

ПРОГРАМА

V-ої міжнародної науково-практичної конференції

«Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи»

📍 23–24 жовтня 2025 року

🏠 Місце проведення: м. Київ, вул. Володимирська, 68 (Національний університет харчових технологій (НУХТ)), аудиторія А-311.

Реєстрація учасників: Корпус А, 2-ий поверх, Хол.

День 1 – 23 жовтня 2025 року (четвер)

Модератори:

- Галина СИМАХІНА;
- Сергій ТОКАРЧУК;
- Галина ПОЛЩУК;
- Юрій ЗАДНІПРЯНИЙ.

Час	Найменування
09:00 – 10:00	Реєстрація учасників. Вітальна кава. Відкриття виставки виробників продуктів здорового харчування та партнерів конференції.
Відкриття конференції	
10:00 – 10:15	Вступне слово: Олександр Шевченко , д.т.н., професор, ректор НУХТ, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки.
10:15 – 10:30	Вітальні виступи
Пленарні доповіді	
10:30 – 10:55	Пленарна доповідь №1: "Харчування дітей в закладах освіти як основа формування здорових харчових звичок. Практичні висновки і перспективи державної програми". Орест Степаняк , керівник команди реформи шкільного харчування, голова правління ГО "Національна асоціація громадського харчування"; Анастасія Шевченко , д.т.н., доцент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій, Менеджер з міжнародної співпраці та експерт з норм та принципів харчування Команди реформи шкільного харчування.
10:55 – 11:20	Пленарна доповідь №2: "A2 молоко – новий стандарт здорового харчування дітей та дорослих" Віктор Досенко , д.м.н., професор, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, завідувач відділу загальної та молекулярної патофізіології Інституту фізіології імені О. О. Богомольця НАН України, український патофізіолог, генетик. Вікторія Ясенівка , співвласниця Ічнянського заводу сухого молока і масла
11:20-11:45	Пленарна доповідь №3: "Стрес, сон, емоційний баланс та харчування – шлях до здоров'я та гармонії" Інна Гара , к.м.н., лікар-невролог вищої категорії, медичний директор ЄВРОЛАБ, рефлексотерапевт, доцент кафедри неврології, психіатрії, наркології та медичної психології
11:45 – 12:05	Інформаційна доповідь: «Електронні системи як фактор цифрової трансформації шкільного харчування» Оксана Солдатова – головний операційний директор, Автоматизований проєкт харчової промисловості «СУПІК: система управління продуктами і кухнею 2»; Міла Рісс – менеджер з розвитку продукту; Яна Хоменко – керівник відділу підтримки користувачів.
12:05 – 12:30	Пленарна доповідь №4: " Рекомендації по харчуванню онкологічних хворих " Наталія Харченко , д.м.н., професор, заслужений діяч науки і техніки України, член-кореспондент НАМН України, завідувач кафедри гастроентерології, дієтології і ендоскопії НУОЗ України імені П.Л. Шупика, Член Президії правління Української гастроентерологічної Асоціації ,Експерт МОЗ з гастроентерології. Доповідь за підсумками круглого столу «Харчування і онкологія: стандартні підходи та індивідуальні рішення»
12:30 – 12:40	Інформаційний анонс: Street food нового формату: варена кукурудза в стакані як здорова альтернатива фастфуду від BFI Ольга Дугельна , комерційний директор BAKERY FOOD INVESTMENT
12:40 – 12:50	Інформаційний анонс: Здорове харчування. Фізична рекреація. Психосоматика. Практичний кейс від Юрія Рябиця , практик здорового харчування, бізнес-тренер з комунікацій, автор курсу публічних виступів.

12:50 – 13:00	Інформаційний анонс: Йога та медитація як засіб фізичної рекреації на шляху до здоров'я. Інструктори Міжнародної організації Хартфулнес: Arnab Roychuramony; Олеся Мосесова; Василь Шевня.
13:00 – 14:00	Обід. Робота виставки. Спілкування.
Панельні дискусії	
14:00 – 14:50	Панельна дискусія №1: - Актуальні тенденції та наукові напрямки у сфері здорового харчування населення; - Вегетаріанство та веганство: уподобання, мода, і необхідність; - Обмін науковими досягненнями, досвідом впровадження функціональних та оздоровчих продуктів; - Визначення напрямів міждисциплінарної співпраці у формуванні культури харчування; - Освітній компонент: формування свідомого ставлення до харчування. Модератор: Галина Сімахіна. д.т.н. професор, завідувач кафедри технології оздоровчих продуктів НУХТ, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки Учасники: 1. Мар'яна Романенко, к.м.н. завідувача лабораторією геродієтики ДУ "Інститут геронтології імені Д.Ф. Чеботарьова НАМН України", залучений науковець лабораторії Institut für Food und One Health на кафедрі фізіології харчування та харчування людини, лауреат стипендії від Ганноверського університету імені Готфріда Вільгельма Лейбніца (Philipp Schwartz-Initiative Фонду Alexander von Humboldt). (Деякі питання стажування в університеті Німеччини). Онлайн. 2. Віктор Досенко, д.м.н., професор, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, завідувач відділу загальної та молекулярної патофізіології Інституту фізіології імені О. О. Богомольця НАН України, український патофізіолог, генетик, вегетаріанець. 3. Олександра Кириленко, к.м.н., лікар-дієтолог, кардіолог, лікар УЗД, Президент Незалежної асоціації нутриціологів та дієтологів України (НАНДУ); 4. Наталія Костинська, д.м.н., професор, спеціаліст з фармакології, гомеопатії та антропософської медицини (Харчування і гомеопатія як природний шлях до збереження та підтримки здоров'я. Точки дотику, співіснування); 5. Людмила Осіння, лікар-терапевт вищої категорії, керівник інформаційно-аналітичного відділу НВ ТОВ «Житомирбіопродукт». Наталія Складановська – Співвласник НВ ТОВ «Житомирбіопродукт».
14:50 – 15:40	Панельна дискусія №2: - Функціональні та оздоровчі молочні продукти; - Молоко та його поживна цінність: сучасний стан оцінювання складу і технологічних властивостей; - Безлактозні продукти. Модератор: Галина Поліщук, д.т.н., професор, зав. кафедри молока та молочних продуктів НУХТ. Учасники: 1. Райса Михайлова, генеральний директор ТОВ “Фавор”, заслужений працівник промисловості України (Функціональні та профілактичні молочні продукти як інструмент впливу на здоров'я людини); 2. Вікторія Ясенівка, співвласниця Ічнянського заводу сухого молока і масла; 3. Ірина Романчук, д.т.н., ст. н. с., заст.директора з наукової роботи Інституту продовольчих ресурсів НААН України. (Молоко та його поживна цінність: сучасний стан щодо оцінювання показників якості і технологічних властивостей); 4. Тетяна Юдіна, д.т.н., професор кафедри ресторанних і крафтових технологій Державного торговельно-економічного університету. (Персоналізоване харчування та розвиток ринку низьколактозних продуктів в Україні: технологічні інновації та перспективи).
15:40 – 16:00	Підведення підсумків та нагородження переможців конкурсу в галузі здорового харчування по номінаціям: - Інноваційна та впроваджена розробка; - Амбасадор здорового харчування; - Книга/публікація року; - Найкраща студентська розробка.

У період роботи конференції працюють виставки:

- **продукції здорового харчування;**
- **тематичних книг з фондів бібліотеки Університету.**

⇒ **Матеріали для публікації просимо надсилати на ел. адресу: npnuht@ukr.net**

День 2 – 24 жовтня 2025 року (п'ятниця)

Харчування, фізична рекреація: комплексний підхід

Час	Найменування	Місце проведення
09:30 – 10:00	Ресстрація учасників. Вітальна кава	
Майстер-класи. Семінари. Презентації		
10:00 – 12:00	<u>Майстер-клас від ТОВ "БЕЙКЕРІ ФУД ІНВЕСТМЕНТ"</u> Інноваційні продукти швидкого приготування з натуральної сировини Модератор: Лариса Шаран, к.т.н., доцент, завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи НУХТ. Учасники: 1. Світлана Логовська, директор з управління персоналу (Перспективи майбутнього: компанія BFI очима студентів); 2. Наталія Пічка, менеджер з навчання, (майстер клас випікання здобних та листкових виробів BFI).	Кафедра/лабораторія готельно-ресторанної справи Аудиторія №3-17
	<u>Семінар: Йога та медитація у сучасній системі оздоровлення людини.</u> Модератор: Олександра Неміріч, д.т.н, професор, зав.кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ; Наталія Ющенко, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ. Учасники: 1. Arbab Roychuramony; 2. Олеся Мосесова; 3. Василь Шевня. Майстер-клас з набуття практичних навичок зі зняття стресу та створення емоційної рівноваги під час війни. <u>Семінар: Здорове харчування. Фізична рекреація. Психосоматика.</u> Практичний кейс від Юрія Рябиця, практик здорового харчування, бізнес-тренер з комунікацій, автор курсу публічних виступів, курсу імпровізації та лідерства. Поговоримо: - Як у 50 років відчувати себе на 36,6?! - Як харчування змінює все? Як їсти тут і зараз? - Досвід рекреації тіла та душі.	Аудиторія №Б-306 Онлайн запис на сайті конференції et-healthy.nuft.in.ua
	<u>Семінар:Натуральні оздороччі продукти</u> Модератор: Олександра Неміріч, д.т.н професор, зав. кафедр технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ; Наталія Ющенко, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ. Учасник: Данило Регалов, технолог компанії Wild Kombucha (м. Київ) Комбуча - напій здоров'я та довголіття	Аудиторія №З-14
	<u>Семінар: “Дієтичне лікування раку”.</u> Галина Анохіна, д.м.н., професор кафедри гастроентерології, дієтології та гастроскопії Національної медичної академії післядипломної освіти імені П. Л. Шупика <u>Доповість за підсумками круглого столу:</u> Харчування і онкологія: стандартні підходи і індивідуальні рішення	Онлайн запис на сайті конференції et-healthy.nuft.in.ua
	Практика НАССР: інтеграція контролю якості та безпечності харчових продуктів у процеси харчування пацієнтів Бараненко Валерія, менеджер НАССР бренду Foodicine/Академія харчування пацієнтів	Онлайн запис на сайті конференції et-healthy.nuft.in.ua
14:00 – 14:20	Підведення підсумків конференції. Прийняття Резолюції та рекомендацій	Трансляція на сайті конференції et-healthy.nuft.in.ua

Подальші заходи:

- Травень – Червень 2026 р. – Круглий стіл “Здорове харчування та БАДи. Місце і роль”;
- 8-9 Жовтня 2026 р. - VI міжнародна науково-практична конференція «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи».