



ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ
ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ Ι.Ε.Κ.
" ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ - ΟΙΝΟΤΕΧΝΙΑΣ "

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Αποφοίτων Ι.Ε.Κ.	4
2. Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων	4
3. Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Ι.Ε.Κ.	5
ΟΜΑΔΑ Α.1	5
ΟΜΑΔΑ Α.2	5
ΟΜΑΔΑ Α.3	5
ΟΜΑΔΑ Α.4	6
ΟΜΑΔΑ Α.5	6
ΟΜΑΔΑ Α.6	6
ΟΜΑΔΑ Β.1	7
ΟΜΑΔΑ Β.2	7
ΟΜΑΔΑ Β.3	7
ΟΜΑΔΑ Β.4	8
ΟΜΑΔΑ Β.5	8
ΟΜΑΔΑ Β.6	9
ΟΜΑΔΑ Β.7	9
ΟΜΑΔΑ Β.8	9
ΟΜΑΔΑ Β.9	10
ΟΜΑΔΑ Γ.1.....	10
ΟΜΑΔΑ Γ.2.....	10
ΟΜΑΔΑ Γ.3.....	11
ΟΜΑΔΑ Γ.4.....	13
ΟΜΑΔΑ Γ.5.....	13

ΟΜΑΔΑ Γ.6	14
ΟΜΑΔΑ Δ.1	14
ΟΜΑΔΑ Δ.2	14
ΟΜΑΔΑ Ε.1	15
ΟΜΑΔΑ Ε.2	15
ΟΜΑΔΑ Ε.3	16
ΟΜΑΔΑ ΣΤ.1	16
ΟΜΑΔΑ ΣΤ.2	16

4. Πρακτικό Μέρος: Κατάλογος Στοχοθεσίας Πρακτικών Ικανοτήτων και Δεξιοτήτων (Στοχοθεσία Εξεταστέας Ύλης Πρακτικού Μέρους)	18
---	-----------

Εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Αποφοίτων Ι.Ε.Κ.

Οι εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) της ειδικότητας «**Τεχνικός Αμπελουργίας - Οινολογίας**» διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της αριθμ. **2944/2014 Κοινής Υπουργικής Απόφασης Οικονομικών και Παιδείας και Θρησκευμάτων (Φ.Ε.Κ. Β΄ 1098/2014)**, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, η οποία εκδόθηκε βάσει της διάταξης της παρ. 5, του άρθρου 25, του **Ν. 4186/2013 (Φ.Ε.Κ. Α΄ 193/2013)**, όπως τροποποιήθηκε με τη διάταξη της παρ. 1, του άρθρου 11, του **Ν. 4229/ 2014 (Φ.Ε.Κ. Α΄ 8/2014)** και ισχύει.

Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων

Η διάρκεια εξέτασης του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) της ειδικότητας «**Τεχνικός Αμπελουργίας - Οινολογίας**» καθορίζεται σε **τρεις (3) ώρες**.

Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Ι.Ε.Κ.

ΟΜΑΔΑ Α.1

1. Περιγράψτε τα βλαστικά στάδια της αμπέλου.
2. Πώς επιδρά το ύψος από τη θάλασσα στην καλλιέργεια της αμπέλου;
3. Πώς επιδρά η τοποθεσία, η έκθεση και το ανάγλυφο της επιφάνειας του εδάφους στην καλλιέργεια της αμπέλου;
4. Με ποιο τρόπο επιδρά η θερμοκρασία στα διάφορα βλαστικά στάδια της αμπέλου;
5. Με ποιο τρόπο επιδρά η ηλιοφάνεια στην ποιότητα των προϊόντων της αμπέλου;
6. Πώς επιδρά η βροχή και ο άνεμος στη βλάστηση και την παραγωγή της αμπέλου;
7. Σε ποιους τύπους εδαφών ευδοκimeί η καλλιέργεια της αμπέλου;
8. Ποια χαρακτηριστικά του εδάφους επηρεάζουν την καλλιέργεια της αμπέλου και με ποιο τρόπο;
9. Ποιοι είναι οι περιοριστικοί εδαφικοί παράγοντες στην καλλιέργεια της αμπέλου;

ΟΜΑΔΑ Α.2

1. Τι σκοπό έχει η βαθιά άροση πριν από την εγκατάσταση ενός αμπελώνα;
2. Πότε (χρονικά) ενδείκνυται η βαθιά άροση και γιατί;
3. Τι σκοπό έχει η ισοπέδωση του εδάφους στο οποίο γίνεται εγκατάσταση αμπελώνα;
4. Με ποια κριτήρια προσδιορίζονται τα σημεία δειγματοληψίας του εδάφους;

ΟΜΑΔΑ Α.3

1. Με ποια κριτήρια επιλέγεται το «υποκείμενο» της αμπέλου;
2. Με ποια κριτήρια επιλέγεται το εμβόλιο της αμπέλου;
3. Ποια είναι τα αποδεκτά χαρακτηριστικά ενός έρριζου υποκειμένου ;
4. Ποια είναι τα αποδεκτά χαρακτηριστικά ενός έρριζου εμβολιασμένου υποκειμένου;

ΟΜΑΔΑ Α.4

1. Ποιοι παράγοντες προσδιορίζουν τη διάταξη των φυτών στον αμπελώνα;
2. Από τι εξαρτώνται οι αποστάσεις φύτευσης ενός αμπελώνα;
3. Με ποιους τρόπους γίνεται η φύτευση των πρέμνων για τη δημιουργία ενός αμπελώνα ;
4. Πότε γίνεται η φύτευση ενός αμπελώνα και γιατί ;
5. Ποιες είναι οι σπουδαιότερες καλλιεργητικές φροντίδες ενός νεοϊδρυθέντος αμπελώνα;
6. Με ποια κριτήρια επιλέγεται ο τρόπος υποστύλωσης ενός αμπελώνα;
7. Με ποιους τρόπους και ποια μέσα γίνεται η υποστύλωση ενός αμπελώνα;

ΟΜΑΔΑ Α.5

8. Με ποιους τρόπους γίνεται ο πολλαπλασιασμός της αμπέλου;
9. Ποια είναι τα μειονεκτήματα του πολλαπλασιασμού της αμπέλου με σπόρο (γιγαρό);
10. Πότε και πού εφαρμόζεται ο πολλαπλασιασμός της αμπέλου με καταβολάδες;
11. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του πολλαπλασιασμού της αμπέλου με μόσχευμα;
12. Πότε συλλέγονται και πώς διατηρούνται τα μοσχεύματα της αμπέλου ;
13. Πώς γίνεται η φύτευση στο φυτώριο για απόκτηση έρριζων υποκειμένων της αμπέλου;
14. Πώς αυξάνεται η ριζοβολία των μοσχευμάτων της αμπέλου;
15. Να περιγράψετε την τεχνική του εγκεντρισμού δια σχισμής στην άμπελο.
16. Πότε και πώς γίνεται ο Μαγιόρκειος εμβολιασμός της αμπέλου;
17. Με ποιο τρόπο και πότε γίνεται ο Αγγλικός επιτραπέζιος εμβολιασμός της αμπέλου;
18. Πώς γίνεται η στρωμάτωση των εμβολιασμένων μοσχευμάτων της αμπέλου και τι επιδιώκεται με αυτήν;
19. Να αναφέρετε τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των θερινών εμβολιασμών της αμπέλου.

ΟΜΑΔΑ Α.6

1. Με ποια κριτήρια επιλέγεται η περιοχή εγκατάστασης μητρικών φυτειών της αμπέλου;
2. Ποια είναι τα επιθυμητά χαρακτηριστικά του εδάφους για την ανάπτυξη μητρικών φυτειών της αμπέλου;
3. Με ποια κριτήρια επιλέγονται τα φυτά από τα οποία γίνεται λήψη πολλαπλασιαστικού υλικού της αμπέλου ;
4. Ποιες είναι οι κυριότερες καλλιεργητικές φροντίδες των μητρικών φυτειών της αμπέλου;

ΟΜΑΔΑ Β.1

1. Ποιες είναι οι καλλιεργητικές φροντίδες του εδάφους του αμπελώνα;
2. Ποιες αρχές εφαρμόζονται στην καλλιέργεια του εδάφους των επικλινών αμπελώνων;
3. Γιατί αποφεύγεται η κατεργασία του εδάφους ενός αμπελώνα κατά την περίοδο της ανθοφορίας;
4. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της μηχανικής καλλιέργειας ενός αμπελώνα;

ΟΜΑΔΑ Β.2

1. Γιατί είναι αναγκαία η καταστροφή των ζιζανίων στον αμπελώνα;
2. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται τα ζιζάνια του αμπελώνα με βάση το βιολογικό τους κύκλο;
3. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της χρήσεως των ζιζανιοκτόνων;
4. Με ποια κριτήρια επιλέγεται ένα ζιζανιοκτόνο για χρήση στον αμπελώνα;
5. Ποια είναι τα μέτρα ασφάλειας κατά τη χρήση ζιζανιοκτόνων;

ΟΜΑΔΑ Β.3

1. Τι επιδιώκεται με τις λιπάνσεις στο έδαφος του αμπελώνα;
2. Ποια είναι τα κύρια στοιχεία και ποια τα ιχνοστοιχεία που απαιτούνται για τη λίπανση της αμπέλου;
3. Ποιος είναι ο ρόλος του απορροφώμενου αζώτου από την άμπελο για την ανάπτυξή της ;
4. Πώς εκδηλώνονται τα συμπτώματα έλλειψης και πώς της περίσσειας αζώτου στην άμπελο;
5. Ποιος είναι ο ρόλος του απορροφώμενου φωσφόρου από την άμπελο για την ανάπτυξή της;
6. Πώς εκδηλώνονται τα συμπτώματα έλλειψης και πώς της περίσσειας φωσφόρου στην άμπελο;
7. Ποιος είναι ο ρόλος του καλίου του απορροφώμενου από την άμπελο για την ανάπτυξή της;
8. Πώς εκδηλώνονται τα συμπτώματα έλλειψης και πώς της περίσσειας καλίου στην άμπελο;
9. Πώς εκδηλώνεται η έλλειψη μαγνησίου και σιδήρου στην άμπελο και με ποιους τρόπους αντιμετωπίζεται;
10. Από πού και πότε γίνεται η δειγματοληψία εδάφους ενός αμπελώνα για ανάλυση και εξαγωγή λιπασματολογικών δεδομένων;
11. Πώς και πότε λαμβάνεται το δείγμα φύλλων από τον αμπελώνα για ανάλυση και εξαγωγή λιπασματολογικών δεδομένων;
12. Να αναφέρετε τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα της οργανικής και ανοργάνου λιπάνσεως ενός αμπελώνα.
13. Πότε εφαρμόζονται οι διαφυλλικές λιπάνσεις στον αμπελώνα;
14. Σε ποια στάδια ανάπτυξης οι ανάγκες της αμπέλου είναι αυξημένες σε άζωτο, φώσφορο, κάλιο;
15. Πότε και πώς ενσωματώνονται τα οργανικά και ανόργανα λιπάσματα στον αμπελώνα;

16. Ποια θρεπτικά στοιχεία επηρεάζουν την ποιότητα της παραγωγής στις επιτραπέζιες, στις οινοποιήσιμες και στις σταφιδοποιήσιμες ποικιλίες της αμπέλου;

ΟΜΑΔΑ Β.4

1. Ποιοι είναι οι σκοποί του κλαδέματος μόρφωσης και καρποφορίας της αμπέλου;
2. Τι περιλαμβάνει το κλάδεμα μόρφωσης της αμπέλου;
3. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν το ύψος της μόρφωσης και το σχήμα ενός αμπελώνα;
4. Πώς διακρίνονται τα χειμερινά κλαδέματα της αμπέλου;
5. Ποια είναι τα θερινά κλαδέματα και τι σκοπό εξυπηρετούν στην άμπελο;
6. Να περιγράψετε την τεχνική μόρφωσης του κυπελλοειδούς σχήματος στην άμπελο.
7. Να περιγράψετε την τεχνική μόρφωσης γραμμικού σχήματος στην άμπελο.
8. Να περιγράψετε την τεχνική μόρφωσης κρεβατίνας στην άμπελο.
9. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την εκλογή του καταλληλότερου σχήματος ενός αμπελώνα;
10. Κριτήρια κλαδέματος καρποφορίας στις οινοποιήσιμες ποικιλίες.
11. Κριτήρια κλαδέματος καρποφορίας στις ποικιλίες σταφιδοποίησης.
12. Κριτήρια κλαδέματος καρποφορίας στις επιτραπέζιες ποικιλίες.

ΟΜΑΔΑ Β.5

1. Ποιες είναι οι κυριότερες μυκητολογικές ασθένειες της αμπέλου;
2. Να περιγράψετε τα συμπτώματα από την προσβολή του περονόσπορου στην άμπελο;
3. Ποιοι παράγοντες ευνοούν την ανάπτυξη «περονόσπορου»;
4. Πώς αντιμετωπίζουμε την ασθένεια του περονόσπορου στην άμπελο;
5. Ποιες ζημιές προκαλεί το ωίδιο της αμπέλου και ποιοι παράγοντες ευνοούν την εξάπλωσή του;
6. Με ποιους τρόπους γίνεται η καταπολέμηση του ωιδίου της αμπέλου;
7. Ποιες ζημιές προκαλεί ο βοτρυτής της αμπέλου και ποιοι παράγοντες ευνοούν την εξάπλωσή του ;
8. Πώς αντιμετωπίζουμε την ασθένεια του βοτρυτή στην άμπελο;
9. Πώς εμφανίζεται και πώς αντιμετωπίζεται η ασθένεια της ευτυπίωσης στην άμπελο;
10. Πώς εμφανίζεται και πώς αντιμετωπίζεται η ίσκα της αμπέλου;
11. Πώς εκδηλώνεται και πώς αντιμετωπίζεται η όξινη σήψη στην άμπελο;
12. Πού οφείλεται και πώς αντιμετωπίζεται η ξήρανση της ράχης των βοστρύχων στην άμπελο;
13. Ποια είναι τα συμπτώματα του μολυσματικού εκφυλισμού στην άμπελο και πώς αντιμετωπίζεται;
14. Ποια τμήματα της αμπέλου προσβάλλουν τα ακάρεα και πώς αντιμετωπίζονται;

15. Πώς εμφανίζεται και πώς μεταδίδεται η φυλλοξήρα στην ευρωπαϊκή άμπελο;
16. Πώς αντιμετωπίζεται η φυλλοξήρα στην άμπελο ;
17. Καταπολέμηση της ευδεμίδας της αμπέλου.
18. Καταπολέμηση των θριπών που προσβάλλουν την άμπελο.
19. Πώς αντιμετωπίζονται οι νηματώδεις στην άμπελο;

ΟΜΑΔΑ Β.6

1. Σε ποιες ποικιλίες της αμπέλου εφαρμόζεται η γιββεριλίνη;
2. Πώς επιδρά η γιββεριλίνη στην αύξηση του μεγέθους των ραγών και πότε γίνεται η εφαρμογή της;
3. Πώς επιδρά η γιββεριλίνη στο αραίωμα των ραγών και πότε εφαρμόζεται;
4. Πώς επιδρά η γιββεριλίνη στην επιμήκυνση των σταφυλιών και πότε εφαρμόζεται;
5. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν το χρόνο, τον αριθμό και τη δοσολογία των επεμβάσεων με γιββεριλίνη;

ΟΜΑΔΑ Β.7

1. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν τον αριθμό των αρδεύσεων στον αμπελώνα;
2. Ποια συστήματα άρδευσης χρησιμοποιούμε στον αμπελώνα;
3. Ποιοι λόγοι επιβάλλουν την άρδευση με κατάκλυση τους χειμερινούς μήνες στην άμπελο;
4. Πώς επηρεάζει η άρδευση την ποιότητα των οινικών προϊόντων;
5. Ποιος είναι ο κατάλληλος χρόνος για την άρδευση του αμπελώνα;

ΟΜΑΔΑ Β.8

1. Πώς προσδιορίζεται ο χρόνος έναρξης του τρυγητού στις επιτραπέζιες ποικιλίες της αμπέλου;
2. Πώς προσδιορίζεται ο χρόνος έναρξης του τρυγητού στις σταφιδοποιήσιμες ποικιλίες της αμπέλου;
3. Πώς εκτιμάται η ωρίμανση του σταφυλιού στις επιτραπέζιες και σταφιδοποιήσιμες ποικιλίες της αμπέλου;
4. Ποια μέσα και εργαλεία απαιτούνται για τον τρυγητό στην άμπελο;
5. Ποιοι παράγοντες αναστέλλουν τον τρυγητό στις επιτραπέζιες ποικιλίες της αμπέλου;
6. Ποιες είναι οι μέθοδοι δειγματοληψίας στον αμπελώνα;

ΟΜΑΔΑ Β.9

1. Ποιες ποικιλίες αμπέλου κυρίως αποξηραίνονται και με ποιους τρόπους;
2. Ποιοι είναι οι παράγοντες που επιδρούν στη παραγωγή καλής ποιότητας σταφίδας;
3. Ποια είναι η τεχνική αποξήρανσης της σουλτανίνας;
4. Ποια είναι τα κυριότερα στάδια βιομηχανικής επεξεργασίας του σταφιδόκαρπου;

ΟΜΑΔΑ Γ.1

1. Πώς εξελίσσεται το σταφύλι από την ανθοφορία του μέχρι την αλλαγή του χρώματος της ράγας;
2. Πώς εξελίσσεται το σταφύλι από την αλλαγή του χρώματος της ράγας μέχρι την πλήρη ωρίμανση;
3. Πώς προσδιορίζουμε την ημέρα έναρξης τρυγητού στις οινοποιήσιμες ποικιλίες ;
4. Πώς εξελίσσονται τα σάκχαρα, κατά την διάρκεια της ωρίμανσης, στις οινοποιήσιμες ποικιλίες;
5. Πώς εξελίσσονται τα οργανικά οξέα ,κατά την διάρκεια της ωρίμανσης, στις οινοποιήσιμες ποικιλίες;
6. Τι είναι η «φυσική ωρίμανση» στις οινοποιήσιμες ποικιλίες;
7. Τι είναι η «τεχνική ωρίμανση» στις οινοποιήσιμες ποικιλίες;
8. Τι είναι η «βιομηχανική ωρίμανση» στις οινοποιήσιμες ποικιλίες;

ΟΜΑΔΑ Γ.2

1. Ποια είναι η σύσταση της ράγας του σταφυλιού;
2. Ποια είναι η σημασία της σύστασης της ράγας του σταφυλιού στην οινοποίηση;
3. Ποια είναι η διάκριση των σταφυλιών με βάση τα αρωματικά τους συστατικά;
4. Γιατί διορθώνουμε τη σύσταση του γλεύκους γενικά;
5. Πώς διορθώνουμε την περιεκτικότητα σε σάκχαρα του γλεύκους
 - α) με προσθήκη σακχαρόζης;
 - β) με προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους ;
6. Πώς γίνεται η αύξηση της οξύτητας με χημικό τρόπο του γλεύκους;
7. Πώς γίνεται η μείωση της οξύτητας με χημικό τρόπο του γλεύκους;
8. Ποια είναι η σημασία της κατανάλωσης οξυγόνου από το γλεύκος και το κρασί;
9. Πώς επηρεάζεται η κατανάλωση του οξυγόνου από το θειώδη ανυδρίτη στο γλεύκος;
10. Πώς επηρεάζεται η κατανάλωση του οξυγόνου από την θερμοκρασία στο γλεύκος;

11. Πώς και πότε γίνεται η θείωση του γλεύκους ;
12. Ποια είναι η σημασία της διαύγασης του γλεύκους πριν τη ζύμωση;

ΟΜΑΔΑ Γ.3

1. Τι γνωρίζετε γενικά για τη χρήση του θειώδη ανυδρίτη στην οινοποίηση;
2. Πώς προστατεύει από τις οξειδώσεις ο θειώδης ανυδρίτης :
 - α) το γλεύκος;
 - β) τον οίνο ;
3. Ποια είναι η επίδραση του θειώδη ανυδρίτη στη δράση των μυκήτων στο γλεύκος;
4. Ποια είναι η επίδραση του θειώδη ανυδρίτη στη δράση των μυκήτων στο κρασί;
5. Πώς ο θειώδης ανυδρίτης κάνει επιλογή ανάμεσα σε μύκητες και βακτήρια;
6. Ποια είναι η επίδραση του θειώδη ανυδρίτη στην εκχύλιση των συστατικών του σταφυλιού;
7. Με ποιο τρόπο προσθέτουμε το θειώδη ανυδρίτη στο γλεύκος;
8. Με ποιο τρόπο προσθέτουμε το θειώδη ανυδρίτη στο κρασί;
9. Πότε προστίθεται ο θειώδης ανυδρίτης στο γλεύκος;
10. Πότε προστίθεται ο θειώδης ανυδρίτης στο κρασί;
11. Από τι εξαρτάται η δόση του θειώδη ανυδρίτη στο γλεύκος;
12. Από τι εξαρτάται η δόση του θειώδη ανυδρίτη στο κρασί;
13. Ποια είναι η δόση του θειώδη ανυδρίτη στην ερυθρά οινοποίηση;
14. Ποια είναι η δόση του θειώδη ανυδρίτη στην λευκή οινοποίηση;
15. Ποια είναι τα γενικά χαρακτηριστικά της Λευκής οινοποίησης;
16. Γιατί δεν επιδιώκεται η μηλογαλακτική ζύμωση στα λευκά κρασιά;
17. Γιατί πρέπει να μεταφέρονται γρήγορα και ανέπαφα τα σταφύλια στο οινοποιείο;
18. Με ποιους τρόπους γίνεται η εξαγωγή του γλεύκους από τα σταφύλια ;
19. Τι επιδιώκουμε με την έκθλιψη - σπάσιμο του σταφυλιού;
20. Τι επιδιώκουμε με το στράγγισμα του γλεύκους;
21. Τι επιδιώκουμε με τη συμπίεση των σταφυλιών ;
22. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διάφορων ειδών πιεστηρίων;
23. Γιατί και με ποιους τρόπους προστατεύουμε το γλεύκος από τις οξειδώσεις;
24. Τι είναι οι ζύμες και ποιος ο ρόλος τους στην οινοποίηση;
25. Με ποιο τρόπο χρησιμοποιούμε τις επιλεγμένες ζύμες στην οινοποίηση ;
26. Ποιος ο ρόλος της θερμοκρασίας στη ζύμωση του γλεύκους των σταφυλιών;
27. Ποιος ο ρόλος της χαμηλής θερμοκρασίας στη ζύμωση του γλεύκους των σταφυλιών;

28. Με ποια μέσα ρυθμίζουμε τη θερμοκρασία ζύμωσης του γλεύκους των σταφυλιών;
29. Πώς ελέγχουμε το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης του γλεύκους των σταφυλιών;
30. Τι επεμβάσεις και κατεργασίες γίνονται μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης του γλεύκους των σταφυλιών;
31. Πότε και γιατί γίνεται η πρώτη μετάγγιση του κρασιού και η πρώτη διαύγαση;
32. Ποια είναι τα γενικά χαρακτηριστικά της ερυθράς οινοποίησης;
33. Ποιος είναι ο ρόλος της μηλογαλακτικής ζύμωσης στην ερυθρά οινοποίηση;
34. Με ποιο τρόπο γίνεται ο απορραγισμός των σταφυλιών στην ερυθρά οινοποίηση;
35. Με ποιο τρόπο γίνεται η μεταφορά του σταφυλοπολλτού στη δεξαμενή ζύμωσης κατά την ερυθρά οινοποίηση;
36. Πόσα είδη δεξαμενών ζύμωσης υπάρχουν στην ερυθρά οινοποίηση και ποια είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματά τους;
37. Ποια είναι η πορεία της αλκοολικής ζύμωσης στην ερυθρά οινοποίηση;
38. Ποιος είναι ο σκοπός της ανακύκλωσης (παλίρροιας) στην ερυθρά οινοποίηση;
39. Πώς γίνεται η εκχύλιση των συστατικών που περιέχονται στα στέμφυλα στην ερυθρά οινοποίηση;
40. Τι ρόλο παίζει ο ρυθμός ανακύκλωσης στην εκχύλιση των στέμφυλων στην ερυθρά οινοποίηση;
41. Πώς γίνεται ο διαχωρισμός του γλεύκους από τα στέμφυλα;
42. Πώς γίνεται η παραλαβή των στέμφυλων από τη δεξαμενή ζυμώσεως;
43. Πώς διαπιστώνουμε το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης στην ερυθρά οινοποίηση;
44. Πώς και πότε γίνεται η μηλογαλακτική ζύμωση στην ερυθρά οινοποίηση;
45. Ποιες είναι οι χημικές και γευστικές μεταβολές της μηλογαλακτικής ζύμωσης στην ερυθρά οινοποίηση;
46. Ποιες συνθήκες απαιτεί η πραγματοποίηση της μηλογαλακτικής ζύμωσης στην ερυθρά οινοποίηση;
47. Ποια είναι τα γενικά χαρακτηριστικά της Ροζέ οινοποίησης;
48. Παρασκευή Ροζέ οίνου με λευκή οινοποίηση ερυθρών ποικιλιών.
49. Παρασκευή Ροζέ οίνου με ερυθρά οινοποίηση με εκχύλιση μικρής διάρκειας.
50. Διάκριση των αφρωδών κρασιών ανάλογα με τη μέθοδο παρασκευής.
51. Πώς παρασκευάζονται τα αφρώδη κρασιά της Καμπανίας (σαμπάνια);
52. Πώς παρασκευάζονται τα αφρώδη κρασιά με ζύμωση σε κλειστή δεξαμενή ;
53. Ποια είναι τα γενικά χαρακτηριστικά των γλυκών κρασιών;
54. Τι γνωρίζετε για την παραγωγή των φυσικών γλυκών κρασιών;

55. Ποιος είναι ο τρόπος παραγωγής του γλυκού κρασιού "ΣΑΜΟΣ";
56. Ποιος είναι ο τρόπος παραγωγής του γλυκού κρασιού "ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ";
57. Ποιος είναι ο τρόπος παραγωγής του γλυκού κρασιού "ΛΗΜΝΟΣ";
58. Ποιος είναι ο τρόπος παραγωγής του γλυκού κρασιού "ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ";
59. Ποια είναι τα γενικά χαρακτηριστικά των ημίγλυκων κρασιών;
60. Ποιος είναι ο τρόπος παραγωγής των ημίγλυκων κρασιών;
61. Ποιος είναι ο τρόπος παραγωγής της "ΡΕΤΣΙΝΑΣ" ;

ΟΜΑΔΑ Γ.4

1. Ποια είναι η σημασία του θειώδη ανυδρίτη στη συντήρηση του κρασιού;
2. Ποια προϊόντα μπορούν να αντικαταστήσουν το θειώδες στην οινοποίηση;
3. Πώς γίνεται η διαύγαση με φυσική κατακάθιση, μετάγγιση και φυγοκέντρωση του κρασιού;
4. Πώς γίνεται η διαύγαση του κρασιού με διαυγαστικά μέσα (κόλλες);
5. Πώς εμποδίζεται η διαύγαση του κρασιού από τα προστατευτικά κολλοειδή;
6. Με ποιους τρόπους γίνεται το «κολλάρισμα» στο κρασί;
7. Με ποια προϊόντα γίνεται το «κολλάρισμα» στο κρασί;
8. Ποιοι είναι οι διάφοροι τύποι φίλτρων γης διατόμων για το φιλτράρισμα του κρασιού;
9. Ποιοι είναι οι διάφοροι τύποι φίλτρων με πλάκες για το φιλτράρισμα του κρασιού;
10. Πώς παλαιώνει το ερυθρό κρασί σε δεξαμενές;
11. Πώς παλαιώνει το ερυθρό κρασί σε δρύινα βαρέλια;
12. Πώς παλαιώνει το ερυθρό κρασί σε φιάλες;

ΟΜΑΔΑ Γ.5

1. Πώς ενώνεται το οξειγόνο με τα συστατικά του κρασιού;
2. Ποιος ο ρόλος του φωτός και της θερμοκρασίας στις οξειδώσεις του κρασιού;
3. Ποια είναι η σχέση των κολλοειδών με τα θολώματα του κρασιού;
4. Τι γνωρίζετε για την πτώση των χρωστικών στα ερυθρά κρασιά;
5. Πώς αντιμετωπίζουμε τη δημιουργία του καστανού θολώματος στα κρασιά;
6. Τι γνωρίζετε για την πτώση των πρωτεϊνών στα λευκά κρασιά;
7. Τι γνωρίζετε για την πτώση του όξινου τρυγικού καλίου στο κρασί;
8. Τι γνωρίζετε για την πτώση του ουδέτερου τρυγικού ασβεστίου στο κρασί ;
9. Γιατί καταβυθίζουμε τα τρυγικά άλατα πριν την εμφιάλωση του κρασιού;

10. Τι γνωρίζετε για το θόλωμα φωσφορικού σιδήρου (λευκό θόλωμα) στο κρασί;
11. Τι γνωρίζετε για το θόλωμα τανινών - σιδήρου (μαύρο θόλωμα) στο κρασί;
12. Τι γνωρίζετε για το θόλωμα χαλκού στο κρασί;

ΟΜΑΔΑ Γ.6

1. Ποια είναι τα βασικά μηχανήματα μιας γραμμής εμφιάλωσης του κρασιού;
2. Τι γνωρίζετε για τις μεθόδους πωματισμού των φιαλών στο κρασί;
3. Ποιες είναι οι μεταβολές σε οξυγόνο και διοξείδιο του άνθρακα στη διάρκεια του γεμίσματος των φιαλών με κρασί;

ΟΜΑΔΑ Δ.1

1. Ποιοι είναι οι τύποι οίνων οι διαφοροποιημένοι ως προς το χρώμα;
2. Ποιοι είναι οι τύποι οίνων σύμφωνα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα;
3. Ποιοι είναι οι τύποι οίνων ανάλογα με τον αλκοολικό τίτλο;
4. Ποιοι είναι οι τύποι των αφρωδών οίνων;
5. Αρωματισμένοι οίνοι.
6. Ποιοι οίνοι ονομάζονται «κατά παράδοσιν»;
7. Ποιοι οίνοι ονομάζονται «ονομασίας προέλευσης»; Να αναφέρετε μερικούς.
8. Ποιοι οίνοι ονομάζονται «επιτραπέζιοι»; Να αναφέρετε μερικούς.
9. Ποιοι οίνοι ονομάζονται «τοπικοί»; Να αναφέρετε μερικούς.
10. Τι γνωρίζετε για τις ξενικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στη χώρα μας;
11. Ποιες ποικιλίες αμπέλου ονομάζονται επιτρεπόμενες και ποιες συνιστώμενες;
12. Ποιες ποικιλίες ονομάζουμε «διπλής ή τριπλής χρήσης»; Να αναφέρετε παραδείγματα.
13. Ποιοι οίνοι ονομάζονται «Διαμερισματικοί Τοπικοί οίνοι»; Να αναφέρετε μερικούς.
14. Ποιες αισθήσεις εμπλέκονται κατά την οργανοληπτική δοκιμασία του οίνου για το χαρακτηρισμό του;
15. Ποιος είναι ο ρόλος του βαρελιού για την παλαίωση του οίνου;
16. Τι είναι το ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος;

ΟΜΑΔΑ Δ.2

1. Προσδιορισμός (επαρκής περιγραφή) γλυκοζαχάρου :
 - α) με σακχαροδιαθλασόμετρο
 - β) με αραιόμετρο Baume
2. Να προσδιορίσετε την Αιθυλική αλκοόλη - αλκοολικού βαθμού:
 - α) με τη μέθοδο του βρασιμέτρου

- β) με τη μέθοδο της απόσταξης
3. Προσδιορισμός της οξύτητας γλευκών και οίνων προσδιορισμός της ολικής οξύτητας :
- α) μέθοδος ογκομέτρησης με δείκτη κυανού της βρωμοθυμόλης
- β) μέθοδος ογκομέτρησης με τη βοήθεια πεχαμέτρου
4. Να προσδιορίσετε την πτητική οξύτητα
- α) με τη μέθοδο της απλής απόσταξης
- β) με τη μέθοδο απόσταξης με ρεύμα υδρατμών.
5. Να προσδιορίσετε το θειώδες οξύ (SO₂) με τη συνήθη μέθοδο :
- α) ελεύθερου
- β) δεσμευμένου
- γ) ολικού
6. Προσδιορισμός αναγωγικών σακχάρων:
- α) μέθοδος φελιγγείου υγρού
- β) μέθοδος ιωδομετρική
7. Προσδιορισμός του σιδήρου.

ΟΜΑΔΑ Ε.1

1. Ποια τυπικά προσόντα πρέπει να έχει ο αμπελουργός για να χειρίζεται τα αγροτικά μηχανήματα;
2. Ποια μέτρα ασφαλείας πρέπει να λαμβάνει ο αμπελουργός κατά τη χρήση των γεωργικών μηχανημάτων;
3. Ποια μέτρα ασφαλείας πρέπει να λαμβάνει ο Τεχνικός Οινοτεχνίας στη χρήση των οινοποιητικών μηχανημάτων;
4. Ποια μέτρα ασφαλείας πρέπει να λαμβάνει ο Τεχνικός Αμπελουργίας Οινοτεχνίας στον καθαρισμό οινοδεξαμενών;
5. Ποια μέτρα ασφαλείας πρέπει να λαμβάνει ο Τεχνικός Αμπελουργίας - Οινοτεχνίας κατά τη χρήση αντιδραστηρίων και συσκευών Οινοτεχνίας;

ΟΜΑΔΑ Ε.2

1. Πώς πρέπει να γίνεται η ασφαλής μεταφορά και αποθήκευση των γεωργικών φαρμάκων;
2. Πώς πρέπει να γίνεται η προετοιμασία και η εφαρμογή των γεωργικών φαρμάκων ώστε να διασφαλίζεται η υγεία του Αμπελουργού;
3. Ποιες είναι οι πρώτες βοήθειες που δίνουμε στον αμπελουργό σε περίπτωση που αισθανθεί αδιαθεσία κατά τη χρήση των γεωργικών φαρμάκων;
4. Ποια μέτρα ασφαλείας πρέπει να λαμβάνονται κατά τη χρήση των οινολογικών ουσιών;
5. Σε ποιες ενέργειες είναι υποχρεωμένος να προβεί ο αμπελουργός μετά τη χρήση των γεωργικών φαρμάκων στον αμπελώνα;

ΟΜΑΔΑ Ε.3

1. Με ποια κριτήρια πρέπει να γίνεται η επιλογή των γεωργικών φαρμάκων ώστε να προστατεύεται το περιβάλλον ;
2. Ποια είναι τα σπουδαιότερα προβλήματα από την αλόγιστη χρήση των λιπασμάτων στην καλλιέργεια της αμπέλου και στο περιβάλλον;
3. Ποια είναι τα σπουδαιότερα προβλήματα από την άκαιρη και αλόγιστη χρήση ζιζανιοκτόνων στην καλλιέργεια της αμπέλου και στο περιβάλλον;

ΟΜΑΔΑ ΣΤ.1

1. Τι είναι η απλογραφική και τι η διπλογραφική μέθοδος στη γεωργική λογιστική;
2. Κανόνες κίνησης των λογαριασμών.
3. Προβλήματα στη συλλογή και τον έλεγχο των πρωτογενών οικονομικών στοιχείων.
4. Ποιοι λογαριασμοί πρέπει να τηρούνται στη διαχείριση μιας αμπελουργικής μονάδας;
5. Ποιοι λογαριασμοί πρέπει να τηρούνται στη διαχείριση μιας οινοποιητικής μονάδας;

ΟΜΑΔΑ ΣΤ.2

1. Ποιοι είναι οι φορείς και τα προβλήματα της εμπορίας των αμπελοοινικών προϊόντων;
2. Πώς έχει επιδράσει η ΚΑΠ στην Ελληνική οινοπαραγωγή;
3. Τι είναι τα μέτρα παρέμβασης;

4. Πρακτικό Μέρος: Κατάλογος Στοχοθεσίας Πρακτικών Ικανοτήτων και Δεξιοτήτων (Στοχοθεσία Εξεταστέας Ύλης Πρακτικού Μέρους)

Για την πιστοποίηση της επαγγελματικής ικανότητας, κατά το Πρακτικό Μέρος, οι υποψήφιοι της ειδικότητας **Τεχνικός Αμπελουργίας Οινotecχνίας**, εξετάζονται σε γενικά θέματα επαγγελματικών γνώσεων και ικανοτήτων και επίσης σε ειδικές επαγγελματικές γνώσεις και ικανότητες, που περιλαμβάνονται αποκλειστικά στη στοχοθεσία του πρακτικού μέρους της ειδικότητας.

2.1. Για την εγκατάσταση αμπελώνα, παραγωγή και επιλογή πολλαπλασιαστικού υλικού πρέπει να γνωρίζει:

- 2.1.1. Το φυσικό περιβάλλον της αμπέλου.
- 2.1.2. Την προετοιμασία του εδάφους για φύτευση.
- 2.1.3. Την επιλογή του πολλαπλασιαστικού υλικού.
- 2.1.4. Τη φύτευση της αμπέλου.
- 2.1.5. Τους τρόπους πολλαπλασιασμού της αμπέλου.
- 2.1.6. Την εγκατάσταση μητρικών φυτειών υποκειμένων και εμβολιοληψίας.

2.2. Για να εκτελεί τις καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου πρέπει να γνωρίζει:

- 2.2.1. Την καλλιέργεια του εδάφους του αμπελώνα.
- 2.2.2. Την καταπολέμηση των ζιζανίων του αμπελώνα.
- 2.2.3. Τη φυσιολογία της θρέψης της αμπέλου και να εφαρμόζει την κατάλληλη λίπανση.
- 2.2.4. Τα κλαδεύματα της αμπέλου.
- 2.2.5. Την αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών.
- 2.2.6. Τη χρήση φυτορυθμιστικών ουσιών.
- 2.2.7. Την άρδευση της αμπέλου.
- 2.2.8. Τα κριτήρια έναρξης του τρύγου και να οργανώνει την εκτέλεσή του.
- 2.2.9. Τις εργασίες παραγωγής σταφιδόκαρπου και την επεξεργασία του.

2.3. Για να χειρίζεται τα αμπελοοινικά προϊόντα πρέπει να γνωρίζει:

2.3.1. Την πορεία ωρίμανσης του σταφυλιού.

2.3.2. Τον έλεγχο της σύστασης του γλεύκους και τη διενέργεια των διορθώσεων πριν της αλκοολικής ζύμωσης.

2.3.3. Τις μεθόδους οινοποίησης για την παρασκευή των διαφόρων τύπων κρασιού.

2.3.4. Τη συντήρηση τη διαύγεια το φιλτράρισμα και την παλαίωση του κρασιού.

2.3.5. Τις μεταβολές και σταθεροποίηση του κρασιού.

2.3.6. Την εμφιάλωση του κρασιού.

2.4. Για τη διενέργεια του ποιοτικού ελέγχου των οινικών προϊόντων πρέπει να γνωρίζει:

2.4.1. Την αμπελοοινική νομοθεσία (Ελληνική - Κοινοτική).

2.4.2. Τις μεθόδους ανάλυσης γλεύκους και οίνου και να ερμηνεύει τα αποτελέσματα της ανάλυσης.

2.4.3. Τις αλλοιώσεις και τις ασθένειες των κρασιών φυσικές και τεχνικές (νοθείες).

2.4.4. Τον Οργανοληπτικό έλεγχο αμπελοοινικών προϊόντων.

2.5. Για να μεριμνά για την ασφάλεια των εργαζομένων και την προστασία του περιβάλλοντος πρέπει να γνωρίζει:

2.5.1. Τα μέτρα ασφαλείας κατά τη λειτουργία του μηχανολογικού εξοπλισμού των αμπελουργικών και οινοποιητικών μηχανημάτων.

2.5.2. Τα μέτρα ασφαλείας κατά τη χρήση των γεωργικών φαρμάκων και οινολογικών ουσιών.

2.5.3. Τα μέτρα ασφαλείας για την αποφυγή της μόλυνσης του περιβάλλοντος.

2.6. Για να τηρεί και επεξεργάζεται τα οικονομικά στοιχεία της αμπελοοινικής επιχείρησης πρέπει να γνωρίζει:

2.6.1. Να τηρεί τους πάσης φύσεως λογαριασμούς.

2.6.2. Να υπολογίζει το κόστος παραγωγής των αμπελοοινικών προϊόντων.

2.6.3. Την οργάνωση της εμπορίας των αμπελοοινικών προϊόντων.