

A szakmai képzések órarácsai

nappali képzések

Nagykanizsai Szakképzési Centrum Thúry György Technikum

Tartalom

Vállalkozási ügyviteli ügyintéző 5 0411 09 02.....	2
Pénzügyi-számviteli ügyintéző 5 0411 09 01	4
Logisztikai technikus 5 1041 15 06	6
Kereskedő és webáruházi technikus 5 0416 13 03	9
Kereskedelmi értékesítő 4 0416 13 02 2143 óra.....	11
Cukrász szaktechnikus 5 1015 23 02 2140 óra	12
Szakács szaktechnikus 5 1015 23 06 2140 óra	16
Vendégtéri szaktechnikus 5 1015 23 08 2140 óra.....	20
Turisztikai technikus, Turisztikai szervező.....	23
Turisztikai technikus, Szállodai szervező	25
Cukrász 4 1013 23 01 2143 óra.....	28
Pincér - vendégtéri szakember 4 1013 23 04 2143 óra	29
Szakács 4 1013 23 05.....	31

Vállalkozási ügyviteli ügyintéző 5 0411 09 02

Érvényes 2021. szeptember 1-től.

Vállalkozási ügyviteli ügyintéző		heti óraszámok				
	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
	Összes óra	7	9	14	14	24
Munkavállalói ismeretek		0,5				
Munkavállalói idegen nyelv						2
Gazdasági és jogi alapismeretek		3	3			
Vállalkozások működtetésének alapismeretei			4			
Kommunikáció		1				
Digitális alkalmazások		2,5	2			
Üzleti adminisztráció				3	1,5	
Pénzforgalmi nyilvántartások						4
Kis és középvállalkozások gazdálkodása				2,5	1	4
Munkaerő-gazdálkodás					2	2
Adózási ismeretek				0	2,5	4,5
Könyvvizetési alapismeretek					2	2,5
Szövegbevitel számítógépen				2	1	1
Dokumentumszerkesztés				2	2	
Titkári ügyintézés				1,5	1	2
Ügyfélszolgálati kommunikáció				2		
Kommunikáció a titkári munkában				1	1	2

Érvényes 2024. szeptember 1-től.

Vállalkozási ügyviteli ügyintéző		heti óraszámok				
	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
	Összes óra	7	9	14	14	24
Munkavállalói ismeretek		0,5				
Munkavállalói idegen nyelv						2
Gazdasági és jogi alapismeretek		3	3			
Vállalkozások működtetésének alapismeretei			4			
Kommunikáció		1				
Digitális alkalmazások		2,5	2			
Üzleti adminisztráció				4*	3,5	
Pénzforgalmi nyilvántartások						4
Kis és középvállalkozások gazdálkodása				2*	1*	1*+3
Munkaerő-gazdálkodás					1*+0,5	2
Adózási ismeretek					2*	4*
Könyvvizetési alapismeretek					1	3
Szövegbevitel számítógépen				1,5	1	1
Dokumentumszerkesztés				2	2	
Titkári ügyintézés				1,5	1	2
Ügyfélszolgálati kommunikáció				2		
Kommunikáció a titkári munkában				1	1	2

* közösen a másik szakmával

Érvényes 2025. szeptember 1-től.

Vállalkozási ügyviteli ügyintéző	óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám	6	8	13,5	13	22
Összes óraszám	216	288	486	468	682
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
Gazdasági és jogi alapismeretek	2,5	2			
Vállalkozások működtetésének alapismeretei		4			
Kommunikáció	1				
Digitális alkalmazások	2	2			
Üzleti adminisztráció			4*	3*	
Pénzforgalmi nyilvántartások					4
Kis és középvállalkozások gazdálkodása			2*	1*	1*+2
Munkaerő-gazdálkodás				1*	2
Adózási ismeretek				2*	4*
Könyvvizetési alapismeretek				1	2
Szövegbevitel számítógépen			1,5	1	1
Dokumentumszerkesztés			2	2	
Titkári ügyintézés			1	1	2
Ügyfélszolgálati kommunikáció			2		
Kommunikáció a titkári munkában			1	1	2

* közösen a másik szakmával

Érvényes 2026. szeptember 1-től.

Vállalkozási ügyviteli ügyintéző	óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám	6,5	8	13,5	13	22
Összes óraszám	234	288	486	468	682
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
Gazdasági és jogi alapismeretek	2,5	2			
Vállalkozások működtetésének alapismeretei		4			
Kommunikáció	1				
Digitális alkalmazások	2	2			
Mesterséges intelligencia alapjai	0,5				
Üzleti adminisztráció			4*	3*	
Pénzforgalmi nyilvántartások					4
Kis és középvállalkozások gazdálkodása			2*	1*	1*+2
Munkaerő-gazdálkodás				1*	2
Adózási ismeretek				2*	4*
Könyvvizetési alapismeretek				1	2
Szövegbevitel számítógépen			1,5	1	1
Dokumentumszerkesztés			2	2	
Titkári ügyintézés			1	1	2
Ügyfélszolgálati kommunikáció			2		
Kommunikáció a titkári munkában			1	1	2

* közösen a másik szakmával

Érvényes 2021. szeptember 1-től.

Pénzügyi-számviteli ügyintéző	heti óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra	7	9	14	14	24
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
Gazdasági és jogi alapismeretek	3	3			
Vállalkozások működtetésének alapismeretei		4			
Kommunikáció	1				
Digitális alkalmazások	2,5	2			
Gazdálkodási ismeretek			2	1,5	1
Gazdasági számítások			1	0,5	
Pénzügy			5	5	2,5
Irodai szoftverek alkalmazása					3
Adózás				2	3
Elektronikus bevallás					3,5
Számvitel			4	4	3,5
Számviteli esettanulmányok			2	1	1
Számítógépes könyvelés					4,5

Érvényes 2024. szeptember 1-től.

Pénzügyi-számviteli ügyintéző	heti óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra	7	9	14	14	24
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
Gazdasági és jogi alapismeretek	3	3			
Vállalkozások működtetésének alapismeretei		4			
Kommunikáció	1				
Digitális alkalmazások	2,5	2			
Gazdálkodási ismeretek			2*	2*	1*
Gazdasági számítások			1	0,5	
Pénzügy			4*+1	3,5*+1	2,5
Irodai szoftverek alkalmazása					3
Adózás				2*	2,5
Elektronikus bevallás					4*
Számvitel			4	4	3,5
Számviteli esettanulmányok			2	1	1
Számítógépes könyvelés					4,5

* közösen a másik szakmával

Érvényes 2025. szeptember 1-től.

Pénzügyi-számviteli ügyintéző	óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám	6	8	13	13,5	22
Összes óraszám	216	288	468	468	698
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
Gazdasági és jogi alapismeretek	2,5	2			
Vállalkozások működtetésének alapismeretei		4			
Kommunikáció	1				
Digitális alkalmazások	2	2			
Gazdálkodási ismeretek			2*	2*	1*
Gazdasági számítások			1		
Pénzügy			4*	3*+1,5	2,5
Irodai szoftverek alkalmazása					2
Adózás				2*	2
Elektronikus bevallás					4*
Számvitel			4	4	3
Számviteli esettanulmányok			2	1	1
Számítógépes könyvelés					4,5

* közösen a másik szakmával

Érvényes 2026. szeptember 1-től.

Pénzügyi-számviteli ügyintéző	óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám	6,5	8	13	13,5	22
Összes óraszám	234	288	468	468	698
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
Gazdasági és jogi alapismeretek	2,5	2			
Vállalkozások működtetésének alapismeretei		4			
Kommunikáció	1				
Digitális alkalmazások	2	2			
Mesterséges intelligencia alapjai	0,5				
Gazdálkodási ismeretek			2*	2*	1*
Gazdasági számítások			1		
Pénzügy			4*	3*+1,5	2,5
Irodai szoftverek alkalmazása					2
Adózás				2*	2
Elektronikus bevallás					4*
Számvitel			4	4	3
Számviteli esettanulmányok			2	1	1
Számítógépes könyvelés					4,5

* közösen a másik szakmával

Logisztikai technikus 5 1041 15 06**Érvényes 2021. szeptember 1-től.**

Logisztikai technikus	heti óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra	7	9	14	14	24
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
Gazdasági ismeretek	3	3			
Vállalkozások működtetése		2			
Kommunikáció	1	2			
Digitális alkalmazások	2,5	2			
Közlekedési alapok			3		
Közlekedés technikája és üzemvitele			4		
Külkereskedelmi és vámismeretek			3		
Általános szállítmányozás				3	2,5
Ágazati szabályozások				4	
Szállítmányozói feladatok					6
Raktározási alapok			2		
Raktári tárolás és anyagmozgatás			2		
Raktári mutatószámok				2,5	
A raktárirányítás rendszere					1,5
Raktárvezetés					1,5
Logisztika				3,5	8,5
Készletezési logisztika				1	2
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				140	

Érvényes 2022. szeptember 1-től.

Logisztikai technikus	heti óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra	7	9	14	14	24
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
Gazdasági ismeretek	3	3			
Vállalkozások működtetése		2			
Kommunikáció	1	2			
Digitális alkalmazások	2,5	2			
Közlekedési alapok			2		1
Közlekedés technikája és üzemvitele			3		1
Külkereskedelmi és vámismeretek			3		
Általános szállítmányozás				3	2,5
Ágazati szabályozások				3	1
Szállítmányozói feladatok				1	5
Raktározási alapok			2		
Raktári tárolás és anyagmozgatás			2		
Raktári mutatószámok				2,5	
A raktárirányítás rendszere					1,5
Raktárvezetés					1,5
Logisztika			2	3,5	6,5
Készletezési logisztika				1	2
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			140	160	

Érvényes 2025. szeptember 1-től.

Logisztikai technikus	óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám	6	8	13	13	22,5
Összes óraszám	216	288	468	468	698
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
Gazdasági ismeretek	2,5	2			
Vállalkozások működtetése		2			
Kommunikáció	1	2			
Digitális alkalmazások	2	2			
Közlekedési alapok			2		1
Közlekedés technikája és üzemvitele			2,5		1
Külkereskedelmi és vámismeretek			3		
Általános szállítmányozás				2,5	2,5
Ágazati szabályozások				3	1
Szállítmányozói feladatok				1	4,5
Raktározási alapok			1,5		
Raktári tárolás és anyagmozgatás			2		
Raktári mutatószámok				2,5	
A raktárirányítás rendszere					1
Raktárvezetés					1,5
Logisztika			2	3	6
Készletezési logisztika				1	2
Egybefüggő szakmai gyakorlat			140	160	

Érvényes 2026. szeptember 1-től.

Logisztikai technikus	óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám	6,5	8	13	13	22,5
Összes óraszám	234	288	468	468	698
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
Gazdasági ismeretek	2,5	2			
Vállalkozások működtetése		2			
Kommunikáció	1	2			
Digitális alkalmazások	2	2			
Mesterséges intelligencia alapjai	0,5				
Közlekedési alapok			2		1
Közlekedés technikája és üzemvitele			2,5		1
Külkereskedelmi és vámismeretek			3		
Általános szállítmányozás				2,5	2,5
Ágazati szabályozások				3	1
Szállítmányozói feladatok				1	4,5
Raktározási alapok			1,5		
Raktári tárolás és anyagmozgatás			2		
Raktári mutatószámok				2,5	
A raktárirányítás rendszere					1
Raktárvezetés					1,5
Logisztika			2	3	6

Készletezési logisztika				1	2
Egybefüggő szakmai gyakorlat			140	160	

Kereskedő és webáruházi technikus 5 0416 13 03

Érvényes 2021. szeptember 1-től.

Kereskedő és webáruházi technikus	éves óraszámok						
Évfolyam	9.	10.	11.			12.	13.
			összes	iskola	duális		
Évfolyam összes órászáma	7	9	14	7,5	6,5	14	24
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv							2
Gazdasági ismeretek	3	3					
Vállalkozások működtetése	0	2					
Kommunikáció	1	2					
Digitális alkalmazások	2,5	2					
Kereskedelem alapjai			3	1	2	4,5	2
Termékismeret			3,5	1	2,5	2	1
Vállalkozási ismeretek							4
Kereskedelmi gazdaságtan			4	3	1	4	2
Digitalizáció			1,5	1,5	0	1,5	1
Webáruház működtetése							6
Jogi ismeretek							1
Marketing alapjai			2	1	1	2	
Marketing kommunikáció							5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			140		140	140	

Érvényes 2025. szeptember 1-től.

Kereskedő és webáruházi technikus	óraszámok						
Évfolyam	9.	10.	11.			12.	13.
			összes	iskola	duális		
Heti óraszám	6	8	12,5	6	6,5	12,5	24
Összes óraszám	216	288	450			450	744
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv							2
Gazdasági ismeretek	2,5	2					
Vállalkozások működtetése		2					
Kommunikáció	1	2					
Digitális alkalmazások	2	2					
Kereskedelem alapjai			3	1	2	4,5	2
Termékismeret			3,5	1	2,5	1,5	1
Vállalkozási ismeretek							4
Kereskedelmi gazdaságtan			3	2	1	4	2
Digitalizáció			1	1		1	1
Webáruház működtetése							5,5
Jogi ismeretek							1
Marketing alapjai			2	1	1	1,5	
Marketing kommunikáció							5,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat			140		140	140	

Érvényes 2026. szeptember 1-től.

Kereskedő és webáruházi technikus	óraszámok						
Évfolyam	9.	10.	11.			12.	13.
			összes	iskola	duális		
Heti óraszám	6,5	8	12,5	6	6,5	12,5	24
Összes óraszám	234	288	450			450	744
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv							2
Gazdasági ismeretek	2,5	2					
Vállalkozások működtetése		2					
Kommunikáció	1	2					
Digitális alkalmazások	2	2					
Mesterséges intelligencia alapjai	0,5						
Kereskedelem alapjai			3	1	2	4,5	2
Termékismeret			3,5	1	2,5	1,5	1
Vállalkozási ismeretek							4
Kereskedelmi gazdaságtan			3	2	1	4	2
Digitalizáció			1	1		1	1
Webáruház működtetése							5,5
Jogi ismeretek							1
Marketing alapjai			2	1	1	1,5	
Marketing kommunikáció							5,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat			140		140	140	

Érvényes 2021. szeptember 1-től.

Kereskedelmi értékesítő	heti óraszámok						
Évfolyam	1/9	2/10			3/11		
		összes	iskolai	munkah	összes	iskolai	munkah
Évfolyam összes óraszám	16	25	7,5	17,5	25	7,5	17,5
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv					2	2	
Gazdasági ismeretek	6						
Vállalkozások működtetése	2						
Kommunikáció	3						
Digitális alkalmazások	4,5						
Kereskedelmi ismeretek		8,5	4	4,5	9,5	3,5	6
Üzlet működtetése		5,5	1	4,5	1		1
Pénztárgépkezelés					3,5	1	2,5
Termékismeret és -forgalmazás		6	1,5	4,5	5,5	0,5	5
Üzleti kommunikáció		5	1	4	3,5	0,5	3
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				140			

Érvényes 2025. szeptember 1-től.

Kereskedelmi értékesítő	heti óraszámok						
Évfolyam	1/9	2/10			3/11		
		összes	iskola	munkah	összes	iskola	munkah
Heti óraszám	13,5	24	6,5	17,5	25	7,5	17,5
Éves óraszám	504	864			775		
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv					2	2	
Gazdasági ismeretek	4,5						
Vállalkozások működtetése	2						
Kommunikáció	2,5						
Digitális alkalmazások	4						
Kereskedelmi ismeretek		7,5	3	4,5	8,5	3,5	6
Üzlet működtetése		5,5	1	4,5	1		1
Pénztárgépkezelés					3,5	1	2,5
Termékismeret és -forgalmazás		6	1,5	4,5	5,5	0,5	5
Üzleti kommunikáció		5	1	4	3,5	0,5	3
Egybefüggő szakmai gyakorlat				140			

Érvényes 2026. szeptember 1-től.

Kereskedelmi értékesítő	heti óraszámok						
Évfolyam	1/9	2/10			3/11		
		összes	iskola	munkah	összes	iskola	munkah
Heti óraszám	14	24	6,5	17,5	25	7,5	17,5
Éves óraszám	504	864			775		
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv					2	2	
Gazdasági ismeretek	4,5						
Vállalkozások működtetése	2						
Kommunikáció	2,5						
Digitális alkalmazások	4						
Mesterséges intelligencia alapjai	0,5						
Kereskedelmi ismeretek		7,5	3	4,5	8,5	3,5	6
Üzlet működtetése		5,5	1	4,5	1		1
Pénztárgépkezelés					3,5	1	2,5
Termékismeret és -forgalmazás		6	1,5	4,5	5,5	0,5	5
Üzleti kommunikáció		5	1	4	3,5	0,5	3
Egybefüggő szakmai gyakorlat				140			

Érvényes 2021. szeptember 1-től.

Cukrász szaktechnikus		heti óraszámok				
	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra:		7	9	14	14	24
Munkavállalói ismeretek		0,5				
Munkavállalói idegen nyelv						2
A munka világa*		1,5				
IKT a vendéglátásban		1	1			1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek**		4	8			
A cukrászati termelés alapjai		1	2			
Az ételkészítés alapjai		1	2			
A vendégtéri értékesítés alapjai		1	2			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1	2			
Cukrász szakmai ismeretek				10,5	7	2
	ebből iskolai			4		
	ebből duális képzőhely			6,5		
Vendéglátóipari szakmai ismeretek					4	
Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás				3,5	3	2
Üzleti menedzsment						7
Marketing és protokoll						3
Speciális szakmai kompetenciák						7
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				175	200	

* A munka világa: ebből 0,5 óra idegen nyelv, 0,5 szakmai, 0,5 kommunikáció

** Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: 9. évfolyamon szakmai elmélet, 10. évfolyamon turisztika 2 óra gyakorlat, a többinél 1,5 óra gyakorlat, 3*0,5 idegen nyelv

Érvényes 2024. szeptember 1-től.

Cukrász szaktechnikus		heti óraszámok				
	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra:		7	9	13,5	14	24
Munkavállalói ismeretek		0,5				
Munkavállalói idegen nyelv						2
A munka világa*		1,5				
IKT a vendéglátásban		1	1			1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek**		4	8			
A cukrászati termelés alapjai		1	2			
Az ételkészítés alapjai		1	2			
A vendégtéri értékesítés alapjai		1	2			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1	2			
Cukrász szakmai ismeretek				10,5	7	2
	ebből iskolai			4		
	ebből duális képzőhely			6,5		
Vendéglátóipari szakmai ismeretek					4	
Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás				3	3	2
Üzleti menedzsment						7
Marketing és protokoll						3
Speciális szakmai kompetenciák						7
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				175	200	

* A munka világa: ebből 0,5 óra idegen nyelv, 0,5 szakmai, 0,5 kommunikáció

** Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: 9. évfolyamon szakmai elmélet, 10. évfolyamon turisztika 2 óra gyakorlat, a többinél 1,5 óra gyakorlat, 3*0,5 idegen nyelv

Érvényes 2025. szeptember 1-től.

Cukrász szaktechnikus	óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám	6	8	13,5	13	22
Éves óraszám	216	288	486	468	682
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
A munka világa	1				
Szakmai	0,5				
Idegen nyelv	0,5				
IKT a vendéglátásban	1	1			1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	3,5	7			
A cukrászati termelés alapjai	1	1,5			
Az ételkészítés alapjai	1	1,5			
A vendégtéri értékesítés alapjai	1	1,5			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5	1,5			
Idegen nyelv		1			
Cukrász szakmai ismeretek			10,5	7	2
ebből iskolai			4		
ebből duális képzőhely			6,5		
Vendéglátóipari szakmai ismeretek				3	
Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás			3	3	2
Üzleti menedzsment					6
Marketing és protokoll					3
Speciális szakmai kompetenciák					6
Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: 9. évfolyamon szakmai elmélet, 10. évfolyamon gyakorlat

Érvényes 2026. szeptember 1-től.

Cukrász szaktechnikus	óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám	6,5	8	13,5	13	22
Éves óraszám	234	288	486	468	682
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
A munka világa	1				
Szakmai	0,5				
Idegen nyelv	0,5				
IKT a vendéglátásban	1	1			1
Mesterséges intelligencia alapjai	0,5				
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	3,5	7			
A cukrászati termelés alapjai	1	1,5			
Az ételkészítés alapjai	1	1,5			
A vendégtéri értékesítés alapjai	1	1,5			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5	1,5			
Idegen nyelv		1			
Cukrász szakmai ismeretek			10,5	7	2
ebből iskolai			4		
ebből duális képzőhely			6,5		
Vendéglátóipari szakmai ismeretek				3	
Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás			3	3	2
Üzleti menedzsment					6
Marketing és protokoll					3
Speciális szakmai kompetenciák					6
Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: 9. évfolyamon szakmai elmélet, 10. évfolyamon gyakorlat

Érvényes 2021. szeptember 1-től.

Szakács szaktechnikus		heti óraszámok				
	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra:		7	9	14	14	24
Munkavállalói ismeretek		0,5				
Munkavállalói idegen nyelv						2
A munka világa *		1,5				
IKT a vendéglátásban		1	1			1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek**		4	8			
A cukrászati termelés alapjai		1	2			
Az ételkészítés alapjai		1	2			
A vendégtéri értékesítés alapjai		1	2			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1	2			
Szakács szakmai ismeretek				10,5	7	2
	ebből iskolai			4		
	ebből duális képzőhely			6,5		
Vendéglátóipari szakmai ismeretek					4	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás				3,5	3	2
Üzleti menedzsment						7
Marketing és protokoll						3
Speciális szakmai kompetenciák						7
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				175	200	

Érvényes 2024. szeptember 1-től.

Szakács szaktechnikus		heti óraszámok				
	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra:		7	9	13,5	14	24
Munkavállalói ismeretek		0,5				
Munkavállalói idegen nyelv						2
A munka világa *		1,5				
IKT a vendéglátásban		1	1			1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek**		4	8			
A cukrászati termelés alapjai		1	2			
Az ételkészítés alapjai		1	2			
A vendégtéri értékesítés alapjai		1	2			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1	2			
Szakács szakmai ismeretek				10,5	7	2
	ebből iskolai			4		
	ebből duális képzőhely			6,5		
Vendéglátóipari szakmai ismeretek					4	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás				3	3	2
Üzleti menedzsment						7
Marketing és protokoll						3
Speciális szakmai kompetenciák						7
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				175	200	

Érvényes 2025. szeptember 1-től.

Szakács szaktechnikus	óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám	6	8	13,5	13	22
Éves óraszám	216	288	486	468	682
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
A munka világa	1				
Szakmai	0,5				
Idegen nyelv	0,5				
IKT a vendéglátásban	1	1			1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	3,5	7			
A cukrászati termelés alapjai	1	1,5			
Az ételkészítés alapjai	1	1,5			
A vendégtéri értékesítés alapjai	1	1,5			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5	1,5			
Idegen nyelv		1			
Szakács szakmai ismeretek			10,5	7	2
ebből iskolai			4		
ebből duális képzőhely			6,5		
Vendéglátóipari szakmai ismeretek				3	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás			3	3	2
Üzleti menedzsment					6
Marketing és protokoll					3
Speciális szakmai kompetenciák					6
Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: 9. évfolyamon szakmai elmélet, 10. évfolyamon gyakorlat

Érvényes 2026. szeptember 1-től.

Szakács szaktechnikus	óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám	6,5	8	13,5	13	22
Éves óraszám	234	288	486	468	682
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
A munka világa	1				
Szakmai	0,5				
Idegen nyelv	0,5				
IKT a vendéglátásban	1	1			1
Mesterséges intelligencia alapjai	0,5				
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	3,5	7			
A cukrászati termelés alapjai	1	1,5			
Az ételkészítés alapjai	1	1,5			
A vendégtéri értékesítés alapjai	1	1,5			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5	1,5			
Idegen nyelv		1			
Szakács szakmai ismeretek			10,5	7	2
ebből iskolai			4		
ebből duális képzőhely			6,5		

Vendéglátóipari szakmai ismeretek				3	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás			3	3	2
Üzleti menedzsment					6
Marketing és protokoll					3
Speciális szakmai kompetenciák					6
Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: 9. évfolyamon szakmai elmélet, 10. évfolyamon gyakorlat

Vendégtéri szaktechnikus 5 1015 23 08 2140 óra

Érvényes 2021. szeptember 1-től.

Vendégtéri szaktechnikus		heti óraszámok				
	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra:		7	9	14	14	24
Munkavállalói ismeretek		0,5				
Munkavállalói idegen nyelv						2
A munka világa*		1,5				
IKT a vendéglátásban		1	1			1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek**		4	8			
A cukrászati termelés alapjai		1	2			
Az ételkészítés alapjai		1	2			
A vendégtéri értékesítés alapjai		1	2			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1	2			
Pincér szakmai ismeretek				10,5	7	2
	ebből iskolai			4		
	ebből duális képzőhely			6,5		
Vendéglátóipari szakmai ismeretek					4	
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		70%		3,5	3	2
Üzleti menedzsment						7
Marketing és protokoll						3
Speciális szakmai kompetenciák						7
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				175	200	

Érvényes 2024. szeptember 1-től.

Vendégtéri szaktechnikus		heti óraszámok				
	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra:		7	9	13,5	14	24
Munkavállalói ismeretek		0,5				
Munkavállalói idegen nyelv						2
A munka világa*		1,5				
IKT a vendéglátásban		1	1			1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek**		4	8			
A cukrászati termelés alapjai		1	2			
Az ételkészítés alapjai		1	2			
A vendégtéri értékesítés alapjai		1	2			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1	2			
Pincér szakmai ismeretek				10,5	7	2
	ebből iskolai			4		
	ebből duális képzőhely			6,5		
Vendéglátóipari szakmai ismeretek					4	
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		70%		3	3	2
Üzleti menedzsment						7
Marketing és protokoll						3
Speciális szakmai kompetenciák						7
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				175	200	

Érvényes 2025. szeptember 1-től.

Vendégtéri szaktechnikus	óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám	6	8	13,5	13	22
Éves óraszám	216	288	486	468	682
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
A munka világa	1				
Szakmai	0,5				
Idegen nyelv	0,5				
IKT a vendéglátásban	1	1			1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	3,5	7			
A cukrászati termelés alapjai	1	1,5			
Az ételkészítés alapjai	1	1,5			
A vendégtéri értékesítés alapjai	1	1,5			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5	1,5			
Idegen nyelv		1			
Pincér, vendégtéri szakmai ismeretek			10,5	7	2
ebből iskolai			4		
ebből duális képzőhely			6,5		
Vendéglátóipari szakmai ismeretek				3	
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek			3	3	2
Üzleti menedzsment					6
Marketing és protokoll					3
Speciális szakmai kompetenciák					6
Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: 9. évfolyamon szakmai elmélet, 10. évfolyamon gyakorlat

Érvényes 2026. szeptember 1-től.

Vendégtéri szaktechnikus	óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám	6,5	8	13,5	13	22
Éves óraszám	234	288	486	468	682
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
A munka világa	1				
Szakmai	0,5				
Idegen nyelv	0,5				
IKT a vendéglátásban	1	1			1
Mesterséges intelligencia alapjai	0,5				
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	3,5	7			
A cukrászati termelés alapjai	1	1,5			
Az ételkészítés alapjai	1	1,5			
A vendégtéri értékesítés alapjai	1	1,5			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5	1,5			
Idegen nyelv		1			
Pincér, vendégtéri szakmai ismeretek			10,5	7	2
ebből iskolai			4		
ebből duális képzőhely			6,5		
Vendéglátóipari szakmai ismeretek				3	
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek			3	3	2
Üzleti menedzsment					6
Marketing és protokoll					3
Speciális szakmai kompetenciák					6
Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: 9. évfolyamon szakmai elmélet, 10. évfolyamon gyakorlat

Turisztikai technikus, Turisztikai szervező

Érvényes 2021. szeptember 1-től.

Turisztikai technikus Turisztikai szervező		heti óraszámok				
	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra:		7	9	14	14	24
Munkavállalói ismeretek		0,5				
Munkavállalói idegen nyelv						2
A munka világa*		1,5				
IKT a vendéglátásban		1	1			
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek**		4	8			
A cukrászati termelés alapjai		1	2			
Az ételkészítés alapjai		1	2			
A vendégtéri értékesítés alapjai		1	2			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1	2			
Beszerzés és értékesítés				2	1	
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás				5	5	3
Speciális szolgáltatások				2	1	
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok				1	2	
Adminisztráció és elszámolás				1	1	1
Üzleti menedzsment a turizmusban						7
Turizmusmarketing és protokoll						4
Országismeret magyar nyelven						5
Turisztika szakmai idegen nyelv				3	4	2
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				175	200	

Érvényes 2025. szeptember 1-től.

Turisztikai technikus, Turisztikai szervező		óraszámok				
Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.
Heti óraszám		6	8	13	12,5	23
Éves óraszám		216	288	468	450	713
Munkavállalói ismeretek		0,5				
Munkavállalói idegen nyelv						2
A munka világa		1				
Szakmai		0,5				
Idegen nyelv		0,5				
IKT a vendéglátásban		1	1			1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*		3,5	7			
A cukrászati termelés alapjai		1	1,5			
Az ételkészítés alapjai		1	1,5			
A vendégtéri értékesítés alapjai		1	1,5			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		0,5	1,5			
Idegen nyelv			1			
Beszerzés és értékesítés				2	1	
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás				4	4	3
Speciális szolgáltatások				2	1	
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok				1	1,5	
Adminisztráció és elszámolás				1	1	1
Üzleti menedzsment a turizmusban						6

Turizmusmarketing és protokoll					4
Országismeret magyar nyelven					5
Turisztika szakmai idegen nyelv			3	4	2
Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: 9. évfolyamon szakmai elmélet, 10. évfolyamon gyakorlat

Turisztikai technikus, Szállodai szervező**Érvényes 2024. szeptember 1-től.**

Turisztikai technikus Szállodai szervező	heti óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra:	7	9	14	14	24
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
A munka világa*	1,5				
IKT a vendéglátásban	1	1			
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	4	8			
A cukrászati termelés alapjai	1	2			
Az ételkészítés alapjai	1	2			
A vendégtéri értékesítés alapjai	1	2			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1	2			
IKT a turizmusban			1	1	1
Szállodai tevékenység			4	2	
Szállodai kommunikáció			2	2	3
Szállodai adminisztráció			3	2	3
Szállodai menedzsment					2
Szálloda portfólió				1	2
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok			1	1	
Turizmusmarketing és protokoll					4
Országismeret magyar nyelven				1	5
Turisztika szakmai idegen nyelv			3	4	2
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			175	200	

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: 9. évfolyamon szakmai elmélet, 10. évfolyamon gyakorlat

Érvényes 2025. szeptember 1-től.

Turisztikai technikus Szállodai szervező	heti óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra:	6	8	13	13	22,5
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
A munka világa	1				
Szakmai	0,5				
Idegen nyelv	0,5				
IKT a vendéglátásban	1	1			
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	3,5	7			
A cukrászati termelés alapjai	1	1,5			
Az ételkészítés alapjai	1	1,5			
A vendégtéri értékesítés alapjai	1	1,5			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5	1,5			
Idegen nyelv		1			
IKT a turizmusban			0,5	0,5	0,5
Szállodai tevékenység			4	2	
Szállodai kommunikáció			2	2	2,5
Szállodai adminisztráció			3	2	3
Szállodai menedzsment					1,5
Szálloda portfólió				1	2
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok			0,5	0,5	
Turizmusmarketing és protokoll					4
Országismeret magyar nyelven				1	5
Turisztika szakmai idegen nyelv			3	4	2
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			175	200	

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: 9. évfolyamon szakmai elmélet, 10. évfolyamon gyakorlat

Érvényes 2026. szeptember 1-től.

Turisztikai technikus Szállodai szervező	heti óraszámok				
Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.
Összes óra:	6,5	8	13	13	22,5
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
A munka világa	1				
Szakmai	0,5				
Idegen nyelv	0,5				
IKT a vendéglátásban	1	1			
Mesterséges intelligencia alapjai	0,5				
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	3,5	7			
A cukrászati termelés alapjai	1	1,5			
Az ételkészítés alapjai	1	1,5			
A vendégtéri értékesítés alapjai	1	1,5			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5	1,5			
Idegen nyelv		1			
IKT a turizmusban			0,5	0,5	0,5
Szállodai tevékenység			4	2	
Szállodai kommunikáció			2	2	2,5
Szállodai adminisztráció			3	2	3
Szállodai menedzsment					1,5
Szálloda portfólió				1	2
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok			0,5	0,5	
Turizmusmarketing és protokoll					4
Országismeret magyar nyelven				1	5
Turisztika szakmai idegen nyelv			3	4	2
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			175	200	

* Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: 9. évfolyamon szakmai elmélet, 10. évfolyamon gyakorlat

Cukrász	heti óraszámok						
Évfolyam	1/9	2/10			3/11		
	összes	összes	iskolai	munkah	összes	iskolai	munkah
Összes óra:	16	25	7,5	17,5	25	7,5	17,5
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv					2	2	
A munka világa *	1,5						
IKT a vendéglátásban	2				1	1	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek ** ebből	12						
A cukrászati termelés alapjai**	3						
Az ételkészítés alapjai**	3						
A vendégtéri értékesítés alapjai**	3						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai**	3						
Cukrász szakmai ismeretek		21	4	17	19,5	2,5	17
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás		4	3,5	0,5	2,5	2	0,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		175					

* A munka világa: ebből 0,5 óra idegen nyelv, 0,5 szakmai, 0,5 kommunikáció

** Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek: részenként 1 óra szakmai elmélet, turisztika 2 óra gyakorlat, a többinél 1,5 óra gyakorlat, 1,5 idegen nyelv

Cukrász	óraszámok						
Évfolyam	1/9	2/10			3/11		
	összes	összes	iskola	munkah	összes	iskola	munkah
Heti óraszám	13,5	24,5	7	17,5	25	7,5	17,5
Éves óraszám	486	882			775		
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv					2	2	
A munka világa	1						
Szakmai	0,5						
Idegen nyelv	0,5						
IKT a vendéglátásban	1				1	1	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	11						
A cukrászati termelés alapjai	1+1,5						
Az ételkészítés alapjai	1+1,5						
A vendégtéri értékesítés alapjai	1+1,5						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5+1,5						
Idegen nyelv	1,5						
Cukrász szakmai ismeretek		21	4	17	19,5	2,5	17
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás		3,5	3	0,5	2,5	2	0,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat		175					

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

Érvényes 2026. szeptember 1-től.

Cukrász	óraszámok						
Évfolyam	1/9	2/10		3/11			
	összes	összes	iskola	munkah	összes	iskola	munkah
Heti óraszám	14	24,5	7	17,5	25	7,5	17,5
Éves óraszám	504	882			775		
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv					2	2	
A munka világa	1						
Szakmai	0,5						
Idegen nyelv	0,5						
IKT a vendéglátásban	1				1	1	
Mesterséges intelligencia alapjai	0,5						
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	11						
A cukrászati termelés alapjai	1+1,5						
Az ételkészítés alapjai	1+1,5						
A vendégtéri értékesítés alapjai	1+1,5						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5+1,5						
Idegen nyelv	1,5						
Cukrász szakmai ismeretek		21	4	17	19,5	2,5	17
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás		3,5	3	0,5	2,5	2	0,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat		175					

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

Pincér - vendégtéri szakember 4 1013 23 04

2143 óra

Érvényes 2021. szeptember 1-től.

Pincér - vendégtéri szakember	heti óraszámok						
Évfolyam	1/9	2/10		3/11			
	összes	összes	iskolai	munkah	összes	iskolai	munkah
Összes óra:	16	25	7,5	17,5	25	7,5	17,5
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv					2	2	
A munka világa	1,5						
IKT a vendéglátásban	2				1	1	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek ebből	12						
A cukrászati termelés alapjai	3						
Az ételkészítés alapjai	3						
A vendégtéri értékesítés alapjai	3						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	3						
Pincér, vendégtéri szakmai ismeretek		21	4	17	19	2,5	16,5
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		4	3,5	0,5	3	2	1
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		175					

Érvényes 2025. szeptember 1-től.

Pincér - vendégtéri szakember	óraszámok						
Évfolyam	1/9	2/10		3/11			
	összes	összes	iskola	munkah	összes	iskola	munkah
Heti óraszám	13,5	24,5	7	17,5	25	7,5	17,5
Éves óraszám	486	882			775		
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv					2	2	
A munka világa	1						
Szakmai	0,5						
Idegen nyelv	0,5						
IKT a vendéglátásban	1	1			1	1	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	11						
A cukrászati termelés alapjai	1+1,5						
Az ételkészítés alapjai	1+1,5						
A vendégtéri értékesítés alapjai	1+1,5						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5+1,5						
Idegen nyelv	1,5						
Pincér szakmai ismeretek		21	4	17	19	2,5	16,5
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		3,5	3	0,5	3	2	1
Egybefüggő szakmai gyakorlat		175					

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

Érvényes 2026. szeptember 1-től.

Pincér - vendégtéri szakember	óraszámok						
Évfolyam	1/9	2/10		3/11			
	összes	összes	iskola	munkah	összes	iskola	munkah
Heti óraszám	14	24,5	7	17,5	25	7,5	17,5
Éves óraszám	504	882			775		
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv					2	2	
A munka világa	1						
Szakmai	0,5						
Idegen nyelv	0,5						
IKT a vendéglátásban	1	1			1	1	
Mesterséges intelligencia alapjai	0,5						
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	11						
A cukrászati termelés alapjai	1+1,5						
Az ételkészítés alapjai	1+1,5						
A vendégtéri értékesítés alapjai	1+1,5						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5+1,5						
Idegen nyelv	1,5						
Pincér szakmai ismeretek		21	4	17	19	2,5	16,5
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		3,5	3	0,5	3	2	1
Egybefüggő szakmai gyakorlat		175					

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

Szakács 4 1013 23 05

Érvényes 2021. szeptember 1-től.

Szakács	heti óraszámok						
Évfolyam	1/9	2/10			3/11		
	összes	összes	iskolai	munkah	összes	iskolai	munkah
Összes óra:	16	25	7,5	17,5	25	7,5	17,5
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv					2	2	
A munka világa *	1,5						
IKT a vendéglátásban	2				1	1	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek ** ebből	12						
A cukrászati termelés alapjai**	3						
Az ételkészítés alapjai**	3						
A vendégtéri értékesítés alapjai**	3						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai**	3						
Szakács szakmai ismeretek		21	4	17	19	2,5	16,5
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		4	3,5	0,5	3	2	1
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		175					

Érvényes 2025. szeptember 1-től.

Szakács	óraszámok						
Évfolyam	1/9	2/10			3/11		
	összes	összes	iskola	munkah	összes	iskola	munkah
Heti óraszám	13,5	24,5	7	17,5	25	7,5	17,5
Éves óraszám	486	882			775		
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv					2	2	
A munka világa	1						
Szakmai elvárások	0,5						
Idegen nyelv	0,5						
IKT a vendéglátásban	1	1			1	1	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	11						
A cukrászati termelés alapjai	1+1,5						
Az ételkészítés alapjai	1+1,5						
A vendégtéri értékesítés alapjai	1+1,5						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5+1,5						
Idegen nyelv	1,5						
Szakács szakmai ismeretek		21	4	17	19,5	2,5	17
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		3,5	3	0,5	2,5	2	0,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat		175					

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

Érvényes 2026. szeptember 1-től.

Szakács	óraszámok						
Évfolyam	1/9	2/10			3/11		
	összes	összes	iskola	munkah	összes	iskola	munkah
Heti óraszám	14	24,5	7	17,5	25	7,5	17,5
Éves óraszám	504	882			775		
Munkavállalói ismeretek	0,5						
Munkavállalói idegen nyelv					2	2	
A munka világa	1						
Szakmai elvárások	0,5						
Idegen nyelv	0,5						
IKT a vendéglátásban	1	1			1	1	
Mesterséges intelligencia alapjai	0,5						
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek*	11						
A cukrászati termelés alapjai	1+1,5						
Az ételkészítés alapjai	1+1,5						
A vendégtéri értékesítés alapjai	1+1,5						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0,5+1,5						
Idegen nyelv	1,5						
Szakács szakmai ismeretek		21	4	17	19,5	2,5	17
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		3,5	3	0,5	2,5	2	0,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat		175					

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