

2. недеља

1. Нутритивне карактеристике липида у људској исхрани
2. Класификација липида у људској исхрани
3. Триглицериди у људској исхрани
4. Класификација масних киселина у људској исхрани према хемијској структури
5. Класификација намирница у људској исхрани према садржају масних киселина
6. Класификација масних киселина у људској исхрани према могућности синтезе у организму
7. Липосолубилни витамини у људској исхрани
8. Холестерол у људској исхрани
9. Улоге масти у организму
10. Садржај масти у појединим групама намирница
11. Нутритивне карактеристике протеина у људској исхрани
12. Класификација аминокиселина у људској исхрани према могућности синтезе у организму
13. Класификација полипептида у људској исхрани
14. Значај комплексних протеина у људском организму
15. Подела протеина према биолошкој вредности
16. Комплетни протеини у људској исхрани
17. Некомплетни протеини у људској исхрани
18. Улоге протеина у организму
19. Садржај протеина у појединим групама намирница
20. Типови вегетеријанских дијета