

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з наукової роботи

та інноваційної діяльності

Національного університету біоресурсів

і природокористування України,

доктор сільськогосподарських наук,

професор



Оксана ТОНХА

2026 р.

ВИСНОВОК

про наукову новизну, теоретичне та практичне значення результатів дисертації
Садварі Вячеслава Юрійовича
на тему: **«Безпечність та якість твердих крафтових сирів з козиного молока»**,
поданої на здобуття ступеня доктора філософії
зі спеціальності **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**
галузі знань **21 «Ветеринарна медицина»**

Витяг з протоколу № 1 фахового семінару кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України від «17» лютого 2026 року.

Присутні члени фахового семінару кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України: О. М. Якубчак, професор кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, доктор ветеринарних наук, професор, гарант освітньо-наукової програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», голова фахового семінару, експертка; Д. А. Засекін, професор кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, доктор ветеринарних наук, професор; С. А. Ткачук, професор кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, доктор ветеринарних наук, професор; Л. В. Шевченко, професор кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, доктор ветеринарних наук, професор; М. А. Галабурда доцент кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, кандидат біологічних наук, доцент; М. Д. Кухтин, завідувач кафедри харчової біотехнології та хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, доктор ветеринарних наук, професор; В. М. Михальська, доцент кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, кандидат ветеринарних наук, доцент; В. М. Поляковський, доцент кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, кандидат ветеринарних наук, доцент; О. А. Савченко, завідувач кафедри технології м'яса, риби та морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент; В. З. Салата, завідувач кафедри ветеринарно-санітарного інспектування Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького, доктор ветеринарних наук, професор; В. В. Соломон, завідувач кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, кандидат ветеринарних наук, доцент; Т. В. Таран, доцент кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька, доцент, експертка.

Інші присутні на засіданні фахового семінару кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України: В. Ю. Садварі здобувач ступеня доктора філософії.

Порядок денний: обговорення основних наукових результатів дисертації **Садварі Вячеслава Юрійовича** на тему: «**Безпечність та якість твердих крафтових сирів з козиного молока**», поданої на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина»

Тему дисертації затверджено вченою радою факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол № 3 від 17 жовтня 2024 року).

Дисертацію виконано на кафедрі гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України.

Науковий керівник: доктор ветеринарних наук, професор **Шевченко Лариса Василівна**, професор кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька Національного університету біоресурсів і природокористування України.

Слухали: доповідь здобувача В. Ю. Садварі про основні положення дисертації. На основі проведених досліджень зроблено аналіз якості та безпечності крафтових твердих сирів Качотта і Канестрато з непастеризованого козиного молока у процесі дозрівання. Дослідженнями встановлено, що в сирі Качотта протягом 24 місяців дозрівання та в сирі Канестрато протягом 12 місяців дозрівання відбувається зміна співвідношення хімічних компонентів, органолептичних і мікробіологічних характеристик. Визначено вміст вологи, жиру, протеїну, золи та жирних кислот, а також розраховано показники якості ліпідів у твердих сирах з непастеризованого козиного молока залежно від терміну дозрівання. Встановлено видовий склад мікроорганізмів, виявлено особливості динаміки чисельності і видового складу молочнокислих бактерій, а також ідентифіковано представника типу членистоногих – кліща *Acarus siro*, який приймає участь у формуванні кірки сиру.

Здобувачу було задано 23 запитання, на які він надав обґрунтовані відповіді та пояснення.

Виступили:

Науковий керівник – доктор ветеринарних наук, професор Л. В. Шевченко, яка зазначила, що у процесі підготовки дисертації та виконання індивідуального плану наукової роботи В. Ю. Садварі проявив себе як наполегливий, добросовісний, відповідальний та високоерудований науковець, який може поставити та вирішити складні наукові завдання. В. Ю. Садварі опанував сучасні методи наукових досліджень, має великий досвід роботи у ветеринарній лабораторії, володіє організаторськими здібностями, комунікаційними та іншими компетентностями, що дозволяють йому на високому рівні представляти результати власних досліджень, публікувати їх у вітчизняних та зарубіжних наукових виданнях, обговорювати у науковій спільноті, обґрунтовувати та відстоювати власні наукові досягнення.

Експерти:

Якубчак О. М., доктор ветеринарних наук, професор, відзначила актуальність теми дослідження, її наукову новизну, теоретичне та практичне значення роботи. На основі аналізу дисертації експерткою запропоновано дати їй загальну позитивну оцінку, як такої, що відповідає вимогам Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України № 44 від 12 січня 2022 року, та рекомендувати дисертацію для подання до розгляду та захисту у разовій спеціалізованій вченій раді на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина».

Таран Т. В., кандидат ветеринарних наук, доцент, відзначила актуальність обраної теми, високий ступінь обґрунтованості наукових положень та висновків. Експертка відмітила,

що під час виконання дисертації використано сучасні та класичні методи хімічних, органолептичних та мікробіологічних досліджень, які дозволили здобувачу виконати поставлені завдання та зробити логічні висновки. На основі аналізу дисертації експерткою запропоновано дати їй загальну позитивну оцінку, як такий, що відповідає вимогам Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України № 44 від 12 січня 2022 року, та рекомендувати дисертацію для подання до розгляду та захисту у разовій спеціалізованій вченій раді на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина».

В обговоренні результатів дисертації взяли участь: О. М. Якубчак, доктор ветеринарних наук, професор; В. В. Соломон, кандидат ветеринарних наук, доцент; О. А. Савченко, кандидат технічних наук, доцент.

Виступаючі зазначили, що дисертацію В. Ю. Садварі виконано на актуальну тему, робота містить значну кількість нових наукових даних, має наукову новизну, актуальність, важливе теоретичне та практичне значення, відповідає вимогам наказу Міністерства освіти і науки України № 40 від 12 січня 2017 року «Про затвердження вимог до оформлення дисертації», Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України № 44 від 12 січня 2022 року.

Було підтримано пропозицію експертки про рекомендацію дисертації В. Ю. Садварі для подання до розгляду та захисту у разовій спеціалізованій вченій раді на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина».

Постановили: заслухавши та обговоривши дисертацію Садварі Вячеслава Юрійовича на тему: «Безпечність та якість твердих крафтових сирів з козиного молока», члени фахового семінару кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька факультету ветеринарної медицини Національного університету біоресурсів і природокористування України ухвалили:

1. Актуальність теми дисертації. В Україні виробництво і споживання козиних сирів з кожним роком збільшується в основному за рахунок дрібних фермерських господарств, які спеціалізуються на виробництві і переробці козиного молока. Широкий асортимент козиних сирів на ринку харчових продуктів зумовлений, насамперед, екологічними особливостями кожного регіону, а отже, технологіями виробництва, які постійно удосконалюються. Виробництво твердих сирів з козиного молока на невеликих фермерських підприємствах забезпечує його унікальність, яка визначається породою кіз, раціоном їх годівлі, якістю і ботанічним складом травостою пасовищ і технологією виробництва сиру. Для виробництва таких крафтових сирів застосовують мінімальну обробку, або використання молока в сирому вигляді, що забезпечує їх автентичність і характеризується неповторністю відтінків смаку і аромату, порівняно з сирами, виготовленими за промисловими технологіями. Розширення асортименту твердих крафтових сирів з козиного непастеризованого молока на ринку харчових продуктів і орієнтація споживачів на здорове харчування збільшує запит щодо вмісту і співвідношення в них поживних, біологічно активних речовин та мікробіологічних показників на різних етапах дозрівання. Такої інформації в науковій літературі нині значний дефіцит, оскільки традиційні сири з козиного молока з захищеними назвами більшою мірою досліджені в країнах Західної Європи, а в Україні цей напрям знаходиться на стадії розвитку і потребує суттєвої інформаційної підтримки.

Для оцінки якості та безпечності крафтових твердих сирів з козиного непастеризованого молока та визначення критеріїв їх автентичності необхідний детальний

аналіз динаміки мікробіологічних, фізико-хімічних і органолептичних показників з урахуванням терміну їх дозрівання.

2. Зв'язок теми дисертації з державними програмами, науковими напрямами Університету та кафедри. Дисертація є складовою частиною науково-дослідної теми кафедри гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька «Санітарно-гігієнічні заходи забезпечення здоров'я тварин у господарствах України різних форм власності» (номер державної реєстрації 0116U001299, 2016–2024 рр.).

3. Особистий внесок здобувача в отриманні наукових результатів та вирішенні конкретного наукового завдання. Здобувачем особисто організовано та проведено експериментальні дослідження щодо аналізу твердих сирів з козиного молока, проведено пошук та аналіз літературних джерел, а також нормативних документів. Програма досліджень твердих крафтових сирів з козиного молока складена разом з науковим керівником. Автор дисертації здійснив статистичну обробку, регресійний та кореляційний аналіз отриманих результатів, підготував наукові статті та матеріали конференцій до друку. Аналіз і обговорення результатів досліджень, формулювання висновків і пропозицій виробництву зроблено спільно з науковим керівником.

4. Достовірність та обґрунтованість отриманих результатів та запропонованих авторкою рішень, висновків, рекомендацій. Дисертацію виконано на достатній кількості експериментального матеріалу в умовах акредитованої лабораторії і діючого підприємства з виробництва крафтових сирів. У дослідженнях використано сучасні методи фізико-хімічних, органолептичних та мікробіологічних досліджень сирів, отримані дані оброблено статистично. Висновки та пропозиції виробництву узгоджуються з метою і завданнями досліджень, достатньо обґрунтовані.

5. Наукова новизна основних результатів дослідження. Отримані результати досліджень можуть використовуватись як критерій оцінки тривалості дозрівання і визначення автентичності та натуральності крафтових твердих сирів з непастеризованого козиного молока. Під час дозрівання до 24 місяців у сирі Качотта знижувався вміст вологи з 44,4 до 25,1 %, а в сирі Канестрато до 12 місяця знижувався з 38,0 до 33,5 %. Збільшення вмісту сухої речовини у сирах Качотта та Канестрато сприяло пропорційному підвищенню вмісту жиру, протеїну та золи. Структура тіста сиру Качотта зі збільшенням віку стає крихкою, сир Канестрато має пластичне однорідне тісто з різним розміром і розміщенням вічок на зрізі залежно від віку. Кірка обох сирів зі збільшенням віку твердіє і набуває забарвлення від молочного до бурштинового.

Співвідношення насичених і ненасичених жирних кислот у сирах Качотта і Канестрато залежить від їх технології виготовлення і віку. Під час дозрівання сиру Качотта відбувається накопичення Σ поліненасичених жирних кислот на фоні зниження Δ^9 десатураційного індексу (C_{14}). Δ^9 десатураційний індекс (C_{14}) сиру Канестрато протягом всього періоду дозрівання зростає. Термін дозрівання сирів Качотта і Канестрато суттєво впливає на динаміку індексу атерогенності і співвідношення гіпохолестеринемічних/гіперхолестеринемічних жирних кислот. В сирах Качотта і Канестрато основною $\omega 3$ поліненасичених жирних кислот є ліноленова, $\omega 6$ PUFA – лінолева, а їх співвідношення знаходиться в діапазоні 2,8:1–4,6:1.

Чисельність мезофільно аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів у сирі Качотта і Канестрато в основному формується за рахунок видового різноманіття молочнокислих бактерій і залежить від терміну їх дозрівання. Домінуючими в сирах Качотта і Канестрато під час дозрівання є роди *Lactobacillus* і *Leuconostoc*. У сирі Качотта віком 24 місяці до складу мікробіому входять представники родів *Escherichia*, *Enterobacter* та *Enterococcus*. У сирі Канестрато на 12 місяць дозрівання в складі мікробіому виявлено представників родів *Enterobacter*, *Bacillus* та *Enterococcus*.

Плісєневі гриби і дріжджі виявлено лише в молодому сирі Качотта, а для сиру Канєстрато характерною особливiстю мiкробiому є значна кiлькiсть плiсєневих грибiв i дріжджiв протягом всього перiоду дозрiвання за винятком 6-мiсячного термiну.

У сирах Качотта i Канєстрато старше 6-тимiсячного вiку на кiрцi виявлено клiща *Acarus siro* (Linnaeus, 1758) ряд *Acariformes* (Zachvatkin, 1952) пiдряд *Sarcoptiformes* (Reuter, 1909) родина *Acaridae* (Latreille, 1802) рiд *Acarus* (Linnaeus, 1758), його яєць i екскрементiв, якi складають частину бiому i бере участь у її формуваннi i дозрiваннi.

6. Практична цiннiсть результатiв дослiдження та їх впровадження. Встановлено особливостi хiмiчного складу крафтових твердих сирiв Качотта i Канєстрато з козиного непастеризованого молока пiд час дозрiвання. Визначено вміст жирних кислот та якiсть лiпiдiв у сирах Качотта i Канєстрато у процесi дозрiвання.

Виявлено та iдентифiковано основнi види мiкроорганiзмiв, якi забезпечують дозрiвання крафтових твердих сирiв з непастеризованого козиного молока i впливають на їх структуру та органолептичнi властивостi протягом перiоду дозрiвання.

Встановлено, що до складу бiому твердих сирiв входить представник типу членистоногих – мiкоiдний клiщ *Acarus siro* (Linnaeus, 1758), який бере участь у формуваннi i дозрiваннi кiрки сирiв Качотта i Канєстрато.

Отриманi результати можуть бути обiрунтуванням для визначення натуральностi та автентичностi твердих крафтових сирiв з козиного молока, а також ключовими критерiями вибору молочних продуктiв для здорового харчування людини. Данi, отриманi в експериментах, можуть бути також використанi для розроблення заходiв, направлених на контроль чисельностi популяцiї клiща *Acarus siro* пiд час дозрiвання твердих сирiв з козиного молока.

7. Перелiк наукових праць, якi вiдображають основнi результати дисертацiї. За темою дисертацiї опублiковано 7 наукових праць, з яких 3 статтi у науковому виданнi, включеному до категорiї «А» Перелiку наукових фахових видань України, 4 тези наукових доповiдей.

Статтi у науковому виданнi,

включеному до категорiї «А» Перелiку наукових фахових видань України

1. **Sadvari V. Y.,** Shevchenko L. V., Slobodyanyuk N. M., Tupitska O. M., Gruntkovskiy M. S., Furman S. V. Microbiome of craft hard cheeses from raw goat milk during ripening. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*. 2024. Vol. 15. No. 3. P. 483–489. (*Sadvari V. Y. організовано та проведено дослiдження мiкробiому крафтових твердих сирiв, узгоджено концепцiю викладення матерiалiв дослiду. Shevchenko L. V. сформовано програму проведення експериментiв, зроблено аналіз та iнтерпретацiю отриманих даних. Slobodyanyuk N. M. узгоджено вимоги редколегiї журналу. Tupitska O. M. здiйснено пiдбiр лiтератури та нормативних документiв за темою дослiджень. Gruntkovskiy M. S. виконано статистичну обробку отриманих результатiв. Furman S. V. пiдготовлено i оформлено англomовну редакцiю статтi*).

2. **Sadvari V. Y.,** Shevchenko L. V., Slobodyanyuk N. M., Furman S. V., Lisohurska D. V., Lisohurska O. V. Chemical composition of craft hard cheeses from raw goat milk during the ripening process. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*. 2024. Vol. 15. No. 4. P. 666–673. (*Sadvari V. Y. організовано та проведено визначення хiмiчного складу крафтових твердих сирiв, узгоджено концепцiю викладення матерiалiв дослiду. Shevchenko L. V. організовано проведення експериментiв, зроблено аналіз та iнтерпретацiю отриманих даних. Slobodyanyuk N. M. узгоджено вимоги редколегiї журналу. Furman S. V. здiйснено аналіз нормативних документiв за темою дослiджень. Lisohurska D. V. виконано статистичну обробку результатiв дослiджень. Lisohurska O. V. виконано редагування англomовної редакцiї статтi*).

3. **Sadvari V. Y.,** Shevchenko L. V., Midyk S. V., Korniyenko V. I., Slobodyanyuk N. M., Pylypchuk O. S., Naumenko T. V., Stetsiuk I. M. Fatty acid profile of artisanal hard cheeses made from raw goat milk during the ripening process. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*. 2025.

Vol. 16. No. 1. P. e25002. (*Sadvari V. Y. організовано та проведено визначення жирно-кислотного складу крафтових твердих сирів, узгоджено концепцію викладення матеріалів дослідю. Shevchenko L. V. організовано проведення експериментів, зроблено аналіз та інтерпретацію отриманих даних. Midyk S. V. виконано хроматографічний аналіз жирних кислот в сирах. Korniyenko V. I. організовано науковий і технічний супровід жирнокислотного аналізу сирів. Slobodyanyuk N. M. узгоджено вимоги редколегії журналу. Pylyrchuk O. S. здійснено аналіз нормативних документів за темою досліджень. Naumenko T. V. виконано статистичну обробку результатів досліджень. Stetsiuk I. M. виконано редагування англомовної редакції статті*).

Тези наукових доповідей

4. **Садварі В. Ю.**, Шевченко Л. В. Мікробний склад крафтового твердого сиру Качотта з козиного молока в процесі дозрівання. «Єдине здоров'я – 2024»: Міжнародна наукова конференція, м. Київ, 19–20 вересня 2024 року: тези доповіді. Київ, 2024. С. 96–97. (*Садварі В. Ю. проведено дослідження мікробного складу сиру Качотта, підготовлено тези доповіді. Шевченко Л. В. сформовано програму і організовано проведення експериментів*).

5. **Садварі В. Ю.**, Шевченко Л. В. Мікробний склад крафтового твердого сиру Канестрато з козиного молока. Науковий прогрес у тваринництві та птахівництві: XVI Всеукраїнська науково-практична конференція молодих вчених, м. Харків, 20 вересня 2024 року: тези доповіді. Харків, 2024. С. 37–38. (*Садварі В. Ю. проведено дослідження мікробного складу сиру Канестрато, підготовлено тези доповіді. Шевченко Л. В. сформовано програму і організовано проведення експериментів*).

6. Шевченко Л., **Садварі В.** Мікробний склад крафтового сиру Качотта з козиного непастеризованого молока в процесі дозрівання. Сучасні методи діагностики, лікування та профілактика у ветеринарній медицині (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові): III науково-практична конференція, м. Львів, 17–18 жовтня 2024 року: тези доповіді. Львів, 2024. С. 99. (*Садварі В. Ю. проведено дослідження мікробіологічні показники сиру Качотта, підготовлено тези доповіді. Шевченко Л. В. сформовано програму і організовано проведення експериментів*).

7. **Садварі В. Ю.**, Шевченко Л. В. Хімічний склад крафтового козиного сиру Качотта з козиного молока. Зміна клімату та її наслідки для тваринництва і ветеринарної медицини: наукові підходи та інноваційні рішення: Міжнародна науково-практична конференція, м. Одеса, 10–11 жовтня 2024 року: тези доповіді. Одеса, 2024. С. 204–206. (*Садварі В. Ю. визначено хімічні показники сиру Качотта, оформлено тези доповіді. Шевченко Л. В. сформовано програму і організовано проведення експериментів*).

8. Апробація основних результатів дослідження. Матеріали дисертації доповідалися на: Міжнародній науковій конференції «Єдине здоров'я – 2024» (м. Київ, 2024 р.); XVI Всеукраїнській науково-практичній конференції молодих вчених «Науковий прогрес у тваринництві та птахівництві» (м. Харків, 2024 р.); III науковій конференції «Сучасні методи діагностики, лікування та профілактика у ветеринарній медицині» (м. Львів, 2024 р.); Міжнародній науково-практичній конференції «Зміна клімату та її наслідки для тваринництва і ветеринарної медицини: наукові підходи та інноваційні рішення» (м. Одеса, 2024 р.); круглому столі, присвяченого пам'яті видатного вченого, декана ветеринарного факультету Української сільськогосподарської академії (1980–1984 рр.), доктора ветеринарних наук, професора Роговського П. Я. (м. Київ, 2024 р.).

Ухвалили:

Дисертація здобувача ступеня доктора філософії Садварі Вячеслава Юрійовича на тему: «Безпечність та якість твердих крафтових сирів з козиного молока» є завершеною кваліфікаційною науковою працею, в якій зроблено аналіз показників безпечності та якості крафтових твердих сирів з козиного непастеризованого молока, які дозрівають з участю акаридних кліщів і надають їм оригінальних сенсорних характеристик, що має істотне значення для галузі знань «Ветеринарна медицина».

Дисертація відповідає вимогам наказу Міністерства освіти і науки України № 40 від 12 січня 2017 року «Про затвердження вимог до оформлення дисертації», Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України № 44 від 12 січня 2022 року.

З урахуванням наукової зрілості та професійних якостей здобувача Садварі Вячеслава Юрійовича дисертація на тему: «Безпечність та якість твердих крафтових сирів з козиного молока» рекомендується для подання до розгляду та захисту у разовій спеціалізованій вченій раді на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина».

Рішення прийнято одногосно.

Експерти:

**Професор кафедри гігієни тварин
і харчових продуктів
імені професора А. К. Скороходька
Національного університету біоресурсів
і природокористування України,
доктор ветеринарних наук, професор**

Ольга ЯКУБЧАК

**Доцент кафедри гігієни тварин
і харчових продуктів
імені професора А. К. Скороходька
Національного університету біоресурсів
і природокористування України,
кандидат ветеринарних наук, доцент**

Тетяна ТАРАН

**Відповідальний за атестацію здобувачів
вищої освіти ступеня доктора філософії**

Сергій БОЯРЧУК