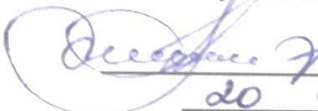
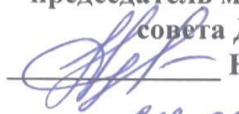


РЕКОМЕНДОВАНО  
К УТВЕРЖДЕНИЮ  
Декан, председатель совета  
факультета таможенного дела и  
судебной экспертизы

  
Е.Г. Мурадалиев  
20 09 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе,  
председатель методического  
совета ДГТУ  
Н.С. Суракатов

  
24.09 2018 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЬ)

Дисциплина С1.В.ОД.8 Экспертиза спиртосодержащих веществ  
наименование дисциплины по ООП и код по ФГОС

для специальности 40.05.03 – «Судебная экспертиза»  
шифр и полное наименование специальности

для специализации «Экспертизы веществ, материалов и изделий»

факультет Таможенного дела и судебной экспертизы,  
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Судебной экспертизы и криминалистики.  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Квалификация выпускника (степень) судебный эксперт

Форма обучения очная, курс 5 семестр (ы) 9

Всего трудоемкость в зачетных единицах (часах) 3 ЗЕТ (108 ч.):

лекции 17 (час); экзамен 9;  
(семестр)

практические (семинарские) занятия \_\_\_\_\_ (час); зачет \_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
(семестр)

лабораторные занятия 17 (час); самостоятельная работа 38 (час);

курсовой проект (работа, РГР) \_\_\_\_\_ (семестр).

И.о. зав. кафедрой  Г.М. Минхаджев


подпись \_\_\_\_\_ ФИО

Начальник УО  Э.В. Магомаева

подпись \_\_\_\_\_ ФИО


Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по специальности 40.05.03 – «Судебная экспертиза», специализации «Экспертизы веществ, материалов и изделий».

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 19.09.2018 года, протокол № 1.

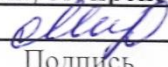
И.о. зав. выпускающей кафедрой по данной специальности  Г.М. Минхаджев  
Подпись ФИО

**ОДОБРЕНО:**

Методической комиссией по укрупненным группам специальностей и направлений 40.00.00 «Судебная экспертиза»

 Ф.Н. Муслимова  
Подпись ФИО

**АВТОР ПРОГРАММЫ**

к.х.н., ст. преп. кафедры СЭиК  
 Г.М. Минхаджев  
Подпись ФИО

19.09.2018г.

## 1.Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1. Цель преподавания дисциплины

Дисциплина «Экспертиза спиртосодержащих веществ» является самостоятельным курсом, который читается в 9 семестре студентам специальности 40.05.03 "Судебная экспертиза" специализации «Экспертизы веществ, материалов и изделий».

Целью данного курса является ознакомление студентов с основами экспертных исследований спиртосодержащих жидкостей с использованием общетехнических отраслей знаний и специальных научных исследований.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучение предмета и методов, используемых в данном модуле;
- изучение общих понятий, принципов, терминологии, которые должны лежать в основе логических суждений и вопросов, ставящихся перед экспертом;
- ознакомление с экспертизой, системой кодирования и классификацией спиртосодержащих жидкостей

### 2.Место учебной дисциплины в структуре ООП специалитета:

Дисциплина С1.В.ОД.8 «Экспертиза спиртосодержащих веществ» относится к обязательным дисциплинам вариативной части базового цикла С1. Дисциплина информационно и логически связана со следующими дисциплинами: аналитическая химия (методы анализа, пробоотбор и пробоподготовка, концентрирование и разделение), органическая химия (свойства органических веществ), физическая химия (сорбционные процессы), физика (оптика, атомная спектроскопия, электричество), математика (методы математической статистики).

Усвоенные при изучении дисциплины «Экспертиза спиртосодержащих веществ» понятия позволяют сосредоточиться на изучении дисциплин специализации, обеспечить ясное понимание объекта исследования, использовать в экспертной практике комплекс методов исследования веществ и материалов с целью определения родовой (групповой) принадлежности объекта исследования.

### 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

Процесс изучения дисциплины «Экспертиза спиртосодержащих веществ» направлен на формирование общекультурных компетенций (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и профессионально-специализированных компетенций (ПСК):

**Профессиональные компетенции** обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

- способность использовать знания теоретических, методических, процессуальных и организационных основ судебной экспертизы, криминалистики при производстве судебных экспертиз и исследований (ПК-1);
- способность применять методики судебных экспертных исследований в профессиональной деятельности (ПК-2);
- способность использовать естественнонаучные методы при исследовании вещественных доказательств (ПК-3);

- способность применять технические средства при обнаружении, фиксации и исследовании материальных объектов - вещественных доказательств в процессе производства судебных экспертиз (ПК-4);

- способность применять знания в области материального и процессуального права (ПК-5);

- способность применять при осмотре места происшествия технико-криминалистические методы и средства поиска, обнаружения, фиксации, изъятия и предварительного исследования материальных объектов - вещественных доказательств (ПК-6);

- способность участвовать в качестве специалиста в следственных и других процессуальных действиях, а так же в непроцессуальных действиях (ПК-7);

**Профессионально-специализированные компетенции** обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

- способностью применять методики экспертиз и исследований веществ, материалов и изделий (ПСК - 3.1);

- способностью при участии в процессуальных и непроцессуальных действиях применять специальные, физические, химические и физико-химические методы в целях поиска, обнаружения, фиксации, изъятия и предварительного исследования материальных объектов для установления фактических данных (обстоятельств дела) в гражданском, административном, уголовном судопроизводстве (ПСК - 3.2);

- способностью оказывать методическую помощь субъектам правоприменительной деятельности по вопросам назначения и производства экспертиз веществ, материалов и изделий и современным возможностям исследования этих объектов для получения доказательственной и розыскной информации (ПСК - 3.3).

**В результате изучения дисциплины «Экспертиза спиртосодержащих веществ» студент должен:**

**Студент должен знать:**

Сущность экспертизы спиртосодержащих жидкостей, а также современные физические, физико-химические методы анализа и методики проведения экспертного исследования.

**Студент должен уметь:**

Использовать полученные знания для решения диагностических и идентификационных задач, подобрать метод анализа, методику экспертного исследования или комплекс методов, дать заключение о результатах экспертизы.

### **Минимум требований к содержанию дисциплины**

Методы подготовки ССВ для анализа. Правила отбора проб. Характеристика основного сырья: этилового спирта, воды; вспомогательного сырья. органолептические и физико-химические показатели качества спирта этилового. Нормируемые примеси: альдегиды, сивушное масло, эфиры, метиловый спирт. Классификация ССВ: водка, вино и виноматериалы, коньяк, ликеро-водочные изделия, спиртосодержащие напитки домашней выработки, слабоалкогольные напитки, органолептические и физико-химические показатели. Методики проведения экспертного исследования ССЖ: определение альдегидов, сивушного масла, сложных эфиров, метилового спирта, сахаров и др. Проведение качественных реакций предварительного исследования ССЖ. Определение кислотности и щелочности. Основные методы экспертного исследования ССЖ. Качественный и количественный анализ. Химические методы: объемный и весовой. Физико-химические методы: фотоколлометрический, спектрофотометрический, потенциометрический, атомноабсорбционный, инфракрасный

#### 4.1 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Раздел дисциплины Тема лекции и вопросы	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего* контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	2		3	4	5	6	7	8
1	<b>Лекция 1</b> Введение к курсу «Экспертиза спиртосодержащих жидкостей» (ЭССЖ) 1. Предмет и объекты экспертизы. 2. Задачи экспертного исследования. 3. Классификация спиртных напитков.* 4. Фальсификация ССЖ.	9	1	2			3	Входная контрольная работа
2	<b>Лекция 2</b> Основное сырье ССЖ: этиловый спирт. 1. Характеристика этилового спирта. 2. Классификация этилового спирта. 3. Технологические стадии производства.* 4. Физико-химические показатели качества (нормируемые примеси).		3	2			3	
3	<b>Лекция 3</b> Спиртовое брожение. 1. Образование первичных продуктов спиртового брожения. 2. Вторичные и побочные продукты брожения.		5	1		4	3	
4	<b>Лекция 4</b> Водка. 1. Классификация и характеристика водок. 2. Стадии производства. 3. Идентификация и экспертиза: – органолептическая оценка – физико-химический анализ. 4. Ассортимент водочных изделий:.* – водки России – водки зарубежья. 5. Фальсификация водочных изделий.		7	2		4	3	
5	<b>Лекция 5</b> Ликероводочные изделия. 1. Классификация и характеристика		9	2			3	

	ликероводочных изделий. 2. Химический состав: основное сырье и добавочные ингредиенты.* 3. Идентификация и экспертиза: – органолептическая оценка – физико-химический анализ. 4. Фальсификация ликероводочных изделий. 5. Ассортимент ликероводочных изделий.*							Аттестационная контрольная работа №2
6	<b>Лекция 6</b> Коньяк. 1. Классификация и характеристика коньяков. 2. Химический состав коньячных спиртов и коньяков. 3. Идентификация и экспертиза: – органолептическая оценка* – физико-химический анализ. 4. Фальсификация коньяков.		11	2		4	3	
7	<b>Лекция 7</b> Вино и виноматериалы. 1. Классификация и характеристика вина и виноматериалов. 2. Химический состав: – основное сырье – вспомогательные материалы 3. Идентификация и экспертиза: – органолептическая оценка* – физико-химический анализ. 4. Фальсификация вин.		13	2		4	3	Аттестационная контрольная работа №3
8	<b>Лекция 8</b> Слабоалкогольные напитки: пиво 1. Классификация и характеристика пива. 2. Дефекты пива.* 3. Идентификация и экспертиза: – органолептическая оценка – физико-химический анализ. 4. Фальсификация пива.		15	2		1	2	
9	<b>Лекция 9</b> Методы исследования спиртосодержащих жидкостей. 1. Правила отбора проб ССЖ. 2. Собираание следов спиртосодержащих жидкостей. 3. Методы предварительного исследования.*		17	1			1	индивидуальные задания, коллоквиум
	<b><u>ИТОГО:</u></b>	<b>9</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>-</b>	<b>17</b>	<b>24</b>	<b>Экзамен (1 зет -36ч.)</b>

В соответствии с Типовым положением о вузе к видам учебной работы отнесены: лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, контрольные работы, коллоквиумы, самостоятельные работы, научно-исследовательская работа, практики, курсовое проектирование (курсовая работа). Вуз может устанавливать другие виды учебных занятий.

\* - Разделы, тематику и вопросы по дисциплине следует разделить на три текущие аттестации в соответствии с сроками проведения текущих аттестаций (1 аттестация -1,5 месяца, 2 аттестация -1,0 месяц и 3 аттестация – 1,0 месяц) в течение семестра. По материалу программы, пройденному студентом после завершения 3ей аттестации до конца семестра (2-3 недели), контроль успеваемости осуществляется при сдаче зачета или экзамен

#### 4.2. СОДЕРЖАНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п.п	Лекции из рабочей программы	Наименование лабораторной работы	Литература (№ источника из таблицы прил.12.)	Количество часов.
1	2	3	4	5
1.	4	<b>Экспертиза водки:</b> определение органолептических показателей; определение полноты налива; качественная реакция на этиловый спирт, на наличие сивушных масел, фурфурола, сахара; определение объемной доли этилового спирта; определение щелочности; определение массовой концентрации альдегидов, определение массовой концентрации сивушного масла.	1,3,5,6,7,8, 9,12.13,14,22, 23	4
2	4	<b>Экспертиза пива:</b> определение органолептических показателей; определение полноты налива; качественная реакция на этиловый спирт, определение титруемой кислотности.	2,3,5,11, 20,22	4
3	6	<b>Экспертиза коньяка:</b> определение органолептических показателей; определение полноты налива; качественная реакция на этиловый спирт, на сахар; определение объемной доли этилового спирта; определение массовой концентрации альдегидов; определение массовой концентрации сивушного масла и летучих кислот.	2,3,5,10, 17,21,22,23	4
4	7	<b>Экспертиза вина:</b> определение органолептических показателей; определение полноты налива; качественная реакция на этиловый спирт, на сахар; определение объемной доли этилового спирта; определение массовой концентрации свободного и общего диоксида серы; определение массовой концентрации титруемых кислот.	2,3,5,15, 16,18,19,23	4

5	8	Газохроматографический метод определения токсичных микропримесей в этиловом спирте	1,3,5,6,7,8,9,12.13,14	1
<b>Итого:</b>				17

#### 4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ лк	Содержание разделов, самостоятельно изучаемых студентами	Количество часов	Литература	Формы контр. (контр. работа, практич. и лаб. зан. и т.д.)
1	Классификация спиртных напитков: спиртные напитки домашней выработки	4	2,3,4,5	реферат
2	Технологические стадии производства этилового спирта: характеристика основного и вспомогательного сырья	4	5,17,23	реферат
3	Ассортимент водочных изделий: водки России и зарубежья	4	1,5,23	лаб. занятие
4	Ассортимент ликероводочных изделий	4	5,16	лаб. занятие
5	Химический состав ЛВИ: основное сырье и добавочные ингредиенты	4	2,3,5	контр. раб.
6	Дефекты пива	4	2,3,5,11,20	лаб. занятие
7	Идентификация и экспертиза: органолептическая оценка вин	4	5,15,18,19	реферат
8	Идентификация и экспертиза: органолептическая оценка коньяков	4	3,5,10,23	лаб. занятие
9	Химические методы предварительного исследования	4	16,17,22	реферат
10	Спектрофотометрический и инфракрасный методы, применяемые в экспертном исследовании ССЖ	4	16,17,21	контр. раб.
<b>Итого:</b>		<b>38</b>		

#### 5. Образовательные технологии

При изучении дисциплины экспертиза спиртосодержащих веществ используются следующие образовательные технологии: лекции, практические и лабораторные работы. Некоторые разделы теоретического курса рассматриваются с использованием опережающей самостоятельной работы: студенты получают задания на изучение нового материала до его изложения на лекции. Для оценки усвоения теоретического материала студентами используются письменные и устные контрольные работы. Теоретический материал закрепляется на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ. Отчеты по лабораторным работам защищаются.



Для активизации работы студента на каждой лабораторной работе проводится индивидуально-групповые и профессионально-ориентированные тренинги на основе реальных или модельных ситуаций применительно к профессиональной деятельности обучающихся. Конечная цель любого тренинга – переход от категории «знание» и «умение» к категории «владение».

На практических и лабораторных занятиях по химии проводятся 4 вида тренинга:

- 1) в обсуждение вопроса, предлагаемого преподавателем, участвует вся группа.
- 2) каждый студент получает индивидуальное задание.
- 3) задание тренинга выдается за месяц до назначенного занятия каждому студенту. На занятии каждый докладывает собранный материал, все вместе обобщают эту информацию и формулируют соответствующие выводы.
- 4) студенту по выбору в начале семестра предлагаются темы рефератов, которые излагаются им и обсуждаются всеми на практической или лабораторной работе.

По данной специальности, реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах составляет не менее 30 % аудиторных занятий (34 час.)

6. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах составляет не менее 30 % аудиторных занятий (14 час.)

#### **6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.**

Качество освоения дисциплины студентами контролируются тремя рубежными контрольными работами за текущий семестр и экзаменом по окончании семестра обучения.

### **Перечень вопросов входной контрольной работы.**

1. Понятие о сорбции и десорбции (понятие сорбент и сорбат).
2. Абсорбция и адсорбция.
3. В чем заключается сущность экстракции. Ее практическое применение.
4. Что называют концентрацией раствора?
5. Какие способы выражения концентрации растворов вам известны?
6. Как рассчитывают процентную концентрацию раствора?
7. Что называют титрованием? Какие способы титрования вам известны?
8. С какой целью проводят титрование растворов?
9. Что называют коэффициентом распределения?
10. Перегонка и ректификация спиртов.
11. Химическая характеристика этилового спирта.
12. Ассортимент алкогольной продукции на мировом рынке.
13. ССЖ домашней выработки.
14. Основное сырье в производстве пищевого этилового спирта.
15. Крепость алкогольных напитков. Способы ее определения.

16. Признаки фальсификации ССЖ и ее последствия.
17. Способы фальсификации ССЖ.
18. Способы идентификации фальсификатов ССЖ.
19. Пищевой и технический этиловый спирты.
20. Химическая характеристика метилового спирта.
21. Последствия отравлений метиловым спиртом.
22. Характеристика слабоалкогольных напитков.

## **Аттестационные контрольные работы по проверке текущих знаний студентов**

### **Аттестационная контрольная работа №1**

1. Предмет и объекты экспертизы ССЖ
2. Задачи экспертного исследования
3. Классификация спиртных напитков
4. Фальсификация ССЖ
5. Характеристика этилового спирта
6. Классификация этиловых спиртов
7. Технологические стадии производства этилового спирта
8. Физико-химические показатели качества (нормируемые примеси)
9. Образование первичных продуктов спиртового брожения
10. Вторичные и побочные продукты брожения
11. Классификация и характеристика водок
12. Стадии производства водок
13. Идентификация и экспертиза
14. Органолептическая характеристика водки
15. Физико-химический анализ водочной продукции
16. Ассортимент водочных изделий: водки России
17. Ассортимент водочных изделий зарубежья
18. Фальсификация водочных изделий

### **Аттестационная контрольная работа № 2**

1. Классификация ликероводочных изделий
2. Характеристика ликероводочных изделий
3. Химический состав: основное сырье ликероводочных изделий
4. Добавочные ингредиенты ликероводочных изделий
5. Идентификация и экспертиза ликероводочных изделий
6. Органолептическая оценка качества ликероводочных изделий
7. Физико-химические показатели качества ликероводочных изделий
8. Фальсификация ликероводочных изделий
9. Ассортимент ликероводочных изделий
10. Классификация и характеристика коньяков
11. Химический состав коньячных спиртов и коньяков
12. Идентификация и экспертиза коньячной продукции
13. Органолептическая оценка коньяков
14. Физико-химические показатели качества коньяков
15. Фальсификация коньяков

### Аттестационная контрольная работа № 3

1. Классификация и характеристика ликероводочных изделий.
2. Химический состав: основное сырье и добавочные ингредиенты.\*
3. Идентификация и экспертиза:
  - органолептическая оценка
  - физико-химический анализ.
4. Фальсификация ликероводочных изделий.
5. Ассортимент ликероводочных изделий.\*  
Коньяк.
1. Классификация и характеристика коньяков.
2. Химический состав коньячных спиртов и коньяков.
3. Идентификация и экспертиза:
  - органолептическая оценка
  - физико-химический анализ.
4. Фальсификация коньяков.
5. Классификация и характеристика вина и виноматериалов.
6. Химический состав:
  - основное сырье
  - вспомогательные материалы
7. Идентификация и экспертиза:
  - органолептическая оценка\*
  - физико-химический анализ.
8. Классификация и характеристика пива.
9. Дефекты пива.\*
10. Идентификация и экспертиза:
  - органолептическая оценка
  - физико-химический анализ.
11. Фальсификация пива.
12. Правила отбора проб ССЖ.
13. Собираение следов спиртосодержащих жидкостей.
14. Методы предварительного исследования.\*
15. Инструментально-аналитические методы, применяемые в экспертном исследовании ССЖ:
  - фотоколориметрический
  - спектрофотометрический\*
  - потенциометрический
16. Инструментально-аналитические методы, применяемые в экспертном исследовании ССЖ:
  - хроматографический
  - атомноабсорбционный
  - инфракрасный\*

### Вопросы для проверки остаточных знаний студентов

1. Классификация и характеристика вина и виноматериалов
2. Химический состав вина
3. Основное сырье и вспомогательные материалы при производстве вин
4. Идентификация и экспертиза вин
5. Органолептическая оценка вина
6. Физико-химические показатели качества вина

7. Фальсификация вин
8. Классификация и характеристика пива
9. Дефекты пива
10. Идентификация и экспертиза пива
11. Органолептическая оценка пива
12. Физико-химический анализ качества пива
13. Фальсификация пива
14. Правила отбора проб ССЖ
15. Собираение следов спиртосодержащих жидкостей
16. Методы предварительного исследования
17. Инструментально-аналитические методы, применяемые в экспертном исследовании ССЖ

### **Перечень вопросов к экзамену**

1. Предмет и объекты экспертизы ССЖ
2. Задачи экспертного исследования
3. Классификация спиртных напитков
4. Фальсификация ССЖ
5. Характеристика этилового спирта
6. Классификация этилового спирта
7. Технологические стадии производства этилового спирта
8. Физико-химические показатели качества (нормируемые примеси)
9. Образование первичных продуктов спиртового брожения
10. Вторичные и побочные продукты брожения
11. Классификация и характеристика водок
12. Стадии производства водок
13. Идентификация и экспертиза
14. Органолептическая характеристика водки
15. Физико-химический анализ водочной продукции
16. Ассортимент водочных изделий: водки России
17. Ассортимент водочных изделий зарубежья
18. Фальсификация водочных изделий
19. Классификация ликероводочных изделий
20. Характеристика ликероводочных изделий
21. Химический состав: основное сырье ликероводочных изделий
22. Добавочные ингредиенты ликероводочных изделий
23. Идентификация и экспертиза ликероводочных изделий
24. Органолептическая оценка качества ликероводочных изделий
25. Физико-химические показатели качества ликероводочных изделий
26. Фальсификация ликероводочных изделий
27. Ассортимент ликероводочных изделий
28. Классификация и характеристика коньяков
29. Химический состав коньячных спиртов и коньяков
30. Идентификация и экспертиза коньячной продукции
31. Органолептическая оценка коньяков
32. Физико-химические показатели качества коньяков

33. Фальсификация коньяков
34. Классификация и характеристика вина и виноматериалов
35. Химический состав вина
36. Основное сырье и вспомогательные материалы при производстве вин
37. Идентификация и экспертиза вин
38. Органолептическая оценка вина
39. Физико-химические показатели качества вина
40. Фальсификация вин
41. Классификация и характеристика пива
42. Дефекты пива
43. Идентификация и экспертиза пива
44. Органолептическая оценка пива
45. Физико-химический анализ качества пива
46. Фальсификация пива
47. Правила отбора проб ССЖ
48. Собира́ние следов спиртосодержащих жидкостей
49. Методы предварительного исследования
50. Инструментально-аналитические методы, применяемые в экспертном исследовании ССЖ.
51. Одноатомные спирты. Получение. Химические свойства.
52. Трехатомные спирты. Получение. Химические свойства
53. Двухатомные спирты. Получение. Химические свойства.

«СОГЛАСОВАНО»

Зав. библиотекой



7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины экспертиза спиртосодержащих веществ

Рекомендуемая литература и источники информации

№	Виды занятий (лб, сб, ср, ирс)	Комплект необходимой учебной литературы по дисциплинам (наименование учебника, учебного пособия, учебно-метод. литературы).	Автор	Издат. и год изд.	Кол-во пособий, учебников и прочей литературы	
					в би бл.	На каф.
<i>Основная</i>						
1	2	3	4	5	6	7
1	лб, ср, ирс.	Товароведная характеристика и экспертиза качества водок	Вытовтов А.А., Басати И.А.	СПб.: ГИОРД, 2005	11	20
2	лб, ср, ирс.	Товароведение и экспертиз вкусовых товаров	Чепурной И.П.	М.: «Дашков и К°», 2005	12	19
3	лб, ср, ирс.	Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров	Шепелев А.Ф., Мхитарян К.Р.	Ростов-на-Дону:Издат. Центр «МарТ», 2001	9	20
4	лб, ср, ирс.	Экспресс-диагностика спиртных напитков домашней выработки	Савицкий А.Н., Бельцова Т.Ф., Астапов А.Н.	М.: ВНИИ МВД СССР, 1989	11	21
5	лб, ср, ирс.	Экспертиза напитков	Позняковский В.М., Помозова В.А. и др.	Новосибирск: Издат-во Новоси-бирск. ун-та, 1999	9	14
6	лб, ср, ирс.	Введение в технологии продуктов питания	Мелькина Г.М., Аношина О.М. и др.	М.: КолосС, 2006	16	19
7	лб, ср, ирс.	ГОСТ Р 51653–2000. Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения объемной доли этилового спирта.				10
8	лб, ср, ирс.	ГОСТ Р 51655–2000. Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы.				10
9	лб, ср, ирс.	ГОСТ Р 51620–2000. Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации приведенного экстракта.				10
10	лб, ср, ирс.	ГОСТ Р 51621–2000. Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот.				10

11	лб, срс, ирс.	ГОСТ Р 51618–2000. Коньяки российские. Общие технические условия.		10
12	лб, срс, ирс.	ГОСТ Р 51174–98. Пиво. Общие технические условия.		10
13	лб, срс, ирс.	ГОСТ 5363–93 Водка. Правила приемки и методы анализа.		10
14	лб, срс, ирс.	ГОСТ Р 51355–99 Водки и водки особые. Общие технические условия.		10
15	лб, срс, ирс.	ГОСТ Р 52194–2003 Водки и водки особые. Изделия ликероводочные. Упаковка, транспортирование, маркировка и хранение.		10
16	лб, срс, ирс.	ГОСТ 7208-93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия.		10

*Дополнительная*

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
17	лб, срс, ирс.	Основы криминалистического исследования материалов, веществ и изделий из них	Митричев, В.С. Хрусталеv В.Н.	СПб: Питер, 2003	11	21
18	лб, срс, ирс.	Криминалистическое исследование веществ, материалов и изделий	Хрусталеv В.Н., Рай- городский В.М	Саратов: СЮИ МВД России, 2005	16	19
19	лб, срс, ирс.	Основы виноделия	Пономарев В.Ф.	М.: Мир, 2003	9	10
20	лб, срс, ирс.	Вино	Кановская М.Б.	М.: АСТ; СПб.: Сова, 2005	11	10
21	лб, срс, ирс.	Справочник работника пивоваренного предприятия	Ермолаева Г.А.	СПб.: Профессия, 200 4	9	14
22	лб, срс, ирс.	Основы аналитической химии	Золотов Ю.А., До-рохова Е.Н., Фадеева В.И.	М. : Высш. Шк., 2000	9	12
23	лб, срс, ирс.	Химические методы анализа	Посыпайко В.И., Козырева Н.А. и др.	М.: Высш. Шк., 1989	9	10

**Программное обеспечение и Интернет-ресурсы.**

1. <http://www.xumuk.ru>
2. <http://www.scirus.com>
3. <http://www.abc.chemistry.ru>
4. <http://www.chem.msu.su/rus>
5. <http://djvu-inf/narod/ru/nclib.htm/>
6. <http://www.Lib-chemik.ru>
7. <http://www.anchem.ru/literature>

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

На факультете таможенного дела и судебной экспертизы ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» имеются аудитории, оборудованные интерактивной доской, проектором, что позволяет читать лекции в формате презентаций, разработанных с помощью пакета прикладных программ MS Power Point, использовать наглядные, иллюстрированные материалы, обширную статистическую информацию в табличной и графической формах, а также электронные ресурсы сети Интернет.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП по специальности 40.05.03 – «Судебная экспертиза», специализации «Экспертизы веществ, материалов и изделий»

Рецензент от выпускающей кафедры (работодателя) по специальности  А.А. Гаджикурбанов  
Подпись,  ФИО