

# ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

## Розрахункове завдання (вид індивідуального завдання)

№ з/п	Назва індивідуального завдання та (або) його розділів	Терміни виконання (на якому тижні)																																								
	<p>1. Визначити необхідну тривалість замороження продукту в холодильній камері</p> <p style="text-align: center;"><b>Вихідні дані для розрахунку</b></p> <table border="1" data-bbox="339 667 1161 853"><thead><tr><th>Варіант</th><th>Продукт</th><th>Температура повітря, °С</th><th>Доля вимороженої вологи продукту</th><th>Розміри продукту</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>свинина</td><td>-20</td><td>0,5</td><td>50 x 100 x 400</td></tr></tbody></table> <p>2. Визначити необхідну тривалість замороження продукту в холодильній камері</p> <p style="text-align: center;"><b>Вихідні дані для розрахунку</b></p> <table border="1" data-bbox="339 1061 1161 1247"><thead><tr><th>Варіант</th><th>Продукт</th><th>Температура повітря, °С</th><th>Доля вимороженої вологи продукту</th><th>Розміри продукту</th></tr></thead><tbody><tr><td>2</td><td>телятина</td><td>-10</td><td>0,7</td><td>40 x 50 x 300</td></tr></tbody></table> <p>3. Визначити необхідну тривалість замороження продукту в холодильній камері</p> <p style="text-align: center;"><b>Вихідні дані для розрахунку</b></p> <table border="1" data-bbox="339 1447 1161 1632"><thead><tr><th>Варіант</th><th>Продукт</th><th>Температура повітря, °С</th><th>Доля вимороженої вологи продукту</th><th>Розміри продукту</th></tr></thead><tbody><tr><td>3</td><td>печінка</td><td>-15</td><td>0,5</td><td>50 x 100 x 100</td></tr></tbody></table> <p>4. Визначити необхідну тривалість замороження продукту в холодильній камері</p> <p style="text-align: center;"><b>Вихідні дані для розрахунку</b></p> <table border="1" data-bbox="339 1832 1161 2018"><thead><tr><th>Варіант</th><th>Продукт</th><th>Температура повітря, °С</th><th>Доля вимороженої вологи продукту</th><th>Розміри продукту</th></tr></thead><tbody><tr><td>4</td><td>крольчатина</td><td>-10</td><td>0,6</td><td>30 x 70 x 200</td></tr></tbody></table>	Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту	1	свинина	-20	0,5	50 x 100 x 400	Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту	2	телятина	-10	0,7	40 x 50 x 300	Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту	3	печінка	-15	0,5	50 x 100 x 100	Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту	4	крольчатина	-10	0,6	30 x 70 x 200	10
Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту																																						
1	свинина	-20	0,5	50 x 100 x 400																																						
Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту																																						
2	телятина	-10	0,7	40 x 50 x 300																																						
Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту																																						
3	печінка	-15	0,5	50 x 100 x 100																																						
Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту																																						
4	крольчатина	-10	0,6	30 x 70 x 200																																						

5. Визначити необхідну тривалість замороження продукту в холодильній камері

**Вихідні дані для розрахунку**

Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту
5	курятина	-25	0,5	50 x 50 x 100

6. Визначити необхідну тривалість замороження продукту в холодильній камері

**Вихідні дані для розрахунку**

Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту
6	Риба жирна	-30	0,7	50 x 80 x 300

7. Визначити необхідну тривалість замороження продукту в холодильній камері

**Вихідні дані для розрахунку**

Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту
7	Риба пісна	-25	0,6	50 x 70 x 200

8. Визначити необхідну тривалість замороження продукту в холодильній камері

**Вихідні дані для розрахунку**

Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту
8	баранина	-20	0,5	40 x 70 x 300

9. Визначити необхідну тривалість замороження продукту в холодильній камері

**Вихідні дані для розрахунку**

Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту
9	Говядина жирна	-30	0,4	100 x 100 x 300

10. Визначити необхідну тривалість замороження продукту в холодильній камері

**Вихідні дані для розрахунку**

Варіант	Продукт	Температура повітря, °С	Доля вимороженої вологи продукту	Розміри продукту
10	Говядина пісна	-20	0,5	50 x 100 x 400