

Bortechnológus FSZ Záróvizsgatételek

1745-06 INFORMATIKA, KOMMUNIKÁCIÓ, HUMÁN KAPCSOLATOK

1745-06/1 Informatika, kommunikáció, humán kapcsolatok

1. Ismertesse az információ és adat fogalmát, valamint az információ-technológiai főbb tényezőit!
2. Ismertesse a számítógépek felépítését!
3. Ismertesse a szoftverek jellemzőit!
4. Ismertesse az operációs rendszerek jellemzőit!
5. Ismertesse az Internet jellemzőit!
6. Ismertesse az elektronikus levelezés használatának lehetőségeit!
7. Ismertesse az adatbázis fogalmát, alkalmazási területeit és főbb szerkezeti elemeit!
8. Ismertesse az adatbázisok létrehozását, használatát MS ACCESS-ben!
9. Ismertesse a táblázatkezelő általános szolgáltatásait!
10. Ismertesse milyen lehetőségek vannak a számolásra a táblázatkezelő programokban!
11. Ismertesse milyen elemzések készülhetnek táblázatkezelő programok segítségével!
12. Ismertesse a prezentáció-készítés fogalmát, funkcióit és alapvető lehetőségeit!
13. Ismertesse a prezentációk készítésének lehetőségeit MS PowerPoint segítségével!
14. Ismertesse a szövegszerkesztés fogalmát és felhasználási lehetőségeit!
15. Ismertesse a szövegszerkesztő funkcióit!
16. Ismertesse a hatékony kommunikáció ismérveit!
17. Ismertesse miért célravezető az asszertivitás az interperszonális kapcsolatokban!
18. Ismertesse mi a kapcsolat a gondolkodási intelligencia (IQ) és az érzelmi intelligencia (EQ) között!
19. Ismertesse a konfliktuskezelés és változásmenedzsment jelentőségét a szervezetben!
20. Ismertesse a kulturált viselkedés formáit üzleti környezetben!

1774-06 A borkészítés elméleti háttere

írásbeli modul

1775-06 A BORKÉSZÍTÉS GYAKORLATI VONATKOZÁSAI

1775-06/1 Borászati technológiai folyamatokkal kapcsolatos feladatok megoldása

1. Mérje meg a borminta titrálható savtartalmát!
2. Határozza meg a borminta kötött kén-dioxid-tartalmát!
3. Mérje meg a borminta szabad kén-dioxid-tartalmát!
4. Mérje meg a borminta illó savtartalmát!
5. Mérje meg a borminta etil-alkohol tartalmát!
6. Mérje meg a borminta redukáló cukor-tartalmát!
7. Mérje meg a borminta nem redukáló cukor-tartalmát!
8. Határozza meg a borminta vonadékanyag tartalmát!
9. Tervezzon próbaszüretet!
10. A borfejtés megvalósításának gyakorlati módjai

11. A borok házasítása célja, lehetőségei, előnyei
12. Tokaji borok és előállításuk
13. Tokaji borkülönlegességek és előállításuk

1775-06/2 Borászati technológiai, menedzseri ismeretek alkalmazása (szakdolgozatvédelem)

1776-06 BORÁSZATI BERENDEZÉSEK MŰKÖDTETÉSE

1776-06/1 Alapvető borászati gépek, berendezések működtetése

1. Ismertesse a szőlő átvételét, minősítését és eszközeit!
2. Mutassa be a bogyózó-zúzó és cefretovábbítás gépeit!
3. Ismertesse a fehér és vörösborerjesztő berendezéseket!
4. Ismertesse a pneumatikus szőlőprés főbb szerkezeti részeit, működését!
5. Mutassa be a szűrést lapszűrővel!
6. Mutassa be a kovaföldszűrőt!
7. Mutassa be a palackelőkészítés és a töltés gépeit!
8. Mutassa be a palackzárást,- kapszulázást, - címkézést és a gépeit!
9. Mutassa be a gyertyás membránszűrőt, főbb szerkezeti részeit működését!
10. Mutassa be a fejtést centrifugál és gumilapátos szivattyúval!
11. A borok házasítása célja, lehetőségei, előnyei
12. Tokaji borok és előállításuk
13. Tokaji borkülönlegességek és előállításuk

1776-06/2 Alapvető borászati gépek, berendezések működtetésének elméleti háttere

1. Milyen tényezők alapján határozza meg a szüret időpontját? Melyek a must legfontosabb minőségi paraméterei, hogyan határozza meg azokat?
2. Ismertesse a szőlőfeldolgozás folyamatát fehérbor készítés esetén! Milyen préstípusokat ismer, hasonlítsa össze a legfontosabbakat a bor minősége szempontjából!
3. Ismertesse a cefrekezelés műveleteit! Miért célszerű a cefre hűtése, ismertesse a hőcserélők főbb típusait!
4. Hasonlítsa össze a préselés hatékonyságát és a bor minőségét a bogyózott-zúzott, a bogyózott cefre és az egészfürtös préselés esetén! Ismertesse a bogyózó-zúzó gép szerkezetét és működési elvét!
5. Mutassa be a borászati üzem szőlőfogadó területét! Hogyan tudná kiiktatni a cefreszivattyú használatát a szőlőfeldolgozás folyamatából?
6. Miért van szükség a cefre, a must, illetve a bor kénezésére? Ismertesse és értékelje a kénezés lehetséges formáit, eszközeit!
7. Ismertesse a musttisztítás műveleteit! Ismertesse a flotálási eljárást!
8. Sorolja fel a must összetételének javítási lehetőségeit és azok feltételeit! Hogyan számítható ki a cukortartalom-növelés, a savtartalom- csökkentés dózisa?
9. Mi az erjedési folyamat lényege, milyen mikroorganizmusok végezhetik? Ismertesse a fajélesztős beoltás műveleteit!
10. Ismertesse a szabályozott erjesztés lényegét, menetét! Mutassa be a fehérboros erjesztőtartályt!
11. Mutassa be átfogóan a vörösborkészítés technológiáját! Jellemezze a fontosabb vörösborerjesztő edényeket, hasonlítsa össze azokat a borminőség szempontjából!

12. Ismertesse a törkölykalap fogalmát, sorolja fel és értékelje a törkölykalap-bemerítés módjait a bor minősége szempontjából! Mutassa be a Flanzy-féle vörösbor-készítési eljárást, értékelje az így készült bor minőségét!
13. Mutassa be a borfejtés műveletét: céljait, módját és idejét! Sorolja fel a borászati szivattyúkkal szemben támasztott követelményeket, mutassa be a főbb típusokat!
14. Jellemezze és értékelje a minőség szempontjából a borszeperálás műveletét! Mutassa be a tányéros szeparátort!
15. Mutassa be a borderítés műveletét: céljait, lényegét és szabályait! Ismertesse a fontosabb derítoszereket, használatuk célját!
16. Mutassa be a borszűrés műveletét, célját, lényegét és módjait! Ismertesse a lapszűrő berendezés elemeit, működését!
17. Mutassa be a borstabilizálás műveletét, célját és módjait! Sorolja fel a borászatban leggyakrabban használt hőcserélőket és vázolja működési elvüket!
18. Ismertesse a bor palackozásának műveletét! Mutassa be a hidegsteril palackozósor elemeit és működését!
19. Mutassa be az érlelést, mint borkezelést! Ismertesse a fahordó részeit, a hordógyártás lépéseit!
20. Ismertesse a borbírálat célját, menetét, eszközeit! Sorolja fel a leggyakoribb borbetegségeket és borhibákat!

1777-06 BORÁSZATI MENEDZSMENTTEL KAPCSOLATOS FELADATOK

1777-06/1 A borkultúra, illetve borgasztronómia területét érintő feladatok
írásbeli modul

1777-06/2 A borpiaccal, forgalmazással, borturizmussal kapcsolatos feladatok

1. Ismertesse az európai szőlőtermesztés történetét!
2. Ismertesse a Kárpát-medencei szőlőtermesztés történetét!
3. Ismertesse a magyarországi szőlőtermesztés helyzetét, tendenciáit!
4. Ismertesse a kereszténység szerepét az európai szőlőtermesztésben!
5. Ismertesse a bor eredetvédelmi rendszerének lényegét!
6. Ismertesse a bor jövedéki termék jellegének lényegét!
7. Ismertesse a bor megnevezésének és jelölésének rendszerét!
8. Ismertesse a borminősítés és a bor forgalomba hozatalának engedélyezési folyamatát!
9. Ismertesse a sommelier szerepét a bor vendéglátásban!
10. Ismertesse a borutak szerepét a borvendéglátásban!
11. Mutassa be a magyarországi borkereskedelem szereplőit!
12. Ismertesse a szupermarketek szerepét a magyarországi borkereskedelemben!
13. Ismertesse a borszaküzletek szerepét a magyarországi borkereskedelemben!
14. Ismertesse a borok bemutatásának sorrendjét a borvendéglőben!
15. Ismertesse a borospoharak formája és a borok jellege közötti összefüggéseket!
16. Ismertesse a különböző borok és boripari termékek bemutatásának specialitásait!
17. Ismertesse a borok és a sajtok bemutatásának alapvető elveit!
18. Ismertesse a jellegzetes magyar konyha és a boripari termékek harmonikus bemutatásának alapelveit!
19. Ismertesse a magyar borok exportpiaci lehetőségeit!
20. Ismertesse a borhungarikumok (autochton fajták) szerepét a borvendéglátásban!