

| Turisztikai technikus | | | | | | |
|---|-----------------------------------|----------------|-----|-----|------|-----|
| | Évfolyam: | 9. | 10. | 11. | 12. | 13. |
| | Tantárgy megnevezése | | | | | |
| Közismereti tantárgy | Magyar nyelv és irodalom | 4 | 5 | 4 | 5 | |
| | Idegen nyelv - angol | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| | Matematika | 4 | 4 | 4,5 | 4 | |
| | Történelem | 3 | 3 | 3 | 3 | |
| | Állampolgári ismeretek | | | | 1 | |
| | Digitális kultúra | 2 | 1 | | | |
| | Testnevelés | 4 | 4 | 3 | 3 | |
| | Osztályfőnöki | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,5 |
| | Komplex természettudomány | 4 | | | | |
| | Zöld Föld | 1 | | | | |
| | Földrajz | | 2 | 1,5 | | |
| | Pénzügyi és vállalkozói ismeretek | | 1 | | | |
| | Kötelezően választható fakultáció | | | | 2 | |
| | Összesen közismeret: | 27 | 25 | 23 | 20 | 3,5 |
| | Szakmai tantárgy | A munka világa | 1 | | | |
| Munkavállalói ismeretek | | 1 | | | | |
| IKT a vendéglátásban | | 2 | | | | |
| Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | | 3 | | | | |
| Cukrászati termelés alapjai | | | 3 | | | |
| Ételkészítés alapjai | | | 3 | | | |
| A vendégtéri értékesítés alapjai | | | 3 | | | |
| Beszerzés és adminisztráció | | | | 3 | 2 | |
| Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás | | | | 4,5 | 4,5 | 3,5 |
| Speciális szolgáltatások | | | | 1 | 1 | |
| Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok | | | | 1 | 2 | |
| Szakmai idegen nyelv angol | | | | 1,5 | 2 | 1,5 |
| Országismeret | | | | | 2,5 | 2 |
| Üzleti menedzsment a turizmusban | | | | | | 2 |
| Turizmusmarketing és protokoll | | | | | | 1,5 |
| Összesen szakma: | 7 | 9 | 11 | 14 | 10,5 | |
| Heti teljes óraszám: | 34 | 34 | 34 | 34 | 14 | |

11. évfolyamon, május első hetével kezdődően tanulóink 12 hetes duális képzésben vesznek részt.
12. évfolyamon a tanulók 200 órás egybefüggő szakmai gyakorlaton vesznek részt a nyár folyamán.
13. évfolyamon a tanulók 4 napot iskolai oktatásban vesznek részt, melyet 6 nap gyakorlati képzés követ duális partnereinknél.