

1. Zasady prawidłowego żywienia, ocena sposobu żywienia oraz stanu odżywienia organizmu
2. Białka pożywienia jako podstawowy materiał budulcowy organizmu
3. Węglowodany pożywienia jako podstawowe źródło energii dla organizmu
4. Ocena wartości odżywczej i jakości zdrowotnej tłuszczów jadalnych
5. Produkty spożywcze jako źródło witamin w żywieniu człowieka
6. Produkty spożywcze jako źródło składników mineralnych w żywieniu człowieka
7. Wykrywanie i oznaczanie zawartości wybranych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń żywności
8. Interakcje leków z pożywieniem
9. Pobieranie próbek, statystyczna ocena wyników i walidacja metod stosowanych w analizie żywności
10. Analiza sensoryczna żywności

Załącznik nr 1 Normy żywienia dla ludności Polski

Załącznik nr 2 Wykaz wybranych dozwolonych substancji dodatkowych stosowanych w żywności