

Szőlész-borász FOKSZ záróvizsga tételsor

2018-2019 tanév

A/tételsor

1. A tervezés jelentősége, a stratégiai és az üzleti terv.
2. A kommunikáció formái, funkciói, szintjei. A társadalmi és tömegkommunikáció. Az üzleti kommunikáció írásos és szóbeli műfajai.
3. A marketingmix elemei. A bortermék marketingje. A bortermék csomagolásának elemei, funkciója, szerepe a marketingben.
4. A borreklám sajátosságai. Marketing szemlélet a borászatban. A hazai borvásárlási és borfogyasztási szokások. A borértékesítés csatornái.
5. Eredetvédelem, márkák, védjegyek (hungaricum, Tokaji, Bikavér stb.). Termékleírások szerepe a borpiacon. Termékfejlesztés, termékéletciklus. A bor árképzése. Csomagolás és arculat.
6. A marketingkommunikáció szerepe és eszközei, online kommunikáció.
7. Termék- és szolgáltatáspolitikák. A termék piaci élete, termék életciklus. Árstratégiák és árprogramok tervezése.
8. A gazdálkodó szervezet struktúrája, szervezeti alaptípusok és döntési szempontok a szervezeti struktúra kialakításában.
9. Mezőgazdasági termelés, élelmiszergazdaságtan összefüggései, értelmezései. Nemzetgazdasági fogalmak értelmezései, mutatószámok összefüggései.
10. Szabadon választott növénytermesztési ágazat ökonómiai sajátosságai.
11. Szabadon választott állattenyésztési ágazat gazdasági jelentősége, szervezése.
12. A vállalatok külső környezete és annak elemzési lehetőségei.
13. Iparági versenyelemzés, a versenyt befolyásoló főbb tényezők.
14. A szállásnyújtás és az étkezés biztosításának feltételei egy borosgazdánál.
15. Egy tradicionális borvacsora ételsorának ismertetése, az előkészítés és a lebonyolítás legfontosabb fázisainak bemutatása.
16. Kiegészítő programok lehetőségei egy kiválasztott borvidéken a szálló vendégeinek.

B/tételsor

1. Mutassa be a szőlő és bortermelés, történetét, hagyományait, területi elhelyezkedését, valamint a napjainkra jellemző termelési, kereskedelmi és fogyasztási jellemzőket a világban és Magyarországon!
2. Jellemezze Magyarország legfontosabb borrhégióit és borvidégeit a szőlőtermesztési hagyományok, szőlőfajták, borkészítési technológiák, jellegzetes borok és ismertebb termelők bemutatásával.
3. Mutassa be Európa fontosabb szőlő- és bortermelő régióit, ezek adottságait, szőlőtermesztési és borkészítési technológiáját, jellegzetes fajtáit és borait.
4. Mutassa be és rangsorolja a szőlő- és bor minőségét meghatározó legfontosabb tényezőket. Határozza meg, mi alapján történik e tényezők megválasztása a gyakorlatban és hogyan járulhatunk ezzel a minőség javításához!
5. Jellemezze a szőlőültetvények szerkezeti elemeit és azok megválasztásának szempontjait a gyakorlatban.
6. Jellemezze a szőlőültetvények termesztéstechnológiai elemeit, azok megválasztásának szempontjait a gyakorlatban.
7. Mutassa be a hazai gyakorlatban elterjedt művelésmódokat, valamint fitotechnikai műveleteket (metszés, zöldmunkák) és azok alkalmazhatóságát az egyes szőlőfajták termesztésében.
8. Jellemezze részletesen a szőlőfajták (alany/nemes) termesztési értékét meghatározó legfontosabb tulajdonságokat és a fajtamegválasztást befolyásoló tényezőket.
9. Mutassa be a hazai használatban elterjedt, jelentős fehér- és vörösborszőlőfajtákat!
10. Mutassa be a szüret és a szőlőfeldolgozás fontosabb lépéseit és kivitelezésük gyakorlatát!
11. Jellemezze a reduktív borkészítés technológiáját: a fajtamegválasztás, termesztéstechnológia, szüret/szőlőfeldolgozás, borkészítés, borkezelés, palackozás vonatkozásában!
12. Jellemezze az oxidatív borkészítés technológiáját: a fajtamegválasztás, termesztéstechnológia, szüret/szőlőfeldolgozás, borkészítés, borkezelés, palackozás vonatkozásában!
13. Mutassa be a csendes borok és a szénsavtartalmú borok előállításának technológiáját. Térjen ki a minőség szabályozásának szőlészeti és borászati vonatkozásaira!
14. Mutassa be a rozé, siller és vörösborok előállításának technológiáját. Térjen ki a minőség szabályozásának szőlészeti és borászati vonatkozásaira!
15. Mutassa be az édes borkülönlegességek előállításának technológiáját. Térjen ki a minőség szabályozásának szőlészeti és borászati vonatkozásaira!
16. Jellemezze a borok stabilitásának és harmóniájának kialakításában alkalmazott borkezelési módszereket, eljárásokat, valamint a borok palackozásának technológiáját!