



Turizm ve Otel İşletmeciliği

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 sunarlar. Pazarlama, insan kaynakları yönetimi ve finans gibi işletme ağırlıklı derslerde de yöneticilik becerilerini geliştirirler. Seçmeli yabancı dil yelpazesi ise öğrencilerin turizmdeki küresel gelişmelere uyumunu kolaylaştıracak alternatifler sağlar.

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, Marriott, Mövenpick, Ritz-Carlton, Sheraton, Swissotel, BTA Yiyecek ve İçecek Hizmetleri, İstanbul Yiyecek İçecek Grubu, Serenas, Setur, Spago ve THY, Bilkent Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü mezunlarını tercih eden kurumlardandır.

Ders Programı

1. Yıl	Güz	THM 105	İşletmeye Giriş
		THM 121	İşletme Matematiği
		THM 125	Otel Yönetimine Giriş
	Bahar	THM 163	Turizmin Dinamikleri
		ENG 101	İngilizce ve Kompozisyon I
		TURK 101	Türkçe I
GE 100	Üniversite Hayatına Giriş <i>İkinci Yabancı Dil (I)</i>		
2. Yıl	Güz	THM 164	Kalkülüs
		THM 166	Sağlık Çalışmaları
		CTIS 186	İşletmeler İçin Bilgisayar Uygulamaları
	Bahar	ECON 103	İktisadın Temel İlkeleri
		ENG 102	İngilizce ve Kompozisyon II
		TURK 102	Türkçe II <i>İkinci Yabancı Dil (II)</i>
3. Yıl	Güz	THM 106	Muhasebenin Esasları
		THM 168	Beslenme ve Sanitasyon
		THM 202	Yönetim Biliminin Esasları
	Bahar	THM 243	Odalar Bölümü Yönetimi
		THM 245	Satın Alma ve Maliyet Analizi
		CTIS 285	Otel Yönetim Sistemleri
4. Yıl	Güz	GE 250	Üniversite Etkinlik Programı I
		THM 244	Yiyecek Üretim Teknikleri
		THM 246	Restoran Servisi
	Bahar	THM 247	Yiyecek ve İçecek Yönetimi
		THM 303	İstatistik ve Kantitatif Metotlar
		CTIS 286	Yiyecek ve İçecek Yönetiminde Bilgisayar Uygulamaları
5. Yıl	Güz	HIST 200	Türkiye Tarihi
		GE 251	Üniversite Etkinlik Programı II
		THM 300	Yaz Stajı
	Bahar	THM 301	İnsan Kaynakları Yönetimi
		THM 309	Pazarlamanın Esasları
		THM 313	Konaklama Yönetimi Muhasebesi
6. Yıl	Güz	THM 323	Uluslararası Mutfaklar <i>Sınırlı Seçmeli Ders</i> <i>Serbest Seçmeli Ders</i>
		THM 310	Dönem Stajı
		THM 326	Turizm Politikaları ve Sürdürülebilirlik
	Bahar	THM 348	Hizmet İşletmeleri Yönetimi
		THM 403	Örgütsel Davranış
		THM 409	Turizm Hukuku
7. Yıl	Güz	THM 415	Finans <i>Sınırlı Seçmeli Ders</i>
		THM 418	Bitirme Projesi
		THM 419	Turizm Yönetimi Uygulamaları
	Bahar	THM 420	Turizm Seminerleri
		THM 423	Turizm Ekonomisi <i>Sanat ve İnsani Bilimler Seçmeli Dersi</i> <i>Serbest Seçmeli Ders</i>
		THM 493	Beslenme Antropolojisi
Seçmeli Derslerden Bazıları	Güz	THM 392	Beslenme ve Genel Sağlık
		THM 460	Girişimcilik ve Uluslararası Proje Yönetimi
		THM 476	Araştırma Teknikleri
		THM 487	Yiyecek ve İçecek Tesisleri İçin Kavram ve Tasarım
		THM 494	Dijital Pazarlama
		CTIS 386	Seyahat Teknolojileri



“Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, Türkiye ve dünyada turizm sektörüne liderlik edecek bilgi ve beceriye sahip, dünya görüşü geniş, sorumluluk sahibi bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.”

Eda Gürel
Bölüm Başkan Vekili



“Türkiye’nin ihtiyaç duyduğu üstün nitelikli, mesleklerinde gerekli bütün bilgi ve becerilere sahip, çağdaş profesyoneller yetiştiriyoruz. Ülkemizde olduğu kadar dünyanın dört bir köşesinde de parlak kariyerler sürdüren mezunlarımızın gösterdikleri başarılar bizi çok gururlandırıyor.”

Kamer Rodoplu
Yükseköğretim Müdürü
Öğrenci Dekanı



“Üniversiteyi bitirdikten hemen sonra kendi işletmemi açtım. Sonrasında Avustralya’dan yüksek lisans için kabul aldım. Avustralya’da restoran işletmeciliğine başlayarak iki marka kurdum ve Türk gastronomisi için çalışmalarına başladım. Bugün yaptığım her şeyin temeli Bilkent’te atıldı. Turizmin her alanında, dünyanın her yerinde başarılı olan çok mezunumuz var.”

Somer Sivrioğlu (1993 Mezunu)
Anason ve Efendy Restoranlarının Kurucusu
Özel Moda Lisesi Mezunu



“Bölümümün yönlendirmesiyle Hilton’un Türkiye’deki yeni Yönetici Geliştirme Programı’na başvurduğum. 1.700 aday arasında programa katılmaya hak kazanan 2 kişiden biri oldum. Diğer kazanan da bölümümüz mezunlarından.”

Aslıhan Bozdağ (2019 Mezunu)
Hilton İstanbul Bosphorus’ta Yönetici Adayı
Yenimahalle Mustafa Kemal Lisesi Mezunu



	Burs/İndirim Oranı	2020 Kontenjanı	2019 Taban Puanı	2019 Son Öğrencinin Başarı Sırası
EA	Tam Burslu	4	381,735	45.474
	%50 Burslu	25	---	---