



Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü

Bilkent Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, otel yöneticiliği, seyahat acenteciliği ve yiyecek-içecek hizmetleri sektörlerinde dünyanın her bölgesinde görev yapabilecek turizm profesyonelleri yetiştirmektedir.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü'nün eğitim programında mesleki uzmanlaşmaya yönelik uygulamalı çalışmalara özel bir önem verilir. Bu çerçevede otel ve seyahat acenteleri ile bu işletmelerin kullandığı turizm yazılımları ve muhasebe sistemleri konusunda öğrencilere en güncel bilgiler aktarılmaktadır. Yiyecek üretimi dersleri, uluslararası üne sahip eğitimciler ile uygulama mutfağında gerçekleştirilir. Öğrenciler, uygulama mutfağındaki yaratıcılıklarını, bölümün Le Piment Rouge Restoranı'nda konuklara sunar. Pazarlama, insan kaynakları yönetimi ve finans gibi işletme ağırlıklı dersler ise öğrencilerin yöneticilik becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır.

Dinamik bir kimliğe sahip olan turizm endüstrisi, yerel ve küresel düzeyde sürekli gelişim içindedir. Yabancı dil yetkinliği, öğrencilerin sektördeki değişken koşullara uyum süreçlerinde büyük değer taşır. Öğrenciler, İngilizce aldıkları dersler yanında Almanca, Çince, Fransızca, İspanyolca, İtalyanca, Japonca ve Rusça öğrenebilecekleri bir seçmeli dil yelpazesine de sahiptir. Bölüm öğrencileri, Uygulamalı Teknoloji ve İşletmecilik Yüksekokulu'nun dönem stajı uygulamasıyla, yaz stajlarına ek olarak eğitimlerinin üçüncü yılında bir dönem süresince sektörün tanınmış firmalarında görev yaparlar. Böylelikle çalışma hayatına henüz öğrenciyken uyum sağlar, gösterdikleri başarılarla mezuniyet sonrasında yönelik iş teklifleri alırlar.

Crowne Plaza, Çırağan Palace Kempinski, Four Seasons, Hilton, Hyatt International, Marriott, Mövenpick, Ritz Carlton, Sheraton ve Swissotel, Bilkent Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü mezunlarını tercih eden ünlü otellere dendir.

Burs	2017		2016	2016 Son
	Kontenjanı	Taban Puanı	Taban Puanı	Öğrencinin Başarı Sırası
YGS-6 Tam Burslu	5	428,636		76.101
%50 Burslu	45	233,927		1.133.082

Ders Programı

1. Yıl	Güz Dönemi	THM 105 İşletmeye Giriş	THM 163 Turizmin Dinamikleri	BIM 100 Matematiğe Giriş	BIM 191 İşletmeler İçin Bilgisayar Uygulamaları	ENG 101 İngilizce ve Kompozisyon I	TURK 101 Türkçe I	GE 100 Üniversite Hayatına Giriş	<i>İkinci Yabancı Dil (I)</i>							
	Bahar Dönemi	THM 166 Sağlık Çalışmaları	BIM 107 İşletme İçin Matematik	BIM 205 Muhasebe İlkeleri	ECON 105 İktisadın Temel İlkeleri I	ENG 102 İngilizce ve Kompozisyon II	TURK 102 Türkçe II	<i>İkinci Yabancı Dil (II)</i>								
2. Yıl	Güz Dönemi	THM 168 Beslenme ve Sanitasyon	THM 202 Yönetim Biliminin Esasları	THM 243 Odalar Bölümü Yönetimi	THM 245 Satın Alma ve Maliyet Analizi	BIM 282 Otel Yönetim Sistemleri	ECON 106 İktisadın Temel İlkeleri II	GE 250 Üniversite Etkinlik Programı I								
	Bahar Dönemi	THM 244 Yiyecek Üretim Teknikleri	THM 246 Restoran Servisi	THM 247 Yiyecek ve İçecek Yönetimi	BIM 108 İstatistik	BIM 381 Yiyecek ve İçecek Yönetiminde Bilgisayar Uygulamaları	HIST 200 Türkiye Tarihi	GE 251 Üniversite Etkinlik Programı II								
3. Yıl	Güz Dönemi	THM 300 Yaz Stajı	THM 301 İnsan Kaynakları Yönetimi	THM 309 Pazarlamanın Esasları	THM 313 Konaklama Yönetimi Muhasebesi	THM 323 Uluslararası Mutfaklar	<i>Sanat ve İnsani Bilimler Seçmeli Dersi</i>	<i>Sınırlı Seçmeli Ders</i>								
	Bahar Dönemi	THM 310 Dönem Stajı														
4. Yıl	Güz Dönemi	THM 326 Turizm Politikaları ve Sürdürülebilirlik	THM 348 Hizmet İşletmeleri Yönetimi	THM 403 Örgütsel Davranış	THM 409 Turizm Hukuku	THM 415 Finans	<i>Sınırlı Seçmeli Ders</i>	<i>Serbest Seçmeli Ders</i>								
	Bahar Dönemi	THM 418 Bitirme Projesi	THM 419 Turizm Yönetimi Uygulamaları	THM 420 Turizm Seminerleri	THM 423 Turizm Ekonomisi	<i>Sanat ve İnsani Bilimler Seçmeli Dersi</i>	<i>Serbest Seçmeli Ders</i>									
Seçmeli Derslerden Bazıları	THM 252	Türkiye'nin Turizm Coğrafyası	THM 327	Etkinlik Yönetimi	THM 392	Beslenme ve Genel Sağlık	THM 475	Turizm Endüstrisi İçin Stratejik Pazarlama	THM 476	Araştırma Teknikleri	THM 477	Kâra Yönelik Planlama	THM 487	Yiyecek ve İçecek Tesisleri İçin Kavram ve Tasarım	THM 493	Beslenme Antropolojisi



Y. Aykut Pekcan
Bölüm Başkan Vekili
Doktora: Ankara Üniversitesi
Stratejik planlama ve yönetim, insan kaynakları yönetimi, örgütsel davranış, yönetim muhasebesi.



Oğuz Benice
Lisans: Ecole Hoteliere de Lausanne
Restoran dizaynı ve yönetimi, işletme yönetimi.



Jamel Ben Chafra
Yüksek Lisans: Bilkent Üniversitesi
Liderlik ve finans.



Ayşe Baş Collins
Doktora: Orta Doğu Teknik Üniversitesi
İnsan kaynakları, toplam kalite, iş kanununda engellilerin hakları, program değerlendirme ve geliştirme.



Nazende Özkaramete Coşkun
Doktora: Yeditepe Üniversitesi
Makroekonomi ve Türkiye ekonomisi.



Elif Denizci
Yüksek Lisans: Gazi Üniversitesi
Yiyecek-içecek işletmeciliği ve uygulamaları, gastronomi turizmi, turizm eğitimi.



Eda Gürel
Doktora: Hacettepe Üniversitesi
Pazarlama ve halkla ilişkiler, müzeler, girişimcilik.



Güneş Karamullaoğlu
Yüksek Lisans: Gazi Üniversitesi
Etkinlik yönetimi, turizm eğitimi, turizmde sürdürülebilirlik.



Ayşe Nuriye Örer
Doktora: Hacettepe Üniversitesi
Besin mikrobiyolojisi, hijyen, beslenme.



Kamer Rodoplu
Lisans: Institut National des Sciences Appliquees de Lyon
Algoritmalar ve programlama dilleri, ayrık matematik, işletme ve sosyal bilimlerde ileri matematik uygulamaları.



Mustafa Siyahhan
Yüksek Lisans: Ohio Üniversitesi
Pazarlama, turizm ekonomisi, turizm hukuku, işletme yönetimi.



Esin Şenol
Yüksek Lisans: Atılım Üniversitesi
Satın alma ve maliyet analizleri, işletme yönetimi.



Ali Ünal
Yüksek Lisans: Başkent Üniversitesi
Turizm eğitimi, uygulamalı turizm eğitimi.



Hacer Üstündağ
Lisans: Hacettepe Üniversitesi
Genel muhasebe, otel muhasebesi, fizibilite etütleri.

