



2024.109

Дизайн-проект

в рамках федерального проекта “Профессионалитет”
ТОГБПОУ “Колледж торговли,
общественного питания и сервиса”

Тамбовская область
г. Тамбов, ул. Мичуринская, д. 110

2024

ПРОФЕСС



СИОНАЛИТЕТ

туризм
и сфера услуг



ФАСАД ЗДАНИЯ



ВХОДНАЯ ГРУППА



ЭЛЕМЕНТ ФАСАДА



ФОТОФИКСАЦИЯ



ФАСАД С ВХОДНОЙ ГРУППОЙ

Для оформления фасада используются баннеры и перетяжки с корпоративной рекламой Профессионалитета, основанные на элементах, указанные в брендбуке



Вид на баннер на левой части здания

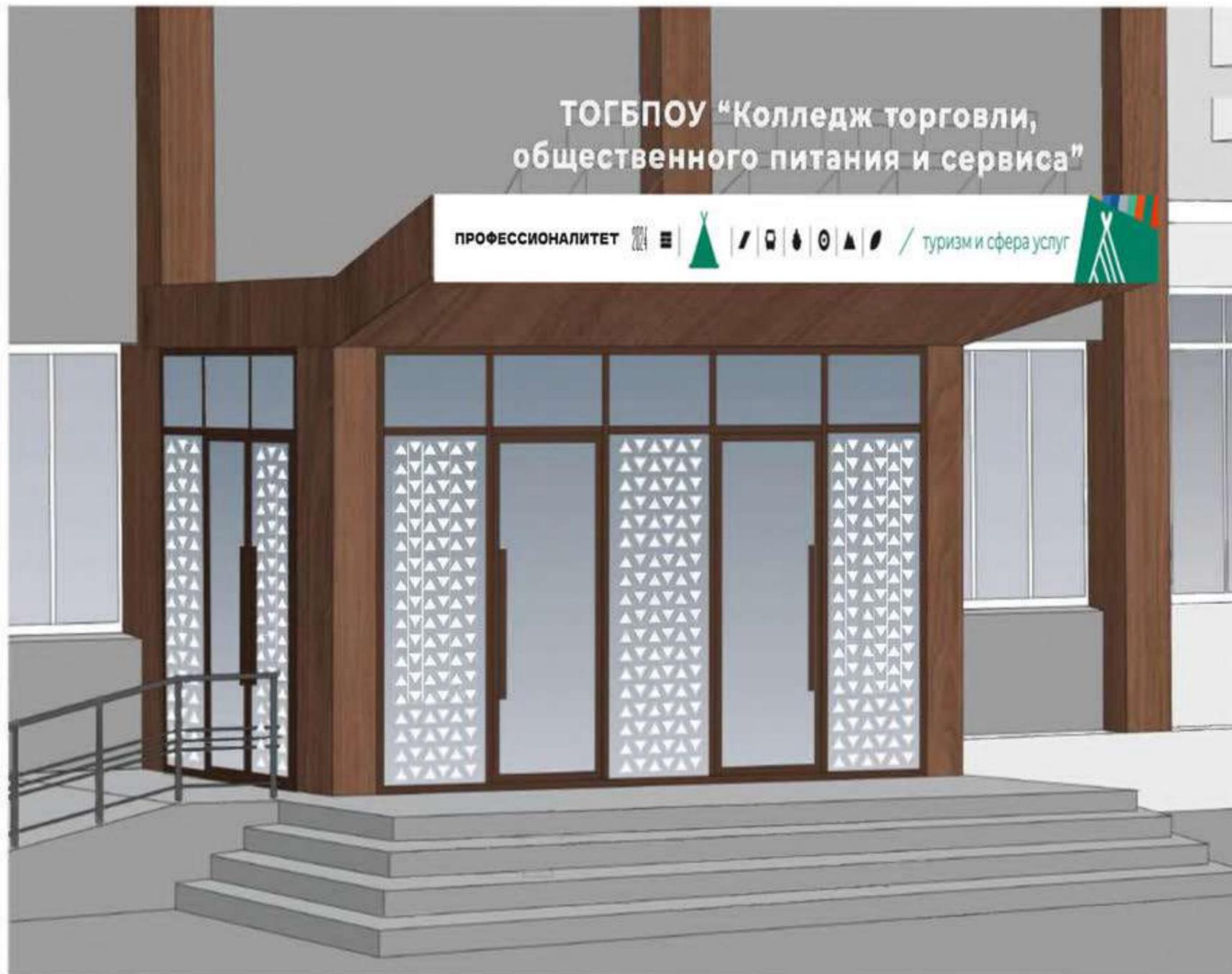


Вид на баннер на правой части здания



Фотофиксация

ФАСАД С ВХОДНОЙ ГРУППОЙ



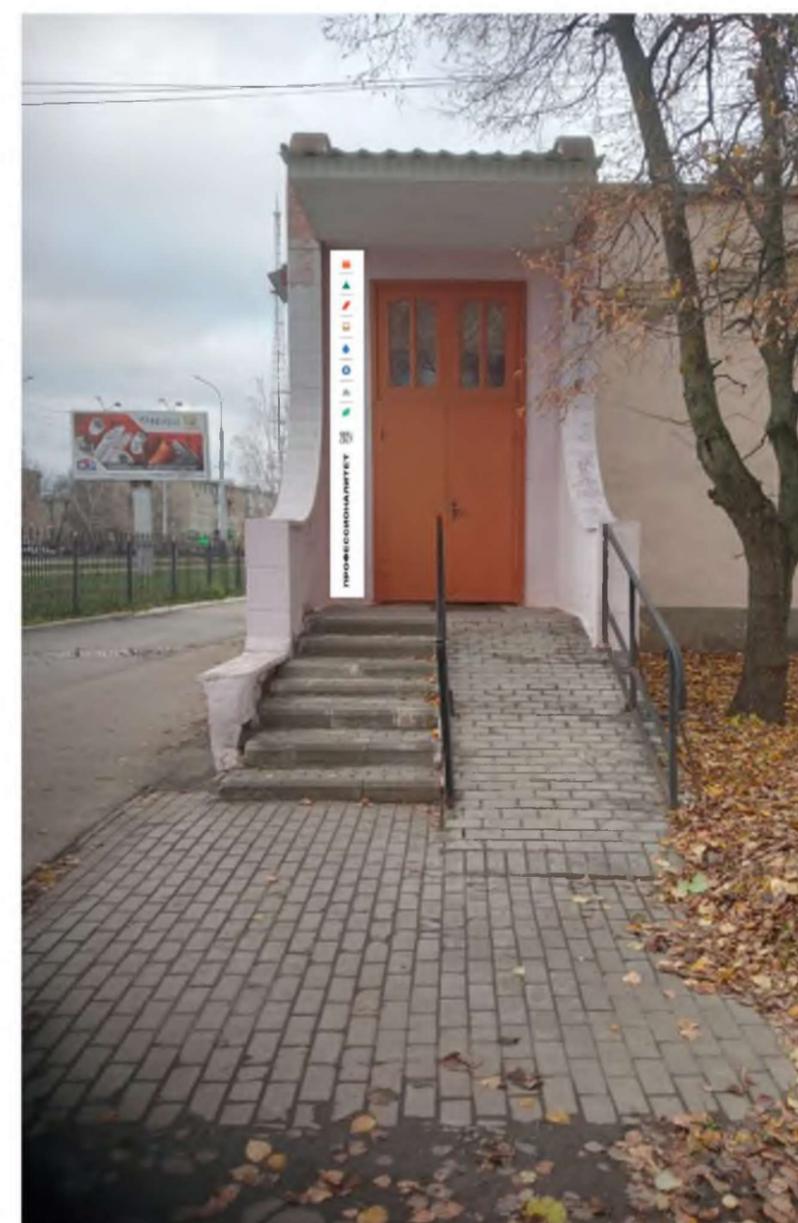
Вид на входную группу с перетяжкой и оформление стекла логотипами направления



Фотофиксация

ВХОДНАЯ ГРУППА В ЗОНУ “БАР-ДЕСЕРТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ФУРШЕТОВ И БАНКЕТОВ”

Для оформления фасада используются баннеры и перетяжки с корпоративной рекламой Профессионалитета, основанные на элементах, указанные в брендбуке





ПЛАН 1-ГО ЭТАЖА

Экспликация помещений:

Холл\фойе - 113 м²

Зона приема и размещения гостей - 64 м²

Зона продвижения туристических услуг - 66 м²

Зона гостиничного номера - 35 м²

Зона организации торговли
и обслуживания покупателей - 45 м²

Зона студии красоты - 45 м²

Коридор - 100,6 м²

Зона "Лаборатория здорового питания" - 60,8 м²

Зона "Лаборатория информационных технологий
в общественном питании" - 64,0 м²





ХОЛЛ/ФОЙЕ



холла\фойе



Общие виды

в 3д

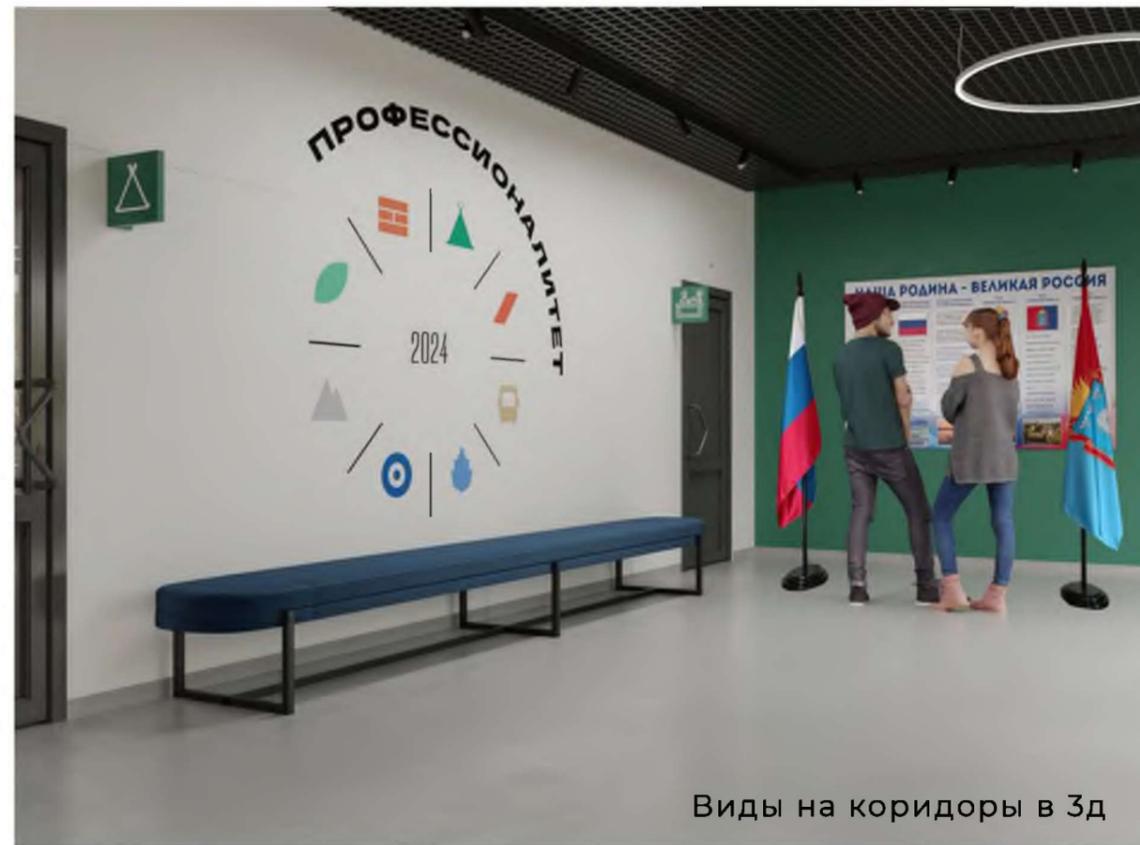


ХОЛЛ/ФОЙЕ

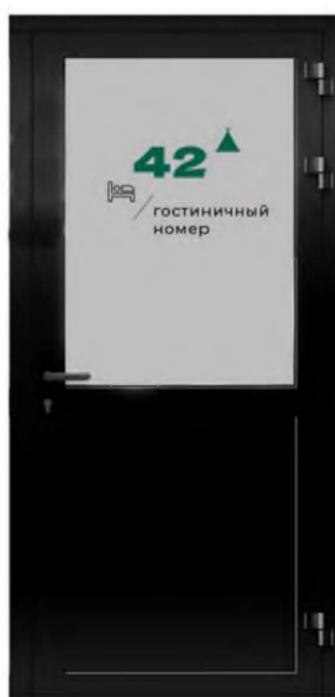


Для оформления используются фирменные блоки Профессионалитета, цвета и навигация, соответствующие брендбуку образовательной программы.

ХОЛЛ И КОРИДОРЫ



Виды на коридоры в 3д



1 
этаж

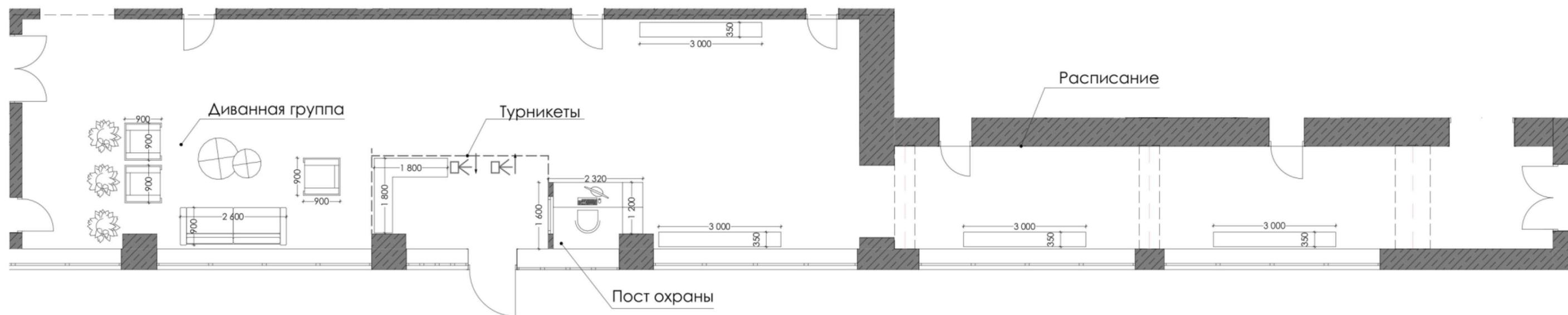
-  столовая
-  лестница
-  библиотека
-  раздевалка
-  224 - 254
аудитории
-  275 - 284
кабинеты



На основе брэндбука обучающей программы были разработаны навигационные элементы, обозначающие назначение кабинетов, ставшие неотъемлемой частью интерьера.

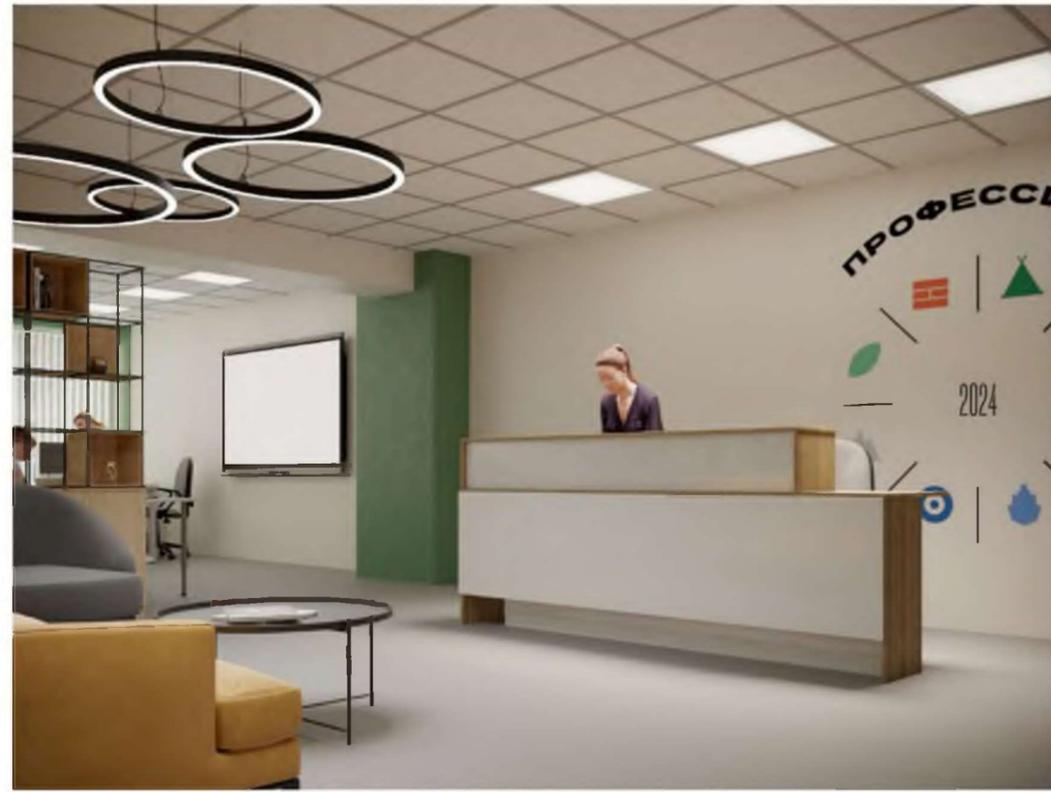


СХЕМА ХОЛЛА/ФОЙЕ





ЗОНА “ПРИЕМ И РАЗМЕЩЕНИЕ ГОСТЕЙ”



Общие виды зоны в Зд

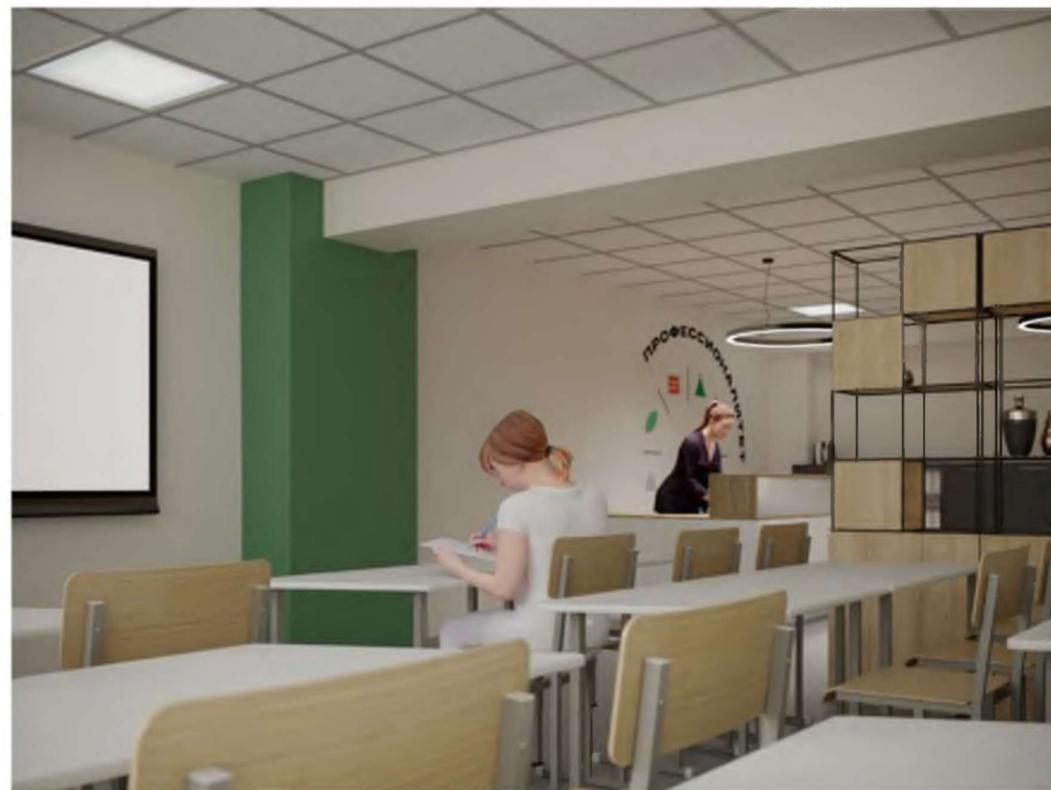
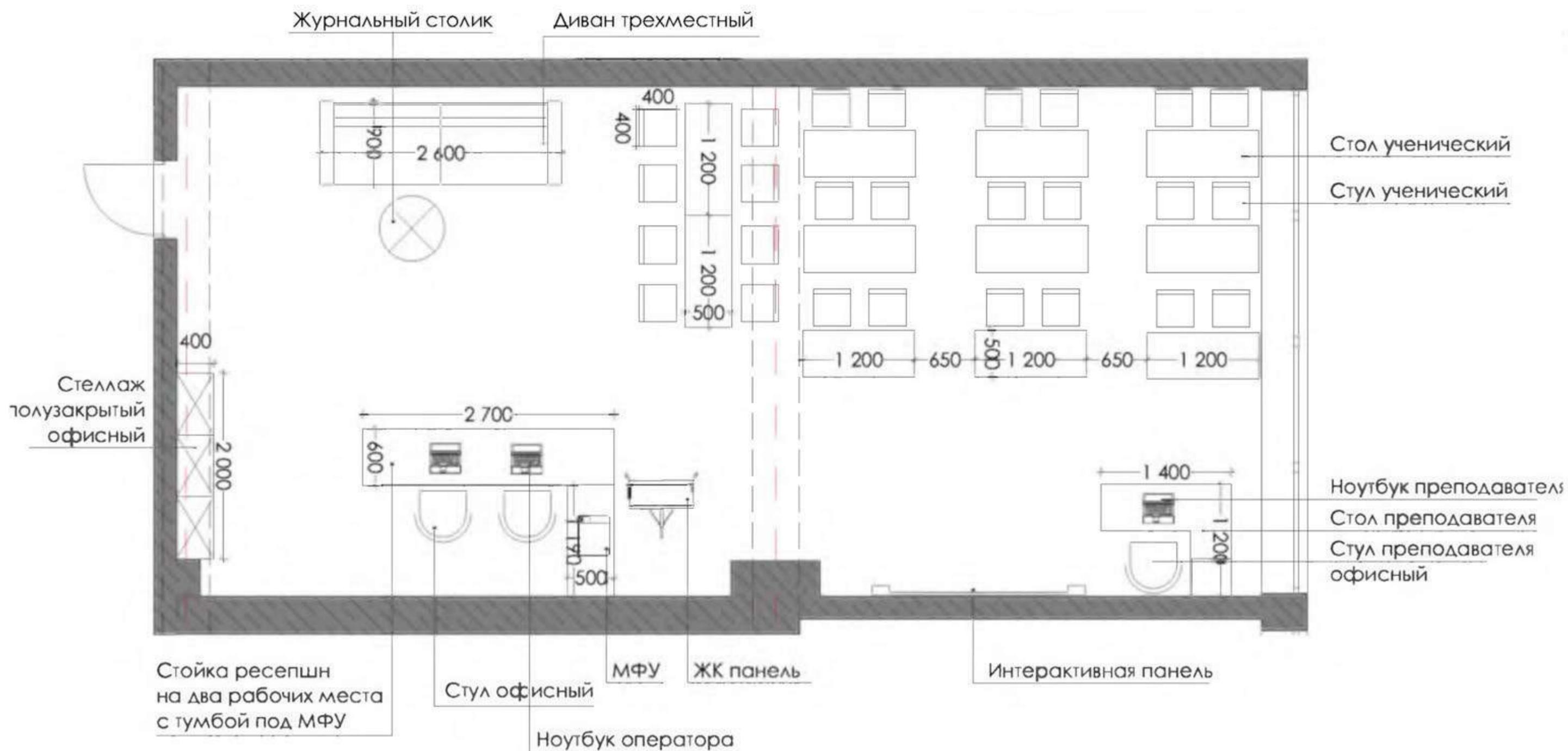




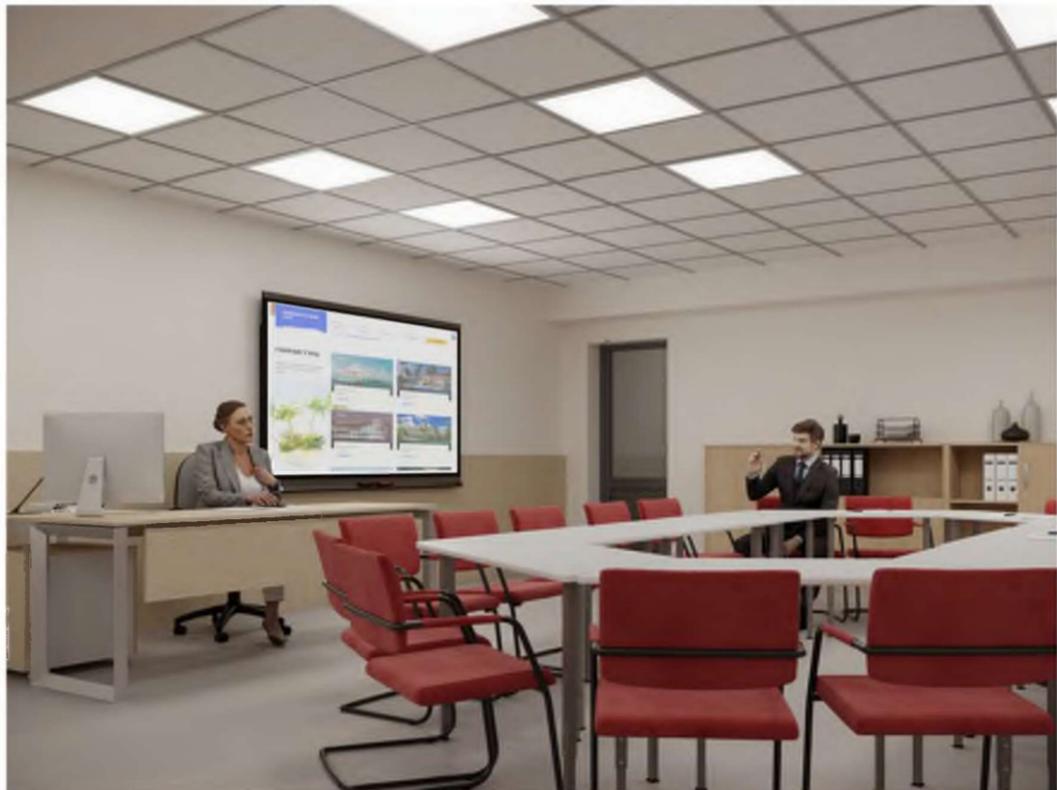
СХЕМА ЗОНЫ “ПРИЕМ И РАЗМЕЩЕНИЕ ГОСТЕЙ”

1. Зона под вид работ "Прием и размещение гостей"





ЗОНА “ПРОДВИЖЕНИЕ ТУРИСТИЧЕСКИХ УСЛУГ”



Общие планы зоны в 3д

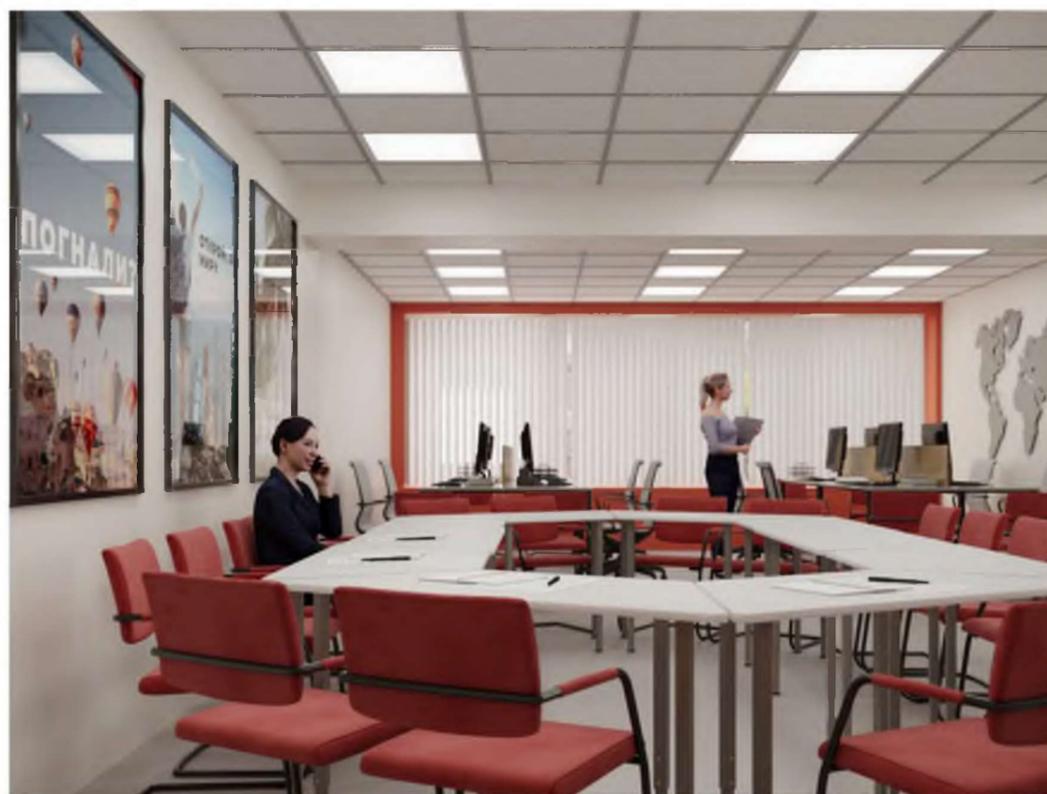
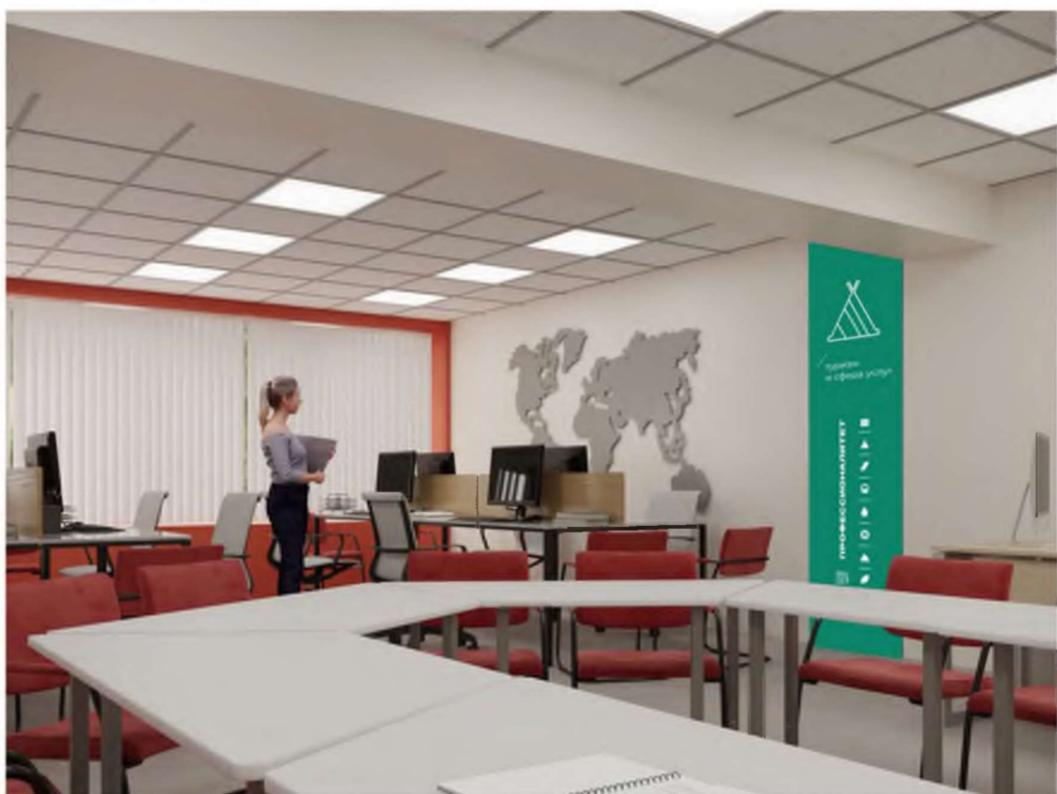
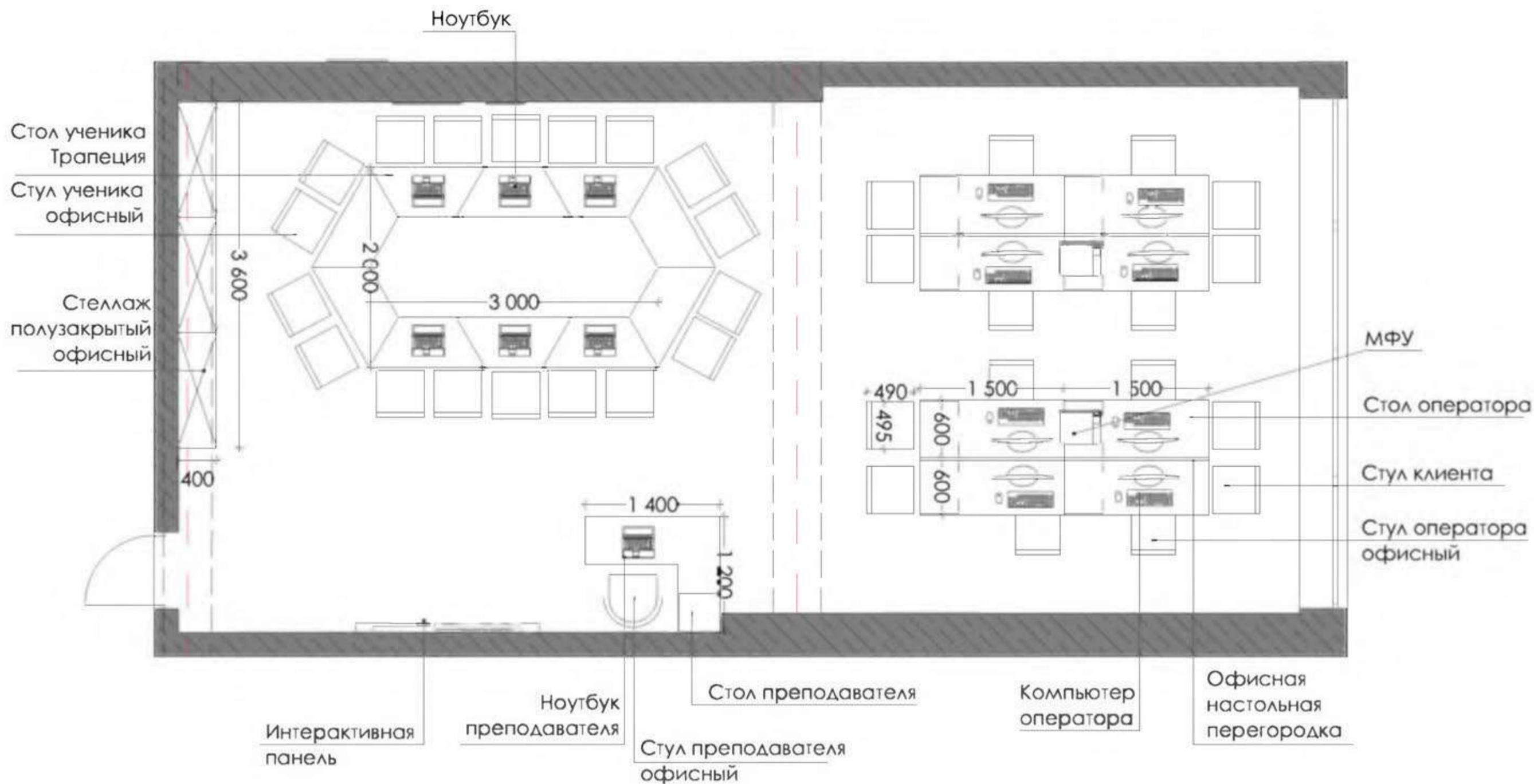


СХЕМА ЗОНЫ “ПРОДВИЖЕНИЕ ТУРИСТИЧЕСКИХ УСЛУГ”

2. Зона под вид работ "Продвижение туристических услуг"





ЗОНА “ГОСТИНИЧНЫЙ НОМЕР”



Вид на зону гостиной



Вид на зону санузла

ЗОНА “ГОСТИНИЧНЫЙ НОМЕР”



Вид на зону гостиной



Вид на зону спальни

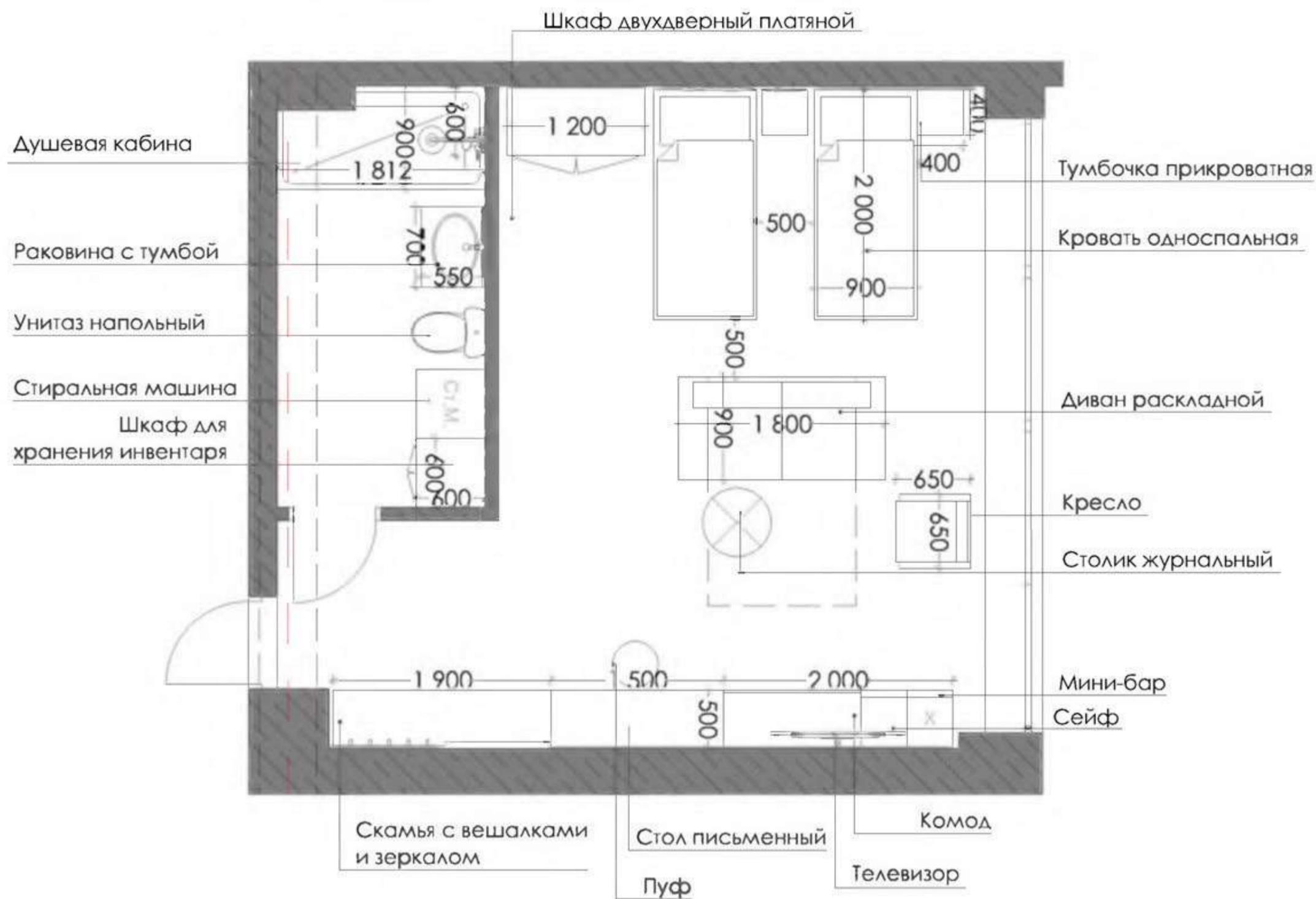


Вид на зону прихожей

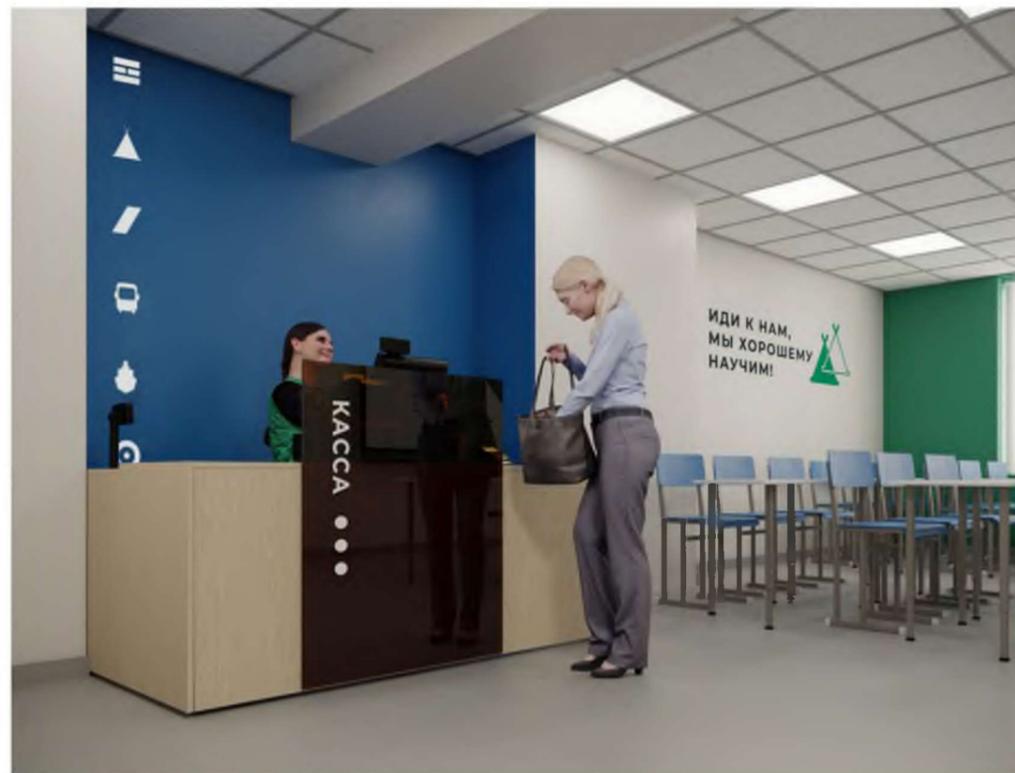


СХЕМА ЗОНЫ “ГОСТИНИЧНЫЙ НОМЕР”

3. Зона под вид работ "Гостиничный номер"



ЗОНА “ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ”

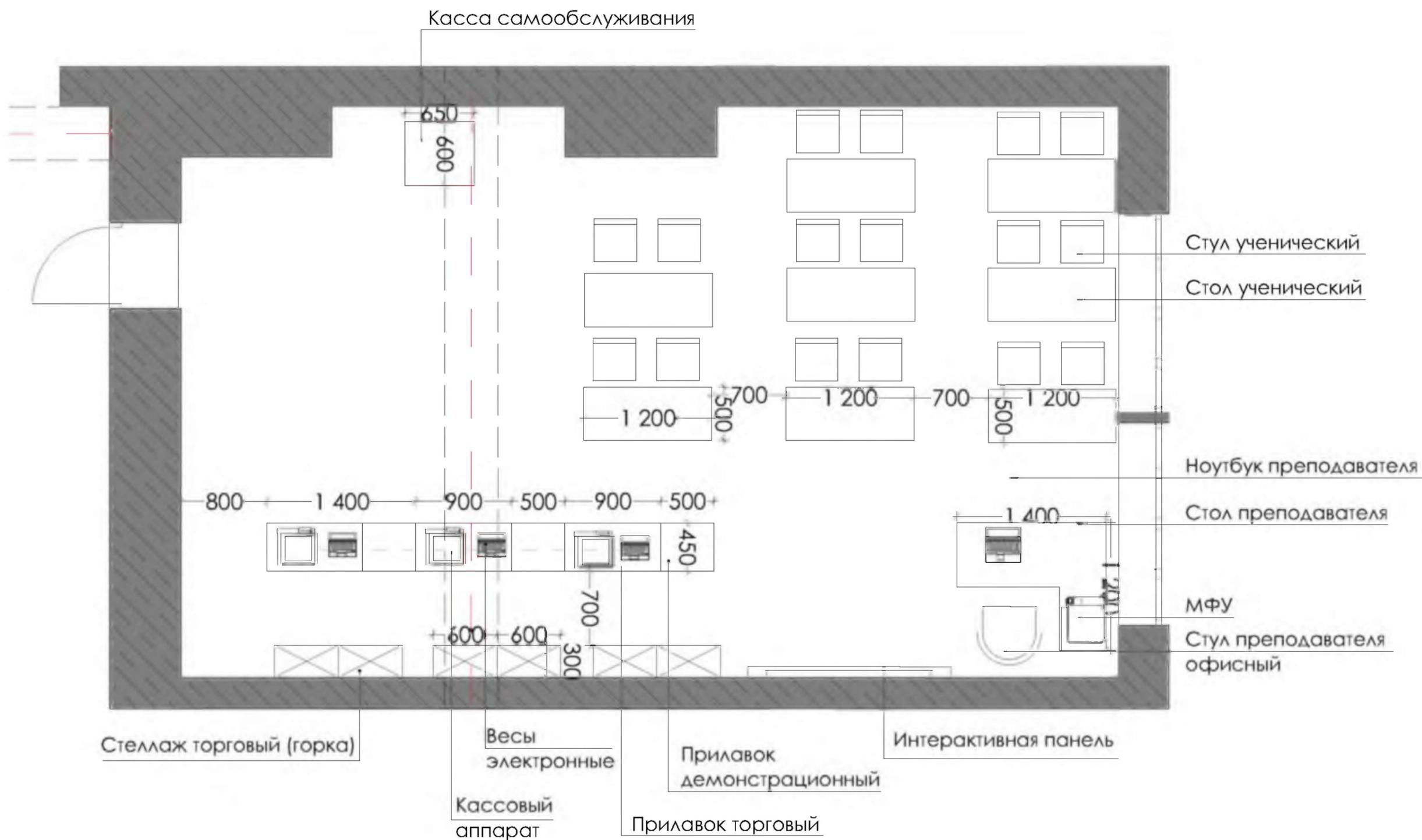


“Организация торговли и обслуживания покупателей” имеет две зоны: учебную (с партами и столом преподавателя) и практическую (с прилавками и стеллажами для выкладки товара, а также с кассой самообслуживания)



СХЕМА ЗОНЫ “ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ”

4. Зона под вид работ "Организация торговли и обслуживания покупателей"





ЗОНА “СТУДИЯ КРАСОТЫ”

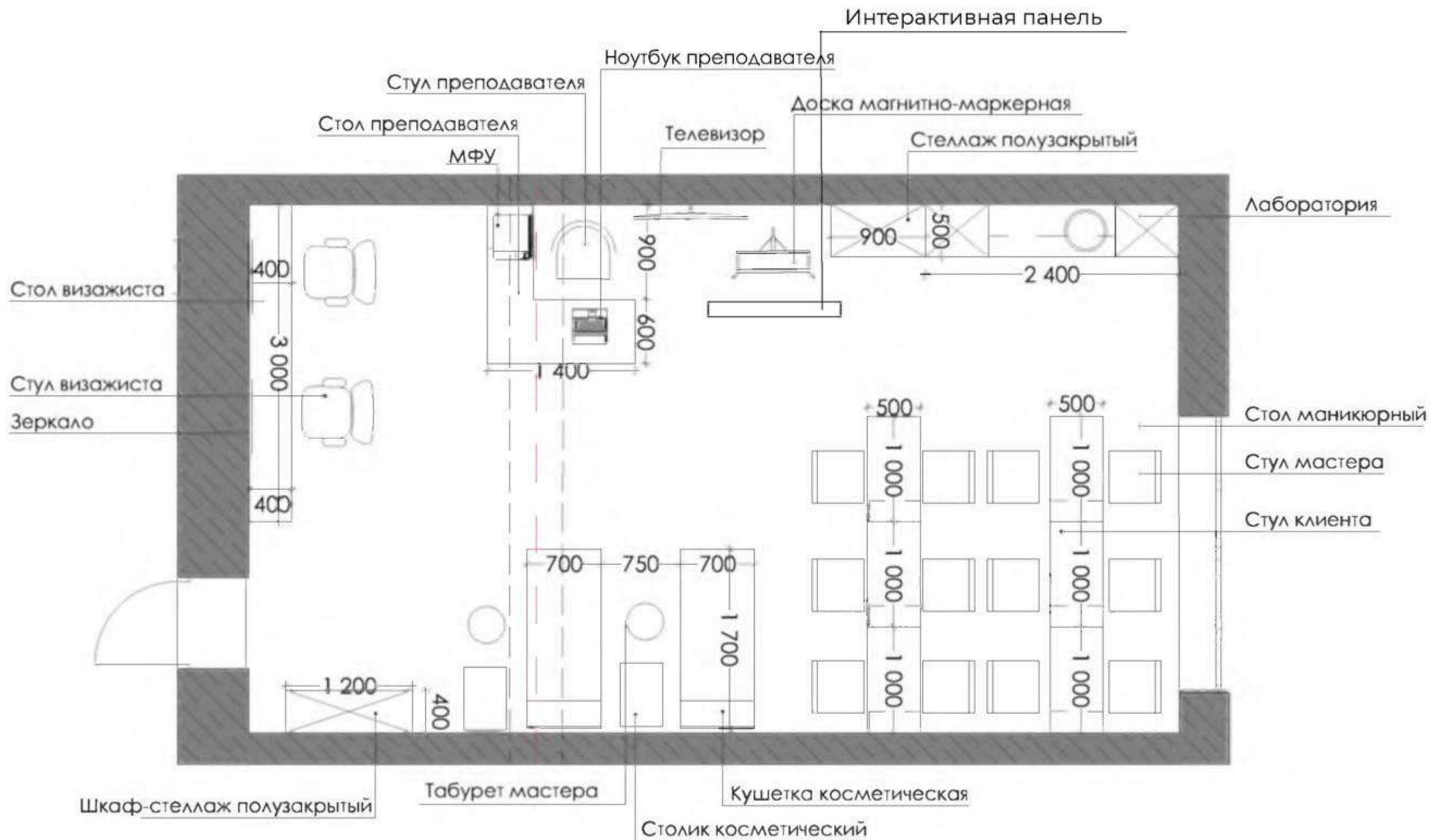


Общие виды зоны в 3д



СХЕМА ЗОНЫ “СТУДИЯ КРАСОТЫ”

5. Зона под вид работ "Студия красоты"





ЗОНА “БАР-ДЕСЕРТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ФУРШЕТОВ И БАНКЕТОВ”





ЗОНА “БАР-ДЕСЕРТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ФУРШЕТОВ И БАНКЕТОВ”

В данной зоне Бар-десерт студенты смогут отрабатывать практические навыки по обслуживанию гостей в баре

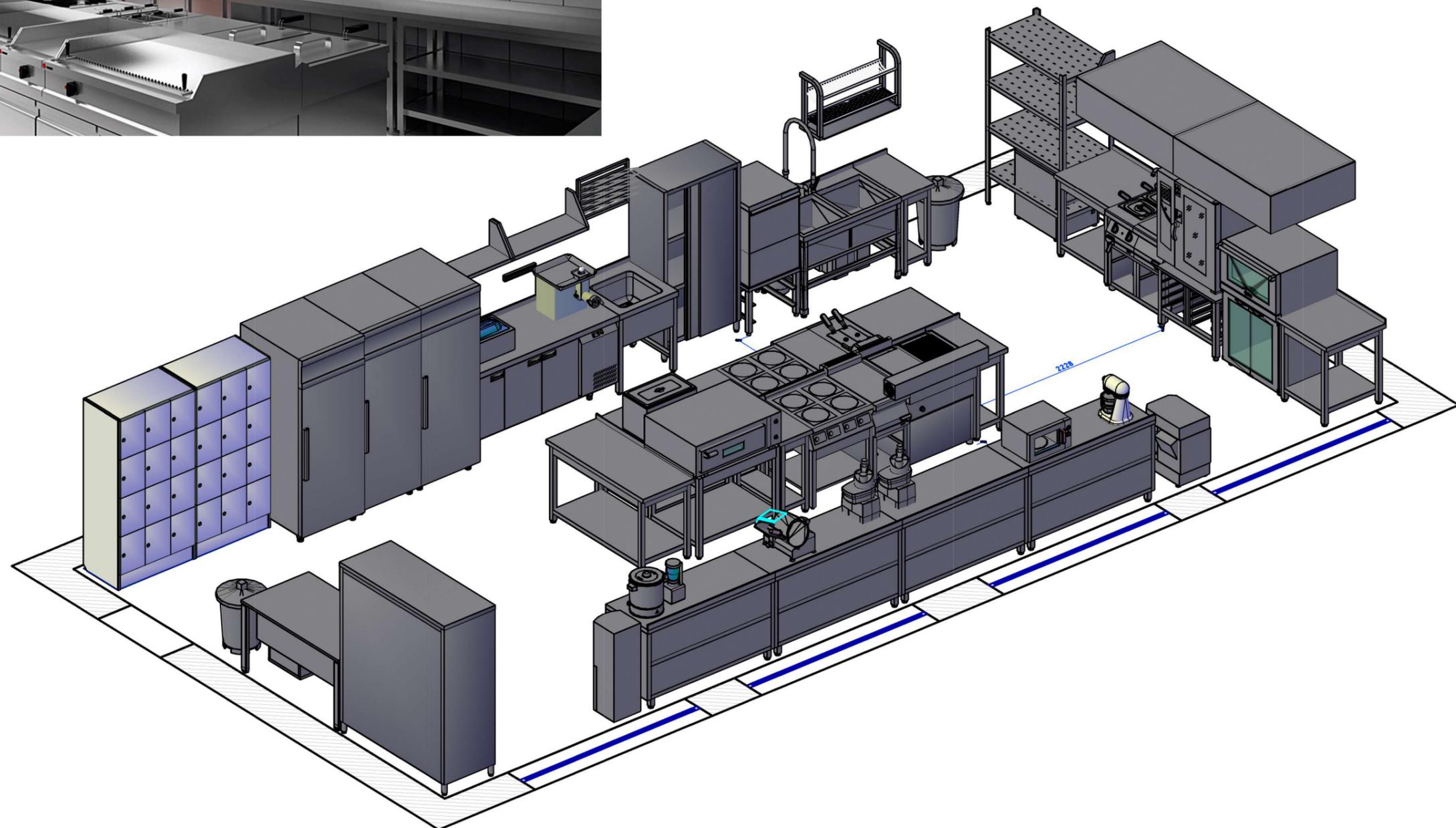


Общий вид на бар-десерт и санузел

ЗОНА “ЛАБОРАТОРИЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ”



Общий вид зоны





ЗОНА “ЛАБОРАТОРИЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ”

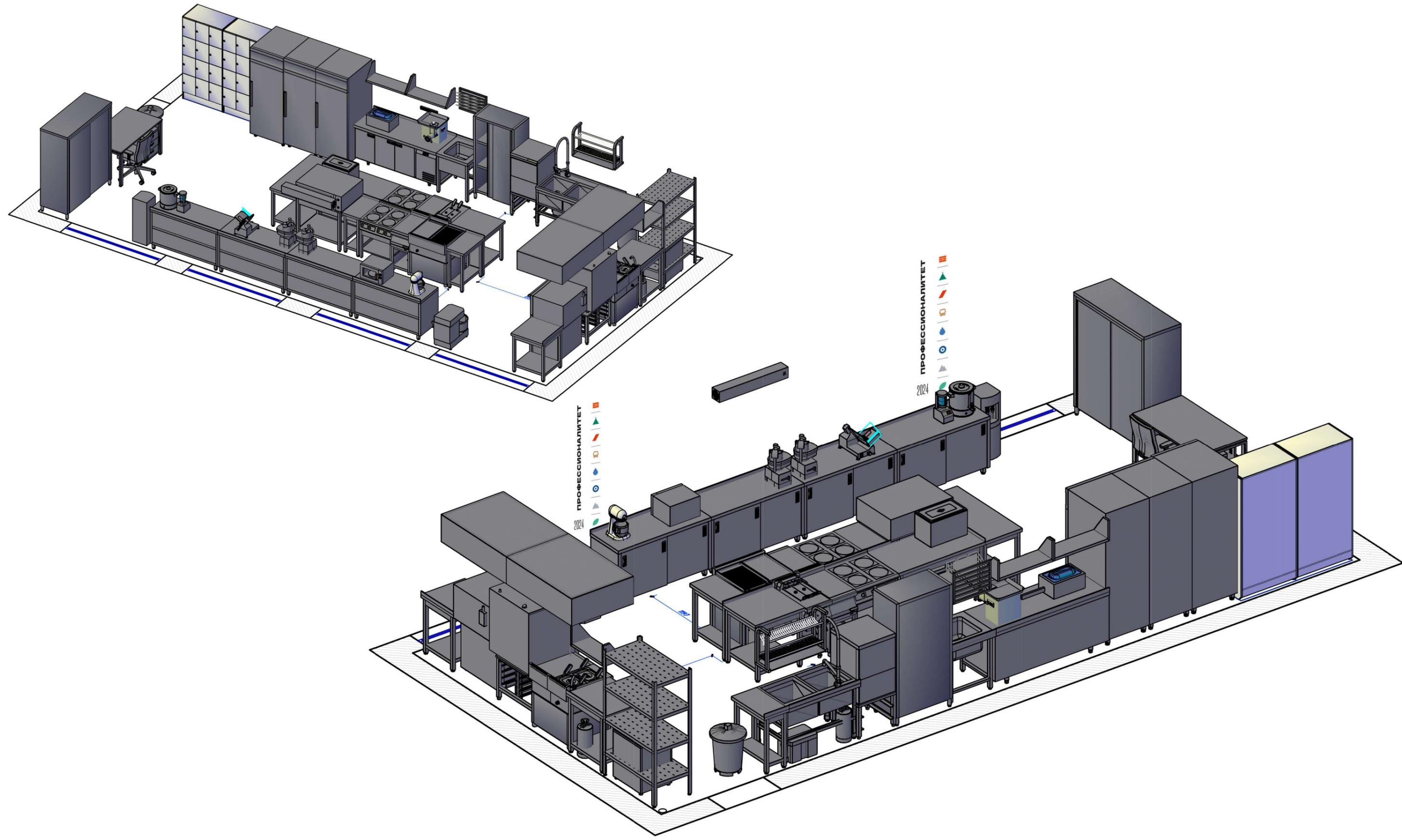
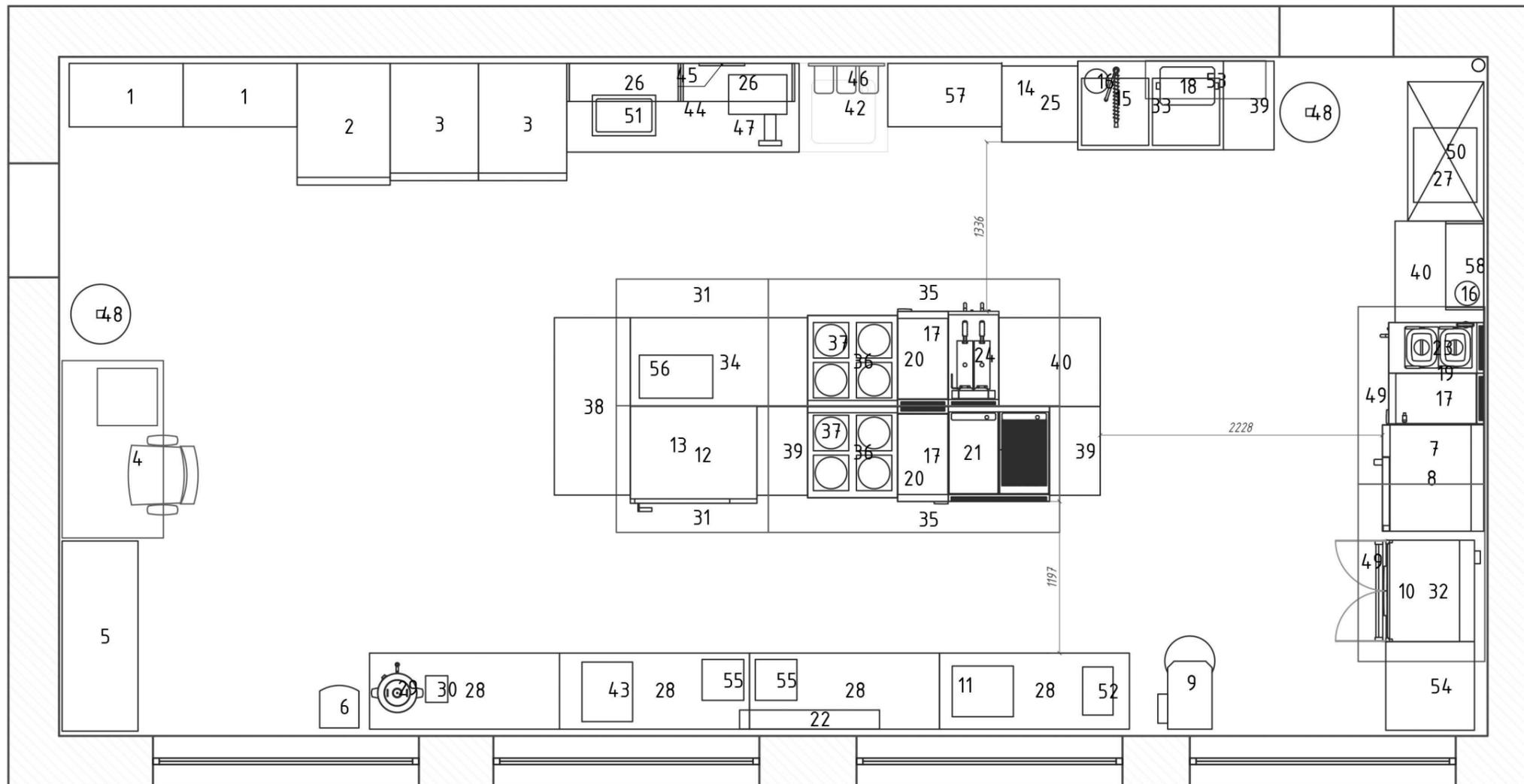




СХЕМА ЗОНЫ “ЛАБОРАТОРИЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ”



1. Шкаф
2. Шкаф морозильный
3. Шкаф холодильный
4. Рабочее место (стол, стул офисный)
5. Шкаф кухонный
6. Кулер для воды
7. Пароконвектомат
8. Подставка под пароконвектомат
9. Тестомес
10. Шкаф расстоечный
11. Печь СВЧ
12. Подставка под печь для пиццы
13. Печь для пиццы
14. Машина посудомоечная
15. Устройство душирующее с краном
16. Водумягчитель
17. Рабочая поверхность
18. Жироуловитель
- 19, 20. Стенд под тепловое оборудование
21. Жарочная поверхность электрическая
22. Рециркулятор воздуха
23. Макароноварка
24. Фритюрница
25. Подставка для посудомоечной машины
26. Полка настенная
27. Льдогенератор
28. Стол производственный
29. Кипятильник
30. Блендер
31. Зонт вытяжной
32. Печь конвекционная
33. Ванна моечная
34. Стол производственный
35. Зонт вытяжной пристенный
36. Плита индукционная
37. Стенд для индукционной плиты
- 38, 39, 40. Стол производственный
42. Ванна моечная
43. Слайсер
44. Стол холодильный
45. Держатель магнитный для ножей
46. Полка настенная
47. Мясорубка
48. Бак для отходов
49. Зонт вытяжной пристенный
50. Стеллаж кухонный
51. Вакуумный упаковщик
52. Миксер
53. Полка настенная
54. Стол производственный
55. Кухонный процессор
56. Термостат
57. Шкаф производственный
58. Полка настенная



ЗОНА “ЛАБОРАТОРИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ”



Общие виды зоны в 3д



