



Дизайн-проект интерьера помещений

образовательного кластера

Туризм и сфера услуг

ГАПОУ "НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"

Республика Татарстан, город Набережные Челны, пр. Московский, д. 95



туризм и сфера услуг

1. Фасад

Фасад здания после брендирования



Фасад здания до брендирования





2. План 1 этажа

5. Лаборатория организации и ведения процессов подготовки сырья и производства мясной пищевой продукции

6. Лаборатория организация технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изделий

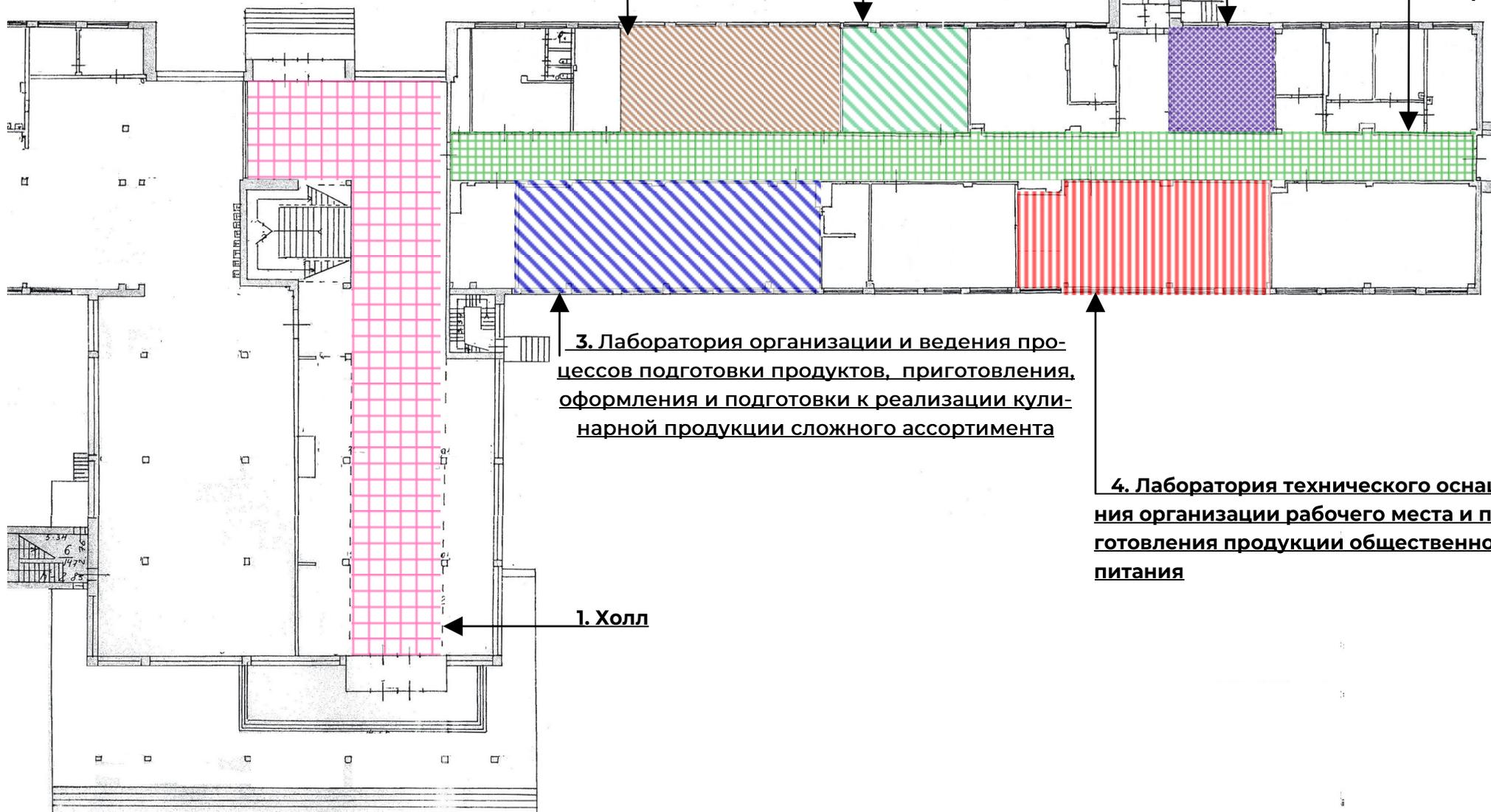
7. Лаборатория организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий сложного ассортимента

2. Коридор

3. Лаборатория организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента

4. Лаборатория технического оснащения организации рабочего места и приготовления продукции общественного питания

1. Холл





2.1. Холл, ресепшен





2.2. Коридор





2.3. Лестница на 2 этаж





2.4. Лаборатория организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента



- Общая зона
- Рабочее место преподавателя
- Рабочее место учащегося
- 1/1 Стол-тумба
- 1/2 Посудомоечная машина
- 1/3 Шкаф шоковой заморозки
- 1/4 Электрокипятильник проточный + подставка
- 1/5 Шкаф нейтральный (для хранения посуды)
- 1/6 Раковина для рук
- 1/7 Компьютер в сборе
- 1/8 Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и настенным креплением
- 1/9 Стол компьютерный
- !!! Позиции 2-6; 9-21; 28; 30; 32; 33 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях общей зоны
- 2/1 Мойка односекционная со столешницей
- 2/2 Стеллаж производственный
- 2/3 Шкаф холодильный
- 2/4 Стол производственный
- 2/5 Плита индукционная +Подставка под индукционную плиту
- 2/6 Пароконвектомат +Стол-подставка под пароконвектомат
- !!! Позиции 7; 8; 12; 13; 15; 17-115 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях, а также в оборудовании рабочего места
- 3/1 Компьютер в сборе + Веб-камера
- 3/2 МФУ
- 3/3 Стол компьютерный
- 3/4 Стул
- 3/5 Документ-камера
- !!! Позиции 3; 6; 7 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях места преподавателя.

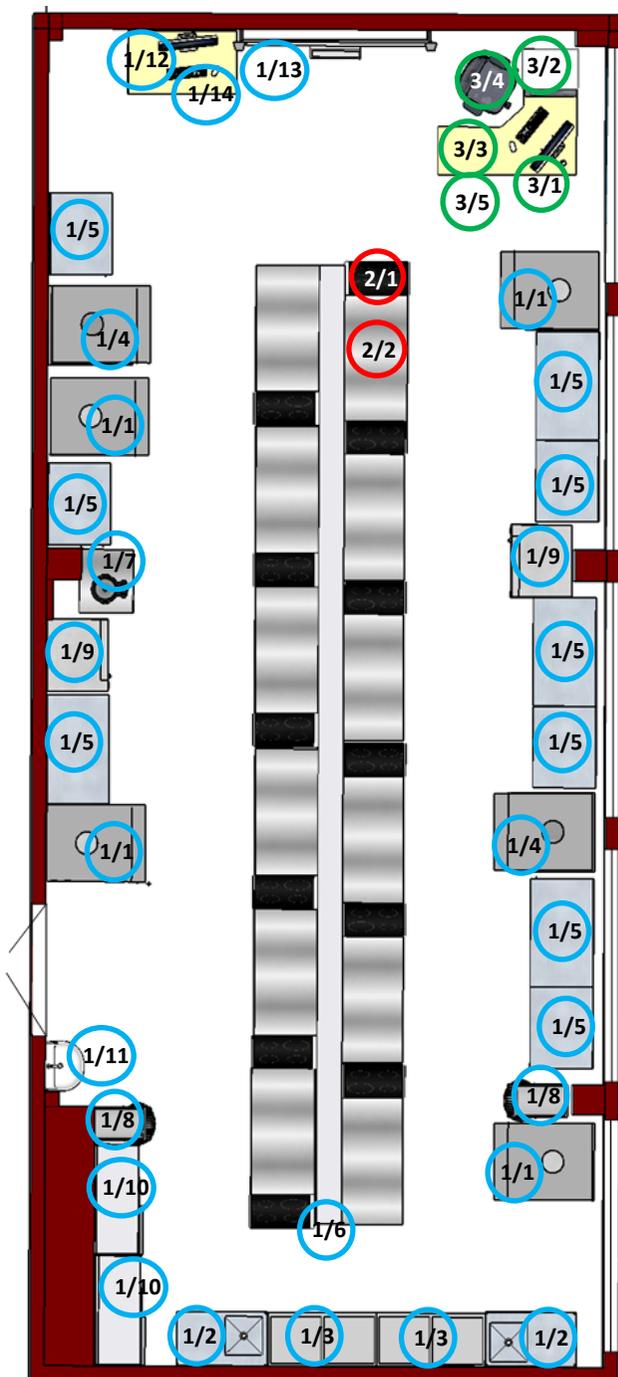


2.4. Лаборатория организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента





2.5. Лаборатория технического оснащения организации рабочего места и приготовления продукции общественного питания



- Общая зона
 - Рабочее место преподавателя
 - Рабочее место учащегося
- 1/1 Пароконвектомат + Стол-подставка под пароконвектомат
 - 1/2 Мойка односекционная со столешницей
 - 1/3 Ванна моечная двухсекционная
 - 1/4 Печь конвекционная + Шкаф расстоечный
 - 1/5 Стол-тумба
 - 1/6 Модуль нейтральный
 - 1/7 Электрокипятильник проточный
 - 1/8 Тестомес
 - 1/9 Шкаф шоковой заморозки
 - 1/10 Шкаф нейтральный (для хранения посуды)
 - 1/11 Раковина для рук
 - 1/12 Компьютер в сборе
 - 1/13 Интерактивный комплекс
 - 1/14 Стол компьютерный
 - !!! Позиции 3;7; 14; 16-25; 29; 30; 32; 35-37 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях, а также в нейтральном оборудовании общей зоны
 - 2/1 Плита индукционная + Подставка под ин-
 - 2/2 Стол охлаждаемый с рабочей поверхностью
 - !!! Позиции 2; 4-90 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях, а также в оборудовании рабочего места.
 - 3/1 Компьютер в сборе + Веб-камера
 - 3/2 МФУ
 - 3/3 Стол компьютерный
 - 3/4 Стул
 - 3/5 Документ-камера
 - !!! Позиции 3;7; 8 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях места преподавателя



2.5. Лаборатория технического оснащения организации рабочего места и приготовления продукции общественного питания



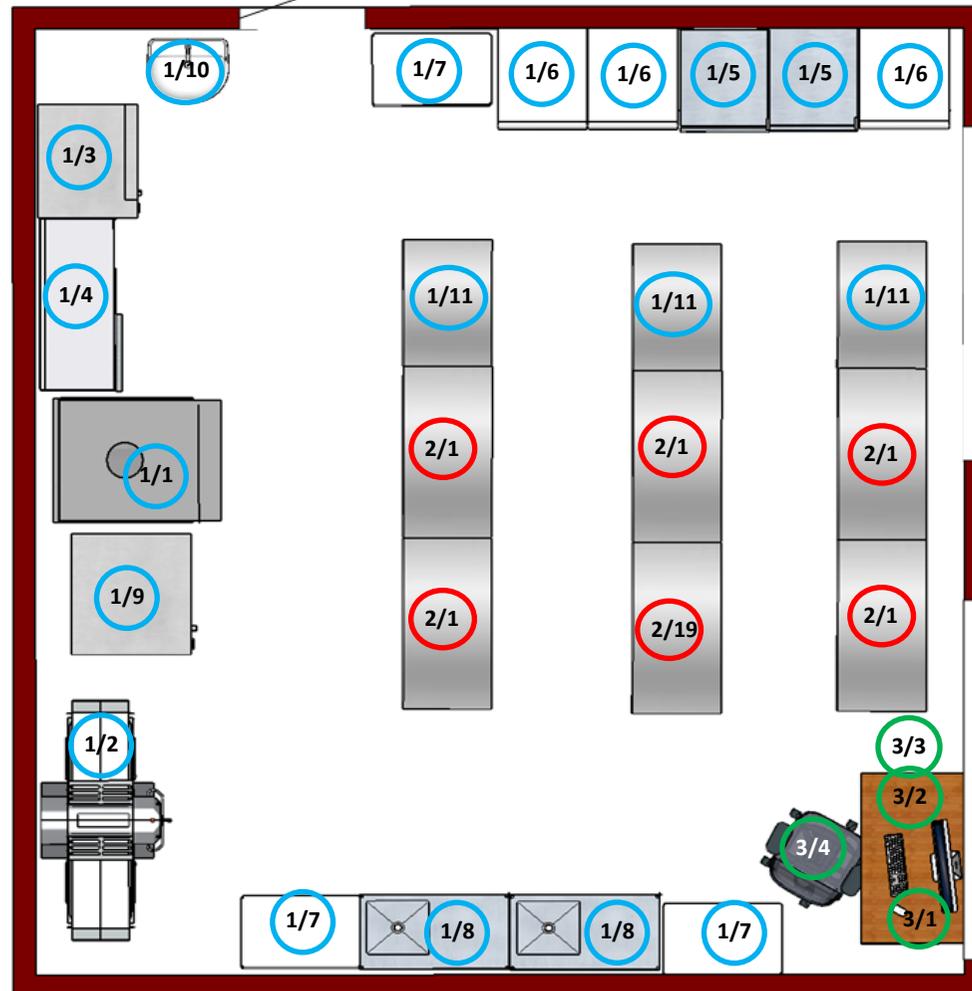


2.6. Лаборатория организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий сложного ассортимента

- Общая зона
- 1/1 Печь конвекционная + Шкаф расстоечный
- 1/2 Машина для раскатки слоеного теста
- 1/3 Шкаф шоковой заморозки
- 1/4 Шкаф нейтральный (для хранения посуды)
- 1/5 Шкаф морозильный
- 1/6 Шкаф холодильный
- 1/7 Стеллаж производственный
- 1/8 Мойка односекционная со столешницей (правая)
- 1/9 Пароконвектомат + Стол-подставка под пароконвектомат
- 1/10 Раковина для рук
- 1/11 Стол производственный
- !!! Позиции 3;12; 15-45; 47; 48; 50; 51; инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях, а также в нейтральном оборудовании общей зоны

- Рабочее место преподавателя
- 3/1 Компьютер в сборе + Веб-камера
- 3/2 МФУ
- 3/3 Стол компьютерный
- 3/4 Стул
- !!! Позиции 3;7инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях места преподавателя

- Рабочее место учащегося
- 2/1 Стол производственный
- !!! Позиции 2-58 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях, а также в оборудовании рабочего места.





2.6. Лаборатория организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий сложного ассортимента



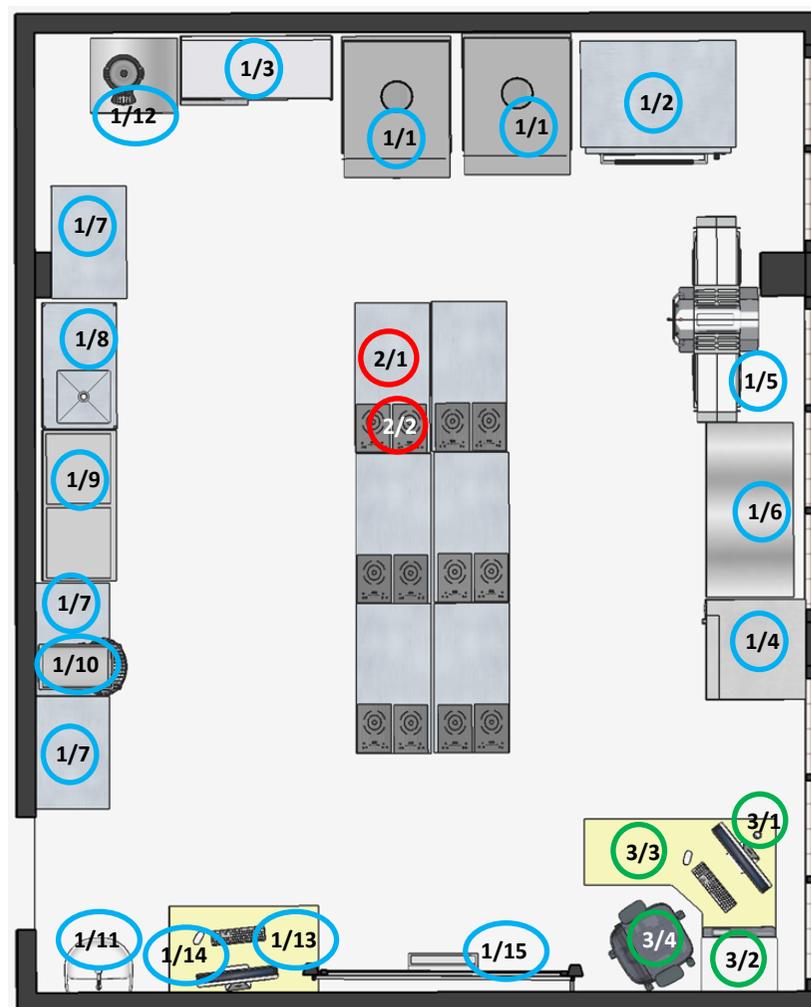


2.7. Лаборатория организация технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изде-

- Общая зона
- 1/1 Печь конвекционная + Шкаф расстоечный
- 1/2 Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара
- 1/3 Шкаф нейтральный (для хранения посуды)
- 1/4 Шкаф шоковой заморозки
- 1/5 Машина для раскатки слоеного теста
- 1/6 Стол охлаждаемый
- 1/7 Стол-тумба нерж (двери-купе)
- 1/8 Мойка односекционная со столешницей (левая)
- 1/9 Ванна моечная двухсекционная
- 1/10 Тестомес
- 1/11 Раковина для рук
- 1/12 Электрокипятильник проточный + Подставка
- 1/13 Офисный стол
- 1/14 Компьютер в сборе
- 1/15 Интерактивный комплекс
- !!! Положения 3;5; 6; 12; 15; 16; 18 -20; 22; 28-30 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях, а также в нейтральном оборудовании общей зоны

- Рабочее место преподавателя
- 3/1 Компьютер в сборе + Веб-камера
- 3/2 МФУ
- 3/3 Стол компьютерный
- 3/4 Стул
- !!! Положения 4-5 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях места преподавателя

- Рабочее место учащегося
- 2/1 Стол-тумба нерж (двери-купе)
- 2/2 Плита индукционная
- !!! Положения 2-29 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях, а также в оборудовании рабочего места.





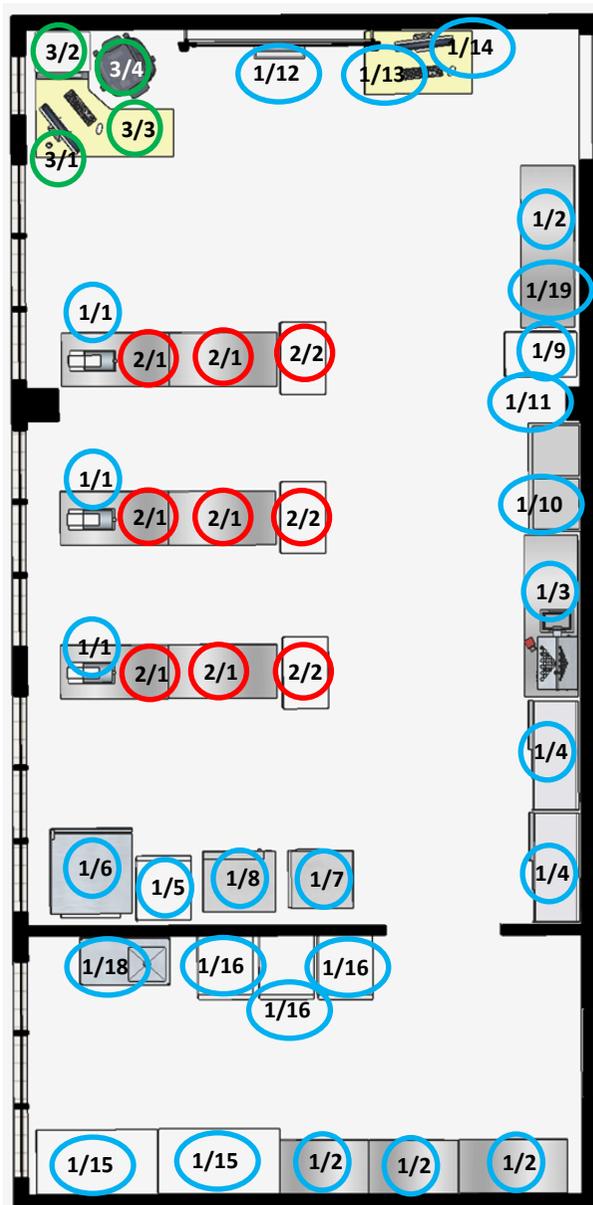
2.7. Лаборатория организация технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изде-





2.8. Лаборатория организации и ведения процессов подготовки сырья и производства

мясной пищевой продукции

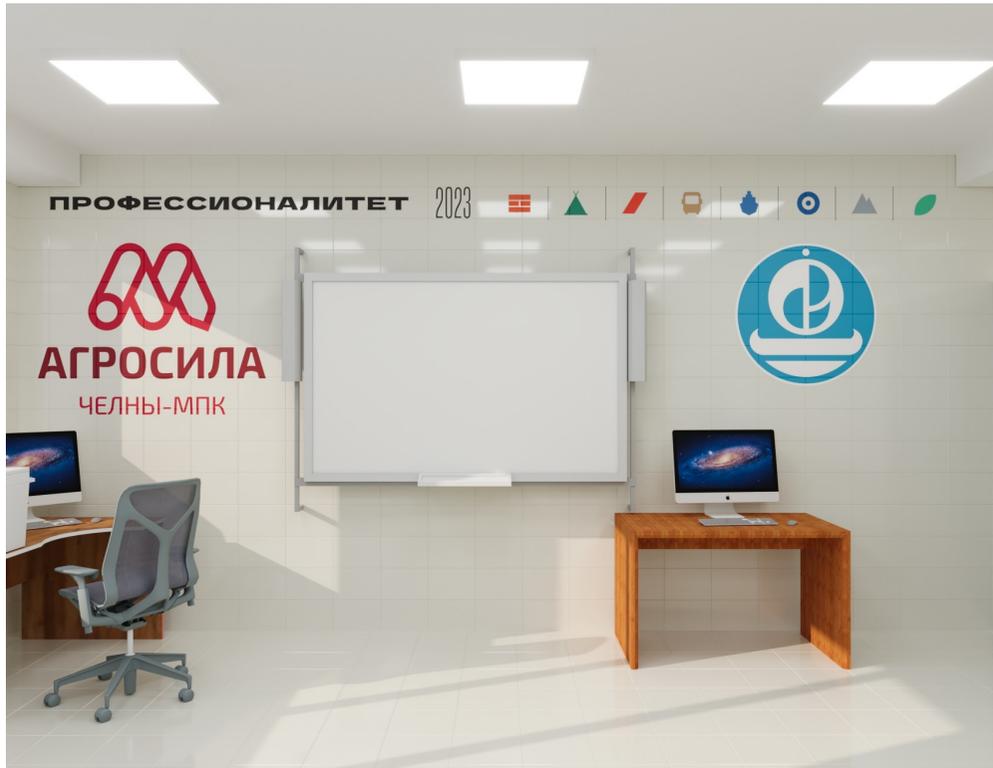


- Общая зона
- 1/1 Фаршемешалка
- 1/2 Стол производственный
- 1/3 Мясорубка
- 1/4 Шкаф нейтральный
- 1/5 Шкаф холодильный
- 1/6 Шкаф морозильный
- 1/7 Шкаф сушильный лабораторный
- 1/8 Шкаф шоковой заморозки
- 1/9 Стеллаж
- 1/10 Ванна моечная
- 1/11 Раковина для рук
- 1/12 Интерактивный комплекс
- 1/13 Офисный стол
- 1/14 Компьютер в сборе
- 1/15 Шкаф морозильный
- 1/16 Шкаф холодильный
- 1/17 Стеллаж производственный
- 1/18 Мойка односекционная со столешницей
- 1/19 Плита индукционная
- !!! Позиции 4;5; 7-9; 13; 14; 18; 20-23; 25; 27-28; 34; 37-39 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях, а также в нейтральном оборудовании общей зоны

- Рабочее место учащегося
- 2/1 Стол производственный
- 2/2 Стеллаж производственный
- !!! Позиции 2; 4-30 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях, а также в оборудовании рабочего места.
- Рабочее место преподавателя
- 3/1 Компьютер в сборе + Веб-камера
- 3/2 МФУ
- 3/3 Стол компьютерный
- 3/4 Стул
- !!! Позиции 3-5; 9 инфраструктурного листа имеют габариты менее 60 см. и размещаются на рабочих поверхностях места преподавателя

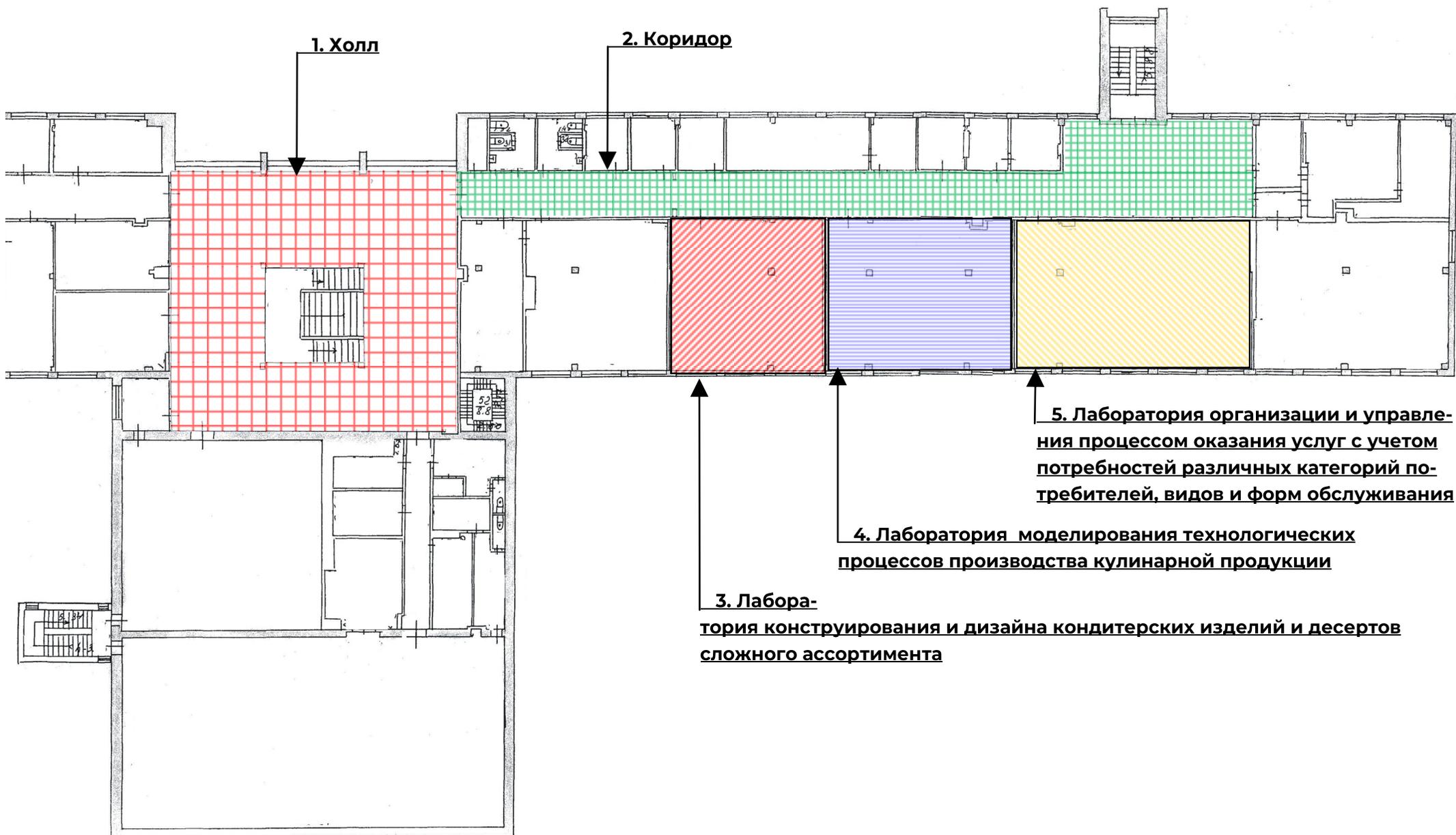


2.8. Лаборатория организации и ведения процессов подготовки сырья и производства мясной пищевой продукции





3. План 2 этажа





3.1. Холл



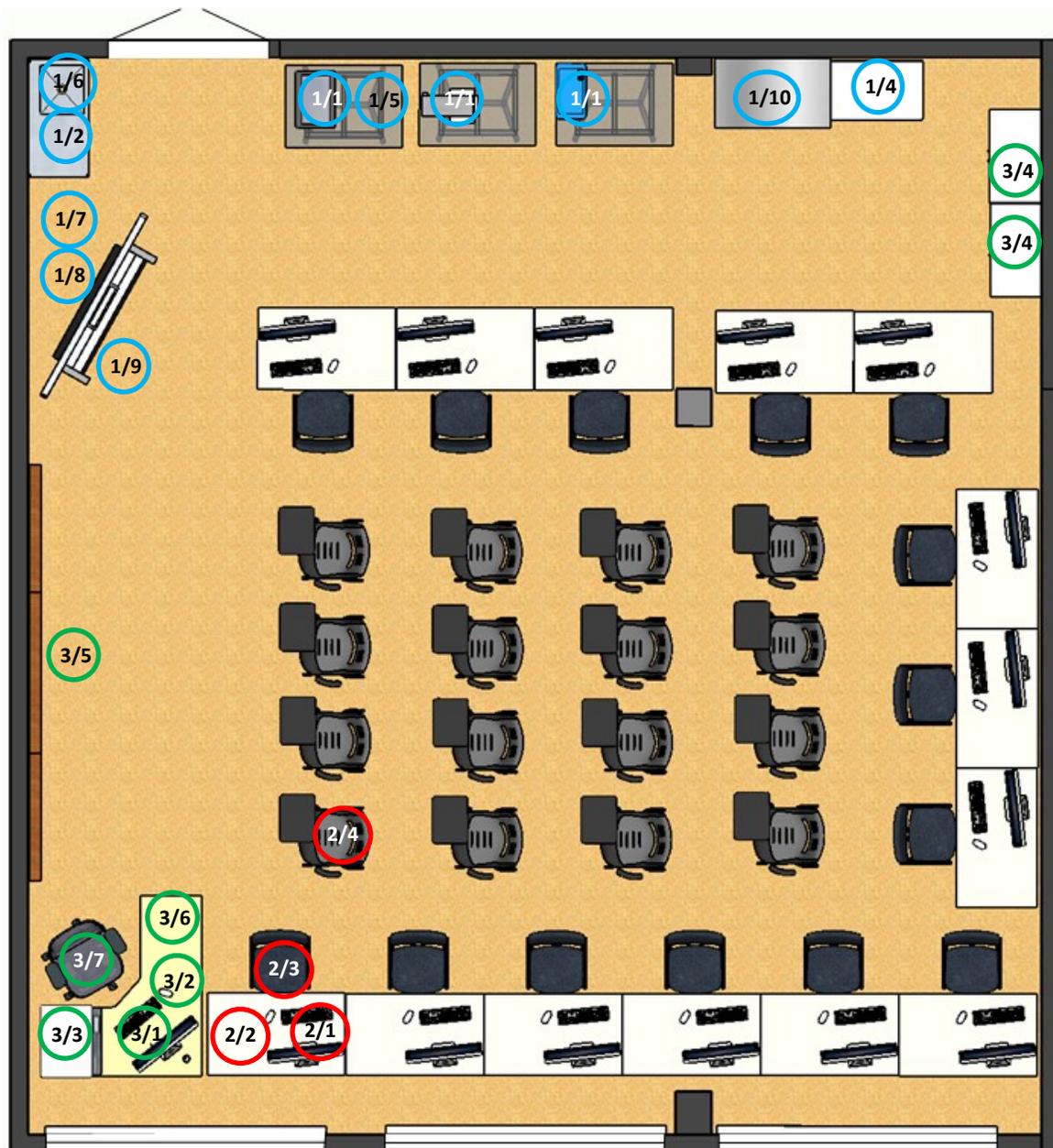


3.2. Коридор





3.3. Лаборатория конструирования и дизайна кондитерских изделий и десертов сложного ассортимента



- Индекс Общая зона
- 1/1 Аппаратно-программный комплекс для создания блюд из пищевого сырья в 3D формате
- 1/2 Стол с моечной ванной
- 1/3 Стол компьютерный
- 1/4 Стеллаж производственный
- 1/5 Весы настольные
- 1/6 Смеситель для горячей и холодной воды
- 1/7 WiFi точка доступа
- 1/8 Коммутатор управляемый
- 1/9 Интерактивный комплекс
- 1/10 Стол производственный
- 1/11 Система климат-контроля
- Рабочее место учащегося
- 2/1 Компьютер в сборе. Сетевой фильтр.
- 2/2 Стол компьютерный
- 2/3 Стул
- 2/4 Стул со столиком хром
- Рабочее место преподавателя
- 3/1 Компьютер в сборе. Веб-камера. Сетевой фильтр.
- 3/2 Документ-камера
- 3/3 МФУ
- 3/4 Система хранения
- 3/5 Доска настенная 3-элементная
- 3/6 Стол рабочий с тумбой с подставкой под системный блок
- 3/7 Стул

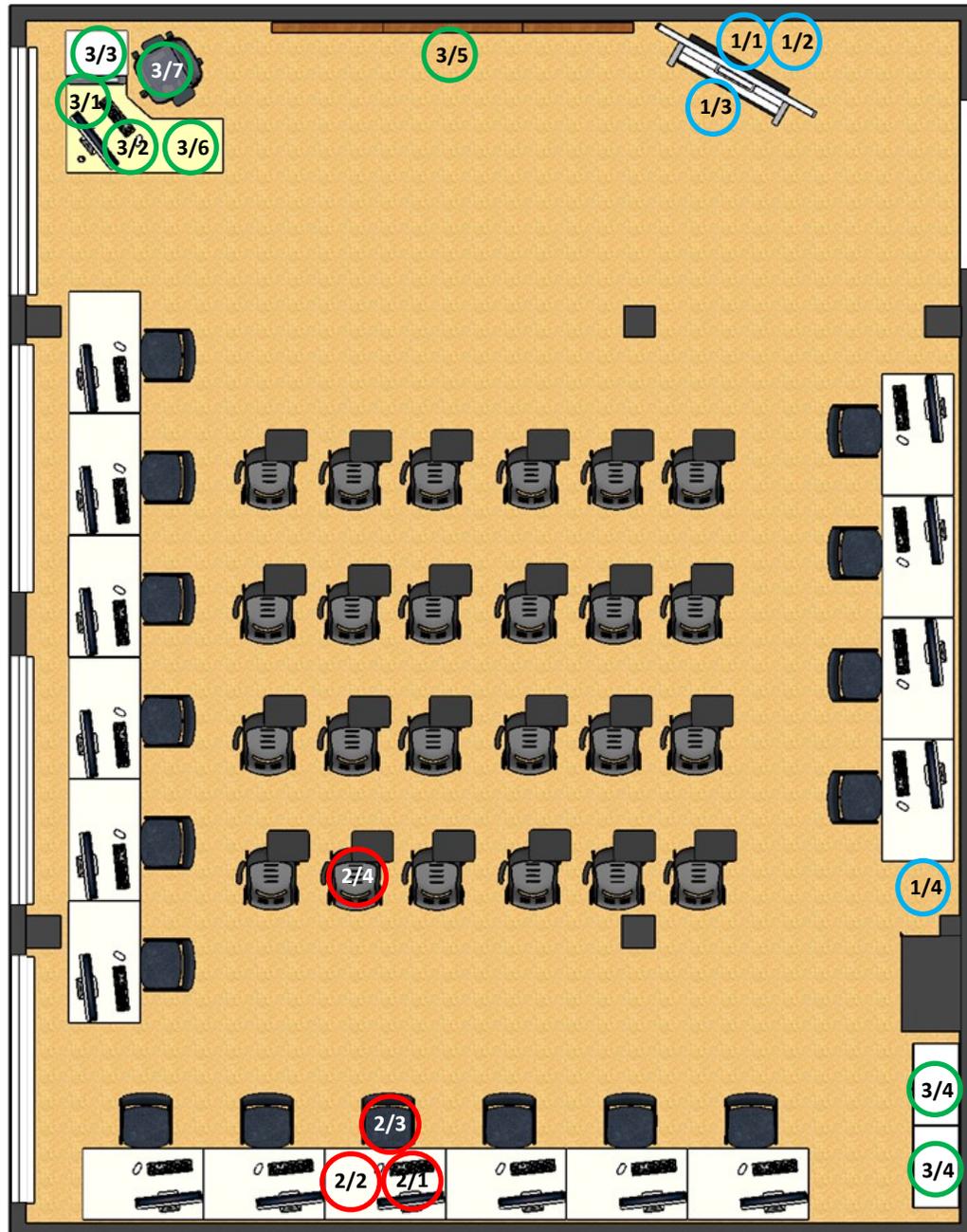


3.3. Лаборатория конструирования и дизайна кондитерских изделий и десертов сложного ассортимента





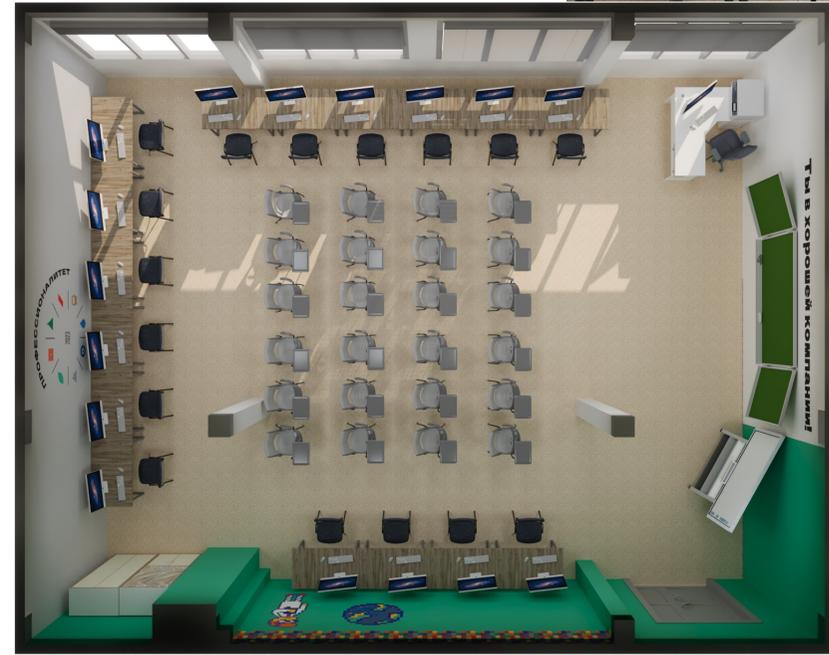
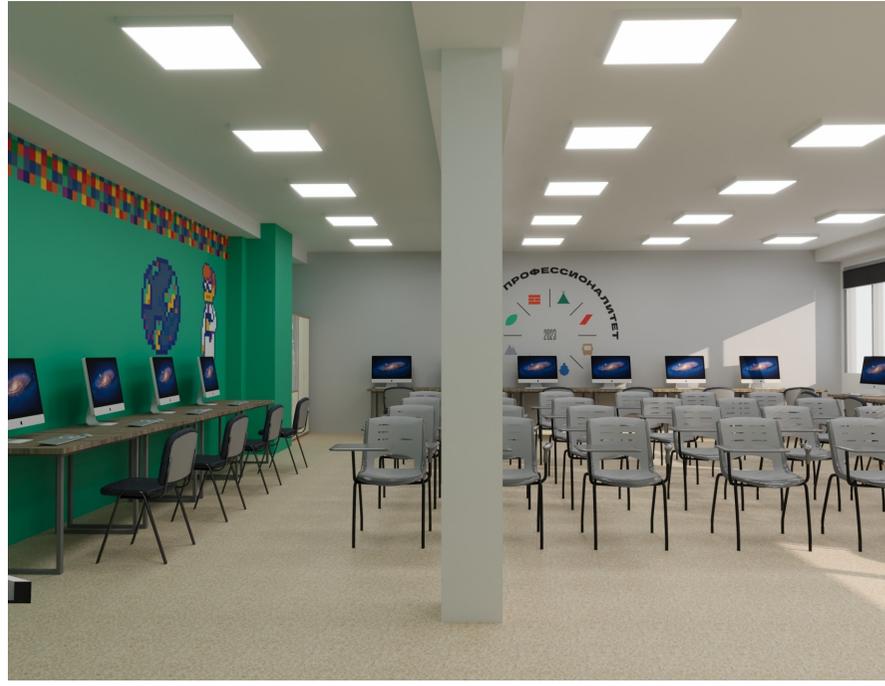
3.4. Лаборатория моделирования технологических процессов производства кулинарной продукции



- Индекс Общая зона
- 1/1 WiFi точка доступа
- 1/2 Коммутатор управляемый
- 1/3 Интерактивный комплекс
- 1/4 Аппаратно-программный комплекс для печати на съедобной бумаге
- Рабочее место учащегося
- 2/1 Компьютер в сборе. Сетевой фильтр.
- 2/2 Стол компьютерный
- 2/3 Стул
- 2/4 Стул со столиком хром
- Рабочее место преподавателя
- 3/1 Компьютер в сборе. Веб-камера. Сетевой фильтр.
- 3/2 Документ-камера
- 3/3 МФУ
- 3/4 Система хранения
- 3/5 Доска настенная 3-элементная
- 3/6 Стол рабочий с тумбой с подставкой под системный блок
- 3/7 Стул



3.4. Лаборатория моделирования технологических процессов производства кулинарной продукции





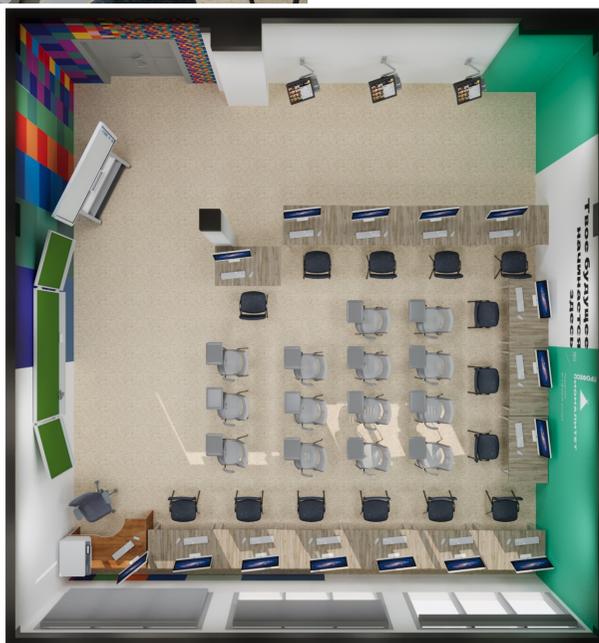
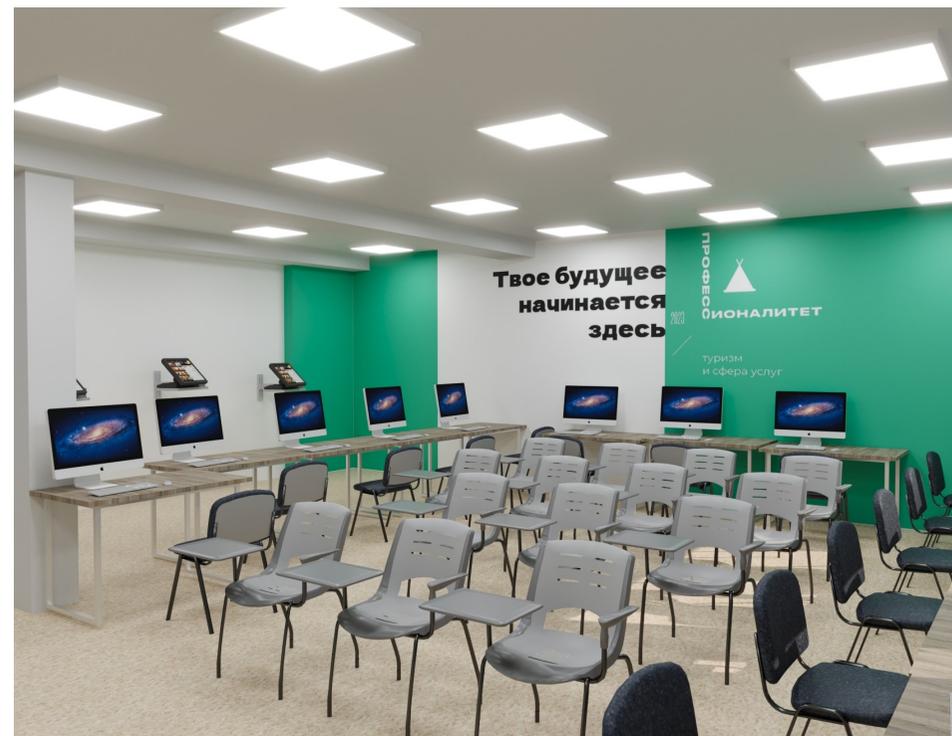
3.5. Лаборатория организации и управления процессом оказания услуг с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания



- | Индекс | Общая зона |
|------------------------------------|---|
| 1/1 | WiFi точка доступа |
| 1/2 | Коммутатор управляемый |
| 1/3 | Интерактивный комплекс |
| 1/4 | Аппаратно-программный комплекс для печати на съедобной бумаге |
| Рабочее место учащегося | |
| 2/1 | Компьютер в сборе. Сетевой фильтр. |
| 2/2 | Стол компьютерный |
| 2/3 | Стул |
| 2/4 | Стул со столиком хром |
| Рабочее место преподавателя | |
| 3/1 | Компьютер в сборе. Веб-камера. Сетевой фильтр. |
| 3/2 | Документ-камера |
| 3/3 | МФУ |
| 3/4 | Система хранения |
| 3/5 | Доска настенная 3-элементная |
| 3/6 | Стол рабочий с тумбой с подставкой под системный блок |
| 3/7 | Стул |



3.5. Лаборатория организации и управления процессом оказания услуг с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания





3.6. Брендирование дверей

