



Turizm ve Otel İşletmeciliği

Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, otel yöneticiliği, seyahat acenteciliği ve yiyecek-içecek hizmetleri sektörlerinde dünyanın her bölgesinde görev yapabilecek turizm profesyonelleri yetiştirmektedir. Bölüm, Yükseköğretim Kurulu'nca yetkilendirilmiş Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu tarafından akredite edilmiştir.

Bölümün eğitim programında mesleki uzmanlaşmaya yönelik uygulamalı çalışmalara özel önem verilir. Bu çerçevede öğrencilere otel ve seyahat acenteleri ile bu işletmelerin kullandığı turizm yazılımları ve muhasebe sistemlerine dair en güncel bilgiler aktarılır.

Yiyecek üretimi dersleri, uluslararası üne sahip eğitmenler 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 Bilimler Fakültesi'nin 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 sonrasına 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	Hizmet İşletmeleri Yönetimi
		THM 106	Muhasebenin Esasları
1. Yıl	Bahar	THM 125	Dijital Çağda Turizm ve Konaklamaya Giriş
		CTIS 186	İşletmeler İçin Bilgisayar Uygulamaları
		ENG 101	İngilizce ve Kompozisyon I
		TURK 101	Türkçe I
		GE 100	Üniversite Hayatına Giriş
		ECON 103	İktisadın Temel İlkeleri
2. Yıl	Güz	ENG 102	İngilizce ve Kompozisyon II
		MATH 105	Matematiğe Giriş I
		TURK 102	Türkçe II
			Temel Bilgisayar Becerileri Seçmeli Dersi İkinci Yabancı Dil (I)
2. Yıl	Bahar	THM 168	Beslenme ve Sanitasyon
		THM 243	Odalar Bölümü Yönetimi
		THM 245	Satın Alma ve Maliyet Analizi
		THM 247	Yiyecek ve İçecek Yönetimi
		HIST 200	Türkiye Tarihi
		GE 250	Üniversite Etkinlik Programı I İkinci Yabancı Dil (II)
3. Yıl	Güz	THM 244	Yiyecek Üretim Teknikleri
		THM 246	Restoran Servisi
		CTIS 285	Otel Yönetim Sistemleri
		CTIS 286	Yiyecek ve İçecek Yönetiminde Bilgisayar Uygulamaları
		GE 251	Üniversite Etkinlik Programı II İleri Yazma ve İletişim Seçmeli Dersi İkinci Yabancı Dil (III)
3. Yıl	Bahar	THM 300	Yaz Stajı
		THM 303	İstatistik ve Kantitatif Metotlar
		THM 309	Pazarlamanın Esasları
		THM 323	Uluslararası Mutfaklar
		HCIV 101	Uygurlıklar Tarihi I Sınırlı Seçmeli Ders İkinci Yabancı Dil (IV)
4. Yıl	Güz	THM 409	Turizm Hukuku
		THM 415	Finans
		THM 416	Gelirler Yönetimi ve Veri Analizi
		HCIV 102	Uygurlıklar Tarihi II Temel İnsani Bilimler Seçmeli Dersi İkinci Yabancı Dil V
4. Yıl	Bahar	THM 310	Dönem Stajı
		THM 418	Bitirme Projesi
		THM 419	Konaklama İşletmeleri için Stratejik Yönetim
Seçmeli Derslerden Bazıları	Bahar	THM 423	Turizm Ekonomisi Temel Sanat Seçmeli Dersi Temel Fen Bilimleri Seçmeli Dersi Serbest Seçmeli Ders
		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 493	Beslenme Antropolojisi
		THM 494	Dijital Pazarlama
CTIS 386	Seyahat Teknolojileri		



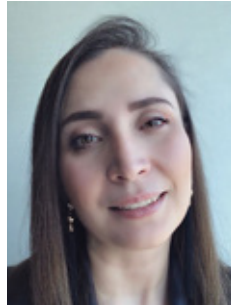
“Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, Türkiye ve dünyada turizm sektörüne liderlik edecek bilgi ve beceriye sahip, dünya görüşü geniş, sorumluluk sahibi bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.”

Eda Gürel
Bölüm Başkanı



“Uygulamalı Bilimler Fakültesi olarak uygulama ağırlıklı eğitim müfredatımız, dönem stajları ve uluslararası iş birliklerimiz ile tüm dünyada gereksinim duyulan üstün nitelikli, mesleklerinde gerekli güncel bilgi ve becerilere sahip, çağdaş profesyoneller yetiştiriyoruz.”

H. Altay Güvenir
Dekan



“Teori ve pratiğin harmanlandığı uluslararası standartlardaki eğitimim sayesinde, çalışma hayatımda karşılaştığım her türlü duruma çözüm üretebilecek birikime sahibim. Mezuniyetimden sonra ilk 10 yılda üst düzey yönetici pozisyonuna ulaşmamda bu eğitimin ve Bilkent’in bana kattığı dünya görüşünün çok büyük bir katkısı var. Sahip olduğum vizyon, özgüven ve analitik düşünme yetisinin sağlamlığı bölümümün eseridir.”

Ebru Hukanoglu Sevilengül (2009 Mezunu)
Golden Tulip İstanbul Bayrampaşa Oteli’nde Genel Müdür
Ataköy Cumhuriyet Lisesi Mezunu



“Öğrenciyken staj yaptığım Hilton’da mezun olur olmaz çalışmaya başladım. Ankara ve İstanbul’dan sonra şu an Dubai’de, Hilton’un uluslararası ofisinde çalışıyorum. Bu sektöri düşünen adaylara, bölümün iş bulma konusundaki avantajları nedeniyle, Bilkent Turizm ve Otel İşletmeciliği’ni tavsiye ediyorum.”

Osman Gümüş (2012 Mezunu)
Hilton Dubai’de Grup Satış Yetkilisi (BAE)
Özel Büyük Kolej Mezunu



	Burs/İndirim Oranı	2022 Kontenjanı	2021 Taban Puanı	2021 Son Öğrencinin Başarı Sırası
EA	Tam Burslu	5	375,843	21.016
	%50 Burslu	31	237,822	470.995