

М.І. БЕЛЯЄВ ЗАЛИШИВСЯ В НАШІЙ ПАМ'ЯТІ НАЗАВЖДИ

Михайло Іванович Беляєв – його не стало 27 років потому, але пам'ять про нього живе в нас усіх хто працював поряд з ним. З ім'ям М.І. Беляєва пов'язано дуже багато спогадів. Він сам, його трудова, громадська, наукова діяльність, його слова і висловлювання не забулися, вони увійшли в серця кожного з нас, його учнів. Після закінчення Харківського інституту громадського харчування ми працювали в галузі харчування і на однієї з нарад, на якій він був присутній, запросив мене працювати на кафедрі устаткування підприємств громадського харчування. Це був поворотний момент в моєму житті, який змінив усю мою майбутню трудову діяльність. Він зразу ж запропонував мені зайнятись науково-дослідною роботою і працювати над дисертацією. При згадуванні його імені (а згадуємо ми його дуже часто) все встає в пам'яті, неначе це було учора. У Михайла Івановича був дар передбачення, він бачив перспективу розвитку університету (тоді інституту) не просто як учебного закладу, а його наукову діяльність не заради науки і підготовки наукових кадрів, але і зв'язок ЗВО з виробництвом. Він сам з великим досвідом виробничої роботи розумів усі потреби і інтереси підприємств харчування, харчовій промисловості і уся його робота була спрямована для вирішення цих проблем. Наслідком цього було його рішення створити спеціалізовані кафедри, такі як технології і переробки м'яса птиці, риби, овочів з метою підготовки висококваліфікованих кадрів для цих галузей, а наукові і практичні розробки для вдосконалення їх роботи.

Так, в 1991 році за ініціативою Михайла Івановича Беляєва було створено симбіоз: кафедру технології переробки птиці і учбовий-науково-виробничий підрозділ, метою якого було впровадження наукових розробок в практику. Це було підприємство, в якому в реальних умовах перероблявся сільськогосподарська птиця, і вироблялися напівфабрикати і кулінарні вироби. Окрім цього, це була виробнича база для студентів, а для аспірантів умови для реального втілення наукових розробок в практику і апробація наукових ідей. Михайло Іванович був не просто натхненником цієї ідеї, але активним учасником усього виробничого циклу.

Усі його думки знаходять своє підтвердження сьогодні, і ми це бачимо.

За час роботи в нашому ЗВО Михайло Іванович дуже високо підняв рівень науки. Він сам працював в цьому напрямі дуже багато, практично цілодобово, і вимагав повної віддачі від своїх учнів. Аспірантів і здобувачів у Михайла Іванович Беляєва було дуже багато,

і усім він встигав приділити увагу, проконтролювати хід роботи, дати ділову раду. Він створив свою наукову школу, яка продовжує існувати досі вже в різних напрямках на декількох ведучих кафедрах університету. Михайло Іванович підготував наукові і педагогічні кадри не лише для нашого університету, його учні працюють в провідних ЗВО і на керівних посадах не тільки в Україні, але і за її межами.

Таким він і залишився в нашій пам'яті – дюдиною і вчителем з великої літери.

Г.М. Постнов, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

О.М. Постнова, канд. техн. наук, доц.
(*ХНУСГ ім. Петра Василенка, Харків*)

УЧИТЕЛЬ

Говорят, что человек жив, пока его помнят. В таком случае, Михаилу Ивановичу предстоит прожить еще долго...

Первая встреча произошла в начале третьего курса. Он собрал весь курс и рассказал, какие научные работы проводятся в институте. Больше всего нас всех поразил его рассказ о работах нашего преподавателя с кафедры химии Бахмутченко (по-моему, Анны Федоровны), которая решила проблему битого яйца на птицефабриках путем разделения свежего яйца на белок и желток и раздельного его хранения. Помню, что срок хранения меланжа составлял 24 часа, а при раздельном хранении у желтка он возрос до 30 суток, а белка – до 90. Он рассказал, как она придумала и простой и надежный способ разделения яйца на фракции – наклонный желоб из двух пластин с щелью между ними для сбора белка. Он показал в цифрах, какое значение имеет работа ученого, если его разработки внедрить в области, республике, стране. За 40 минут беседы он убедил нас, что мы учимся в одном из важнейших ВУЗов страны, перед нами стоят большие государственные задачи, и мы сможем их решить.

Михаил Иванович читал курс лекций по тепловому оборудованию у нашего потока. Начал лекцию он с того, что на примере из своего опыта работы повара показал значимость теоретических знаний по тепловому оборудованию. Он работал поваром на заводе в Белгородской области. Обед начинался в 12. Очень важно было успеть приготовить еду к этому времени – за полчаса до обеда народ уже собирался и начинал стучать в дверь. Михаил Ивановича, как самого молодого, посылали открывать дверь в