

Szőlész-borász FOKSZ záróvizsga tételsor

2020/2021 tanév 2. félév

A/tételsor

1. A tervezés jelentősége, a stratégiai és az üzleti terv.
2. A marketingmix elemei. A bortermék marketingje. A bortermék csomagolásának elemei, funkciója, szerepe a marketingben.
3. A vállalatok külső környezete és annak elemzési lehetőségei.
4. Mutassa be a dél-dunántúli borvidékek (Pannon borrégió) termőhelyi adottságait, szőlőtermesztési technológiáját, fajtaösszetételét, borászati technológiáját és jellegzetes borait!
5. Mutassa be a Balatoni borrégió borvidékeinek termőhelyi adottságait, szőlőtermesztési technológiáját, fajtaösszetételét, borászati technológiáját és jellegzetes borait!
6. Mutassa be a észak-dunántúli borvidékek termőhelyi adottságait, szőlőtermesztési technológiáját, fajtaösszetételét, borászati technológiáját és jellegzetes borait!
7. Mutassa be az alföldi borvidékeink (Duna borrégió) termőhelyi adottságait, szőlőtermesztési technológiáját, fajtaösszetételét, borászati technológiáját és jellegzetes borait!
8. Mutassa be az északkelet-magyarországi borvidékek termőhelyi adottságait, szőlőtermesztési technológiáját, fajtaösszetételét, borászati technológiáját és jellegzetes borait!
9. Ismertesse a borok érzékszervi bírálatának folyamatát, a kóstolástechnika módszereit, a kóstolási hőmérsékleteket a különböző bortípusok esetében, valamint a kóstolási sorrend kialakításának szabályait!
10. Iparági versenyelemzés, a versenyt befolyásoló főbb tényezők.
11. Mutassa be, milyen feltételekkel nyújthat szállást és biztosíthat vendégeinek étkezést egy borosgazda!
12. Ismertesse egy tradicionális borvacsora ételsorát, mutassa be az előkészítés és a lebonyolítás legfontosabb fázisait!
13. Javasoljon kiegészítő programokat a szálló vendégeinek egy kiválasztott borvidéken!

B/tételsor

1. 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!
2. Jellemezze a szőlőültetvények szerkezeti termesztéstechnológiai elemeit és azok megválasztásának szempontjait a gyakorlatban.
3. Mutassa be a hazai gyakorlatban elterjedt művelésmódokat, valamint fitotechnikai műveleteket (metszés, zöldmunkák) és azok alkalmazhatóságát az egyes szőlőfajták termesztésében.
4. Jellemezze részletesen a szőlőfajták (alany/nemes) termesztési értékét meghatározó legfontosabb tulajdonságokat és a fajtamegválasztást befolyásoló tényezőket.
5. Mutassa be a hazai használatban elterjedt, jelentős fehér- és vörösborszőlőfajtákat, valamint a jelentősebb csemegeszőlő- és alanyfajtákat!
6. Mutassa be a szüret és a szőlőfeldolgozás fontosabb lépéseit és kivitelezésük gyakorlatát a munkavédelmi és munkabiztonsági előírások vonatkozásában!
7. Jellemezze a reduktív borkészítés technológiáját: a fajtamegválasztás, termesztéstechnológia, szüret/szőlőfeldolgozás, borkészítés, borkezelés, palackozás vonatkozásában!
8. Jellemezze az oxidatív borkészítés technológiáját: a fajtamegválasztás, termesztéstechnológia, szüret/szőlőfeldolgozás, borkészítés, borkezelés, palackozás vonatkozásában!
9. Hasonlítsa össze a spontán és irányított erjedési folyamatokat (alkoholos, maloalkoholos és malolaktikus) kémiai és mikrobiológiai vonatkozásában!
10. Ismertesse a héjon áztatás és héjon erjesztés fogalmát technológiai és kémiai vonatkozásában és mondjon példákat bortípusokra mindkét technológiára vonatkozóan.
11. Mutassa be a Tokaji borkülönlegességeket valamint a különböző pezsgőtípusokat készítési módjuk alapján, a cukortartalom meghatározásával.
12. Jellemezze a borok stabilitásának és harmóniájának kialakításában alkalmazott borkezelési módszereket, eljárásokat, valamint a borok palackozásának technológiáját!
13. Eredetvédelem, márkák, védjegyek (hungaricum, Tokaji, Bikavér stb.). Termékleírások szerepe a borpiacon. Termékfejlesztés, termékéletciklus. A bor árképzése.