

**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПО КОТОРЫМ  
ПРОВОДЯТСЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ И  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СОБЕСЕДОВАНИЕ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ ДЛЯ  
ПОЛУЧЕНИЯ УГЛУБЛЕННОГО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 7-06-1012-01 "ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ"**

**ТЕОРИЯ И МЕТОДИКА ФИЗИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ**

1. Система физического воспитания как социальное явление.
2. Методы исследования в теории физической культуры.
3. Средства физического воспитания.
4. Методы физического воспитания.
5. Формы построения занятий в физическом воспитании.
6. Планирование и контроль в физическом воспитании.
7. Сущность и научно-методические основы развития физических качеств.
8. Физическое воспитание детей раннего и дошкольного возраста.
9. Физическое воспитание и спорт в учреждениях общего среднего образования и системе внешкольных учреждений.
10. Физическое воспитание в учреждениях профессионально-технического, среднего специального и высшего.

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 7-06-0311-01 "ЭКОНОМИКА"**

**ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ (ПРЕДПРИЯТИЯ)**

1. Организация (предприятие) и внешняя среда.
2. Концентрация, слияние и поглощение, специализация, кооперирование, диверсификация, комбинирование производства и их влияние на эффективность хозяйствования.
3. Производственные и интеллектуальные ресурсы организации (предприятия) и эффективность их использования.
4. Функционирование организации (предприятия).
5. Результативность деятельности организации.

**МЕНЕДЖМЕНТ**

1. Организация и управление. Типы организационных структур.
2. Основы стратегического управления. Роль, объекты и принципы операционного управления.
3. Методы и методики управления операционными ресурсами.
4. Основы организации производства.
5. Информационное обеспечение управления. Эффективность управления.

## **СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 7-06-0411-02 "ФИНАНСЫ, НАЛОГООБЛОЖЕНИЕ И КРЕДИТ"**

### **ФИНАНСЫ**

1. Сущность и функции финансов.
2. Финансовая система государства.
3. Государственный кредит и государственный долг.
4. Государственный бюджет и его роль в государственном регулировании социально-экономических процессов.
5. Финансовый контроль.
6. Аудиторская деятельность и порядок оказания аудиторских услуг.
7. Финансовый рынок и его значение в развитии экономики.
8. Налоговая система Республики Беларусь.

### **ДЕНЕЖНОЕ ОБРАЩЕНИЕ И КРЕДИТ**

1. Сущность, функции и виды денег.
2. Эмиссия и выпуск денег в хозяйственный оборот.
3. Платежная система. Безналичный денежный оборот.
4. Денежная система, ее элементы. Наличный денежный оборот.
5. Валютная система и валютное регулирование.
6. Сущность, функции, формы и роль кредита.
7. Банки и их роль. Банковские операции.
8. Кредитная система, ее структура.

## **СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 7-06-0511-03 "МИКРОБИОЛОГИЯ"**

### **МИКРОБИОЛОГИЯ**

1. Морфология и структурная организация бактериальной клетки.
2. Метаболизм бактерий.
3. Генетика бактерий.

### **МОЛЕКУЛЯРНАЯ БИОЛОГИЯ**

1. Протеомика.
2. Организация и свойства биомембран.
3. Цитозоль, органеллы и клеточная стенка.
4. Сигнальные пути.
5. Цитоскелет.
6. Межклеточные взаимодействия. Межклеточный матрикс.
7. Онкогенез.
8. Апоптоз.

### **ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ**

1. Использование микроорганизмов при решении экологических проблем.
2. Аутэкология. Влияние физических факторов среды обитания на жизнедеятельность микроорганизмов.
3. Синэкология. Взаимодействие бактерий с организмами позвоночных и человека.
4. Комэкология. Микробиоценозы морей и пресных водоемов.

## **СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 7-06-0721-02 "ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ"**

### **ТЕХНОЛОГИЯ РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ**

1. Заготовка и хранение необработанной товарной рыбы.
2. Обработка рыбы холодом.
3. Технология производства соленой рыбной продукции.
4. Технология производства маринованной, пряной рыбной продукции.
5. Технология производства рыбных пресервов.
6. Технология производства сушеної рыбы.
7. Технология производства вяленой рыбы.
8. Технология производства копченой рыбы.
9. Технология производства рыбных консервов.
10. Технология производства рыбных полуфабрикатов.
11. Технология производства технических жиров и кормов муки.
12. Технология производства пищевых жиров.
13. Технология производства желатина и клея.
14. Состав и свойства рыбного сырья.

### **ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

1. Состав и пищевая ценность мяса.
2. Состав и пищевая ценность субпродуктов и крови.
3. Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов.
4. Производство колбасных изделий.
5. Продукты из свинины, говядины и других видов мяса.
6. Производство мясных баночных консервов.

### **ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1. Пищевая ценность и химический состав молока.
2. Первичная, механическая и тепловая обработка молока.
3. Технология пастеризованных и стерилизованных молока и сливок.
4. Технология кисломолочных напитков.
5. Технология сметаны.
6. Технология творога.
7. Технология сыра.
8. Технология сливочного масла.
9. Технология молочных консервов.

10. Переработка обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.