

**РУКОВОДИТЕЛЮ, УЧИТЕЛЮ И ПРОСТО
ПРЕКРАСНОМУ ЧЕЛОВЕКУ С БОЛЬШОЙ БУКВЫ
МИХАИЛУ ИВАНОВИЧУ БЕЛЯЕВУ**

*И умолкло навеки
Беспокойное доброе сердце,
Так как Вы никогда,
никогда не жалели его!
Но тепло его мы
Сохраним в своих душах навеки,
Ведь наша любовь и признание
Не умрут никогда.*
А. Гладышева

Очень ответственно писать о человеке, которого ты глубоко уважаешь и любишь.

Михаил Иванович, дорогой, сколько Вы могли бы сделать, если бы были живы!

Это могли сказать большинство студентов нашего первого выпуска инженеров-технологов и организаторов общественного питания. В 1967 г., закончив школу, я шла поступать в ХПИ на химический факультет, но случайно увидела на ул. Гуданова доску объявлений и надпись «Институт общественного питания». В приемной комиссии сделали акцент на проектирование и работу в кондитерских цехах, фабриках-заготовочных и др. Как и я сама, так и многие из нас, поступая на технологический факультет, представляли, что будем работать в предприятиях пищевой промышленности, не представляя, что такое «общепит». Мы занимались в разных корпусах и на площади Тевелева, под «градусником» и в маленьких лабораториях на ул. Дзержинского и др.

Вместе с нами работали и одновременно набирались опыта наши преподаватели, работающие ранее преподавателями, мастерами производственного обучения, работниками общепита. Они старались передать нам свои знания, и мы старались вместе с ними. На третьем курсе мы впервые познакомились с предметом «Оборудование ПОП» и увидели высокого, стройного, молодого преподавателя с прекрасной шевелюрой светлых, кудрявых волос и неизменным гребнем, которым он укладывал эту непокорную шевелюру. Михаил Иванович вошел быстрым, решительным шагом и начал лекцию, сразу завоевав внимание аудитории. Лекции были очень интересные, сдобренные неоднократными примерами из собственной практики. Позже нам стало известно, что Михаил Иванович начал свою рабочую

деятельность с 14 лет и от повара дошел до руководителя Белгородского областного управления общественного питания. Мои сокурсники до сих пор частенько вспоминают рассказ Михаила Ивановича о том, как он в одной из зарубежных поездок выбирал платье для любимой жены (зарубежное!), которое после примерки оказалось, что шито в СССР. И говорил нам: «Гордитесь тем, что сделано на Родине».

Но годы учебы шли, мы закончили институт. На последнем собрании Михаил Иванович, поздравляя нас с окончанием института, сказал: «Вы пока являетесь полуфабрикатами, а будете специалистами только после упорного труда, не раньше чем через три года».

И побежали наши рабочие дни. Мои, например, вначале на преподавательской деятельности в Пензенском техникуме советской торговли, затем инженером-технологом в студенческом тресте столовых г. Харькова, далее меня пригласили на работу в наш ХИОП. В те времена попасть в аспирантуру было очень сложно. Узнав, что я, находясь на повышении квалификации, поступила в аспирантуру Ленинградского института советской торговли, работа над диссертацией продвигалась очень туго, Михаил Иванович предложил мне перейти соискателем под его руководство. И побежали наши жаркие и одновременно золотые деньки, в которых слово «полуфабрикаты» неоднократно использовалось в нашем аспирантском лексиконе, в наших разработках, внедрениях.

Правительством перед работниками общественного питания были поставлены задачи централизации производства, соединение промышленности и общественного питания. Общественное питание становилось на промышленные рельсы. И тогда Михаил Иванович, как прекрасный стратег, создает такие направления:

- безотходная технология переработки сырья;
- повышение эффективности технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- интенсификация производства кулинарной продукции;
- создание спектра полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из разнообразного продовольственного сырья и многие другие.

Так получили свое воплощение в жизнь задумки Михаила Ивановича по выпуску полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из субпродуктов, пищевой кости, свиного шпика, костного мозга, мяса механической обвалки, рыбы, нестандартной птицы, индеек, овощей, фруктов и др., которые потом вылились в кандидатские и докторские диссертации.

Вместе со своим неутомимым руководителем мы исколесили многие города нашей страны: Москва, Киев, Белгород, Старый Оскол, Шебекино, Днепропетровск и др., демонстрируя на выставках перед руководителями общепита свои полуфабрикаты и изделия из них. Михаил Иванович принимал всегда самое активное и свое непосредственное участие в подготовке полуфабрикатов и приготовлению кулинарных изделий из них. Частенько в процессе подготовки их потирал руки и говорил: «Кому нужна моя помощь?», не гнушался сам встать и осуществить помощь своими руками, а также радовался за нас, если мы самостоятельно, быстро и качественно справлялись со своими задачами. Вопросы, как накормить рабочих крупных заводов, фабрик, студентов, учащихся школ здоровой, доступной и вкусной пищей были злободневны и вылились в производство быстроприготавливаемых блюд из полуфабрикатов в комплексные обеды, завтраки и ужины, стоимостью от 50 до 30 коп., в продукцию магазинов кулинарии. Неоднократно мы выставляли свои изделия на выставках народного хозяйства в Москве и Киеве и получали дипломы этих выставок.

На этом Михаил Иванович не останавливался, им утвержден проект комбината питания при нашем вновь отстроенном институте, организовано студенческое учебно-производственное предприятие по безотходной технологии переработки сельскохозяйственной птицы. На этом предприятии под руководством преподавателей разных кафедр работали аспиранты и студенты института. К вопросу практической подготовки преподавателей вуза Михаил Иванович относился очень внимательно и считал, что качественное преподавание не возможно без практической работы в сфере общественного питания, поэтому всегда поощрял работу преподавателей на базах практики студентов в качестве зав. производства и его помощников.

Бывало разное в процессе работы с Михаилом Ивановичем, его фразу: «Аферистка!», наверное, заработали многие из нас, ужасно огорчались, и, в частности, я заработала это определение вначале своей работы. Шла к Михаилу Ивановичу, выполнив все поставленные задачи на мясокомбинате, а в результате получила это определение, на кафедре я расплакалась, Лидия Михайловна тогда успокоила, сказав, что это отличная характеристика выполненной работы. Все, кто бывали в доме Беляевых, с большой признательностью относились к его домочадцам. Мало кто может вытерпеть то, что основная работа с аспирантами начиналась дома по вечерам и заканчивалась глубокой ночью.

Один казус, который произошел с Михаилом Ивановичем, надолго запомнился аспирантам и работникам нашего вуза.

М.И. Беляев, как всегда вовремя, выехал в министерство на совещание, но его отложили на несколько часов, и Михаил Иванович позволил себе посетить кинотеатр. В это время была произведена проверка всех посетителей кинотеатра, где выясняли, кто и по каким причинам в рабочее время находился в развлекательных учреждениях, в результате на место работы направляли письма.

Талантливый ученый, педагог и просто человек с большой буквы за свою несправедливо короткую жизнь внес и смог еще внести в развитие ресторанного хозяйства очень многое, воспитал большую группу специалистов, которые на производственной и преподавательской деятельности продолжают развивать и внедрять в производство научные идеи Михаила Ивановича. Светлая память Вам!

Л.Р. Дмитриевич, канд. техн. наук, доц. (СНАУ, Сумы)

МИХАИЛ ИВАНОВИЧ БЕЛЯЕВ БЫЛ ДОБРОДЕЯТЕЛЬНЫМ ЧЕЛОВЕКОМ

Прожив долгую жизнь, я пришла к выводу, что люди (хорошие, нормальные) делятся на две категории: доброжелательные и добродетельные. Большинство – доброжелательные люди, добродетельных очень мало – это дар Божий. Мне повезло, на своем жизненном пути я встретила двух замечательных, добродетельных людей – это Абрам Аронович Михелев (он был заведующим кафедры хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств с 1954 по 1977 г.).

В 1987 году я получила от ректората творческий отпуск (на шесть месяцев) на написание докторской диссертации. А.А. Михелева – руководителя моей кандидатской диссертации не было в живых, я обратилась с просьбой к старшим коллегам посмотреть краткое (на 30–35 страниц) содержание диссертации и получила ответ, что они очень заняты и могли бы посмотреть материал моей диссертации через один-два месяца. Тогда я обратилась к Михаилу Ивановичу, мы до этого оппонировали вместе две кандидатские диссертации, и он ответил сразу, что готов мне помочь, тогда я спросила, когда могу приехать, и получила ответ: «Хоть завтра».

Через сутки я была в Харькове. Тогда Михаил Иванович был проректором и, безусловно, был очень занят, но он нашел время помочь мне, и когда я спросила, почему он мне помог, он ответил: «Ты