

своей энергией, интересами, предчувствием успеха, видением блестящих перспектив непосредственных исполнителей его идей. Каждый из его учеников не мог устоять перед его предложением о совместной работе. Каждый из учеников хотел работать в мире тех творческих идей, которые он непрерывно генерировал.

Михаил Иванович интуитивно понимал и чувствовал все новшества, которые появлялись в отрасли. Давно назревшие и никем до него не выявленные проблемы в диссертационных работах им же и разрешались.

Не всем наработкам и планам М.И. Беляева было суждено осуществиться. Ведь он один из первых разработал и предложил для отрасли индустриальные технологии производства продукции общественного питания. Внедрение новых высокомеханизированных технологий производства кулинарной продукции вывело бы отрасль общественного питания в передовые.

Именно Михаил Иванович первый предложил тесную кооперацию общественного питания с отраслями пищевой промышленности по производству кулинарной продукции из различных видов сырья растительного и животного происхождения.

На первом заседании специализированного совета, основанного Беляевым М.И. я защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук под его руководством.

Я горжусь тем, что была ученицей М.И. Беляева и «прошла его школу».

Т.П. Кононенко, канд. техн. наук, проф. (*ХГУИИТ, Харків*)

СВІТ, ЯКИЙ ВИДНО ЧЕРЕЗ ЛЮДИНУ

«Книга – це світ, який видно через людину», – сказав І. Бабель. Саме таким був Михайло Іванович Беляєв – Людина, чия життєва і наукова сутність втілилась у його книжках.

Другий ректор Інституту громадського харчування М.І. Беляєв був і науковцем, і педагогом, і господарем. Не можна уявити наші фонди без його фундаментальних праць: «Оборудование предприятий общественного питания», підручник у трьох томах «Организация производства и обслуживания в общественном питании», підручник, «Тепловые процессы и качество продукции в общественном питании», «Теоретические основы комбинированных способов тепловой обработки пищевых продуктов» (видання ХІГХ).

Ознакою високого статусу ВНЗ є право видавати наукову та навчальну літературу. За його ініціативою у 1988 році наш інститут

включено до «Переліку головних організацій міністерств, комітетів, відомств, що мають право видання друкованої продукції поза видавництвами». З цього часу бібліотечні фонди стали поповнюватись друкованою продукцією нашого ВНЗ, зокрема, науковими працями наших викладачів і самого Михайла Івановича.

«Гарна книга – часто найкращий пам'ятник життя, сховище кращих думок, на які лише спроможне це життя, так як світ людського життя, здебільшого, буває світом його думок» (Семюель Смайлс).

Доктор технічних наук М.І. Беляєв є автором більше як 200 статей у наукових та виробничих журналах, багатьох монографій, підручників та навчальних посібників. У фонді нашої бібліотеки знаходиться 1137 примірників його праць (38 назв). Нехай не гасне світ науки! – під таким гаслом пройшло все життя видатного ректора.

З плином часу цінність його праць не зменшується. Вони популярні як серед студентів і аспірантів інженерно-технологічного напрямку, так і серед маститих викладачів.

«Пам'ять про професора М.І. Беляєва ніколи не згасне в наших серцях!», – говорить його учень і нинішній ректор вже університету професор О.І. Черевко. А й справді, бо сторінки пам'яті вже викарбувані навечно в серцях тих, хто з ним жив і працював!

Я властвую миром, и так же могуч,
Как всепроникающий солнечный луч.
На полках стоят легионы мои,
Выдавшие славу и черные дни, –
И эта отважная книжная рать
Готова всегда за меня постоять...

(І.В. Федоров)

Л.Д. Льовшина, директор наукової бібліотеки
(ХДУХТ, Харків)

УЧИТЕЛЬ, НАУКОВЕЦЬ, ФАХИВЕЦЬ, ЛЮДИНА...

Говорити про людину, яку ви не знали дуже складно. Але не тоді, коли мова йде про М.І. Беляєва, і коли це ім'я є складовою частиною Харківського державного університету харчування та торгівлі і безпосередньо кафедри устаткування підприємств харчування, де все з ним пов'язано.

Михайло Іванович Беляєв – видатний учений у галузі обладнання, технології та організації громадського харчування, доктор технічних наук, професор. Почавши свою трудову діяльність безпосередньо на підприємствах громадського харчування, він після