

ΤΑΞΗ: 3^η ΤΑΞΗ ΕΠΑ.Λ.
ΜΑΘΗΜΑ: ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ/
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

Ημερομηνία: Σάββατο 27 Απριλίου 2024
Διάρκεια Εξέτασης: 3 ώρες

ΕΚΦΩΝΗΣΕΙΣ

ΘΕΜΑ Α

- A1.** Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας στο τετράδιό σας δίπλα στο γράμμα που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση, τη λέξη Σωστό, αν η πρόταση είναι σωστή, ή τη λέξη Λάθος, αν η πρόταση είναι λανθασμένη.
- Τα φυτά βιολογικής καλλιέργειας και κυρίως τα φυλλώδη λαχανικά και τα βολβώδη περιέχουν πολλά νιτρικά
 - Στην Ελλάδα η διακίνηση των προϊόντων βιολογικής γεωργίας πραγματοποιείται στο μεγαλύτερο ποσοστό της σε εξειδικευμένα καταστημάτων βιολογικών προϊόντων.
 - Στην περίπτωση του γάλακτος και των αβγών το μη ισόρροπο σιτηρέσιο επιφέρει μείωση της ποσότητας.
 - Κλειδί της επιτυχίας για τη βιολογική καλλιέργεια κηπευτικών αποτελούν η βελτίωση του εδάφους και η εφαρμογή της αμειψισποράς.

Μονάδες 12

- A2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς 1,2,3,4 από τη στήλη Α και δίπλα από τα γράμματα α, β, γ, δ, ε της στήλης Β, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση. Σημειώνεται ότι σε κάθε έννοια αντιστοιχεί μια μόνο έννοια της στήλης Β. Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη Β θα περισσεύει.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. φαινόμενο «μυκόστασης»	α. μηχανισμός αυτορρύθμισης
2. «στρατός επέμβασης»	β. στέρηση νερού
3. υδατικό stress	γ. οι παθογόνοι μύκητες θα ελέγχονται από άλλους ωφέλιμους
4. διαύγαση	δ. κολλάρισμα
	ε. τάγγισμα

Μονάδες 8

A3. Να γράψετε στο τετράδιό σας το γράμμα α,β,γ,δ,ε καθεμίας από τις παρακάτω προτάσεις και δίπλα έναν από τους αριθμούς 1 έως 10 που αντιστοιχεί στη λέξη, η οποία συμπληρώνει σωστά την πρόταση. Σημειώνεται ότι πέντε (5) από τις παρακάτω λέξεις θα περισσέψουν.

**1. μεγαλύτερες 2. βασική 3. μικρότερες 4. ποσότητα 5. μεγαλύτερη
6. ποιότητα 7. μικρότερη 8.ισορροπημένη 9. χαμηλά 10. υψηλά**

Σύμφωνα με την λίπανση του αμπελιού: Στόχος πρέπει να είναι η α)..... λίπανση του αμπελιού, που έτσι θα διατηρήσει την υγεία του και παράλληλα θα συντηρήσει ικανοποιητική ποιότητα και ποσότητα σταφυλιών. Στην περίπτωση των κρασάμπελων, δεν πρέπει να ξεχνούμε πως επιδιώκουμε καλή β)..... σταφυλιών, που θα αποτελέσουν την πρώτη ύλη για το κρασί. Έτσι στόχος μας είναι μια παραγωγή σε γ)..... επίπεδα. Φυσικά η στρεμματική απόδοση σε σταφύλια θα είναι σαφώς δ)..... από την αντίστοιχη απόδοση αμπελώνων πουλιπαίνονται άφθονα. Για τις σταφίδες και τα επιτραπέζια σταφύλια οι ανάγκες θρέψης είναι πολύ ε)..... από αυτές των κρασάμπελων, ειδικά όταν ποτίζονται.

Μονάδες 5

ΘΕΜΑ Β

B1. α) Τι εννοούμε με τον όρο συσκευασία;(μον. 3)

β) Τι σημαίνει ολιστική προσέγγιση (μον. 3)

Μονάδες 6

B2. Τι είναι η πρακτική της «υιοθεσίας»;

Μονάδες 9

B3. α) Πως γίνεται εξωτερικά αντιληπτό το στάδιο συλλογής των καρπών; (μον. 3)

β) Τι πρέπει να προσεχθεί κατά την αποθήκευση πατάτας; (μον. 7)

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Η χλωρή λίπανση αναπληρώνει το άζωτο που απομακρύνθηκε από το χωράφι στο τέλος της καλλιέργειας. Να αναφέρετε τους λόγους για τους οποίους συνιστάται η χρησιμοποίησή του στη βιολογική γεωργία, σύμφωνα με την αρχή της διαχρονικής προσέγγισης.

Μονάδες 5

- Γ2. Να αναπτύξετε τους τρόπους λίπανσης του ελαιώνα όσον αφορά τη βασική φροντίδα γονιμότητας, τις ενδεικτικές δοσολογίες λίπανσης καθώς και τις ειδικές ανάγκες της ελιάς σε διάφορα στοιχεία

Μονάδες 11

- Γ3. Να αναφέρετε πώς γίνεται η άμεση αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών με Βιοτεχνολογικά μέσα.

Μονάδες 9

ΘΕΜΑ Δ

- Δ1. α) Να αναφέρετε 3 διαφορές μεταξύ της βιολογικής και της συμβατικής εκτροφής(μον. 3)

β) Ποια είναι η επίδραση της βιολογικής γεωργίας στη χρήση ενέργειας και εκπομπές αερίων (μον. 3)

γ) Να αναφέρετε σε ποιες κατηγορίες αναφέρεται η σήμανση των βιολογικών προϊόντων (μον. 3)

Μονάδες 9

- Δ2. Παραγωγός στην Β. Ελλάδα ο οποίος δεν διαθέτει ιδιαίτερες εγκαταστάσεις, για την παραγωγή του Κομπόστ χρησιμοποιεί τη μέθοδο του επιφανειακού σωρού.

α) Να αναφέρετε 3 υλικά κατάλληλα για κομποστοποίηση και 3 υλικά που δε θα πρέπει να χρησιμοποιήσει; (μον. 6)

β) Ο παραγωγός έχει στη διάθεσή του φύλλα ελιάς και πευκοβελόνες, τί θα τον συμβουλεύατε να προσέξει σχετικά με τις αναλογίες αυτών των υλικών;(μον. 4)

γ) Ποια είναι η προετοιμασία και ο χειρισμός που θα πρέπει να κάνει ο παραγωγός στο σωρό του Κομπόστ;(μον. 7)

Μονάδες 17