

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 06.06.2023 11:54:07  
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)

2022 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			

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

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				
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	<b>34</b>	<b>34</b>				
<b>В том числе:</b>						
Лекции (ЛК)	17	17				
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17				
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	74	74				
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>						
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	<b>108</b>	<b>108</b>			
	зач.ед.	<b>3</b>	<b>3</b>			

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

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Сессия		
			3	
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	<b>6</b>		6	
<b>В том числе:</b>				
Лекции (ЛК)	2		2	
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические/семинарские занятия (СЗ)	4		4	
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	98		98	
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	4		4	
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	<b>108</b>	<b>108</b>	
	зач.ед.	<b>3</b>	<b>3</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> Введение в дисциплину	<b>Тема 1.1.</b> Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания.	ЛК,СЗ

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

Л.А.Бутусов

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
	<b>Итого</b>	20			20		20		20			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>	<p>“<b>Условно неудовлетворительно</b>” - 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.
<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							
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