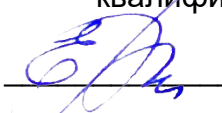





Союз лиц, осуществляющих деятельность в сфере судебной экспертизы и
судебных экспертных исследований
«Палата судебных экспертов имени Ю.Г. Корухова»
(«СУДЭКС»)

СОГЛАСОВАНО Директор Института повышения квалификации «СУДЭКС»  Е.Р. Рослинская «15» апреля 2024 г.	УТВЕРЖДАЮ Генеральный директор «СУДЭКС»  Е.А. Китайгородский «15» апреля 2024 г.
--	--



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации**

Наименование программы

10.7 «Исследование спиртосодержащих жидкостей»

Документ о квалификации

Удостоверение о повышении квалификации

Общая трудоемкость

104 академических часа

Форма обучения

очно-заочная

Москва 2024

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Нормативные документы для разработки дополнительной профессиональной программы повышения квалификации:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ «О государственной судебно-экспертной деятельности в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 01 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

2. Цель программы

Целью подготовки является повышение квалификации специалистов в области исследования спиртосодержащих жидкостей.

Задачами обучения является:

- комплексные исследования спиртосодержащих жидкостей, организация и проведение.
- значение исследования спиртосодержащих жидкостей в расследовании преступлений.

На программу повышения квалификации принимаются лица, имеющие высшее профильное образование в соответствующей выбранной экспертной специальности области знаний, или лица с иным (непрофильным) высшим образованием, если таковое включало углубленное изучение ими дисциплин, необходимых для производства экспертиз данного вида. Опыт работы по выбранному направлению экспертизы приветствуется, так как способствует изучению материала программы.

3. Планируемые результаты обучения

Повышение квалификации способствует совершенствованию и актуализации необходимых в деятельности компетенций. Итогом реализации программы является качественное повышение уровня профессиональных знаний лиц, осуществляющих деятельность в сфере судебной экспертизы и экспертных исследований.

Реализация программы направлена на совершенствование:

1) общих компетенций (ОК):

- способности творчески мыслить и решать профессиональные задачи, проявлять инициативу, принимать оптимальные организационно-управленческие решения в повседневной деятельности и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность (ОК-1);

2) профессиональных компетенций (ПК):

- умения проводить экспертизы и исследования по экспертной специальности (ПК-1);
- способности объективно оценивать роль и место актуальных знаний и умений по предмету профессиональной деятельности (ПК-2).

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания, умения и навыки, необходимые для профессиональной деятельности:

Знать:

- теоретические основы спиртосодержащих жидкостей;
- методики исследования спиртосодержащих жидкостей;
- возможности и ограничения современных методов исследования.

Уметь:

- использовать теоретические положения при производстве экспертного исследования;
- производить исследования;
- ставить вопросы к исследованиям для эффективного решения стоящих перед судом и следствием задач.

Владеть:

- методическими основами исследования спиртосодержащих жидкостей;
- техническими средствами при производстве исследований спиртосодержащих жидкостей;
- методами, средствами и приемами работы с объектами исследования;
- информацией о современном состоянии решения проблемных вопросов исследования спиртосодержащих жидкостей.

4. Нормативный срок освоения программы

По данному направлению подготовки нормативный срок освоения Программы составляет 104 академических часа.

II. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**5. Информационно-методическое обеспечение учебного процесса при реализации программы**

Обучающиеся обеспечиваются доступом к программе, учебно-тематическому плану и расписанию учебных занятий, методическим материалам и разработкам по ней.

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**6. Учебный план**

Дополнительной профессиональной программой повышения квалификации предусмотрен Учебный план.

Номер модуля, темы	Наименование модулей, тем	Количество часов обучения				Виды и форма контроля
		всего	очно		заочно	
			Л	ПЗ		
1	Специальная часть (Модуль 1)	50				
1.1	Предмет, объекты и задачи судебной экспертизы спиртосодержащих жидкостей	10	4		6	
1.2	Основные методы экспертизы ССЖ	20	4	2	14	
1.3	Схемы экспертного исследования	20	4	2	14	
	Текущий контроль (экзамен)	2				Экзамен
2	Основы судебной экспертизы (Модуль 2)	50	16		34	
	Итоговая аттестация	2				Экзамен
	Общая трудоемкость дисциплины	104				

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

7. Календарный учебный график

№ п/п	Наименование учебной темы модуля	Сроки, отведенные на подготовку (кол-во ак. часов)
1	Специальная часть (Модуль 1).	50 часов
	Текущий контроль	2 часа
2	Основы судебной экспертизы (Модуль 2).	50 часов
	Итоговая аттестация	2 часа

8. Программа учебного курса Специальная часть (Модуль 1)

Процессуальные основы назначения и производства экспертизы

Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в Российской Федерации» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ. Обязанности и права эксперта. Основания производства судебных экспертиз (далее – СЭ) в государственных судебно-экспертных учреждениях (далее – ГСЭУ).

Производство дополнительной, повторной, комплексной и комиссионной СЭ в ГСЭУ. Заключение эксперта или комиссии экспертов и его содержание. Организационное, научно-методическое, финансовое, информационное обеспечение деятельности ГСЭУ.

Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации. Порядок назначения судебной экспертизы. Постановление (определение) о назначении экспертизы. Права подозреваемого, обвиняемого, потерпевшего, свидетеля при назначении и производстве судебной экспертизы. Особенности назначения следователем (судом) дополнительной, повторной, комиссионной и комплексной экспертиз. Материалы, необходимые для проведения экспертизы. Ходатайство эксперта о предоставлении дополнительных материалов, необходимых для дачи заключения. Участие эксперта (специалиста) в различных следственных действиях (осмотре, допросах и др.). Допрос эксперта.

Заключение эксперта. Порядок составления заключения эксперта, его структурные части (вводная, исследовательская, выводы). Стадии исследования: предварительная, раздельное исследование, обобщение (синтез) и оценка полученных результатов, формулирование выводов. Форма выводов, отражение в заключении обстоятельств, установленных по инициативе эксперта. Иллюстрирование заключения эксперта. Особенности проведения повторных и дополнительных экспертиз и составления заключений по ним. Комиссионная и комплексная экспертизы, особенности их проведения и подготовки заключения по ним. Роль ведущего эксперта в организации и проведении указанных экспертиз.

Участие эксперта в судебном разбирательстве. Процессуальный порядок проведения экспертизы в суде. Порядок исследования в судебном заседании заключения эксперта, данного на стадии предварительного следствия.

Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации. Назначение экспертизы. Содержание определения суда о назначении экспертизы. Комплексная и комиссионная экспертизы. Порядок проведения экспертизы. Обязанности и права эксперта. Заключение эксперта. Дополнительная и повторная экспертизы. Исследование заключения эксперта. Назначение дополнительной или повторной экспертизы.

Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации. Права и обязанности эксперта. Назначение экспертизы. Порядок проведения экспертизы. Заключение эксперта.

Экспертная инициатива.

Тема 1. Предмет, объекты и задачи судебной экспертизы спиртосодержащих жидкостей

1.1. Спиртосодержащие жидкости (далее - ССЖ) как носители розыскной и доказательственной информации. Предмет судебной экспертизы ССЖ как разновидности криминалистической экспертизы материалов, веществ и изделий.

1.2. Объекты экспертизы. ССЖ кустарного и заводского изготовления. Классификация объектов.

1.3. Типовые задачи экспертизы: обнаружение следов ССЖ, установление принадлежности жидкости к спиртосодержащей, установление способа изготовления и видовой принадлежности ССЖ, определение подлинности алкогольных изделий, общего и конкретного источника их происхождения, идентификация объемов ССЖ.

Тема 2. Основные методы экспертизы ССЖ

2.1. Общенаучные методы: наблюдение, измерение, описание, анализ, сравнение, синтез, моделирование, обработка результатов.

2.2. Частные методы и приемы.

2.2.1. Оптическая микроскопия. Подготовка препаратов и диагностика растительных остатков в брагах, домашних винах по анатоморфологическим признакам.

2.2.2. Химические методы. Качественные реакции на этанол, сивушные масла, сахара, дубильные вещества, фурфурол; определение температуры кипения; определение содержания зольных и экстрактивных веществ.

2.2.3. Хроматографические методы. Основы методов тонкослойной, газовой и высокоэффективной жидкостной хроматографии. Подвижные и неподвижные фазы. Оборудование, приёмы (способы) детектирования. Возможности методов при исследовании алифатических и ароматических кислот, альдегидов, спиртов, эфиров, аминов и других компонентов алкогольных напитков и микропримесей в этиловых спиртах.

2.2.4. Спектральные методы. Методы молекулярной спектроскопии. Возможности спектроскопии и спектрофотометрии в УФ- и видимой областях спектра при исследовании вин и коньяков. Методы атомного спектрального анализа (эмиссионного и атомного абсорбционного). Основы методов и решаемые задачи. Количественный и полуколичественный анализы.

2.2.5. Изотопный анализ спиртов. Принципы метода.

2.2.6. Трасологический анализ укупорки и оклейки бутылок с алкогольными напитками. Основные положения механоскопии.

Подготовка материалов и назначение судебной экспертизы спиртосодержащих жидкостей

Категории уголовных дел, по которым назначается экспертиза ССЖ. Подготовка материалов для назначения экспертизы. Особенности обнаружения, изъятия, упаковки и хранения ССЖ и их следов. Сбор сведений о происхождении и возможных видоизменениях свойств ССЖ в идентификационный период. Значение этих данных для решения экспертных задач. Типовые формулировки вопросов при решении различных задач (классификационных, диагностических, идентификационных).

Заключение эксперта по исследованию спиртосодержащих жидкостей

Общие требования к составлению заключения эксперта. Особенности оформления заключения по результатам комплексного исследования.

Научные основы и информационное обеспечение судебно-экспертного исследования ССЖ

5.1. Технология изготовления этиловых спиртов и алкогольных напитков домашнего изготовления (браг, самогонов) и заводского производства (водок, вин, коньяков, ликероводочных изделий).

5.2. Закономерности формирования свойств ССЖ на этапах алкогольного брожения сырья и последующих стадиях производства. Основные характеристики химического состава этиловых спиртов, получаемых из различного вида сырья, и алкогольных напитков (водок, ликероводочных изделий, вин, коньяков, браг, самогонов). Видоизменения свойств ССЖ, протекающие при хранении этиловых спиртов и некоторых алкогольных изделий, нахождении их в открытых ёмкостях.

5.3. Розлив, укупорка и маркировка алкогольных напитков. Признаки, характеризующие проведение этих операций на заводском оборудовании. Признаки розлива и оформления алкогольных изделий в кустарных условиях.

5.4. Основные способы фальсификации водок, вин, коньяков. Системы свойств, позволяющие отличать подлинные алкогольные напитки от их подделок.

Общие положения методики криминалистического исследования ССЖ

6.1. Индивидуально-конкретное определение искомых объемов ССЖ как необходимое условие их отождествления.

6.2. Многоступенчатость процесса идентификации. Промежуточные задачи. Раскрытие структуры ССЖ как элементов материальной обстановки события через систему свойств (признаков) промежуточных объектов идентификационного исследования и конечного (искомого по делу) объекта.

6.3. Основные требования к выбору методов исследования и последовательности их применения.

6.4. Комплексный подход к организации и проведению исследования.

6.5. Содержание подготовительной, аналитической, сравнительной и синтезирующей части исследования и особенности работы эксперта на этих этапах. Принцип разделения информации о свойствах искомого и проверяемого объемов ССЖ.

Тема 3. Схемы экспертного исследования

7.1. Исследование ССЖ кустарного изготовления (самогонов, браг).

Органолептическое исследование. Обнаружение дрожжей и анатомоморфологическое исследование растительных частиц методом микроскопии. Определение содержания этанола дистилляционным методом. Обнаружение этанола и сахара химическим тестированием. Обнаружение сивушных масел. Анализ микрокомпонентов методом газожидкостной хроматографии (далее - ГЖХ).

7.2. Исследование спиртов.

Органолептическое исследование. Определение этанола и микрокомпонентного состава методом ГЖХ. Определение содержания этанола с помощью стеклянного спиртометра. Дифференциация синтетических и ферментативных ректифицированных этиловых спиртов методом изотопного анализа. Установление подлинности спиртов из пищевого сырья методом ГЖХ. Определение денатурирующих добавок к этиловым спиртам методом ГЖХ и тонкослойной хроматографии (далее - ТСХ).

7.3. Исследование водок.

Исследование укупорки, оклейки и маркировки бутылок. Определение полноты налива. Органолептическое исследование. Определение этанола и микрокомпонентного состава методом ГЖХ. Определение содержания этанола дистилляционным методом. Определение жесткости воды. Определение купажных материалов водок. Установление подлинности водок методом ГЖХ.

7.4. Исследование ликероводочных изделий.

Исследование укупорки, оклейки и маркировки бутылок. Определение полноты налива. Определение содержания этанола дистилляционным методом. Количественное определение сахара методом ГЖХ или спектрофотометрически. Определение состава органических кислот методами жидкостной, газовой и тонкослойной хроматографии.

7.5. Исследование коньяков.

Исследование укупорки, оклейки и маркировки бутылок. Определение полноты налива. Органолептическое исследование. Определение состава летучих компонентов и установление принадлежности этанола к коньячному спирту методом ГЖХ. Определение содержания этанола. Установление природы спирта (в случае замены коньячного спирта в купаже на ректификованный) методом изотопного анализа. Количественное определение сахара методом ГЖХ или спектрофотометрически. Количественное определение танинов. Определение фурфурола на ФЭК. Определение терпенов методом ГЖХ (для сравнительного исследования). Определение содержания сиреневого альдегида и ванилина методом хроматомасс-спектрометрии или ГЖХ после их предварительного выделения. Определение элементного состава зольного остатка методом эмиссионного спектрального анализа (для сравнительного исследования).

7.6. Исследование вин.

Исследование укупорки, оклейки и маркировки бутылок с жидкостью. Определение полноты налива жидкости в бутылках. Органолептическое исследование. Количественное определение этанола дистилляционным методом. Определение содержания летучих кислот титриметрически. Определение общей кислотности. Определение сахара химическим тестированием. Количественное определение сахара методом ГЖХ или спектрофотометрически. Определение природы спирта методом изотопного анализа (для крепких вин). Определение содержания экстрактивных веществ пикнометрически. Определение состава органических кислот методами тонкослойной, газовой или высокоэффективной жидкостной хроматографии. Определение элементного состава зольного остатка методом эмиссионного спектрального анализа (для сравнительного исследования).

Основы судебной экспертизы (Модуль 2)

Рабочая программа модуля 2 «Основы судебной экспертизы» представлена в программе данной дисциплины, являющейся единой для всех программ дополнительной профессиональной подготовки по экспертным специальностям.

IV. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

9. Сведения об условиях проведения лекций и практических занятий, об используемом оборудовании и информационных технологиях

Реализация программы обеспечивается наличием учебных кабинетов (учебных аудиторий), оборудованных учебной мебелью, учебной доской, предоставляемым раздаточным материалом.

Лекционные занятия проводятся в аудитории до 30 человек, оборудованной мультимедийным оборудованием с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При проведении занятий используются презентации, слайды, видеофильмы.

Наименование специализированных аудиторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
--	--------------------	--

Аудитория № 2	лекции, практические занятия	проекционный экран, мультимедийный проектор, ноутбук, звуковое оборудование
Аудитория № 3	лекции, практические занятия	проекционный экран, мультимедийный проектор, ноутбук, звуковое оборудование

Теоретические занятия проводятся с целью изучения нового учебного материала. Изложение материала необходимо вести в форме, доступной для понимания слушателей, соблюдать единство терминологии, определений и условных обозначений, соответствующих действующим международным договорам и нормативным правовым актам.

В ходе занятий преподаватель обязан увязывать новый материал с ранее изученным, дополнять основные положения примерами из практики, соблюдать логическую последовательность изложения.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и выработки у слушателей основных умений и навыков работы в ситуациях, максимально имитирующих реальные производственные процессы.

V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

10. Форма аттестации

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой повышения квалификации.

Итоговая аттестация проводится в сроки, предусмотренные календарным графиком учебного процесса в форме устного экзамена. По результатам экзамена выставляется оценка «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

11. Рекомендуемая литература

Нормативные правовые акты:

1. "Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации" от 18.12.2001 N 174-ФЗ (ред. от 01.04.2020)
2. "Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации" от 14.11.2002 N 138-ФЗ (ред. от 02.12.2019) (с изм. и доп., вступ. в силу с 30.03.2020)
3. "Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации" от 24.07.2002 N 95-ФЗ (ред. от 02.12.2019)
4. "Кодекс административного судопроизводства Российской Федерации" от 08.03.2015 N 21-ФЗ (ред. от 27.12.2019, с изм. от 24.03.2020)
5. "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях" от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 01.04.2020)
6. Федеральный закон от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ «О государственной судебно-экспертной деятельности в Российской Федерации» // СЗ РФ. 2001. № 23. Ст. 2291.

Основная литература:

1. Архангельская Д.Б. Палинология. Морфология пыльцы. – Л.: Наука, 1971.
2. Багатурия И.Ш., Бегиашвили И.А. Определение органических кислот и сахаров в грузинских винах методом жидкостной хроматографии // Виноделие и виноградарство, 2001.-№ 1.
3. Бодорев М.М., Субботин Б.С. Хроматографический анализ ароматических кислот и альдегидов в винах // Виноделие и виноградарство, 2001.-№ 1.

4. Валакин В.П. Получение синтетического этилового спирта. - М.: «Химия», 1976.
5. Валуйко Г.Г. Биохимия и технология красных вин. – М.: Пищевая промышленность, 1973.
6. Власов В.Н., Маруженков Д.С. Анализ качества бренди из винограда методом хромато-масс-спектрометрии // Виноград и вино России, 1999. -№ 1.
7. Грановский Г.Л. Основы трасологии (общая часть). – М.: ВНИИОП, ХНИИСЭ, 1965.
8. Грановский Г.Л. Основы трасологии (особенная часть). – М.: ВНИИ МВД СССР, 1974.
9. Гулиев Р.Р., Нечаева Т.А., Волкович С.В., Скурихин И.М. Определение содержания ароматических альдегидов в выдержанных коньячных спиртах методом газовой хроматографии // Виноделие и виноградарство, 2001. - № 1.
10. Джафаров А.Д., Кантор И.В. Криминалистическое исследование бутылок со спиртными напитками. – Баку, 1975.
11. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки: Товарный справочник. – М.: «Агропромиздат», 1997.
12. Ильинич В.В., Устинников Б.А., Бурачевский И.И., Громов С.И. Технология спирта и спиртпродуктов: Учебники и учеб. пособия для учащихся техникумов. – М.: «Агропромиздат», 1987.
13. Кислицина Л.Н., Чупраков И.А. Экспертное исследование коньяков. – М.: ВНИИ МВД СССР, 1971.
14. Кишковский З.Н., Скурихин И.М. Химия вина // Учебники и учебные пособия для студентов вузов. – М., 1988.
15. Кобулашвили Л.Л. Назначение и подготовка материалов для производства криминалистической экспертизы жидкостей и их следов: Метод. письмо. – М.: ВНИИСЭ, 1983.
16. Кобулашвили Л.Л. Научные основы и общие положения методики криминалистического идентификационного исследования жидкостей и их следов. Автореферат на соиск. уч. степени канд. юридических наук. - М., 1983.
17. Козинер Е.Д., Пчелинцев А.М. Дифференциация этанолов по содержанию 14С и 3Н // Экспертная практика и новые методы исследования. – М.: РФЦСЭ при Минюсте России , 1997. – Вып. 1-2.
18. Козинер Е.Д., Пучкова Т.М., Бортникова Р.Н., Сысоева Р.М., Джувеликян И.И. Экспертное исследование промышленных спиртов и водок // Экспертная практика и новые методы исследования. – М.: ВНИИСЭ, 1993. – Вып. 12.
19. Колдин В.Я. Судебная идентификация: Уч. пособие для судей, следователей, прокуроров, лиц, производящих дознание, защитников, экспертов, специалистов, студентов и аспирантов. – М.: «ЛексЭст», 2002.
20. Корухов Ю.Г. Трасологическая диагностика: Метод. пособие для экспертов. – М.: ВНИИСЭ, 1983.
21. Корякене Г.А. Талалене Д.С. Исследование браг из различного сырья по анатомо-морфологическим признакам // Экспертная техника. – М.: ВНИИСЭ, 1988. – Вып. 107.
22. Кузнецов Д.И., Семенова Л.И. Исследование спиртосодержащих жидкостей методом газожидкостной хроматографии: Метод. письмо. – М.: ВНИИ МВД СССР, 1983. – Вып. 60.
23. Кузнецова С.П. Установление исходного растительного сырья в спиртосодержащих жидкостях домашней выработки // Экспертная практика и новые методы исследования. – М.: ВНИИСЭ, 1987. – Вып. 6.
24. Кузнецова С.П., Козинер Е.Д., Моисеева Т.Ф. Дифференциация домашних вин и браг, изготовленных из плодово-ягодного сырья // Экспертная техника. – М.: ВНИИСЭ, 1988.- Вып. 107.
25. Ласкаускене Б.Н. Исследование следов закупорки бутылок в винно-водочных изделиях // Информационный бюллетень. – Вильнюс: НИИСЭ Минюста ЛитССР, 1997. – Вып. 1.
26. Лове Н. Определение возраста красного вина // Практическая сертификация. Varian instrument application. Том 1.-Вып. 3.

27. Майсурян Н.А., Атабекова А.И. Определитель семян и плодов сырьевых растений. – М.: Наука, 1978.
28. Малтабар В.М., Фертман Г.И. Технология коньяка. – М.: Пищевая промышленность, 1971.
29. Мартынова Э.Я. Фенолкарбоновые кислоты продуктов коньячного производства // Виноград и вино России, 2000. - № 3.
30. Межов Б.В. Определение сахара в микроколичествах спиртных напитков // Экспертная практика и новые методы исследования. – М.: ВНИИСЭ, 1977. – Вып. 10.
31. Методические рекомендации по применению нормативных документов (актов) в криминалистической экспертизе материалов, веществ и изделий. М.: РФЦСЭ при Минюсте России, 2004.
32. Митричев В.С. Криминалистическая идентификация целого по частям // Теория и практика идентификации целого по частям: Сб. научн. трудов. – М.: ВНИИСЭ, 1976. – Вып. 24.
33. Митричев В.С. Криминалистическая экспертиза материалов, веществ и изделий. – Саратов, 1980.
34. Моисеева Т.Ф., Фирова Л.А. Дифференциация коньяков по содержанию танинов // Экспертная практика и новые методы исследования. – М.: ВНИИСЭ, 1989. – Вып. 18.
35. Моисеева Т.Ф., Фирова Л.А., Козинер Е.Д. Исследование спиртных напитков, фальсифицированных под коньяк // Экспертная техника. – М.: ВНИИСЭ, 1990. – Вып. 115.
36. Орлов Ю.К. Формы выводов в заключение эксперта: Метод. пособие. -М.: ВНИИСЭ, 1981.
37. Основы судебной экспертизы. Общая теория. – М.: 1997. – Ч.1.
38. Остроухова Е.В., Хильский В.Г., Кавелимкова Т.А. Трансформация фенольного комплекса и цветовых характеристик красных виноматериалов типа портвейна в ходе классической выдержки // Виноград и вино России. 2001. - № 2.
39. Остроухова Е.В., Храмченкова И.В., Ермихина М.В. Трансформация фенольного комплекса и оптических характеристик крепких белых виноматериалов в процессе созревания при термокислородном воздействии // Виноград и вино России. 2000. - № 2.
40. Поздняковский В.М., Помозова В.А., Киселева Т.М., Пермьякова Л.В. Экспертиза напитков. – Новосибирск.: Изд-во Новосибирского ун-та, 1999.
41. Пучкова Т.М., Савицкий А.Н., Шушляков С.А. Назначение и организация производства экспертиз крепких спиртных напитков домашней выработки и аппаратов, используемых для их изготовления: Метод. реком. – М.: ВНИИСЭ, 1987.
42. Пучкова Т.М., Моисеева Т.Ф., Козинер Е.Д., Фирова Л.А., Кобулашвили Л.Л. Комплексное исследование спиртосодержащих жидкостей (спиртных напитков) домашней выработки: Метод. письмо. – М.: ВНИИСЭ, 1993.
43. Пчелинцев А.М. Применение методов математической статистики в КЭМВИ: Метод. пособ. – М.: ВНИИСЭ, 1984.
44. Рецептуры ликероводочных изделий и водок. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.
45. Родопуло А.К. Биохимия и виноделие. – М.: Пищевая промышленность, 1971.
46. Родопуло А.К. Биохимия шампанского производства. – М.: Пищевая промышленность, 1975.
47. Савилов А.П. Анализ органических кислот и сахаров пищевых продуктов методом газожидкостной хроматографии // Экспертная практика. – М.: ЦНИКЛ МВД СССР, 1981.
48. Савицкий А.Н. Экспертное исследование виноградных вин: Пособие – М.: ВНИИ МВД СССР, 1974.
49. Савицкий А.Н. Дифференциация виноградных и плодово-ягодных вин: Пособие - М.: ВНИИ МВД СССР, 1975.
50. Савицкий А.Н., Бельцова Т.Я. Оценка натуральности плодово-ягодных соков: Учеб. пособие. – М.: ВНИИ МВД СССР, 1985.

51. Савицкий А.Н., Бельцова Т.Я. Комплексное экспресс-исследование спиртных напитков домашней выработки: Метод. реком. – М.: ВНИИ МВД СССР, 1989.
52. Савчук С.А., Власов В.Н. Идентификация винодельческой продукции методами высокоэффективной хроматографии и спектрометрии // Виноград и вино России, 2000. - № 5.
53. Сборник международных методов анализа и оценки вин и сусел. – М.: Пищ. промышленность, 1993.
54. Седова Т.А. Проблемы методологии и практики нетрадиционной криминалистической идентификации. – Ленинград, 1986.
55. Словарь специальных терминов криминалистической экспертизы спиртосодержащих жидкостей. – М.: РФЦСЭ при Минюсте России, 1995.
56. Справочник по виноделию / Под ред. Г.Г. Валуйко. – М.: Агропромиздат, 1995.
57. Судебно-трасологическая экспертиза: Учеб.-метод. пособ. – М.: ВНИИСЭ, 1973.- Вып. 4.
58. Толмачева С.С., Карпова И.С. Предмет, объекты и задачи судебно-товароведческой экспертизы: Метод. пособие. – М., 2002.
59. Федянин А.А., Приходько А.В., Хабалова О.С., Костюничева Н.А. Криминалистическое исследование микроколичеств неизвестных спиртных напитков методом капиллярной газовой хроматографии с целью их дифференциации по условиям изготовления (заводского, домашнего): Метод. пособ. – Горький: ЦНИЛСЭ, 1977.
60. Федянин А.А., Приходько А.В., Хабалова О.С. Криминалистическое исследование микроколичеств спиртных напитков заводского изготовления методом капиллярной газовой хроматографии с целью их дифференциации по типам. – Горький: ЦНИЛСЭ, 1997.
61. Чупраков И.А., Москвитин Н.Н. Определение крепости алкогольных напитков методом газожидкостной хроматографии // Труды ВНИИ МВД СССР, 1970.- № 16.
62. Шмидт А.М. Установление способа укупорки бутылок, предназначенных для водочно-коньячной продукции, при криминалистических исследованиях: Метод. пособ. – М.: ВНИИСЭ, 1977.
63. Эйхенбаум И.Г., Короткина Л.Г., Борисова В.В. Криминалистическое исследование спиртосодержащих жидкостей домашнего изготовления (самогоны, браги): Метод. пособ. – М.: ВНИИСЭ, 1981.
64. Экспертная криминалистическая идентификация. Теоретические основы. – М.: РФЦСЭ при Минюсте России, 1996. - Вып. 1.
65. Экспертная криминалистическая идентификация. Специальные методы и частные методики экспертно-криминалистической идентификации. – М.: РФЦСЭ при Минюсте России, 1996. – Вып. 2.
66. Яровенко В.Л., Маринченко В.А., Смирнов В.А. и др. Технология спирта // Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений. - М.: Изд-во «Колос», 1996.

Перечень ресурсов в информационно-телекоммуникативной сети Интернет, необходимых для освоения программы:

1. URL: <http://www.garant.ru> – информационно-правовой портал «Гарант».
2. URL: <http://www.consultant.ru> – официальный сайт компании «Консультант-Плюс».

12. Оценочные материалы

Вопросы для прохождения итоговой аттестации

1. Для чего (в каких случаях) назначается судебная экспертиза в уголовном процессе. Кто может быть судебным экспертом?
2. Что означает определение судебной экспертизы как средства доказывания?
3. Как определяется предмет рода экспертизы, какое значение имеет определение предмета экспертизы для формирования ее специальных знаний и для подбора материалов дела, направляемых на экспертизу?
4. Что понимают под объектом судебной экспертизы, как классифицируют эти объекты?
5. Что такое экспертная задача, какие существуют классификации экспертных задач по различным основаниям?
6. Что является специальными знаниями Вашей специальности?
7. Кто может назначить проведение экспертизы в уголовном процессе?
8. Какие основания для отвода (самоотвода) эксперта, когда должен быть заявлен отвод¹?
9. Какими правами и обязанностями обладает судебный эксперт
10. Что судебный эксперт делать не в праве?
11. Какие ходатайства может заявлять судебный эксперт?
12. О какой ответственности и за какие действия предупреждается судебный эксперт. Кто его предупреждает (кто отбирает подписку)?
13. Каковы процессуальные полномочия органа (лица), назначившего экспертизу?
14. Каков порядок назначения экспертизы в уголовном процессе, уголовном производстве?
15. Каков порядок производства судебной экспертизы в государственном судебно-экспертном учреждении (СЭУ). Права и обязанности руководителя СЭУ?
16. Каков порядок производства экспертизы вне экспертного учреждения?
17. В каких случаях эксперт вправе дать в письменной форме отказ от дачи заключения (сообщение о невозможности дать заключение)?
18. Какие материалы вправе запрашивать эксперт у лица (органа), назначившего экспертизу?
19. Что такое комиссионная экспертиза, кто ее проводит, как оформляются результаты?
20. Что собой представляет комплексная экспертиза, кем и как она производится, кто формулирует общий вывод?
21. Когда и с какой целью назначается дополнительная экспертиза, кто ее может проводить?
22. Каковы основания назначения повторной экспертизы, кто может быть экспертом при ее производстве?
23. В чем заключается деятельность специалиста в уголовном процессе, его права и обязанности?
24. В чем суть экспертного исследования?
25. Дайте определение метода, экспертной методики.
26. Как классифицируют методы исследования?
27. Как классифицируют экспертные методики?
28. Назовите стадии экспертного исследования, дайте характеристику каждой стадии.
29. Что собой представляет категория «внутреннее убеждение эксперта»?

30. В чем заключаются особенности участия эксперта в производстве комиссионных, комплексных, повторных экспертиз?
31. Из каких частей состоит заключение эксперта?
32. Дайте характеристику вводной части заключения.
33. Какие требования предъявляются процессуальными кодексами к исследовательской части заключения эксперта?
34. Что означает полнота, объективность, всесторонность, достоверность заключения эксперта?
35. Из чего складывается научная обоснованность заключения эксперта?
36. Что собой представляют выводы эксперта, излагаемые в его заключении?
37. Что такое «экспертная инициатива»?
38. Какие существуют формы выводов эксперта? Дайте характеристику каждой из форм.
39. В каких случаях формулируется вывод НПВ «решить вопрос не представляется возможным»?
40. Как формулируются выводы по результатам комиссионной, комплексной экспертизы?
41. Что собой представляет приложения к заключению эксперта?
42. Когда и с какой целью проводится допрос эксперта?

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по специальности **10.7 «Исследование спиртосодержащих жидкостей»** разработана специалистами СУДЭКС с участием ведущих ученых в области судебно-экспертной деятельности и практикующих экспертов.