

## Практична робота № 15.

Тема: Розрахунок площі цеху.

### Хід роботи

**Завдання:** Оберіть цех який ви будете креслити (м'ясний, овочевий, рибний, холодний, гарячий). Поміркуйте яке обладнання, яких габаритів і в якій кількості вам необхідно розташувати у даному цеху. Заповніть таблицю.

Найменування обладнання	тип	кількість	Габарити			S підл м <sup>2</sup>
			<i>l</i>	<i>b</i>	<i>h</i>	
<i>Разом</i>						

Зробіть розрахунок площі цеху за формулами:

$$S_{заг} = S_{підл} / k, \text{ де}$$

$S_{заг}$  - корисна площа

$k$  - коефіцієнт вільного проходу, величина постійна = 0,35

$$S_{ком} = S_{заг} + 10 \dots 15\% \text{ аг } S_{заг}.$$