

Михайло Іванович, який із великою зацікавленістю доповнював відповіді й показав себе кваліфікованим фахівцем, який має високий рівень теоретичної підготовки і значний практичний досвід. Те, що тоді відбувалося в аудиторії, упевнено можна назвати майстер-класом.

Залишився в моїй пам'яті також випадок, коли я у складі великої групи представників інституту був присутнім на навчальному семінарі, який проводився в Міністерстві торгівлі і зовнішньоекономічних зв'язків України. Уважне ставлення ректора М.І. Беляєва до колег, уміння налагоджувати відносини, відчуття глибокої поваги до нього організаторів й учасників цього заходу, – це тільки мала частка позитивних аспектів, які я зміг побачити і відчувити в той час.

Для мене як людини, яка вже тривалий час працює проректором з наукової роботи, ці уроки є вкрай важливими, оскільки впродовж багатьох років Михайло Іванович Беляєв працював саме на цій посаді. Як людина з великим досвідом в практичній, освітній і науковій сферах, він дав поштовх для розвитку науки і створив такі умови, що дозволили випускникам нашого, а також багатьох інших інститутів здійснити свої мрії – стати аспірантами, докторантами, висококласними педагогами і науковцями. І сьогодні учні М.І. Беляєва заслуговують на велику повагу, оскільки їм властиві такі якості, як надійність, наукова добросчесність, відданість своїй справі.

Мені не довелося бути учнем цього визначного вченого, але я пишаюся тим, що я є вихованцем одного з його найкращих учнів та послідовників – ректора Харківського державного університету харчування та торгівлі Олександра Івановича Черевка, якому вдалося не тільки зберегти, але й значно примножити здобутки університету.

В.М. Михайлов, проректор ХДУХТ, д-р, техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

НАУКА, НАВЧАННЯ І ВИРОБНИЦТВО – СКЛАДОВІ СТАНОВЛЕННЯ ФАХІВЦІВ

Відомо, що Михайло Іванович Беляєв пройшов усі щаблі у виробництві (кухар, завідуючий виробництвом, директор тресту столових та ресторанів м. Белгорода), навчанні (студент, аспірант, викладач, завідуючий кафедрою, проректор та ректор інституту) та науковій діяльності. Мені пощастило працювати з М.І. Беляєвим під час максимального розквіту його працездатності та талантів.

Ще під час навчання в аспірантурі та виконання дисертаційної роботи «Процеси випікання овочів та фруктів» під керівництвом д.т.н., проф. М.І. Беляєва за завданням Міністерства торгівлі України ми розробили та впровадили у діяльність підприємств громадського харчування технічні умови та технологічні інструкції виробництва печених овочів і фруктів в апараті з ІЧ-нагрівом (ЖА-1).

Після закінчення аспірантури та успішного захисту дисертації на здобуття вченого ступеня кандидата технічних наук я повернувся працювати до Харківського інституту громадського харчування у науково-дослідний підрозділ. Але М.І. Беляєв вважав, що кожен викладач нашого інституту, щоб кваліфіковано навчати та виховувати студентів, повинен мати досвід роботи за фахом. Більшість колег, що прийшли працювати викладачами, мали такий практичний досвід.

Із мене М.І. Беляєв вирішив розпочати практику стажування майбутніх викладачів у підприємствах галузі за програмою, що була узгоджена з Міністерством торгівлі України. Напередодні М.І. Беляєв підтримав рішення з надання Державної премії Комбінату харчування заводу VEF (м. Рига, Латвія). А тому перед стажуванням М.І. Беляєв направив мене у відрядження до м. Рига для вивчення передового досвіду, тому що за завданням Міністерства торгівлі України наш інститут впроваджував цей досвід у їдальні № 23, що обслуговувала аналогічний радіозавод у м. Харків. Підприємство тільки що збудувало новий триповерховий корпус їдальні, який було передбачено оснастити новітніми зразками вітчизняного та закордонного торгово-технологічного обладнання. Це і була основна мета мого стажування, крім роботи за фахом інженера-технолога.

Через рік стажування М.І. Беляєв запропонував мені працювати старшим викладачем кафедри гігієни харчування та мікробіології. Одночасно він призначив мене на посаду заступника декана інженерно-технологічного факультету (за сумісництвом). М.І. Беляєв часто пропонував своїм аспірантам керувати виконанням дипломних робіт студентів-технологів. Такий досвід сумісної роботи був корисним як для студентів, так і для аспірантів.

М.І. Беляєв постійно відслідковував становлення своїх аспірантів у якості викладачів. Приблизно через рік моєї роботи на посаді старшого викладача він запитав, як мені працюється. Я відповів, що студенти пішли якісь нерозумні, бо не можуть зробити простих висновків з виконаних лабораторних робіт. Михайло Іванович запитав: «Вікторе Станіславовичу! А Ви давно навчились робити самостійні висновки з вирішених задач? Тож навчайте своїх студентів робити висновки так, як я Вас навчав». Мені стало ніяково, але я зробив з цього зауваження свої висновки.

Кожний робочий день ректор М.І. Беляєв розпочинав з аналізу стану ремонтів та будівництва гуртожитків та корпусів інституту.

Повернувшись з відрядження до м. Астрахань, М.І. Беляєв був у шоковому стані через те, що там завалився гуртожиток студентів. В аналогічному стані перебував на той час і наш гуртожиток № 1 (вул. Целіноградська, 28). Михайло Іванович миттєво вирішив питання фінансування ремонту гуртожитку, заміни труб та сантехніки, а студенти влітку заробили необхідну кількість керамічної плитки для обкладання гуртожитку плиткою, на внутрішнє оздоблення гуртожитку та кафедр інституту.

У 1990 році активно йшла добудова шестиповерхового корпусу інституту. Цю роботу щоденно контролював М.І. Беляєв. Одного дня він запропонував мені відремонтувати приміщення на третьому поверсі цього корпусу та перевести потім туди деканат заочного відділення інженерно-технологічного факультету. Я взявся зі своїми студентами за цю роботу і вже навесні показував відремонтовані приміщення М.І. Беляєву (відремонтовані стіни, двері, вікна, покляні шпалери та паркетну долівку). Михайлу Івановичу сподобався наш ремонт, і він сказав: «Вікторе Станіславовичу! Хочу представити Вам д.т.н., професора Галину Михайлівну Лисюк! Вона працювала деканом у Кемеровському технологічному інституті харчової промисловості, а зараз разом з чоловіком переїхала до м. Харків. Я запропонував їй створити та очолити кафедру технології хліба та кондитерських виробів. Думаю Ви не будете заперечувати, якщо ці чудові приміщення ми віддамо для кафедри!» Звісно, я не заперечував, і ми знову повернулися до своїх старих приміщень.

До останнього подиху М.І. Беляєв планував подальший розвиток наукової, навчальної та виробничої діяльності інституту, його співпрацю з підприємствами громадського харчування, сільського господарства, харчової, торговельної та переробної галузей.

В.С. Артеменко, канд. техн. наук, доц. *(ХДУХТ, Харків)*

ВОСПОМИНАНИЯ О ВЕЛИКОМ УЧЕНОМ, НАСТАВНИКЕ МОЛОДЕЖИ, О МОЕМ УЧИТЕЛЕ БЕЛЯЕВЕ МИХАИЛЕ ИВАНОВИЧЕ

Я родился и вырос в одном из сел Ферганской долины Узбекистана. После школы поступил в Самаркандский кооперативный институт на технологический факультет. После окончания института я работал по распределению в районном общепите инженером-