

A szakmai képzések órarácsai

felnőttképzések

**Nagykanizsai Szakképzési Centrum
Thúry György Technikum**

Pénzügyi-számviteli ügyintéző 5 0411 09 01

Évfolyam	1/13.		2/14.
Összes óra	460	ebből távoktatás	380
Munkavállalói ismeretek	5	5	
Munkavállalói idegen nyelv			10
Gazdasági és jogi alapismeretek	70	40	
Vállalkozások működtetésének alapismeretei	65	35	
Kommunikáció	5		
Digitális alkalmazások	65	15	
Gazdálkodási ismeretek	30		30
Gazdasági számítások	30		
Pénzügy	60		80
Irodai szoftverek alkalmazása			20
Adózás	25		25
Elektronikus bevallás			50
Számvitel	75		80
Számviteli esettanulmányok	30		30
Számítógépes könyvelés			55

Logisztikai technikus 5 1041 15 06

Évfolyam	1/13.		2/14.
Összes óra	440	ebből távoktatás	400
Munkavállalói ismeretek	5	5	
Munkavállalói idegen nyelv			10
Gazdasági ismeretek	70	40	
Vállalkozások működtetése	55	25	
Kommunikáció	15	5	
Digitális alkalmazások	65	15	
Közlekedési alapok	20		10
Közlekedés technikája és üzemvitele	30		20
Külkereskedelmi és vámismeretek	25		20
Általános szállítmányozás	20		50
Ágazati szabályozások	35		20
Szállítmányozói feladatok			70
Raktározási alapok	25		
Raktári tárolás és anyagmozgatás	30		
Raktári mutatószámok			35
A raktárirányítás rendszere			20
Raktárvezetés			20
Logisztika	45		100
Készletezési logisztika			25

Egybefüggő szakmai gyakorlat:	64		
-------------------------------	----	--	--

Kereskedelmi értékesítő 4 0416 13 02

Évfolyam	2/10			3/11		
	összes	iskola	munkah	összes	iskola	munkah
Éves óraszám	440	310	130	400	160	240
Munkavállalói ismeretek	5	5				
Munkavállalói idegen nyelv				10	10	
Gazdasági ismeretek	70	70				
Vállalkozások működtetése	55	55				
Kommunikáció	15	15				
Digitális alkalmazások	65	65				
Kereskedelmi ismeretek	80	60	20	160	100	60
Üzlet működtetése	60	20	40	40		40
Pénztárgépkezelés				30	30	
Termékismeret és -forgalmazás	70	20	50	80	10	70
Üzleti kommunikáció	20		20	80	10	70

Egybefüggő szakmai gyakorlat	64		64			
-------------------------------------	-----------	--	-----------	--	--	--

Cukrász 4 1013 23 01

Évfolyam	1/11			2/12		
	összes	iskola	munkah	összes	iskola	munkah
Éves óraszám	420	300	120	420	210	210
Munkavállalói ismeretek	4	4				
Munkavállalói idegen nyelv				36	36	
A munka világa	18	18				
Szakmai	12	12				
Idegen nyelv	6	6				
IKT a vendéglátásban	16	16		24	24	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	172	172				
A cukrászati termelés alapjai	37	37				
Az ételkészítés alapjai	37	37				
A vendégtéri értékesítés alapjai	37	37				
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	40	40				
Idegen nyelv	21	21				
Cukrász szakmai ismeretek	170	50	120	300	90	210
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	40	40		60	60	

Egybefüggő szakmai gyakorlat	80		80			
-------------------------------------	-----------	--	-----------	--	--	--

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: szakmai elmélet + szakmai gyakorlat

Pincér - vendégtéri szakember 4 1013 23 04

Évfolyam	1/11			2/12		
	összes	iskola	munkah	összes	iskola	munkah
Éves óraszám	420	300	120	420	210	210
Munkavállalói ismeretek	4	4				
Munkavállalói idegen nyelv				36	36	
A munka világa	18	18				
Szakmai	12	12				
Idegen nyelv	6	6				
IKT a vendéglátásban	16	16		24	24	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	172	172				
A cukrászati termelés alapjai	37	37				
Az ételkészítés alapjai	37	37				
A vendégtéri értékesítés alapjai	37	37				
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	40	40				
Idegen nyelv	21	21				
Pincér szakmai ismeretek	170	50	120	300	90	210
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	40	40		60	60	

Egybefüggő szakmai gyakorlat	80		80			
------------------------------	----	--	----	--	--	--

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: szakmai elmélet + szakmai gyakorlat

Szakács 4 1013 23 05

Évfolyam	1/11			2/12		
	összes	iskola	munkah	összes	iskola	munkah
Éves óraszám	420	300	120	420	210	210
Munkavállalói ismeretek	4	4				
Munkavállalói idegen nyelv				36	36	
A munka világa	18	18				
Szakmai	12	12				
Idegen nyelv	6	6				
IKT a vendéglátásban	16	16		24	24	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	172	172				
A cukrászati termelés alapjai	37	37				
Az ételkészítés alapjai	37	37				
A vendégtéri értékesítés alapjai	37	37				
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	40	40				
Idegen nyelv	21	21				
Szakács szakmai ismeretek	170	50	120	300	90	210
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	40	40		60	60	

Egybefüggő szakmai gyakorlat	80		80			
------------------------------	----	--	----	--	--	--

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: szakmai elmélet + szakmai gyakorlat