

Wykłady:

Podstawowe definicje odnoszące się do środków spożywczych z ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Normy żywienia: zapotrzebowanie na składniki żywności i energię.

Białka: rola, występowanie i rodzaje białek w żywności; metody oceny niedożywienia białkowego u ludzi chorych.

Węglowodany: rola żywieniowa, rodzaje sacharydów, znaczenia błonnika pokarmowego w żywieniu i profilaktyce chorób na tle wadliwego żywienia, wartość odżywcza słodczy.

Tłuszcze – rodzaje i występowanie w żywności, rola żywieniowa tłuszczu oraz wielo- i jednonienasyconych kwasów tłuszczowych, metody oznaczania. Zapotrzebowanie i relacje pomiędzy poszczególnymi kwasami tłuszczowymi w diecie.

Makro- i mikroelementy – występowanie w środkach spożywczych, rola, regulacja metabolizmu, zapotrzebowanie, metody oznaczeń.

Witaminy: rola, występowanie w żywności, skutki niedoboru i nadmiaru, metody oznaczania.

Bezpieczeństwo stosowania suplementów diety.

Bezpieczeństwo żywności: naturalne toksykanty w żywności, zanieczyszczenia w żywności. Substancje celowo dodawane do żywności.

Interakcja leków z żywnością.

Choroby na tle wadliwego żywienia.