <p>Формирование качества в процессе производства. Производственный процесс как совокупность трудовых и естественных процессов. Основные требования к организации производственного процесса. Производственная программа и методы её</p>   | <p><b>ЛК, СЗ</b></p> |

|   |   |                      |
|---|---|----------------------|
|   | <p>формирования. Антикризисные решения в технологиях и оборудовании пищевой промышленности. Создание высокотехнологических процессов производства новых конкурентоспособных продуктов. Классификация и принципы действия технологического оборудования и правила его безопасной эксплуатации.</p>   |                      |
| <p><b>Раздел 6</b> Оценка соответствия технологических процессов при производстве продукции</p> | <p>Формирование качества и ассортимента продукции в процессе производства. Технологический процесс как часть производственного процесса. Технологическая операция как часть технологического процесса. Традиционные технологические процессы. Универсальные технологии производства. Технологии, технические и методы контроля качества и безопасности продукции. Органолептические, физико-химические показатели, показатели безопасности.</p>   | <p><b>ЛК, СЗ</b></p> |
| <p><b>Раздел 7</b> Создание бизнес-плана на предприятии</p>                                     | <p>Производственно–ориентированная концепция. Продуктивно- ориентированная концепция. План производства и реализация продукции. Производственная база. Прогноз потребления материальных ресурсов. Потребность в рабочих и управленческих кадрах. Текущие издержки. Экологическая безопасность проекта: мероприятия, затраты, эффективность. Оптимизация кадровой структуры персонала предприятия. Оценка эффективности кадровой политики предприятия. Структурно-функциональная модель системы управления персоналом.</p> | <p><b>ЛК, СЗ</b></p> |
| <p><b>Раздел 8</b><br/>Идентификация и фальсификация продукции</p>                              | <p>Методы идентификации. Проблема идентификации продукции, обнаружения и предупреждения их фальсификации. Описание потребительских свойств продукции, в том числе обеспечивающих их ассортиментную принадлежность на видовом уровне. Характеристика средств и способов фальсификации конкурентоспособных товаров, в том числе и методов её обнаружения.</p>   | <p><b>ЛК, СЗ</b></p> |

\* - 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 И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

*Основная литература:*

***Печатные издания:***

- 1) Дунченко Н.И. Основы технологии производства в отраслях пищевой промышленности : Учебное пособие для вузов. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2015. – 212 с.
- 2) Мишин В.М. Основы технологии производства : Учебник для вузов.- М.: ЮНИТИ, 2014
- 3) Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и сертификация : Учебник для вузов. – 6-е изд., перераб. И доп. – М. :Юрайт-Издат, 2015. – 350 с. : ил
- 4) Калабин Г.А. Сертификация сырья, производственных процессов и продукции по международным экологическим требованиям : Учебное пособие. – М. : ИПК РУДН, 2014. – 393 с. : ил.

*Дополнительная литература*

- 1) Журнал «Мир стандартов» Издательство: Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
- 2) Журнал «Стандарты и качество», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»
- 3) Журнал “Food control”, an official scientific of the European Federation of Food science and Technology EFFOST, Издательство: Editorial Board

- 4) Журнал «Методы оценки соответствия», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»
- 5) Журнал «Всё о мясе», Издательство: ВНИИМП им. Горбатова
- 6) Журнал «Пищевая промышленность», Издательство: ООО — Москва
- 7) Журнал «Методы менеджмента качества», Издательство: Стандарты и качество

*Электронные и печатные полнотекстовые материалы:*

- 1) Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р ИСО 9001 «Системы менеджмента качества. Требования». – Стандартиформ.
- 2) Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 22000. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. – Стандартиформ.

*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](http://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 «**ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА**» представлены в ТУИС.

\* - 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 «**ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА**» 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

Фамилия И.О.

Подпись

Доцент агроинженерного  
департамента, АИД

Должность, БУП

Н.Г. Хоменец

Фамилия И.О.

Подпись

### **РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

Директор агроинженерного  
департамента

Наименование БУП

А.А.Поддубский

Фамилия И.О.

Подпись

### **РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

Доцент агроинженерного  
департамента

Должность, БУП

М.В.Кочнева

Фамилия И.О.

Подпись

## Приложение

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «**ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА**»

| Код контролируемой компетенции или ее части | Контролируемый раздел дисциплины  | ФОСы (формы контроля уровня освоения ООП) |      |            |                    |               |                        |               |         |                |               | Баллы раздела |                  |
|---|---|---|------|------------|--------------------|---------------|------------------------|---------------|---------|----------------|---------------|---------------|------------------|
|   |   | Аудиторная работа                         |      |            |                    |               | Самостоятельная работа |               |         |                | Экзамен/Зачет |               |                  |
|   |   | Опрос                                     | Тест | Коллоквиум | Контрольная работа | Выполнение ЛР | Работа на занятии      | Выполнение ДЗ | Реферат | Выполнение РГР |               |               | Выполнение КР/КП |
| ОПК-8                                       | Техническое регулирование в развитии научно-технической инновационной деятельности в АПК. | 2   |      |            | 4                  |               | 2                      |               |         |                |               |               | 8                |
| ОПК-8                                       | Технологии и научно-технический прогресс  | 2   |      |            | 4                  |               | 2                      |               |         |                |               |               | 8                |
| ОПК-8                                       | Системный анализ эффективности технологической инновации                                  | 2   |      |            | 4                  |               | 2                      |               |         |                |               |               | 8                |
| ОПК-8                                       | Производственно-технологическая деятельность  | 2   |      |            | 4                  |               | 2                      |               |         |                |               |               | 8                |
| ОПК-8                                       | Организация производственного процесса на предприятии                                     | 2   |      |            | 4                  |               | 2                      |               | 5       |                |               |               | 13               |

|               |  |    |  |    |  |    |  |    |  |  |    |     |
|---------------|--|----|--|----|--|----|--|----|--|--|----|-----|
| ОПК-8<br>ПК-1 | Оценка соответствия технологических процессов при производстве продукции | 2  |  | 4  |  | 2  |  |    |  |  |    | 8   |
| ОПК-8<br>ПК-1 | Создание бизнес-плана на предприятии                                     | 2  |  | 4  |  | 2  |  |    |  |  |    | 8   |
| ОПК-8         | Идентификация и фальсификация продукции                                  | 2  |  | 10 |  | 2  |  | 5  |  |  |    | 19  |
|               | <b>Итого</b>   | 16 |  | 38 |  | 16 |  | 10 |  |  | 20 | 100 |

**Таблица соответствия баллов и оценок**

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

**Описание оценок ECTS**

|          |  |
|----------|--|
| <b>A</b> | <p><b>“Отлично”</b> - 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>B</b> | <p><b>“Очень хорошо”</b> - 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>                            |
| <b>C</b> | <p><b>“Хорошо”</b> - 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> |
| <b>D</b> | <p><b>“Удовлетворительно”</b> - 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>           |
| <b>E</b> | <p><b>“Посредственно”</b> - 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>   |

|           |   |
|-----------|---|
| <b>FX</b> | <b>“Условно неудовлетворительно”</b> - 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. |
| <b>F</b>  | <b>“Безусловно неудовлетворительно”</b> - 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 |