



**Преподаватель Специальных дисциплин
Виротченко Марина Витальевна
«Мастер – золотые руки»**



Есть в нашем колледже замечательный преподаватель Марина Витальевна Виротченко. Она ведет специальные дисциплины у студентов, обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» с 2013 года. Это человек, который вряд ли уйдет из твоей памяти даже через многие-многие годы после окончания учебы.

Когда я пришла учиться в колледж, то познакомилась с другими ребятами со старших курсов, и они сказали, что у нас есть преподаватель, который научит нас печь хлеб и творить неповторимые и вкусные кондитерские изделия. Мы все ждали, когда же у нас начнется учебная практика, и готовились. И вот свершилось! Марина Витальевна с такой теплотой и энтузиазмом все рассказывала, объясняла и показывала, помогала словом, делом. Уже на первом занятии она поразила нас своими словами, которые запали в самую душу: «Мне предстоит не только контролировать соблюдение технологии приготовления блюд и изделий, но и создавать для вас, моих учеников, самые настоящие рецепты человеческого счастья, счастья обретения себя в профессии». И постоянно повторяла потом, что самое главное в ее работе - формировать не только профессиональные навыки, а воспитывать личность, помочь нам вырасти и выстоять в жизни и профессии. И действительно, в дальнейшем на ее практических и теоретических занятиях, получая большое количество информации о своей будущей профессии, мы понимали, что жизнь не стоит на месте, каждый день приносит что-то новое. А значит и мы должны меняться. Учиться новому, стремиться вперед, осваивать новые технологии.

Неизменно в начале каждого занятия Марина Витальевна сообщает нам профессиональные требования к приготовлению сложных кондитерских изделий, и мы начинаем понимать всю ответственность будущей профессии. Необходимо быть самоорганизованной, терпеливой, приветливой, спокойной. Понимание значимости своего труда, чувство ответственности за свою работу закладывается на занятиях производственного обучения, в ходе которых у нас формируются профессиональные умения и навыки на основе тех знаний, которые Марина Витальевна дала на теоретических занятиях.

А еще у Марины Витальевны просто золотые руки, которые творят порой настоящие кондитерские шедевры! И она щедро делится с нами секретами своего профессионального мастерства. Редко, какое городское или краевое мероприятие проходит без наших изделий, за которые мы всегда получаем грамоты и поощрения. Мы с удовольствием участвуем в приготовлении конкурсных изделий. Ведь в дальнейшем нам это очень пригодится.

Мне очень повезло, что я учусь в колледже именно по специальности «Технология продукции общественного питания» и получаю профессиональные навыки у преподавателя Марины Витальевны. Я всегда с удовольствием друзьям и знакомым рассказываю и показываю фотографии с нашими изделиями с различных мероприятий и конкурсов. Всем очень нравится и мне даже немного завидуют, что я умею делать такие красивые и вкусные кондитерские и хлебобулочные изделия. А еще Марина Витальевна классный руководитель и постоянно проводит очень интересные конкурсы профессионального мастерства, в которых учувствуют студенты ее группы. Она добрая, справедливая и настоящий профессионал своего дела. Я считаю, что именно такие неравнодушные, активные и любящие свое дело люди, как Марина Витальевна, должны работать со студентами.

Студентка 4 курса 1141 группы специальность «Технология продукции общественного питания» Антрофикова Екатерина Алексеевна



5000 мастеров республика Саха Якутия г. Якутск
изготовление шоколадной скульптура
Виротченко М. В.



Эксперт WorldSkills Russia компетенция Поварское дело
Виротченко М. В.



Эксперт WorldSkills Russia компетенция Поварское дело
Виротченко М. В.



Worldskills Russia Поварское дело
Виротченко М. В.



Изготовление национального хлеба
Виротченко М. В.



5000 мастеров республика Саха Якутия г. Якутск
изготовление шоколадной скульптура
Виротченко М. В.



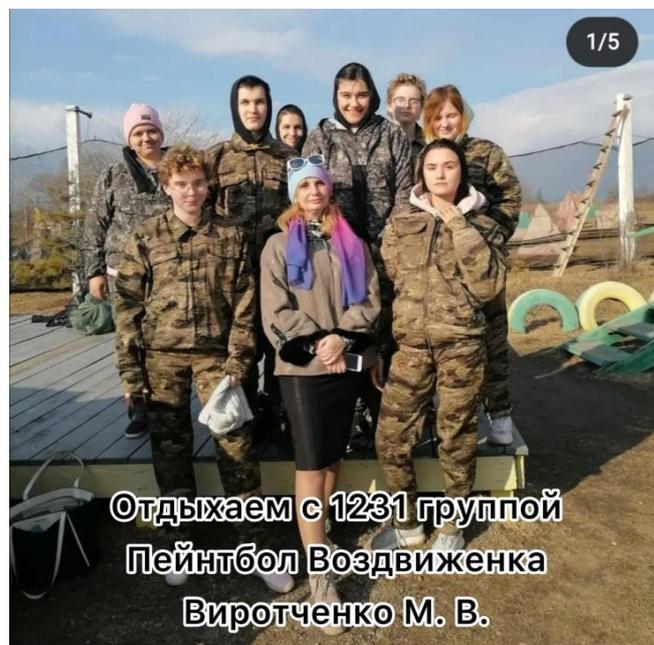
Урок по определению влажности муки
Виротченко М. В.



Мастер класс шоколад и шоколадные конфеты нарезные
Виротченко М.В



500 мастеров республика Саха г. Якутск.
Приготовление муссового торта
Виротченко М. В



Отдыхаем с 1231 группой
Пейнтбол Воздвиженка
Виротченко М. В.