

Усім зрозуміло, що це обрання було доленосним для нашого закладу. Почався новий етап розвитку ХІГХ, який позначився відкриттям аспірантури, організацією нових факультетів, кафедр та дослідно-виробничого цеху з проблем промислової переробки сільськогосподарської птиці, придбанням сучасного дослідницького обладнання для створених наукових лабораторій. Сьогодні, аналізуючи всі ці події, вражає велетенська працездатність, цілеспрямованість, величезні організаторські здібності та відчуття передбачення професора М.І. Беляєва.

Під час написання кандидатської дисертації мені пощастило поспілкуватися з Михайлом Івановичем та обговорити отримані нами результати досліджень. Під час цих бесід мене вразили енциклопедичні знання, глибокий аналіз наукових результатів, висока вимогливість і водночас доброзичливість цієї людини. Запам'яталась його порада: не бійся висловлювати свою думку, але результати досліджень потрібно не тільки здобути, а ще й проаналізувати та зрозуміти їх перспективність.

Окремим здобутком професора Михайла Івановича Беляєва є створена ним наукова школа та її учні. Сьогодні ця школа налічує сотні доцентів, кандидатів наук, десятки докторів наук та професорів, які є провідними науковцями в сфері харчової промисловості не тільки України, а й багатьох країн світу. Це означає лише одне – цінність його праці та внеску в розвиток науки неможливо завищити. Його справа завжди буде жити в здобутках та відкриттях його учнів та всіх, кому доля подарувала можливість спілкування з ним.

Ю.М. Хацкевич, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

НАУКОВА СПАДЩИНА М.І. БЕЛЯЄВА В СУЧАСНОМУ УПРАВЛІННІ СФЕРОЮ ХАРЧУВАННЯ

Систематизація існуючих науково-методологічних підходів та теорій харчування людини вказує на широку їх різноманітність та протиречивість базових принципів, що вимагає узагальнення цілей та функцій харчування людини з метою цілеспрямованого управління ним. За будь-якого різновиду харчування їжа повинна виконувати всі свої функції в організмі для підтримки їх на адекватному ендо- та екзоєкологічному рівні. Власне на повноцінне харчування та комплексне задоволення потреб людини у харчуванні спрямовані наукові розробки видатного вченого М.І. Беляєва.

У результаті проведених досліджень відомі теорії та концепції харчування поділено на статичні та динамічні. Статичні моделі харчування описують зміст харчування і базуються на фізіологічних нормах споживання харчових продуктів, але не пояснюють причини відхилення від інших приписів (релігійних, етичних, сімейних) щодо харчування. Динаміку поведінки споживачів описують поведінкові (біхевіоричні) теорії науки управління, які враховують вплив різноманітних за своїм походженням чинників (як раціонально-логічного, статичного, так і психоемоційного, динамічного характеру), що базується на новій парадигмі поглядів на людину як на біо-енерго-інформаційну систему.

М.І. Беляєв пропонував узагальнюючі методологічні підходи до харчування. Сучасне управління харчуванням ґрунтується на позиціях психосоматики, як науки, що поєднує психологічні та біологічні методи регламентації харчування, спрямовані на встановлення балансу між психо-відчуттєвими та фізіологічними функціями. Природа людини інтегральна і має два аспекти – жорстко детермінований і випадково-імовірнісний (упорядкований і спонтанний). Випадкові моменти зумовлені безліччю потенційних можливостей, а тверда детермінація задана генетичним і соціальним кодами, що програмують розвиток і поведінку людини та пояснюють спонтанне відношення до харчування і вибір його форм.

Застосування діалектичного підходу показує, що поряд із еволюцією самої людини розвивались її потреби у харчуванні та форми задоволення цих потреб. Способи виробництва готової їжі виникають та розвиваються в тісній взаємодії з матеріальними умовами життя суспільства, залежать від рівня розвитку цивілізації і виступають у формі індивідуально-організованого її виробництва і споживання в домашніх умовах та суспільно-організованого (усуспільненого) виробництва, яке здійснюється в масових розмірах в аграрному секторі, харчовій промисловості, продовольчій торгівлі та підприємствах ресторанного господарства, що потребує відповідних кадрів.

На такий інтегральний розвиток наук про харчування і спрямовані наукові праці професора М.І. Беляєва пов'язані з індустріалізацією, підвищенням ефективності, вдосконаленням процесів і обладнання і значною мірою ці роботи випередили час.

Існуючі теорії та практичні форми організації харчування відображують та охоплюють статичні, переважно фізіологічні, потреби людини в харчуванні, передбачаючи їх стійкість в часі, що часто унеможливило побудову адекватних моделей попиту населення на продукти та послуги харчування. Окрім статичних, органам

управління та підприємствам-організаторам харчування необхідно враховувати динамічні характеристики, зміну потреб людини у харчуванні та класифікувати на біогенні, психофізіологічні, соціогенні, економічні та вищі (творчі).

На відміну від попередніх науково-практичних підходів до управління продовольчим комплексом, М.І. Беляєв наголошував на доцільності переходу від позиції виробництва продовольства як початкового ланцюга в системі харчування до кінцевої стадії – безпосереднього споживання продуктів та послуг харчування споживачем, що принципово змінює теоретико-методологічні та практичні підходи до планування та управління харчуванням населення, як функції сім'ї та суспільства.

Сферу харчування, включаючи сільське господарство, харчову промисловість, торгівлю та ресторанне господарство регіону, слід розглядати як єдину територіально-галузеву специфічну природно-соціально-економічну систему, що характеризується цілісністю, узгодженістю та збалансованістю відтворювального процесу і управління. Запропоновано розробляти регіональні стратегії розвитку сфери харчування, виходячи із зацікавленості регіонів у активній соціально-економічній політиці та її місця в інфраструктурі туризму, що сприятиме підвищенню рівня та якості життя місцевого населення і забезпечить відповідний рівень обслуговування.

З урахуванням наукового та кадрового потенціалу, існуючих напрацювань і планів наукових досліджень М.І. Беляєвим запропоновано розробляти програми індустріалізації громадського харчування областей, які були спрямовані у майбутнє і мають суттєве наукове значення в сучасній теорії і практиці управління галузями сфери харчування.

Л.М. Яцун, д-р екон. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

ОДИН ДЕНЬ

Дождливое, холодное ноябрьское утро. Люди спешат укрыться от пронизывающего ветра в стенах института. Тишину коридоров нарушают торопливые шаги преподавателей и студентов. День обещает быть серым и скучным... Таким показалось бы начало рабочего дня постороннему человеку. И совсем не таким оно было для меня. Мой рабочий день, как и сейчас, начинался в 9.00 утра, и мне как секретарю ректора опаздывать не положено. Я старалась приходить