



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ,

ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΠΟΥΔΩΝ

Π/ΘΜΙΑΣ & Δ/ΘΜΙΑΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ

Δ/ΝΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ

Ταχ. Δ/νση: Ανδρέα Παπανδρέου 37

Τ.Κ. – Πόλη: 15180 Μαρούσι

Ιστοσελίδα: www.minedu.gov.gr

E-mail: t09tee07@minedu.gov.gr

Πληροφορίες: Ι. Καπουτσής

Ι. Γιαλαμάς

Βαθμός Ασφαλείας:

Να διατηρηθεί μέχρι:

Βαθμός Προτεραιότητας:

Μαρούσι, 01-10-2015

ΠΡΟΣ:

- Δ/νσεις Δ/θμιας Εκπ/σης
- Γραφεία Σχολικών Συμβούλων
- Επαγγελματικά Λύκεια (μέσω των Δ/νσεων Δ.Ε.)
- Σιβιτανίδειος Δημόσια Σχολή Τεχνών και Επαγγελμάτων

ΚΟΙΝ.:

- Περιφερειακές Δ/νσεις Εκπ/σης
- Ινστιτούτο Εκπαιδευτικής Πολιτικής

ΘΕΜΑ: Διδακτέα – εξεταστέα ύλη των Πανελλαδικώς εξεταζόμενων μαθημάτων της Γ' τάξης Ημερήσιων ΕΠΑ.Λ. για το σχολικό έτος 2015-2016

Σας ενημερώνουμε ότι σύμφωνα με την υπ' αριθμ. πρωτ. Φ6/153685/Δ4/30.09.2015 Υπουργική Απόφαση, η οποία θα δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως, και σε συνέχεια της υπ' αριθμ. 40/28-07-2015 Πράξης του Δ.Σ. του ΙΕΠ και του υπ' αριθμ. πρωτ. 402/30-09-2015 σχετικού εγγράφου του Εθνικού Οργανισμού Εξετάσεων, που με βάση το θεσμικό πλαίσιο έχει την αρμοδιότητα έγκρισης της εξεταστέας ύλης για τις πανελλαδικές εξετάσεις των Γενικών και Επαγγελματικών Λυκείων κατόπιν εισήγησης του Ι.Ε.Π., η διδακτέα – εξεταστέα ύλη των Πανελλαδικώς εξεταζόμενων μαθημάτων της Γ' τάξης Ημερήσιων ΕΠΑ.Λ. για το σχολικό έτος 2015-2016 ορίζεται ως ακολούθως:

I. ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΕΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ

ΝΕΟΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ

Γ΄ ΤΑΞΗ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΕΠΑ.Λ.

Στη διδακτέα–εξεταστέα ύλη του μαθήματος της Νεοελληνικής Γλώσσας της Γ΄ τάξης Ημερήσιου Επαγγελματικού Λυκείου περιλαμβάνεται η ύλη των σχολικών εγχειριδίων:

1. Έκφραση–Έκθεση Τεύχος Γ΄ της Γ΄ τάξης Γενικού Λυκείου των Χ. Τσολάκη κ.ά., έκδοση 2014, εκτός από τα εξής:

- Η ενότητα: Η πειθώ στο δικανικό λόγο
- Η ενότητα: Η Ιστορία του δοκιμίου
- Το κεφάλαιο: Ερευνητική Εργασία
- Το κεφάλαιο: Δίκαιος λόγος και άδικος λόγος. Από το κεφάλαιο αυτό θα διδαχθούν οι σελίδες 206-211 (Κείμενα: α. Η γλώσσα της εξουσίας και η γλώσσα της παιδείας και β. Γλώσσα της εξουσίας και γλώσσα της παιδείας), και 223-228 (Αλ. Δελμούζου, «Παιδεία και Εθνική Μόρφωση»).

2. Έκφραση–Έκθεση για το Γενικό Λύκειο – Θεματικοί Κύκλοι των Α΄, Β΄, Γ΄ τάξεων Γενικού Λυκείου των Γ. Μανωλίδη κ.ά.

3. Γλωσσικές Ασκήσεις για το Γενικό Λύκειο των Γ. Κανδήρου κ.ά.

Στόχος της αξιολόγησης του μαθητή στο πλαίσιο του μαθήματος της Νεοελληνικής Γλώσσας είναι γενικότερα η συνολική αποτίμηση των γλωσσικών του δεξιοτήτων (ως πομπού και ως δέκτη).

Συγκεκριμένα:

I. ΔΙΑΒΑΖΩ / ΚΑΤΑΝΟΩ ΚΑΙ ΓΡΑΦΩ

1. Ο μαθητής **απαντά γραπτά σε ερωτήσεις που αφορούν ένα κείμενο.**

α) Όσον αφορά το **περιεχόμενο** ενός κειμένου, επιδιώκεται ο μαθητής να είναι σε θέση να κατανοεί το περιεχόμενο του κειμένου, και συγκεκριμένα :

- να διακρίνει:
 - τους τρόπους **πειθούς** (επίκληση στη λογική, επίκληση στο συναίσθημα του δέκτη, επίκληση στο ήθος, επίκληση στην αυθεντία)
 - τα μέσα πειθούς (επιχειρήματα και τεκμήρια κ.ά.)
 - το είδος της συλλογιστικής πορείας (παραγωγική-επαγωγική) μιας παραγράφου ή ενός κειμένου

- να διακρίνει τους τρόπους και τα μέσα πειθούς:
 - στη διαφήμιση
 - στον πολιτικό λόγο
 - στον επιστημονικό λόγο

- να αξιολογεί τα μέσα πειθούς, και συγκεκριμένα:
 - να ελέγχει την αλήθεια, την εγκυρότητα και την ορθότητα ενός επιχειρήματος
 - να ελέγχει την αξιοπιστία των τεκμηρίων

- να διακρίνει την πειθώ από την προπαγάνδα

- να διακρίνει το είδος του δοκιμίου, με βάση:
 - την οργάνωση / δομή (συνειρμική-λογική)
 - τον σκοπό (απόδειξη μιας θέσης - ελεύθερος στοχασμός)
 - την οπτική (υποκειμενική-αντικειμενική)
 - τη γλώσσα του (ποιητική, αναφορική λειτουργία) κ.ά.

- να αναγνωρίζει ορισμένα χαρακτηριστικά του δοκιμίου, όπως είναι ο υποκειμενισμός, ο αντιδιδασκτισμός, ο κοινωνικός χαρακτήρας, ο εξομολογητικός τόνος κ.ά.

- να διακρίνει το δοκίμιο από άλλα συγγενή είδη του λόγου, όπως το **άρθρο** και την **επιφυλλίδα**

- να εντοπίζει σε ένα κείμενο (δοκίμιο/άρθρο /επιφυλλίδα κ.ά.):
 - το θέμα
 - την άποψη του συγγραφέα
 - τα μέσα πειθούς που χρησιμοποιεί για να τεκμηριώσει την άποψή του
 - τις προτάσεις του για την αντιμετώπιση του προβλήματος κ.ά.
- να διακρίνει σε ένα κείμενο το καίριο και το ουσιώδες από τη λεπτομέρεια και το επουσιώδες.

β) Όσον αφορά την **οργάνωση / δομή** ενός κειμένου επιδιώκεται ο μαθητής να είναι σε θέση:

- να εντοπίζει τα βασικά μέρη (πρόλογο, κύριο μέρος, επίλογο) ενός κειμένου
- να χωρίζει το κείμενο σε παραγράφους/νοηματικές ενότητες
- να αναγνωρίζει τα μέσα με τα οποία επιτυγχάνεται η συνεκτικότητα και η συνοχή ενός κειμένου (διαρθρωτικές λέξεις, φράσεις κ.ά.)
- να επισημαίνει τους τρόπους με τους οποίους οργανώνονται οι παράγραφοι π.χ. με αιτιολόγηση, με σύγκριση και αντίθεση, με ορισμό, με διαίρεση, με παράδειγμα κ.ά.
- να διακρίνει την οργάνωση/δομή ενός κειμένου (λογική ή συνειρμική οργάνωση, παραγωγική ή επαγωγική συλλογιστική πορεία κ.ά.).

γ) Όσον αφορά τη **γλώσσα** ενός κειμένου (λεξιλόγιο, στίξη, μορφοσυντακτικά φαινόμενα, γλωσσικές ποικιλίες, λειτουργίες της γλώσσας, ύφος κ.ά.) επιδιώκεται ο μαθητής να είναι σε θέση:

- να εντοπίζει και να αιτιολογεί επιλογές του πομπού οι οποίες αφορούν τη χρήση:
 - ενεργητικής ή παθητικής φωνής
 - συγκεκριμένου ρηματικού τύπου (προσώπου/χρόνου/έγκλισης)
 - μακροπερίοδου ή μη λόγου
 - παρατακτικού ή υποτακτικού λόγου
 - ρηματικών ή ονοματικών συνόλων
 - αναφορικής ή ποιητικής λειτουργίας της γλώσσας
 - των σημείων της στίξης
 - λόγιων ή λαϊκών λέξεων, ειδικού λεξιλογίου, όρων κ.ά.
- να αιτιολογεί την ορθογραφία λέξεων

- να ερμηνεύει λέξεις
 - να αξιολογεί την ακρίβεια και τη σαφήνεια του λεξιλογίου
 - να βρίσκει συνώνυμα, αντώνυμα, ομόρριζα, να αντικαθιστά λέξεις ή φράσεις του κειμένου με άλλες, να σχηματίζει με ορισμένες λέξεις φράσεις ή περιόδους λόγου κ.ά.
 - να χαρακτηρίζει το ύφος του κειμένου, λαμβάνοντας υπόψη την επικοινωνιακή περίσταση (σκοπό, δέκτη, είδος λόγου κ.ά.).
2. Ο μαθητής -με βάση συγκεκριμένο κείμενο- **παράγει γραπτό κείμενο**. Συγκεκριμένα, επιδιώκεται ο μαθητής να είναι σε θέση:
- να **πυκνώνει** ένα κείμενο, να κάνει την περίληψή του
 - να δίνει **τίτλο** στο κείμενο ή πλαγιότιτλους σε παραγράφους/νοηματικές ενότητες ενός κειμένου
 - να οργανώνει το **διάγραμμα** του κειμένου
 - να **αναπτύσσει** ένα κειμενικό απόσπασμα, (μια φράση ή ένα επιχειρήμα του κειμενογράφου)
 - να **ανασκευάζει** τα επιχειρήματα του κειμενογράφου και να αναπτύσσει την **αντίθετη άποψη**
 - να **μετασχηματίζει** ένα κείμενο π.χ. από ένα επίπεδο ύφους σε άλλο κ.ά.

II. ΓΡΑΦΩ

Ο μαθητής **παράγει κείμενο**, ενταγμένο σε **επικοινωνιακό πλαίσιο**, το θέμα του οποίου σχετίζεται άμεσα ή έμμεσα με οικείους θεματικούς κύκλους από τη γλωσσική διδασκαλία.

Από τα διάφορα είδη γραπτού λόγου δίνεται έμφαση στην παραγωγή κριτικού–αποφαντικού λόγου, δηλαδή στην παραγωγή κειμένου στο οποίο κυριαρχούν η πειθώ, η λογική οργάνωση, η αναφορική λειτουργία της γλώσσας, π.χ. άρθρου, επιστολής, γραπτής εισήγησης κ.ά.

Στο πλαίσιο της παραγωγής κειμένου θα πρέπει να επιδιώκεται από τον μαθητή:

A. Ως προς το περιεχόμενο του κειμένου

- η συνάφεια των εκτιθέμενων σκέψεων με τα ζητούμενα του θέματος
- η επαρκής τεκμηρίωση των σκέψεών του με την παράθεση κατάλληλων επιχειρημάτων

- η ανάπτυξη όλων των θεματικών κέντρων
- η πρωτοτυπία των ιδεών
- ο βαθμός επίτευξης του στόχου που επιδιώκεται με το παραγόμενο κείμενο κ.ά.

Β. Ως προς την έκφραση/μορφή του κειμένου

- η σαφής και ακριβής διατύπωση
- ο λεκτικός και εκφραστικός πλούτος
- η επιλογή της κατάλληλης γλωσσικής ποικιλίας ανάλογα με το είδος του κειμένου
- η τήρηση των μορφοσυντακτικών κανόνων
- η ορθογραφία και η σωστή χρήση των σημείων στίξης κ.ά.

Γ. Ως προς τη δομή/διάρθρωση του κειμένου

- η λογική αλληλουχία των νοημάτων
- η συνοχή του κειμένου (ομαλή σύνδεση προτάσεων, παραγράφων και ευρύτερων μερών του κειμένου)
- η ένταξη του κειμένου στο ζητούμενο επικοινωνιακό πλαίσιο κ.ά.

ΜΑΘΗΜΑ: ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ

Γ΄ ΤΑΞΗ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΕΠΑ.Λ.-

Διδακτέα ύλη

Από το βιβλίο «**Μαθηματικά και Στοιχεία Στατιστικής**» της Γ΄ τάξης Γενικού Λυκείου των Λ. Αδαμόπουλου κ.α.

Κεφάλαιο 1 Διαφορικός Λογισμός

- Παρ. 1.1. Συναρτήσεις.
- Παρ. 1.2. Η έννοια της παραγώγου.
- Παρ. 1.3. Παράγωγος συνάρτησης
- Παρ. 1.4. Εφαρμογές των Παραγώγων, χωρίς το κριτήριο της 2ης παραγώγου.

Κεφάλαιο 2 Στατιστική

Παρ. 2.1 Βασικές έννοιες

Παρ. 2.2 Παρουσίαση Στατιστικών Δεδομένων, χωρίς την υποπαράγραφο "Κλάσεις άνισου πλάτους".

Παρ. 2.3 Μέτρα Θέσης και Διασποράς, χωρίς τις υποπαραγράφους: "Εκατοστημόρια", "Επικρατούσα τιμή" και "Ενδοτεταρτημοριακό εύρος".

Παρατηρήσεις

Τα θεωρήματα, οι προτάσεις, οι αποδείξεις και οι ασκήσεις που φέρουν αστερίσκο δε διδάσκονται και δεν εξετάζονται.

Οι εφαρμογές και τα παραδείγματα των βιβλίων δεν εξετάζονται ούτε ως θεωρία ούτε ως ασκήσεις, μπορούν, όμως, να χρησιμοποιηθούν ως προτάσεις για τη λύση ασκήσεων, ή την απόδειξη άλλων προτάσεων.

Δεν αποτελούν εξεταστέα-διδακτέα ύλη όσα θέματα αναφέρονται στην εκθετική και λογαριθμική συνάρτηση.

Οι τύποι 2 και 4 των σελίδων 93 και 94 του βιβλίου «Μαθηματικά και Στοιχεία Στατιστικής» θα δίνονται στους μαθητές τόσο κατά τη διδασκαλία όσο και κατά την εξέταση θεμάτων, των οποίων η αντιμετώπιση απαιτεί τη χρήση τους.

II. ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΩΝ

ΤΟΜΕΑΣ ΔΟΜΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΣΧΕΔΙΑΣΤΗΣ ΔΟΜΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ ΚΑΙ ΓΕΩΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ

Εξεταζόμενα μαθήματα:

1. ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ
2. ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ

1. ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: «ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ»

ΒΙΒΛΙΟ: «**ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ (Πολοδομία και Αρχιτεκτονικές Λεπτομέρειες)**» (ΑΥΓΕΡΙΝΟΥ-ΚΟΛΩΝΙΑ ΣΟΦΙΑ, ΓΕΡΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ, ΚΑΡΑΛΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ, Έκδοση Διόφαντος)

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ : Οι μαθητές δεν χρειάζεται να αποστηθίσουν αριθμητικά δεδομένα και διαστάσεις δομικών στοιχείων ή υλικών και μορφές διατομών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ (ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΕ ΔΥΟ ΕΠΙΠΕΔΑ) (σελ. 125-166 και 175)

6.1. ΓΕΝΙΚΑ

6.2. ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

6.2.1. Κατάστημα κοσμημάτων στην Κηφισιά

6.2.2. Βιβλιοπωλείο στην Αθήνα

6.2.3. Μπαρ στα Εξάρχεια

6.2.4. Κατάστημα στην Ερυθραία

6.3. ΤΟ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΠΟΛΥΩΡΟΦΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ (σελ. 202-246)

7.2. ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ ΑΔΕΙΑ-ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

2. ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : «ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ»

(ΕΞΕΤΑΖΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΤΟ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ)

ΒΙΒΛΙΟ: «ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ» (ΛΥΚΟΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ, ΝΙΤΗ ΑΝΝΑ, ΣΤΕΦΑΝΑΚΗ ΜΑΡΙΑ, Έκδοση 2014
Διόφαντος)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΤΟΙΧΟΠΟΙΗΣ (σελ. 23-45, 47*)

*Παρατήρηση: Από την σελ. 47 μόνο η άσκηση 1

1.1. ΓΕΝΙΚΑ

1.1.1. Ιστορικά στοιχεία

1.1.2. Διάκριση

1.2. ΠΛΙΝΘΟΔΟΜΕΣ-ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΟΠΤΟΠΛΙΝΘΩΝ

1.2.1. Πλινθοδομές

1.2.2. Διαστάσεις οπτοπλίνθων

1.2.3. Παράδειγμα

1.3. ΕΙΔΗ ΤΟΙΧΟΠΟΙΙΑΣ

1.3.1. Τοιχοποιίες ανάλογα με το υλικό κατασκευής τους

1.3.2. Τοιχοποιίες ανάλογα με τον τρόπο σύμπλεξης των τούβλων

1.4 ΚΑΝΟΝΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΟΡΘΗΣ ΔΟΜΗΣΗΣ

1.5. ΔΙΑΖΩΜΑΤΑ (ΣΕΝΑΖ)

1.6. ΤΟΙΧΟΠΟΙΙΕΣ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΑ ΥΛΙΚΑ

1.6.1. Λιθοδομές

1.6.2. Τοίχος με τούβλα από αφρώδες μπετόν

1.6.3. Τοίχος από τούβλα με γέμιση μονωτικού

1.6.4. Τοίχος από διακοσμητικά τούβλα

1.6.5. Πυρότουβλα

1.6.6. Τσιμεντολιθοδομές

1.6.7. Τοίχος από υαλότουβλα (υαλόπλινθους)

1.6.8. Τοιχοποιίες από ελαφρά χωρίσματα

1.7. ΑΣΚΗΣΕΙΣ (* μόνο η άσκηση 1)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΕΠΙΧΡΙΣΜΑΤΑ(σελ. 55-84)

2.1. ΓΕΝΙΚΑ

2.1.1. Ιστορικά στοιχεία

2.2. ΟΡΙΣΜΟΙ ΕΠΙΧΡΙΣΜΑΤΟΣ-ΑΡΜΟΛΟΓΗΜΑΤΟΣ

2.2.1. Κονιάματα επιχρισμάτων

2.2.2. Σημεία που χρειάζονται προσοχή για τη σωστή εφαρμογή των επιχρισμάτων

2.3. ΕΙΔΗ ΕΠΙΧΡΙΣΜΑΤΩΝ

2.3.1. Τριφτά επιχρίσματα

2.3.2. Πατητά επιχρίσματα

2.3.3. Πεταχτά επιχρίσματα

2.3.4. Τραβηχτά επιχρίσματα

2.3.5. Αρτιφισιέλ

2.4. ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΚΟΝΙΑΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΕΠΙΧΡΙΣΜΑΤΟΣ

2.4.1. Φαινόμενος όγκος-Απόλυτος όγκος-Όγκος κενών

2.4.2. Φαινόμενο βάρος-Απόλυτο βάρος

2.4.3. Παράδειγμα

2.5. ΒΛΑΒΕΣ ΕΠΙΧΡΙΣΜΑΤΩΝ

2.5.1. Κηλίδες

2.5.2. Επανθίσματα

2.5.3. Ρήγματα

2.5.4. Αποφλοιώσεις

2.6 ΑΣΚΗΣΕΙΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΔΑΠΕΔΑ (σελ. 91-97 & 101-124)

3.1. ΓΕΝΙΚΑ

3.1.1. Κριτήρια επιλογής δαπέδου

3.1.2. Είδη δαπέδων

3.1.3. Τρόπος τοποθέτησης δαπέδων

3.3. ΔΑΠΕΔΑ ΑΠΟ ΤΣΙΜΕΝΤΟΚΟΝΙΑΜΑΤΑ

3.4. ΔΑΠΕΔΑ ΑΠΟ ΠΛΑΚΙΔΙΑ

3.4.1. Τεχνικά χαρακτηριστικά πλακιδίων

3.4.2. Πλεονεκτήματα

3.4.3. Τοποθέτηση πλακιδίων

3.4.4. Κολλητά πλακίδια

3.5. ΜΑΡΜΑΡΙΝΑ ΔΑΠΕΔΑ

3.5.1. Κατασκευή μαρμάρινων δαπέδων

3.6. ΞΥΛΙΝΑ ΚΑΡΦΩΤΑ ΔΑΠΕΔΑ

3.6.1. Γενικά

3.6.2. Πλεονεκτήματα

3.6.3. Τοποθέτηση ξύλινων δαπέδων-προετοιμασία

3.6.4. Βασικοί κανόνες για την τοποθέτηση ξύλινων δαπέδων

3.6.5. Κατασκευή ξύλινων καρφωτών δαπέδων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΚΟΥΦΩΜΑΤΑ (σελ. 141-149,170-175,181-184)

4.1. ΓΕΝΙΚΑ

4.1.1. Ιστορικά στοιχεία

4.1.2. Κριτήρια επιλογής κουφωμάτων

4.2. ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΚΟΥΦΩΜΑΤΩΝ

4.3. ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΚΟΥΦΩΜΑΤΩΝ

4.3.1. Διαστάσεις ανοιγμάτων

4.3.2. Υλικά κουφωμάτων

4.4. ΚΟΥΦΩΜΑΤΑ ΑΠΟ ΞΥΛΟ

4.4.1. Ξύλινες πόρτες

4.4.1.1. α) Κατασκευή κάσας

4.4.1.1. β) Τρόπος συναρμογής της κάσας στον τοίχο

4.4.1.1. γ) Ανάρτηση των φύλλων στην κάσα

4.5. ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΚΟΥΦΩΜΑΤΑ

4.5.1. Μεταλλικά κουφώματα από δομικό χάλυβα

4.5.2. Μεταλλικά κουφώματα από αλουμίνιο

4.7. ΥΑΛΟΠΙΝΑΚΕΣ

4.7.1. Τζάμια ασφαλείας

4.7.2. Διπλοί υαλοπίνακες

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ (σελ. 267-283, 291-295)

7.1. ΓΕΝΙΚΑ

7.2. ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΜΕ ΠΛΑΚΕΣ

7.2.1. Επένδυση με πλάκες μαρμάρου

7.2.2. Πλάκες μεγάλης έκτασης και μικρού πάχους

7.2.2.1 Γυάλινες όψεις (υαλοπετάσματα)

7.2.3.2 Επένδυση με εμφανή τούβλα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΚΛΙΜΑΚΕΣ (σελ. 309-325)

8.1. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

8.2. ΓΕΝΙΚΑ

8.3. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΚΛΙΜΑΚΩΝ

8.4. ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΛΙΜΑΚΩΝ

8.4.1. Ρίχτι-Πάτημα

8.4.2. Κλίση κλίμακας

8.5. ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΔΙΑΣΤΑΣΕΩΝ ΜΙΑΣ ΚΛΙΜΑΚΑΣ

8.5.1. Παράδειγμα

Β. Ομάδα Προσανατολισμού Διοίκησης και Οικονομίας

ΤΟΜΕΑΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ:

- 1. ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**
- 2. ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΦΟΔΙΑΣΜΟΥ**
- 3. ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ**
- 4. ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ**

Εξεταζόμενα μαθήματα:

- 1. ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΘΕΩΡΙΑΣ**
- 2. ΑΡΧΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ**

1. ΜΑΘΗΜΑ: «ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΘΕΩΡΙΑΣ»

Από το ΒΙΒΛΙΟ: «**ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΘΕΩΡΙΑΣ**» της Γ' τάξης Γενικού Λυκείου (ΛΙΑΝΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ, ΠΑΠΑΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΑΝΤ., ΧΑΤΖΗΑΝΔΡΕΟΥ ΑΝΔ., Έκδοση Διόφαντος) οι ακόλουθες ενότητες:

- **Κεφάλαιο 1:** Βασικές Οικονομικές Έννοιες, εκτός των παραγράφων 6 και 13.
- **Κεφάλαιο 2:** Η ζήτηση των αγαθών.
- **Κεφάλαιο 3:** Η παραγωγή της επιχείρησης και το κόστος, εκτός των παραγράφων 5,6, 7, 8 και 9 που αναφέρονται στο κόστος παραγωγής.
- **Κεφάλαιο 4:** Η προσφορά των αγαθών.
- **Κεφάλαιο 5:** Ο προσδιορισμός των τιμών, εκτός της παραγράφου 6.

Οι ερωτήσεις και οι ασκήσεις που αντιστοιχούν στα προαναφερόμενα Κεφάλαια.

2. Μάθημα: «ΑΡΧΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ»

Από το ΒΙΒΛΙΟ: «**ΑΡΧΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**» ΜΠΟΥΡΑΝΤΑΣ Δ., ΒΑΘΗΣ Α., ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ Χ., ΡΕΚΛΕΙΤΗΣ Π. Έκδοσης Ι.Τ.Υ.Ε. Διόφαντος):

ΚΕΦΆΛΑΙΟ 1: ΕΠΙΧΕΙΡΉΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΌΙ

- 1.2 Η Επιχείρηση
- 1.3 Λειτουργίες της επιχείρησης
- 1.4 Η Επιχείρηση και το Περιβάλλον της
- 1.5 Η Αποτελεσματικότητα των Επιχειρήσεων

ΚΕΦΆΛΑΙΟ 2: Η ΕΠΙΣΤΉΜΗ ΤΗΣ ΔΙΟΪΚΗΣΗΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΉΣΕΩΝ

- 2.1 Εισαγωγικές Έννοιες
- 2.2 Οργάνωση και Διοίκηση (εκτός από την παράγραφο 2.2.4. «Η χρησιμότητα και η καθολική εφαρμογή του Management» και οι αντίστοιχες στο 2.2.4. ασκήσεις)

ΚΕΦΆΛΑΙΟ 3: ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΪΕΣ

- 3.1 Προγραμματισμός δράσης
 - 3.1.1 Έννοια του προγραμματισμού
 - 3.1.2 Προορισμός-Αποστολή- Στόχοι
 - 3.1.3 Στρατηγική
 - 3.1.4 Λειτουργικά προγράμματα- Προϋπολογισμοί

3.1.5 Σπουδαιότητα-Χρησιμότητα του προγραμματισμού

3.1.6 Διαδικασία προγραμματισμού

3.1.7 Βασικές αρχές προγραμματισμού

3.2 Οργάνωση

3.2.1 Εισαγωγή στην έννοια του οργανωτικού σχεδιασμού

3.2.2 Σχεδιασμός θέσεων εργασίας

3.2.3 Εύρος διοίκησης και ιεραρχικά επίπεδα

3.2.4 Σχεδιασμός τμημάτων

3.3 Διεύθυνση

3.3.1 Ηγεσία – Βασικές έννοιες

3.3.2 Παρακίνηση

3.3.3 Δυναμική Ομάδων

3.3.4 Επικοινωνία

3.4 Ο έλεγχος

3.4.1 Έννοια και διαδικασία του ελέγχου

3.4.2 Είδη ελέγχου

3.4.3 Συστήματα, μέσα, τεχνικές ελέγχου

3.4.4 Κριτήρια αποτελεσματικού ελέγχου

ΤΟΜΕΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ:

- 1. ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**
- 2. ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**
- 3. ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΝΘΟΚΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ ΤΟΠΙΟΥ**
- 4. ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ**

Εξεταζόμενα μαθήματα:

- 1. ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ**
- 2. ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ**
- 3. ΒΟΟΤΡΟΦΙΑ – ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑ**
- 4. ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΑΝΘΟΚΟΜΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ**
- 5. ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ**

1. ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ»

ΒΙΒΛΙΟ: «**ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ**» (ΚΑΛΔΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ, ΝΑΝΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ, ΣΠΑΘΗΣ ΠΑΥΛΟΣ, ΤΑΧΟΠΟΥΛΟΣ ΠΕΡΙΚΛ., ΤΣΙΜΠΟΥΚΑΣ ΚΩΝ., έκδοση Διόφαντος).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΟΙ ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΣΗΜΕΡΑ (σελ.11-41)

- 1.1 ΟΡΙΣΜΟΣ, ΣΗΜΑΣΙΑ, ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ**
- 1.2 Ο ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ, ΟΙ ΙΔΙΟΜΟΡΦΙΕΣ ΤΟΥ ΚΑΙ ΟΙ ΤΥΠΟΙ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ**
- 1.3 ΤΑΞΙΝΟΜΙΣΗ ΤΩΝ ΣΥΓΧΡΟΝΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**
- 1.4 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΣΥΓΧΡΟΝΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**
- 1.5 ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ**
- 1.6 ΑΒΕΒΑΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΙΣ ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ**
- 1.7 ΗΘΙΚΗ, ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ ΤΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΓΙΑ ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ (σελ. 46-64 και 66-74)

2.2 Η ΖΗΤΗΣΗ

2.2.1 Έννοια- Νόμος της ζήτησης.

2.2.2 Ελαστικότητα της ζήτησης.

2.2.3 Παράγοντες που επηρεάζουν τη ζήτηση αγροτικών προϊόντων.

2.3 Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ

2.3.1 Έννοια - Νόμος της προσφοράς.

2.3.2 Παράγοντες που επηρεάζουν την προσφορά αγροτικών προϊόντων.

2.4 Ο ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΙΜΩΝ

2.4.1 Ο σχηματισμός τιμών-τιμή ισορροπίας και μεταβολές της.

2.5 ΜΟΡΦΕΣ ΑΓΟΡΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

2.5.1 Πλήρης (τέλειος) ανταγωνισμός.

2.5.2 Μονοπώλιο.

2.5.3 Μονοπωλιακός ανταγωνισμός.

2.5.4 Ολιγοπώλιο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΘΕΣΜΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ (σελ. 75-76 και 85-98)

3.1 ΝΟΜΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

3.1.3 Φορείς κοινωνικής οικονομίας

3.2 Ο ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ (σελ.99-106 και 114-134)

4.1 ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

4.1.1 Εργασία.

4.1.2 κεφάλαιο.

4.1.3 Διευθυντική εργασία (ή Διεύθυνση) της επιχείρησης.

4.4 ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ

4.4.1 Έννοια - ορισμός.

4.4.2 Ταξινόμηση των παραγωγικών δαπανών.

4.4.2.1 Ταξινόμηση παραγωγικών δαπανών κατά βασικούς συντελεστές παραγωγής.

4.4.2.2 Ταξινόμηση σταθερών / μεταβλητών παραγωγικών δαπανών.

4.4.2.3 Ταξινόμηση καταβαλλόμενων / μη καταβαλλόμενων παραγωγικών δαπανών.

4.5 ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

4.6 ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ - ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΣ (σελ. 153-178)

6.1 ΑΡΧΕΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΩΝ - Η ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

6.2 ΤΑ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΚΑΙ Η ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΤΟΥΣ

- 6.2.1 Απογραφή περιουσιακών στοιχείων της επιχείρησης.
- 6.2.2 Αποτίμηση περιουσιακών στοιχείων της επιχείρησης.
- 6.3 ΜΕΘΟΔΟΙ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ - ΑΠΛΟΓΡΑΦΙΚΗ, ΔΙΠΛΟΓΡΑΦΙΚΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗ ΑΠΛΟΓΡΑΦΙΚΗ
- 6.4 ΤΑ ΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΒΙΒΛΙΑ
 - 6.4.1 Το βιβλίο απογραφής.
 - 6.4.2 Το ημερολόγιο.
 - 6.4.3 Το καθολικό.
 - 6.4.4 Το βιβλίο αποθήκης.
 - 6.4.5 Το βιβλίο ταμείου.
- 6.5 Ο ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΑΙ Η ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ
- 6.6 ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΧΡΗΣΗΣ

Στην ύλη, η οποία θα εξεταστεί σε επίπεδο Πανελλαδικών εξετάσεων, ανήκει μόνον το θεωρητικό τμήμα κάθε κεφαλαίου και όχι το εργαστηριακό.

2. ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: «ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ»

ΒΙΒΛΙΟ: «**ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ**» (ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΝΔΡΕΑΣ, ΚΟΝΔΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ, ΤΣΙΤΣΙΒΑ - ΠΑΠΑΔΑΤΟΥ ΠΑΓ., έκδοση Διόφαντος).

ΕΙΣΑΓΩΓΗ: ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ-ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ (σελ.19-22)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΔΕΝΔΡΩΔΕΙΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ (σελ.25-29)

1.1 ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

1.2 Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΚΑΡΠΩΝ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΔΕΝΤΡΟΥ (σελ.39-51)

ΓΕΝΙΚΑ

1.1 Η ΡΙΖΑ

1.2 Ο ΚΟΡΜΟΣ ΚΑΙ ΟΙ ΒΡΑΧΙΟΝΕΣ

1.3 ΟΙ ΒΛΑΣΤΟΙ

1.4 ΤΑ ΦΥΛΛΑ

1.5 ΟΙ ΟΦΘΑΛΜΟΙ

1.6 ΤΑ ΑΝΘΗ

1.7 Ο ΚΑΡΠΟΣ ΚΑΙ ΤΑ ΣΠΕΡΜΑΤΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΔΕΝΤΡΟΚΟΜΕΙΟΥ (σελ.95-107)

ΓΕΝΙΚΑ

4.1 ΕΚΛΟΓΗ ΘΕΣΕΩΣ ΤΟΥ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

- 4.1.1 Έκθεση δενδροκομείου
- 4.1.2 Οι κλιματικοί παράγοντες
- 4.1.3 Το έδαφος
- 4.1.4 Οι κοινωνικοοικονομικές συνθήκες

4.2 ΕΚΛΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ

- 4.2.1 Εκλογή συστήματος εκμετάλλευσης
- 4.2.2 Εκλογή ποικιλίας
- 4.2.3 Εκλογή Υποκειμένου

4.3 ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

4.4 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΔΕΝΤΡΩΝ

4.5 ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΔΕΝΤΡΥΛΛΙΩΝ

4.6 ΕΠΟΧΗ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

4.7 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΦΥΤΕΥΣΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ ΤΟΥ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΕΙΟΥ (σελ.113-118)

ΓΕΝΙΚΑ

5.1 ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΔΕΝΤΡΩΝ

5.2 ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ ΤΟΥ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

- 5.2.1 Σύστημα καλλιέργειας
- 5.2.2 Σύστημα συνεχούς ή καθαρής καλλιέργειας
- 5.2.3 Μικτό σύστημα καθαρής καλλιέργειας με φυτά επικάλυψης
- 5.2.4 Σύστημα επικάλυψης του εδάφους ή του χλοοτάπητα

5.2.5 ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΑ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΕΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΑΡΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΓΕΝΙΚΑ

6.1 ΑΝΑΓΚΕΣ ΔΕΝΔΡΩΔΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ ΣΕ ΝΕΡΟ

6.3 ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΡΔΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

- 6.3.1 Επιφανειακή άρδευση

6.3.2 Τεχνητή βροχή

6.3.3 Άρδευση με σταγόνες (στάγδην άρδευση)

6.4 ΔΟΣΗ ΚΑΙ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΑΡΔΕΥΣΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΛΙΠΑΝΣΗ ΣΤΟ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΕΙΟ (σελ.143-154)

ΓΕΝΙΚΑ

7.1 ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΩΝ ΔΕΝΔΡΩΔΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ ΣΕ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

7.1.1 Άζωτο

7.1.2 Φωσφόρος

7.1.3 Κάλιο

7.1.4 Ασβέστιο

7.1.5 Μαγνήσιο

7.1.6 Το θείο

7.1.7 Τα ιχνοστοιχεία

7.2 ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ ΤΩΝ ΔΕΝΤΡΩΝ ΣΕ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

7.3 ΤΡΟΠΟΙ ΚΑ ΧΡΟΝΟΣ ΛΙΠΑΝΣΗΣ ΤΟΥ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

7.4 ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΛΙΠΑΝΣΗΣ

7.5 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΛΙΠΑΝΣΗΣ

7.6 ΤΡΟΦΟΠΕΝΙΕΣ ΚΑΡΠΟΦΟΡΩΝ ΔΕΝΤΡΩΝ ΚΑΙ Η ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΤΟΥΣ

7.7 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ, ΤΥΠΟΙ-ΜΟΡΦΕΣ ΚΑΙ ΕΙΔΗ ΛΙΠΑΣΜΑΤΩΝ

7.7.1 Κατηγορίες λιπασμάτων

7.7.2 Τύποι-μορφές λιπασμάτων

7.7.3 Είδη λιπασμάτων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΚΛΑΔΕΜΑ ΤΩΝ ΟΠΩΡΟΦΟΡΩΝ ΔΕΝΔΡΩΝ (σελ.163-176)

ΓΕΝΙΚΑ

8.1 ΤΟ ΚΛΑΔΕΜΑ ΩΣ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

8.2 ΣΚΟΠΟΙ ΤΟΥ ΚΛΑΔΕΜΑΤΟΣ

8.3 ΕΙΔΗ ΚΛΑΔΕΜΑΤΟΣ

8.4 ΚΛΑΔΕΜΑ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑΤΟΣ

8.4.1 Ελεύθερα σχήματα

8.4.2 Ημιελεύθερα σχήματα

8.4.3 Αναγκαστικά σχήματα

8.5 ΚΛΑΔΕΜΑ ΚΑΡΠΟΦΟΡΙΑΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9: ΚΑΡΠΟΦΟΡΙΑ (σελ.186-194)

ΓΕΝΙΚΑ

- 9.1 ΕΙΣΟΔΟΣ ΤΟΥ ΔΕΝΤΡΟΥ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
- 9.2 ΣΤΑΔΙΑ ΚΑΡΠΟΦΟΡΙΑΣ ΤΩΝ ΚΑΡΠΟΦΟΡΩΝ ΔΕΝΤΡΩΝ
- 9.3 ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΠΑΡΕΜΠΟΔΙΖΟΥΝ ΤΗΝ ΚΑΡΠΟΦΟΡΙΑ
- 9.4 ΚΑΡΠΟΠΤΩΣΗ
- 9.5 ΑΡΑΙΩΜΑ ΚΑΡΠΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10: ΩΡΙΜΑΝΣΗ-ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ-ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΚΑΡΠΩΝ(σελ.201-216)

ΓΕΝΙΚΑ

- 10.1 ΣΤΑΔΙΑ ΤΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
- 10.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ
- 10.3 ΜΕΘΟΔΟΙ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ
- 10.4 ΜΕΣΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΤΩΝ ΚΑΡΠΩΝ
- 10.5 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΚΑΡΠΩΝ
- 10.6 ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΚΑΡΠΩΝ
- 10.7 ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΡΠΩΝ
- 10.8 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΡΠΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12: ΓΙΓΑΝΤΟΚΑΡΠΑ(σελ.245-254)

12.1 ΜΗΛΙΑ

- 12.1.1 Καταγωγή–Βιολογία
- 12.1.2 Απαιτήσεις σε κλίμα και έδαφος
- 12.1.3 Τρόποι πολλαπλασιασμού
- 12.1.4 Σχέδιο φύτευσης του δενδροκομείου
- 12.1.5. Καλλιεργητικές φροντίδες
- 12.1.6 Συγκομιδή και μετασυλλεκτική μεταχείριση των καρπών
- 12.1.7 Ποικιλίες
- 12.1.8 Εχθροί, ασθένειες, ζιζάνια και τρόποι αντιμετώπισης τους

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 13: ΠΥΡΗΝΟΚΑΡΠΑ (σελ.271-279)

ΓΕΝΙΚΑ

13.1 ΡΟΔΑΚΙΝΙΑ

13.1.1 Καταγωγή- Βιολογία

13.1.2 Απαιτήσεις σε κλίμα και έδαφος

13.1.3 Τρόποι πολλαπλασιασμού

13.1.4 Σχέδιο φύτευσης του δενδροκομείου

13.1.5 Καλλιεργητικές φροντίδες

13.1.6 Συγκομιδή και μετασυλλεκτική μεταχείριση των καρπών

13.1.7 Ποικιλίες

13.1.8 Εχθροί ασθένειες, ζιζάνια και τρόποι αντιμετώπισης τους

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 14: ΑΚΡΟΔΡΥΑ-ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ (σελ. 307-312)

ΓΕΝΙΚΑ

14.1 ΦΙΣΤΙΚΙΑ

14.1.1 Καταγωγή- βιολογία

14.1.2 Απαιτήσεις σε κλίμα και έδαφος

14.1.3 Τρόποι πολλαπλασιασμού

14.1.4 Σχέδιο φύτευσης του δενδροκομείου

14.1.5 Καλλιεργητικές φροντίδες

14.1.6 Συγκομιδή και μετασυλλεκτική μεταχείριση των καρπών

14.1.7 Ποικιλίες

14.1.8 Εχθροί ασθένειες, ζιζάνια και τρόποι αντιμετώπισης τους

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 16: ΕΛΙΑ (σελ. 343-357)

- 16.1.1 Καταγωγή-βιολογία
- 16.1.2 Απαιτήσεις σε κλίμα και έδαφος
- 16.1.3 Τρόποι πολλαπλασιασμού
- 16.1.4 Σχέδιο φύτευσης του ελαιώνα
- 16.1.5 Καλλιεργητικές φροντίδες
- 16.1.6 Συγκομιδή και μετασυλλεκτική μεταχείριση του ελαιοκάρπου
- 16.1.7 Ποικιλίες ελιάς
- 16.1.8 Εχθροί ασθένειες, ζιζάνια και τρόποι αντιμετώπισης τους

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 17: ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ (σελ. 363-374)

ΓΕΝΙΚΑ

17.1 ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ

- 17.1.1 Καταγωγή- βιολογία
- 17.1.2 Απαιτήσεις σε κλίμα και έδαφος
- 17.1.3 Τρόποι πολλαπλασιασμού
- 17.1.4 Σχέδιο φύτευσης του δενδροκομείου
- 17.1.5 Καλλιεργητικές φροντίδες
- 17.1.6 Συγκομιδή και μετασυλλεκτική μεταχείριση των καρπών
- 17.1.7 Ποικιλίες
- 17.1.8 Εχθροί ασθένειες, ζιζάνια και τρόποι αντιμετώπισης τους

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 18 (σελ.400-403)

18.2 ΑΒΟΚΑΝΤΟ

- 18.2.1 Καταγωγή- βιολογία
- 18.2.2 Απαιτήσεις σε κλίμα και έδαφος

- 18.2.3 Τρόποι πολλαπλασιασμού
- 18.2.4 Σχέδιο φύτευσης του δενδροκομείου
- 18.2.5 Καλλιεργητικές φροντίδες
- 18.2.6 Συγκομιδή και μετασυλλεκτική μεταχείριση των καρπών
- 18.2.7 Ποικιλίες
- 18.2.8 Εχθροί ασθένειες, ζιζάνια και τρόποι αντιμετώπισης τους

Στην ύλη, η οποία θα εξεταστεί σε επίπεδο Πανελλαδικών εξετάσεων, ανήκει μόνον το θεωρητικό τμήμα κάθε κεφαλαίου και όχι το εργαστηριακό.

3. ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: «ΒΟΟΤΡΟΦΙΑ - ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑ»

ΒΙΒΛΙΟ: «**ΕΚΤΡΟΦΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΖΩΩΝ Ι**» (ΓΚΑΒΑΛΕΚΑΣ, ΓΕΩΡ., ΘΕΣΣΑΛΟΣ ΚΩΝ., ΠΑΠΠΑΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ, ΣΙΦΩΝΑ ΧΡΙΣΤΙΝΑ, ΤΣΑΤΣΚΟΥ ΧΡΥΣΟΥΛΑ, έκδοση Διόφαντος)

ΜΕΡΟΣ 1: ΕΙΣΑΓΩΓΗ - Ο ΤΟΜΕΑΣ ΤΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΕΙΣΑΓΩΓΗ - Ο ΤΟΜΕΑΣ ΤΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- 1.1 ΓΕΝΙΚΑ
- 1.2 ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
- 1.3 ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- 1.5 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΩΝ ΒΑΣΙΚΩΝ ΚΛΑΔΩΝ ΤΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
 - 1.5.1 ΓΕΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ
 - 1.5.2 ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΜΕΡΟΣ 2: ΕΚΤΡΟΦΗ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

- 1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΒΟΟΤΡΟΦΙΑ
- 2.2 ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΒΟΟΤΡΟΦΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΩΡΑ ΜΑΣ

2.4. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΒΟΟΤΡΟΦΙΑΣ

2.4.1. Ισοζύγιο βόειου κρέατος και αγελαδινού γάλακτος

2.4.2. Συμβολή της βοοτροφίας στη ζωική παραγωγή της χώρας

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΕΚΤΡΕΦΟΜΕΝΕΣ ΦΥΛΕΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

3.1 Ταξινόμηση Βοοειδών

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΚΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

4.1 ΓΕΝΙΚΑ

4.2 ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΚΤΡΟΦΗΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

4.2.1 Εντατικό σύστημα εκτροφής

4.2.2 Εκτατικό σύστημα εκτροφής

4.2.3 Ημιεντατικό σύστημα εκτροφής

4.2.4 Συστήματα εκτροφής με βάση την πιστοποίηση

4.3 ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

4.3.1 Εκτροφή αγελάδων γαλακτοπαραγωγής

4.3.2 Εκτροφή αγελάδων μικτών αποδόσεων

4.3.3 Εκτροφή κρεατοπαραγωγικών αγελάδων

4.3.4 Εκτροφή μοσχαριών πάχυνσης

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΩΝ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

5.1 ΓΕΝΙΚΑ

5.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΟΣ ΤΩΝ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

5.3 ΤΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΑΓΕΛΑΔΑΣ ΚΑΙ Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥΣ

5.3.1 Γενική εμφάνιση

5.5 ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

5.5.4 Πεπτικό σύστημα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΕΚΤΡΟΦΗ ΑΓΕΛΑΔΩΝ ΚΑΙ ΓΕΝΝΗΤΟΡΩΝ ΤΑΥΡΩΝ

6.1 ΑΝΑΠΑΡΑΓΩΓΗ

6.1.1 Εισαγωγή

6.1.10 Εφαρμογή βιοτεχνολογίας και γενετική μηχανική

6.3 ΔΙΑΤΡΟΦΗ, ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΗ ΖΩΩΝ

- 6.3.1 Σημασία της σωστής διατροφής
- 6.3.2 Κατανάλωση τροφής
- 6.3.3 Φροντίδες διατροφής, βόσκησης και ανάγκες σε νερό
- 6.3.4 Φροντίδα και περιποίηση ζώων

6.5 ΑΡΜΕΓΜΑ

- 6.5.6 Ψύξη του γάλακτος

6.6 ΣΤΑΒΛΙΣΜΟΣ

- 6.6.5 Χειρισμός αποβλήτων βοοτροφικών μονάδων
- 6.6.6 Διαδικασία ίδρυσης βοοτροφικών μονάδων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΕΚΤΡΟΦΗ ΜΟΣΧΑΡΙΩΝ

- 7.1 ΓΕΝΙΚΑ
- 7.2 ΑΝΑΤΡΟΦΗ ΜΟΣΧΑΡΙΩΝ ΜΕΧΡΙ ΤΟΝ ΑΠΟΓΑΛΑΚΤΙΣΜΟ
 - 7.2.4 Συμπληρωματικές φροντίδες
- 7.6 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΕΑΤΟΣ
 - 7.6.8. Επισήμανση σφαγίων βοοειδών

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΤΗΡΗΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΕΚΤΡΟΦΗΣ ΒΟΟΕΙΔΩΝ

- 8.1 ΓΕΝΙΚΑ
- 8.6 ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΜΕΡΟΣ 3: ΕΚΤΡΟΦΗ ΠΡΟΒΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΙΓΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9: ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

- 9.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑ
- 9.2 ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΩΡΑ ΜΑΣ
- 9.4 ΙΣΟΖΥΓΙΟ ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΚΑΙ ΑΙΓΕΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10: ΕΚΤΡΕΦΟΜΕΝΕΣ ΦΥΛΕΣ ΠΡΟΒΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΙΓΩΝ

10.1 ΦΥΛΕΣ ΠΡΟΒΑΤΩΝ

10.2 ΦΥΛΕΣ ΑΙΓΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11: ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΚΤΡΟΦΗΣ ΠΡΟΒΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΙΓΩΝ

11.1 ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΕΚΤΡΟΦΗΣ ΠΡΟΒΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΙΓΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 13: ΕΚΤΡΟΦΗ ΠΡΟΒΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΙΓΩΝ

13.1 ΑΝΑΠΑΡΑΓΩΓΗ

13.1.1 Εισαγωγή

13.1.8 Εφαρμογή βιοτεχνολογίας και γενετικής μηχανικής

13.1.9 Γαλακτοπαραγωγή

13.1.10 Παραγωγή μαλλιού και αιγότριχας

13.1.11 Παραγωγή Δέρματος

13.3 ΔΙΑΤΡΟΦΗ, ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΗ ΖΩΩΝ

13.3.1 Διατροφή προβάτων και αιγών

13.3.2 Ανάγκες προβάτων και αιγών σε νερό

13.3.3 Φροντίδα και περιποίηση προβάτων και αιγών

13.5 ΑΡΜΕΓΜΑ

13.5.1 Γενικά

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 14: ΕΚΤΡΟΦΗ ΑΜΝΩΝ ΚΑΙ ΕΡΙΦΙΩΝ

14.1 ΓΕΝΙΚΑ

14.2 Η ΑΝΑΤΡΟΦΗ ΤΩΝ ΑΡΝΙΩΝ ΚΑΙ ΕΡΙΦΙΩΝ ΜΕΧΡΙ ΤΟΝ ΑΠΟΓΑΛΑΚΤΙΣΜΟ

14.2.1 Γενικές περιποιήσεις

14.2.2 Θηλασμός – Απογαλακτισμός

14.5 ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ ΣΤΑ ΑΡΝΙΑ ΚΑΙ ΕΡΙΦΙΑ

14.5.1 Σήμανση

14.5.2 Κόψιμο ουράς

14.5.3 Ευνουχισμός

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 15: ΒΟΣΚΗΣΗ ΠΡΟΒΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΙΓΩΝ-ΒΟΣΚΟΤΟΠΟΙ

15.1 ΓΕΝΙΚΑ

15.2 ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΒΟΣΚΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑ

15.4 ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ (ΒΟΣΚΟΪΚΑΝΟΤΗΤΑ) ΒΟΣΚΟΤΟΠΩΝ

15.5 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΒΟΣΚΟΤΟΠΩΝ

Στην ύλη, η οποία θα εξεταστεί σε επίπεδο Πανελλαδικών εξετάσεων, ανήκει μόνον το θεωρητικό τμήμα κάθε κεφαλαίου και όχι το εργαστηριακό.

4. ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: «ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΑΝΘΟΚΟΜΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ»

ΒΙΒΛΙΟ: «**ΑΝΘΟΚΗΠΕΥΤΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ**» (ΑΚΟΥΜΙΑΝΑΚΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ, ΚΟΣΜΑΤΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ, ΜΕΓΑΛΟΚΟΝΟΜΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ, ΠΑΣΣΑΜ ΧΑΡΟΛΝΤ ΚΡΙΣΤΟΦΕΡ, έκδοση Διόφαντος)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΕΙΔΗ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ (σελ. 29–41)

2.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟ ΤΩΝ ΦΥΤΩΝ

2.2 ΕΓΓΕΝΗΣ ΚΑΙ ΑΓΕΝΗΣ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ

2.3 ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ ΜΕ ΣΠΟΡΟΥΣ

2.4 ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ ΜΕ ΜΟΣΧΕΥΜΑΤΑ

2.5 ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ ΜΕ ΚΑΤΑΒΟΛΑΔΕΣ

2.6 ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ ΜΕ ΕΜΒΟΛΙΑΣΜΟ

2.7 ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ ΜΕ ΒΟΛΒΟΥΣ

2.8 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ (σελ. 51–77)

3.1 ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

3.2 ΛΙΠΑΝΣΗ ΚΑΙ ΑΡΔΕΥΣΗ

3.3 ΜΕΤΑΦΥΤΕΥΣΗ

3.4 ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ ΖΙΖΑΝΙΩΝ

3.5 ΚΛΑΔΕΜΑΤΑ

3.6 ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΕΙΣ ΠΑ ΑΝΑΠΤΥΓΜΕΝΑ ΦΥΤΑ

- 3.7 ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΕ ΔΟΧΕΙΑ
- 3.8 ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΧΩΡΙΣ ΕΔΑΦΟΣ (ΥΔΡΟΠΟΝΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ)
 - 3.8.1 Εκτάσεις, πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα.
 - 3.8.2 Συστήματα υδροπονικής καλλιέργειας.
- 3.9 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΑΝΘΗΣΗΣ
- 3.10 ΝΑΝΑ ΦΥΤΑ - ΝΑΝΟΠΟΙΗΣΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΓΙΑ ΚΟΜΜΕΝΟ ΛΟΥΛΟΥΔΙ (σελ. 163–192)

ΓΕΝΙΚΑ

- 6.1 ΑΣΤΡΑΚΙ
- 6.2 ΒΙΟΛΕΤΑ
- 6.3 ΓΑΡΙΦΑΛΙΑ
- 6.4 ΖΕΡΜΠΕΡΑ
- 6.5 ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΙΑ
- 6.6 ΧΡΥΣΑΝΘΕΜΟ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΑΝΘΟΦΟΡΩΝ ΦΥΤΩΝ ΣΕ ΓΛΑΣΤΡΕΣ (σελ. 235–256)

ΓΕΝΙΚΑ

- 8.1 ΑΖΑΛΕΑ
- 8.2 ΒΕΓΚΟΝΙΑ
- 8.3 ΓΑΡΔΕΝΙΑ
- 8.4 ΓΕΡΑΝΙ
- 8.5 ΚΑΜΕΛΙΑ
- 8.6 ΚΥΚΛΑΜΙΝΟ
- 8.7 ΟΡΤΑΝΣΙΑ
- 8.8 ΠΟΪΝΕΤΙΑ
- 8.9 ΣΑΙΝΤΠΩΛΙΑ
- 8.10 ΣΙΝΕΡΑΡΙΑ

Στην ύλη, η οποία θα εξεταστεί σε επίπεδο Πανελλαδικών εξετάσεων, ανήκει μόνον το θεωρητικό τμήμα κάθε κεφαλαίου και όχι το εργαστηριακό.

5. ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: «ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ»

ΒΙΒΛΙΟ: «**ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**» (ΓΑΡΔΕΛΗ ΧΡΥΣΑΥΓΗ, ΓΑΡΔΙΚΑ ΑΙΜΙΛΙΑ, ΜΑΛΛΙΔΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ, ΤΑΡΑΝΤΙΛΗΣ ΠΕΤΡΟΣ, έκδοση Διόφαντος)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΥΠΟΒΑΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (σελ. 31-57)

1.1 Η ΦΥΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1.1.1 Υδατάνθρακες.

1.1.2 Λίπη και έλαια.

1.1.3 Πρωτεΐνες.

1. 1.4 Βιταμίνες.

1.1.5 Ανόργανα συστατικά.

1.1.6 Νερό.

1.1.7 Άλλα συστατικά.

1.2 ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΕΥΞΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

1.3 ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΥΠΟΒΑΘΜΙΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

1.4 ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ

1.4.1 Παθογόνοι μικροοργανισμοί.

1.4.2 Ωφέλιμοι μικροοργανισμοί.

1.4.3 Ανάπτυξη και πολλαπλασιασμός των μικροοργανισμών στα τρόφιμα.

1.5 ENZYMA

1.5.1 Ανεπιθύμητες ενζυματικές μεταβολές.

1.5.2 Επιθυμητές ενζυματικές μεταβολές.

1.6 ΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΤΙΔΡΑΣΕΙΣ

1.6.1 Μη ενζυματική κασάνωση.

1.6.2 Οξείδωση.

1.7 ΑΝΕΠΙΘΥΜΗΤΕΣ ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

1.8 ENTOMA - ΤΡΩΚΤΙΚΑ – ΠΑΡΑΣΙΤΑ

1.9 ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 : ΜΕΘΟΔΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (σελ. 69-132)

2.1 ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

2.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΕ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΑΔΡΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΝΖΥ ΜΩΝ

2.2.1 ΥΨΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

2.2.1.1 Εισαγωγή

2.2.1.2. Μέθοδοι θερμικής επεξεργασίας στα τρόφιμα.

2.2.1.3. Παράγοντες που καθορίζουν το μέγεθος της θερμικής επεξεργασίας.

2.2.1.4 Τρόποι θερμικής επεξεργασίας- Μέσα συσκευασίας.

2.2.2 ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΗΣΗ

2.2.2.1 Ιονίζουσες ακτινοβολίες

2.2.2.2 Η ακτινοβολήση ως μέγεθος συντήρησης των τροφίμων.

2.2.2.3 Ασφάλεια των ακτινοβοληθέντων τροφίμων

2.2.2.4 Μη ιονίζουσες ακτινοβολίες.

2.3 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΕ ΠΑΡΕΜΠΟΔΙΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ, ΔΡΑΣΗΣ ΕΝΖΥΜΩΝ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΩΝ ΑΝΤΙΔΡΑΣΕΩΝ

2.3.1 ΧΑΜΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

2.3.1.1 Εισαγωγή.

2.3.1.2 Συντήρηση με ψύξη.

2.3.1.3 Η ψύξη στα επεξεργασμένα τρόφιμα.

2.3.1.4 Διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας.

2.3.1.5 Χρονοθερμοκρασιακοί δείκτες.

2.3.1.6 Μέθοδοι ψύξης.

2.3.1.7 Συντήρηση με κατάψυξη.

2.3.1.8 Μέθοδοι κατάψυξης.

2.3.1.9 Συσκευασία κατεψυγμένων τροφίμων.

2.3.2 ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΝΕΡΟΥ

2.3.2.1 Εισαγωγή .

2.3.2.2 Ξήρανση ή αφυδάτωση.

2.3.2.3 Μέθοδοι ξήρανσης.

2.3.2.4 Συσκευασία αφυδατωμένων τροφίμων.

2.3.2.5 Συμπύκνωση .

2.3.2.6 Μέθοδοι συμπύκνωσης.

2.3.3 ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΑΚΧΑΡΩΝ –ΑΛΑΤΙΟΥ

2.3.3.1 Προσθήκη σακχάρων.

2.3.3.2 Αλάτισμα.

2.3.4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΕ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΑΛΛΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

2.3.4.1 Κάπνισμα.

2.3.4.2 Πρόσθετα τροφίμων.

2.3.4.3 Συντήρηση με προσθήκη αλκοόλης

2.4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΕ ΕΠΙΚΡΑΤΗΣΗ ΕΠΙΘΥΜΗΤΩΝ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

2.4.1 Εισαγωγή

2.4.2 Παράγοντες που ελέγχουν τη ζύμωση

2.4.3 Οι κυριότερες εφαρμογές των ζυμώσεων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΦΡΟΥΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (σελ. 160-182)

3.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ

3.3 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

3.4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΝΩΠΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

3.5 ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΑΠΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

3.6 ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

3.6.1 Κονσερβοποίηση

3.6.1.1 Στάδια επεξεργασίας κονσερβοποιημένων φρούτων

3.6.1.2 Παραγωγή πούλπας και χυμού φρούτων.

3.6.1.3 Μαρμελάδες.

3.6.1.4 Κονσερβοποίηση βιομηχανικής ντομάτας.

3.6.2 Κατάψυξη.

3.6.3 Ξήρανση .

3.6.4 Ζύμωση λαχανικών και βρώσιμων ελιών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ - ΣΠΟΡΕΛΑΙΑ - ΛΙΠΗ (σελ. 279-285)

8.5 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΤΗΝ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ

8.5.1 Ποιότητα του ελαιολάδου.

8.5.2 Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιολάδου.

8.6 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9: ΓΑΛΑ (σελ. 295-306)

9.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

9.2 ΣΥΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ

9.2.1 Τα συστατικά του γάλακτος.

9.2.2 Ποιοτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος.

9.2.3 Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του γάλακτος.

9.2.4 Μέτρα για την παραγωγή γάλακτος ποιότητας.

9.3 ΓΑΛΑ: ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΒΛΟ ΣΤΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ

9.3.1 Συλλογή.

9.3.2 Παραλαβή και ποιοτικός έλεγχος του νωπού γάλακτος.

9.4 ΒΑΣΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ, ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

9.4.1 Παστεριωμένο γάλα.

9.4.2 Γάλα μακράς διαρκείας ή γάλα U. H .T.

9.4.3 Συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ και σακχαρούχο)

9.4.4 Σκόνη γάλακτος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10: ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (σελ. 333-343)

10.1 ΚΡΕΑΣ

10.1.4 Κίνδυνοι υποβάθμισης της ποιότητας

10.1.5 Μεταβολές κρέατος μετά τη σφαγή του ζώου.

10.1.6 Συντήρηση.

10.1.6.1 Ψύξη.

10.1.6.2 Κατάψυξη.

10.1.6.3 Άλλες μέθοδοι συντήρησης.

10.1.7 Συσκευασία

10.1.8 Προϊόντα με βάση το κρέας.

Στην ύλη, η οποία θα εξεταστεί σε επίπεδο Πανελλαδικών εξετάσεων, ανήκει μόνον το θεωρητικό τμήμα κάθε κεφαλαίου και όχι το εργαστηριακό. Οι πίνακες των παραγράφων που ανήκουν στην εξεταστέα ύλη δεν εξετάζονται.

**Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ ΓΕΝΙΚΗΣ Δ/ΝΣΗΣ ΣΠΟΥΔΩΝ
Π/ΘΜΙΑΣ & Δ/ΘΜΙΑΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ**

Εσωτερική Διανομή:

- Γενική Διεύθυνση Σπουδών Π/θμιας και Δ/θμιας Εκπ/σης
- Δ/νση Επαγγ/κης Εκπ/σης -Τμήμα Α΄
- Δ/νση Εξετάσεων και Πιστοποιήσεων

ΑΝΔΡΟΝΙΚΗ ΜΠΑΡΛΑ