

OM AZONOSÍTÓ: 203044

Telephely kód: 002

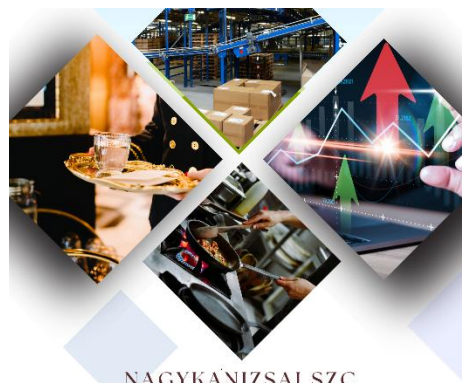
Címe: 8800 Nagykánizsa Ady Endre utca 29.

Igazgató: Richterné László Erzsébet

Telefon/fax: 93/509-590, 93/509-599

Honlap: www.kerikanizsa.hu

E-mail: titkarsag@kerikanizsa.hu



NAGYKÁNIZSAI SZC
THÜRY GYÖRGY TECHNIKUM
SZAKKÉPZŐ
• KERESKEDELEM
• TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
TECHNIKUM
• GAZDÁLKODÁS ÉS MENEDZSMENT
• KERESKEDELEM
• KÖZLEKEDÉS ÉS SZÁLLÍTMÁNYOZÁS
• TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS

Technikumi képzéseink:

<i>Belső kód</i>	<i>Ágazat</i>	<i>Megszerezhető szakma</i>
0020	Kereskedelem	Kereskedő és webáruházi technikus
0021	Gazdálkodás és menedzsment	Pénzügyi-számviteli ügyintéző
		Vállalkozási ügyviteli ügyintéző
0023	Turizmus-vendéglátás	Cukrász szaktechnikus
		Szakács szaktechnikus
		Turisztikai technikus
		Vendégtéri szaktechnikus
0027	Közlekedés és szállítmányozás	Logisztikai technikus

A technikumi szakképzés **5 éves**.

Az 5 év alatt felkészítjük tanulóinkat az **érettségi vizsgára közép és emelt szinten**, valamint az ágazathoz kapcsolódó, **technikusi szintű szakmai végzettség** megszerzésére.

Választható nyelv **angol** vagy **német**.

Egészségügyi alkalmassági vizsgálaton kell részt venni a Kereskedelem és a Turizmus-vendéglátás ágazatokra jelentkezőknek, illetve pályaalkalmassági vizsgálatot szervezünk a Turizmus-vendéglátás ágazatra jelentkezőknek, ezek időpontjáról a tanulókat a jelentkezések után külön értesítjük. A „nem alkalmas” eredmény esetén az adott ágazat nem választható.

10. évfolyam végén minden tanuló ágazati alapvizsgát tesz, a sikeres vizsga után az ágazatokon belül megszerezhető szakmák közül választ a tanuló, és ennek megfelelően folytatja tanulmányait.

Szakképző iskolai képzéseink:

<i>Belső kód</i>	<i>Ágazat</i>	<i>Megszerezhető szakma</i>
0060	Kereskedelem	Kereskedelmi értékesítő
0061	Turizmus-vendéglátás	Cukrász
		Pincér-vendégtéri szakember
		Szakács

A szakképző iskolai szakképzés **3 éves**.

A képzésben nagy hangsúlyt kap a **szakmai elmélet** és a **szakmai gyakorlat** oktatása. A szakmai gyakorlati képzést a 9. évfolyamon **iskolai gyakorlattal**, a 10-11. évfolyamon nagyobb részt **külső gyakorlati munkahelyek** bevonásával szervezzük.

Korszerű gépekkel felszerelt tanműhelyeinkben folyik a gyakorlati képzés **mester szakoktatók** vezetésével.

A képzés során **angol** vagy **német** nyelv választható idegen nyelvként.

Egészségügyi alkalmassági vizsgálaton kell részt venni minden jelentkezőnek, illetve pályalkalmassági vizsgálatot szervezünk a Cukrász, Pincér-vendégtéri szakember, Szakács szakmára jelentkezőknek, ezek időpontjáról a tanulókat a jelentkezések után külön értesítjük. A „nem alkalmas” eredmény esetén az adott szakma nem választható.

9. évfolyam végén minden tanuló ágazati alapvizsgát tesz, a sikeres vizsga után az ágazatokon belül megszerezhető szakmák közül választ a tanuló és ennek megfelelően folytatja tanulmányait.

Felvétel feltételei:

A felvételi eljárás során az általános iskola 5. 6. és 7. év végi és 8. félévi eredményeit vesszük figyelembe magyar nyelv és irodalomból, matematikából, történelemből, idegen nyelvből. Ötödik tantárgyként a természetismeret, vagy fizika, vagy kémia, vagy biológia, vagy földrajz közül évfolyamonként a legjobb eredményt számítjuk. Megszerezhető maximális pontszám: 100 pont.

A tanulók 9. évfolyamtól ösztöndíjban részesülnek. 10. évfolyamtól a diákokat szakképzési munkaszerződéssel foglalkoztatják a külső képzőhelyeken.

Kollégiumi elhelyezést igény szerint biztosítunk.