



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 eğitimcilerle 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.

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 İkinci Yabancı Dil (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 İkinci Yabancı Dil (II)		
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	

Burs	2016		2015	2015 Son
	Kontenjanı	Taban Puanı	Taban Puanı	Öğrencinin Başarı Sırası
YGS-6	Tam Burslu	5	392,213	63.926
	%50 Burslu	45	250,437	596.932



Y. Aykut Pekcan
Bölüm Başkanı
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.



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



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 Appliquées de Lyon
Algoritmalar ve programlama dilleri, ayık 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.