1. Чим обумовлені споживні властивості продовольчих товарів та їхня повноцінність?
2. Чим обумовлена біологічна, енергетична, лікувально-профілактична цінність, доброякісність та безпека харчових продуктів?
3. Назвіть групи показників якості продовольчих товарів та охарактеризуйте їх?
4. Які втрати товарів відносяться до природних, нормативних, передреалізаційних?
5. Які ви знаєте категорії стандартів на продовольчі товари?
6. З яких цифр складається цифровий еквівалент кодів продовольчих товарів і що вони позначають?
7. Штрихове кодування продовольчих товарів та мета його застосування.
8. Класифікація зернопродуктів.
9. Формування асортименту та оцінка якості крупи.
10. Характеристика борошна: виробництво, асортимент та вимоги до якості.
11. Хлібобулочні вироби: класифікація, асортимент та оцінка якості.
12. Класифікація макаронних виробів, асортимент та вимоги до якості.
13. За якими ознаками класифікують зерноборошняні товари?
14. Харчова цінність і споживні властивості крупи, борошна та макаронних виробів.
15. Види і товарні сорти круп, борошна, макаронних виробів.
16. Вимоги до якості круп, борошна, макаронних виробів.
17. Умови і терміни зберігання зерноборошняних виробів.
18. Вплив окремих технологічних операцій на формування якості хлібобулочних виробів.
19. Харчова цінність хліба, його значення в харчуванні.
20. Класифікація та асортимент хлібобулочних виробів.
21. Вимоги до якості хлібобулочних виробів.
22. Назвати дефекти хлібобулочних виробів та причини їхнього виникнення.
23. Значення плодів та овочів, а також продуктів їхньої переробки у харчуванні людини.
24. Класифікація свіжих плодів та овочів.
25. Зберігання плодів та овочів у процесі товаропросування.
26. Дефекти плодів та овочів.
27. Продукти переробки плодів та овочів.
28. Харчова цінність і споживні властивості крохмалю та цукру.
29. Товарні сорти окремих видів крохмалю та їхні формування.
30. За якими ознаками класифікують цукор?
31. Дати характеристику модифікованих крохмалів.
32. Технологічні особливості виробництва цукру-піску.
33. За якими показниками визначають якість цукру?
34. Дефекти цукру і причини їхнього виникнення.
35. Харчова цінність та класифікація меду.
36. Класифікація, асортимент та споживні властивості карамелі і цукерок.
37. Класифікація, асортимент та вимоги до якості борошняних конди¬терських виробів.