

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

МЕТОДЫ АНАЛИЗА 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 «Методы анализа пищевой продукции» является получение профессиональных навыков для осуществления контроля качества и безопасности пищевой продукции, проведения экспертизы, защиты прав потребителей и обеспечения высоких показателей деятельности торговых предприятий.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Методы анализа 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 - 1 | Способен анализировать задачи профессиональной деятельности на основе положений, законов и методов в области естественных наук и математики | ОПК-1.1. Анализ поведения объектов профессиональной деятельности с помощью законов естественных наук и математики ОПК-1.2. Определение параметров химического процесса (явления), характерного для объектов профессиональной деятельности, с помощью экспериментального исследования |
| 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 | ОПК-5.1. Выбор нормативного документа, регламентирующего права интеллектуальной собственности на объекты профессиональной деятельности |

| | | |
|---------|--|---|
| | регулирования в сфере интеллектуальной собственности | 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 |
| ОПК - 7 | Способен осуществлять постановку и выполнять эксперименты по проверке корректности и эффективности научно-обоснованных решений в области стандартизации и метрологического обеспечения | ОПК-7.1. Выбор и обоснование математической модели процесса, составление плана эксперимента для определения искомых параметров ОПК-7.2. Выбор методов и средств измерения для проведения эксперимента и оценки эффективности решений в области стандартизации и метрологии |

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «**Методы анализа 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 «**Методы анализа 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 - 1 | Способен анализировать задачи профессиональной деятельности на основе положений, законов и методов в области естественных наук и математики | Управление качеством; Международный опыт в стандартизации; Учебная практика | Основы технического регулирования; Учебная практика; Практика производственная; Практика преддипломная |
| ОПК - 3 | Способен использовать фундаментальные знания в области стандартизации и метрологического обеспечения для совершенствования в профессиональной деятельности | Управление качеством; Методы и системы стандартизации; Учебная практика | Методы анализа пищевой продукции; Учебная практика; Практика производственная; Практика преддипломная |
| ОПК - 4 | Способен осуществлять | Программные | Методы и системы |

| | | | |
|---------|--|--|---|
| | оценку эффективности результатов разработки в области стандартизации и метрологического обеспечения | статистические комплексы на пищевом предприятии; Идентификация пищевой продукции; Учебная практика | стандартизации; Основы проектирования продукции; Экспресс-методы исследования пищевой продукции; Учебная практика; 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 | Управление качеством; Учебная практика | Innovation technologies in standartization; Нанотехнологии в стандартизации; Экспертиза товаров; Учебная практика; Практика производственная; Практика преддипломная |
| ОПК - 6 | Способен принимать научно-обоснованные решения в области стандартизации и метрологии на основе, методов системного и функционального анализа | Международные ресурсы в стандартизации; Международный опыт в стандартизации; Учебная практика | Экспертиза нормативной документации; Нанотехнологии в стандартизации; Учебная практика; Практика производственная; Практика преддипломная |
| ОПК - 7 | Способен осуществлять постановку и выполнять эксперименты по проверке корректности и эффективности научно-обоснованных решений в области стандартизации и метрологического обеспечения | Метрология; Программные статистические комплексы на пищевом предприятии; Методы и средства измерений и контроля; Учебная практика | Методы и системы стандартизации; Учебная практика; Практика производственная; Практика преддипломная |

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

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Методы анализа пищевой продукции» составляет **3** 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) | | | |
|--------------------|-----------------|-------------|--|--|--|
| | | 5 | | | |
| | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---------|-----|-----|--|--|--|
| Контактная работа, ак.ч. | | 68 | 68 | | | |
| В том числе: | | | | | | |
| Лекции (ЛК) | | 34 | 34 | | | |
| Лабораторные работы (ЛР) | | | | | | |
| Практические/семинарские занятия (СЗ) | | 34 | 34 | | | |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | | 22 | 22 | | | |
| Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч. | | 18 | 18 | | | |
| Общая трудоемкость дисциплины | ак.ч. | 108 | 108 | | | |
| | зач.ед. | 3 | 3 | | | |

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

| Вид учебной работы | ВСЕГО, ак.ч. | Семестр(-ы) | | | | |
|---|-----------------|-------------|-----|--|--|--|
| | | 6 | | | | |
| Контактная работа, ак.ч. | 34 | 34 | | | | |
| В том числе: | | | | | | |
| Лекции (ЛК) | 17 | 17 | | | | |
| Лабораторные работы (ЛР) | | | | | | |
| Практические/семинарские занятия (СЗ) | 17 | 17 | | | | |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | 74 | 74 | | | | |
| Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч. | | | | | | |
| Общая трудоемкость дисциплины | ак.ч. | 108 | 108 | | | |
| | зач.ед. | 3 | 3 | | | |

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. | 6 | | 6 | |
| В том числе: | | | | |
| Лекции (ЛК) | 2 | | 2 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | | | | |
| Практические/семинарские занятия (СЗ) | 4 | | 4 | |
| Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч. | 98 | | 98 | |
| Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч. | 4 | | 4 | |
| Общая трудоемкость дисциплины | ак.ч. | 108 | 108 | |
| | зач.ед. | 3 | 3 | |

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 в дисциплину | Тема 1.1. Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания. | ЛК,СЗ |

| | | |
|---|---|-------|
| | Тема 1.2. Оценка безопасности пищевых продуктов | ЛК,СЗ |
| | Тема 1.3. Метрологические характеристики результатов анализа | ЛК,СЗ |
| Раздел 2 Оптические методы исследований сырья и продукции питания | Тема 2.1. Классификация физико-химических методов анализа | ЛК,СЗ |
| | Тема 2.2. Характеристика эмиссионно-спектрального анализа | ЛК,СЗ |
| | Тема 2.3. Определение пестицидов в пищевых продуктах | ЛК,СЗ |
| | Тема 2.4. Люминесцентный метод контроля качества сырья и продуктов питания | ЛК,СЗ |
| | Тема 2.5. Флуориметрическое определение витаминов в продуктах питания. | ЛК,СЗ |
| | Тема 2.6. Фотометрический метод анализа. | ЛК,СЗ |
| | Тема 2.7. Рефрактометрический и поляриметрический методы | ЛК,СЗ |
| | Тема 2.8. Применение методов в анализе пищевых продуктов | ЛК,СЗ |
| Раздел 3 Хроматографические методы исследований сырья и продукции питания | Тема 3.1. Классификация хроматографических методов анализа | ЛК,СЗ |
| | Тема 3.2. Адсорбционная хроматография | ЛК,СЗ |
| | Тема 3.3. Газовая хроматография | ЛК,СЗ |
| | Тема 3.4. Распределительная хроматография | ЛК,СЗ |
| | Тема 3.5. Газожидкостная и ионообменная хроматография | ЛК,СЗ |
| | Тема 3.6. Гель-хроматография. | ЛК,СЗ |
| | Тема 3.7. Определение токсичных веществ в различных пищевых продуктах. | ЛК,СЗ |
| Раздел 4 Микробиологические методы анализа | Тема 4.1. Основы микробиологического анализа. | ЛК,СЗ |
| | Тема 4.2. Экспресс-методы (тест-методы, сенсоры). | ЛК,СЗ |
| | Тема 4.3. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания. | ЛК,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, | Комплект специализированной мебели, Экран настенный с |

| | | |
|--|--|---|
| | индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием. (аудитории 351, 440, 335) | 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. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация : Учебник для вузов.- М.: Юрайт-Издат, 2015
2. Мишин В.М. Управление качеством : Учебник для вузов.- М.: ЮНИТИ, 2015
3. И.И. Мазур Управление качеством : Учебное пособие для вузов. – 7-е изд., стереотип. – М. : Омега-Л, 2014. – 400 с. : ил.
4. Шевченко В.А., Карасева А.П., Лазарев В.Г., Товароведение и экспертиза товаров М. ИНФРА – М. 2014
5. Версан В.Г. Техническое регулирование [Текст] : Учебное пособие / В.Г. Версан и др.. - М. : Университетская книга, 2007. - 552 с.
6. Кочнева М.В. Техническое регулирование и гармонизация нормативно-правовой базы в рамках таможенного союза [Текст/электронный ресурс] : Учебное пособие / М.В. Кочнева. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2014. - 74 с. - ISBN 978-5-209-05353-8:65.

Электронные и печатные полнотекстовые материалы:

1. Кузнецов, И.Н. Научное исследование: методика проведения и оформление: [пособие] / И. Н. Кузнецов. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Дашков и К°, 2008. - 458 с.
2. Пассов, Е.И. Методология методик: теор. методы исслед. / Е. И. Пассов. - Липецк: [б. и.], 2011. - 634 с.
3. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>

Дополнительная литература:

Электронные и печатные полнотекстовые материалы:

1. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р ИСО 10006-2005 «Руководство по менеджменту качества при проектировании». – Стандартиформ, 2010
2. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования». – Стандартиформ, 2016г.
3. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р ИСО 10005-2007 «Руководящие указания по планированию качества. Менеджмент организации». – Стандартиформ, 2009
4. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 22000-2007. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. – Стандартиформ, 2010
5. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ – Стандартиформ, 2012г.
6. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 52349-2005. продукты пищевые функциональные. – Стандартиформ, 2016
7. Журнал «Стандарты и качество», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»
8. Журнал "Food control", an official scientific of the European Federation of Food science and Technology E FFOST, Издательство: Editorial Board
9. Журнал «Методы оценки соответствия», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»

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 **«Методы анализа 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 **«Методы анализа 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:

Доцент агроинженерного
департамента

Должность, БУП

М.В.Кочнева

Подпись

Фамилия И.О.

Приложение

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Методы анализа пищевой продукции»

Направление/Специальность: 27.03.01 Стандартизация и метрология

Дисциплина: Методы анализа пищевой продукции

| Код контролируемой компетенции или ее части | Контролируемый раздел дисциплины | ФОСы (формы контроля уровня освоения ООП) | | | | | | | | | Экзамен/Зачет | Баллы раздела | |
|---|--|---|------|------------|--------------------|---------------|------------------------|---------------|---------|----------------|---------------|---------------|------------------|
| | | Аудиторная работа | | | | | Самостоятельная работа | | | | | | |
| | | Опрос | Тест | Коллоквиум | Контрольная работа | Выполнение ЛР | Работа на занятии | Выполнение ДЗ | Реферат | Выполнение РГР | | | Выполнение КР/КП |
| ОПК-1; ОПК-3; | Введение в дисциплин | 5 | | | 5 | | 5 | | | | | | 25 |
| ОПК-1; ОПК-4; | Оптические методы исследований сырья и продукции питания | 5 | | | 5 | | 5 | | 10 | | | | 25 |
| ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; | Хроматографические методы исследований сырья и продукции питания | 5 | | | 5 | | 5 | | 10 | | | | 25 |
| ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7 | Микробиологические методы анализа | 5 | | | 5 | | 5 | | | | | | 25 |
| | Итого | 20 | | | 20 | | 20 | | 20 | | | 20 | 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 | <p>“Условно неудовлетворительно” - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных</p> |

| | |
|----------|--|
| | 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 |