

Sevgili Öğrenciler,

Kayıt yenileme yapmadan önce mutlaka aşağıdaki adımları okuyunuz.
Kayıt yenileme tarihi 30 Ocak-3 Şubat 2017'dir. Ayrıca **6-10 Şubat 2017** tarihlerinde kendiniz ya da danışman hocanız aracılığıyla **ders ekleme veya çıkarma** işlemlerinizi yapabilirsiniz. Tüm bu işlemleri e-Akdeniz Öğrenci Portalı, KAYIT YENİLEME (<http://eogrenci.akdeniz.edu.tr/eAkdenizOgrenciPortali/Default.aspx>) kısmından gerçekleştirebilirsiniz.

1. Lütfen kayıt yenileme işleminizi **cep telefonunuzdan değil, bilgisayar üzerinde** yapınız. Sistemde yoğunluk nedeniyle yapamamanız durumunda farklı zaman dilimlerinde tekrar deneyiniz.
2. Bahar döneminde aşağıdaki derslere göre kayıt yenileme yapacak öğrenciler iki şubeye ayrılan derslerde **A/B şubesine göre** şube kodlarını seçmeleri gerekmektedir.
Numarasının sonu **tek** olan öğrenciler **A şubesi** öğrencisidir.
(20164401021- A Şubesi öğrencisi)
Numarasının sonu **çift** olan öğrenciler **B şubesi** öğrencisidir.
(20164401022- B Şubesi öğrencisi)
3. **Toplamda 30 kredilik** ders seçimi yapılması gerekmektedir. Ayrıca **geçen yıl bahar döneminde alttan dersi olanlar, yatay geçiş yapanların almadığı dersler ya da başarısız oldukları dersleri de mutlaka seçmeleri** gerekmektedir. Aksi halde derse ve sınavına katılamazlar. **En fazla 50 krediye** kadar ders alınabilir.

1. SINIF		ŞUBE	
DERSLER	Z/S	A (Tek)	B (Çift)
Spor Kültürü 2	Z	16	17
Genel Turizm	Z	1	2
Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	Z	1	
Pastacılık Teknikler 1	Z	1	2
Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi 2	Z	16	17
Türk Dili 2	Z	166	
Yiyecek Hazırlama Teknikleri	Z	2	3
Almanca 2	Z/S	10	
İngilizce 2	Z/S	17	18
Menü Planlama	S	2	
Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri	S	1	2
Kalite Yönetim Sistemleri	S	1	
2. SINIF		ŞUBE	
DERSLER	Z/S	A (Tek)	B (Çift)
İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku	Z	8	
Mesleki Uygulama 2	Z	1	
Süsleme ve Dekorasyon	Z	1	
Yönlendirilmiş Çalışma	Z	1	
Şeker ve Çikolata Bilimi	Z	1	2
Vejetaryen Mutfak	Z	1	
Girişimcilik	S	1	
Mesleki Almanca 2	S	1	
Mesleki İngilizce 2	S	1	2
Şarap Servisi	S	1	2
Menü planlama	S	1	
ALTAN KALAN DERSLER			
Dünya Mutfak Kültürleri	Z	1	
Türk Mutfak Kültürleri	Z	1	
İşletme Yönetimi	S	1	