**Zapasy w przedsiębiorstwie 1-5.06.2020**

Temat:

1. Warunki i parametry przechowywania zapasów
   1. Czynniki wpływające na przechowywanie towarów

Materiały:

* Repetytorium A.30 str. 84-85
* Internet

Zadania (wyślij na: [kamila.hecold@gmail.com](mailto:kamila.hecold@gmail.com)) do 5.06 (piątek) do godziny 15.00 :

1. Wymień czynniki naturalne, które mogą niekorzystnie wpłynąć na przechowywanie towarów.
2. Wyjaśnij, czym jest wilgotność powietrza, wilgotność względna, wilgotność bezwzględna, wilgotność równoważna.
3. Podaj optymalną wilgotność względną przechowywania:
   * Kwiatów,
   * Świeżych owoców i warzyw,
   * Ryb,
   * Jaj,
   * Mąki,
   * Soli,
   * Przetworów owocowych,
   * Papieru,
   * Drewna,
   * Proszku do prania,
   * Żelaza,
   * Wyrobów metalowych,
   * Cebulek kwiatów.
4. Od czego zależy to, czy produkt będzie chłonął wodę, czy ją tracił?
5. Wyjaśnij czym jest korozja.
6. Wymień czynniki wywołujące proces korozji.
7. Wyjaśnij czym są powietrze, światło, drobnoustroje, szkodniki magazynowe oraz napisz w jaki sposób mają wpływ na przechowywanie zapasów.