



dusit thani  
college  
bangkok



BIẾN NIỀM ĐAM MÊ  
TRỞ THÀNH NGHỀ NGHIỆP

# CHƯƠNG TRÌNH

QUỐC TẾ ĐẠI HỌC

[www.dtc.ac.th](http://www.dtc.ac.th)



# DUSIT THANI COLLEGE



Dusit Thani College (DTC) – học viện giáo dục tư nhân bậc đại học, được công nhận là học viện giáo dục hàng đầu về ngành quản trị nhà hàng - khách sạn tại Thái Lan trong suốt 30 năm qua. Học viện là chi nhánh thuộc Dusit International Group, một trong những chuỗi khách sạn & khu nghỉ dưỡng lớn nhất tại Thái Lan với bề dày hơn 70 năm kinh nghiệm trong ngành Kinh doanh Quản trị Nhà hàng - Khách sạn. Dusit Thani College tập trung vào việc cung cấp trải nghiệm thực tế trong thế giới thực và nỗ lực phát triển đào tạo các chuyên gia có kỹ năng cao, những người luôn sẵn sàng cho công việc để đáp ứng nhu cầu của ngành quản trị nhà hàng - khách sạn trên quy mô quốc gia và toàn cầu.

## CHƯƠNG TRÌNH GIẢNG DẠY QUỐC TẾ HÀNG ĐẦU THẾ GIỚI

Tại Dusit Thani College, chúng tôi cung cấp chương trình giảng dạy quốc tế hàng đầu thế giới với các đối tác quốc tế có tiếng trong ngành giáo dục:



EHL Hospitality Business School là trường đại học hàng đầu thế giới về quản trị nhà hàng - khách sạn tại Thụy Sĩ, đồng thời là ngôi trường tiên phong trong lĩnh vực giáo dục quản trị nhà hàng - khách sạn trong suốt 125 năm qua.



LE CORDON BLEU™

Học viện nghệ thuật ẩm thực hàng đầu thế giới Le Cordon Bleu nay được coi là mạng lưới lớn nhất của các trường đào tạo ẩm thực và quản trị nhà hàng - khách sạn trên thế giới.

## HỌC THUẬT HỌC THUẬT



DTC là học viện giáo dục đầu tiên tại Thái Lan được Hiệp hội Đầu bếp Thế giới (WACS) công nhận đạt tiêu chuẩn toàn cầu về chất lượng giáo dục ẩm thực



Các chương trình Cử nhân và Thạc sĩ tại DTC, nhận được sự công nhận từ THE-ICE, giúp DTC trở thành học viện đầu tiên và duy nhất tại Thái Lan có các chương trình phi quốc tế được THE-ICE công nhận



## TỶ LỆ CÓ VIỆC LÀM CAO CỦA SINH VIÊN TỐT NGHIỆP DTC



95% cựu sinh viên có việc làm sau một năm tốt nghiệp



81% cựu sinh viên có việc làm sau sáu tháng tốt nghiệp



73% cựu sinh viên làm việc trong lĩnh vực chuyên ngành của mình

Dữ liệu việc làm trên được thu thập vào năm 2021 từ 93% tổng số sinh viên tốt nghiệp.



## TRẢI NGHIỆM HÀNH TRÌNH LÀM SINH VIÊN CỦA DTC, TẬN HƯỞNG CÔNG VIỆC, TRÂN TRỌNG CUỘC SỐNG

KẾT NỐI VỚI THẾ GIỚI CỦA NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG - KHÁCH SẠN

- Các sinh viên của Dusit Thani College được làm thành viên **TRỌN ĐỜI** của Hosco hoàn toàn **MIỄN PHÍ!**
- Nhận tin tức và thông tin về cơ hội nghề nghiệp về các công việc mơ ước từ mạng lưới của trường.



# THÁI LAN

## “THÁNH ĐỊA” CỦA NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG, KHÁCH SẠN VÀ DU LỊCH

Vương quốc Thái Lan nằm ở trung tâm của Đông Nam Á và được biết đến là một trong những điểm đến du lịch nổi tiếng nhất trên thế giới. Với bản chất thân thiện của người dân, Thái Lan được thế giới bày tỏ sự tôn trọng nhờ lòng hiếu khách độc đáo của mình. Bangkok là thủ đô kiêm trung tâm của nhiều hoạt động công nghiệp và văn hóa quốc tế. Với bề dày lịch sử đáng tự hào, khí hậu nhiệt đới và lòng hiếu khách hòa nhã, Thái Lan được mệnh danh là “Xứ sở của những nụ cười”, nơi đem tới niềm vui và sự thích thú cho du khách quốc tế.



## LĨNH VỰC QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG – KHÁCH SẠN

### MỞ RA MỘT SỰ NGHIỆP TOÀN CẦU VỚI VÔ VÀN CƠ HỘI

Nhà hàng – khách sạn là một ngành toàn cầu với nhiều cơ hội trên khắp thế giới dành cho những ai quan tâm và muốn đi sâu khám phá, với nhiều cơ hội mới mở ra trong các lĩnh vực bền vững, sức khỏe thể chất và tinh thần, cũng như số hóa.

Một tấm bằng Quốc tế về Quản trị Nhà hàng – Khách sạn hoặc Nghệ thuật Ẩm thực là tấm hộ chiếu quan trọng giúp mở ra nhiều cơ hội để bắt đầu hành trình trong ngành nhà hàng – khách sạn.

### THÔNG TIN NHANH



Các doanh nghiệp du lịch trên thế giới tạo ra thu nhập lên đến **8.9**

nghìn tỷ đô la Mỹ mỗi năm



Tốc độ tăng trưởng hàng năm của ngành du lịch đạt mức **3.5%**

cao hơn so với mức tăng trưởng 2,5% của các ngành khác



Công việc liên quan đến du lịch được xem là một trong **10**

vị trí đang được quan tâm và có nhu cầu cao nhất trên thị trường lao động năm 2023.

# CHƯƠNG TRÌNH CỬ NHÂN QUẢN TRỊ KINH

## DOANH (BBA) QUỐC TẾ CỦA DUSIT THANI COLLEGE

CÁNH CỒNG ĐƯA BẠN TỚI NGÀNH VIỆC LÀM ĐẦY NĂNG ĐỘNG



**5** LÝ DO ĐỂ THAM GIA CHƯƠNG TRÌNH QUỐC TẾ TẠI DUSIT THANI COLLEGE

**3** Học tập trong một môi trường đa văn hóa trong lúc theo học tại một trong những trường đào tạo về lĩnh vực nhà hàng - khách sạn tốt nhất trên thế giới.

**1** Khám phá niềm đam mê của bạn thông qua giáo dục thực hành và học tập tích hợp đi liền với công việc, các chuyến đi thực tế, thực tập và nghiên cứu tình huống trong ngành.

**4** Có được những trải nghiệm học tập độc đáo và học hỏi trực tiếp từ các chuyên gia trong các chuyến đi thực địa trong nước và quốc tế trong suốt chương trình học.

**2** Phát triển kỹ năng lãnh đạo để cải thiện kỹ năng đồng đội và lãnh đạo nhóm tốt hơn ở cấp quản lý.

**5** Nhanh chóng chạm tới đỉnh cao sự nghiệp nhờ các kỹ năng toàn diện, quản lý và tinh thần sẵn sàng cho công việc (95% cựu sinh viên được tuyển dụng trong vòng một năm sau khi tốt nghiệp).

## HÀNH TRÌNH HỌC TẬP Đặc trưng của DTC

CHƯƠNG TRÌNH CỬ NHÂN QUẢN TRỊ KINH DOANH (B.B.A) TRONG LĨNH VỰC NGHỆ THUẬT ẨM THỰC CHUYÊN NGHIỆP

CHƯƠNG TRÌNH CỬ NHÂN QUẢN TRỊ KINH DOANH (B.B.A) TRONG LĨNH VỰC QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG - KHÁCH SẠN

Nhóm chuyên môn về Ẩm thực & Quản trị, Nghiên cứu và Dự án & **Dẫn bước tới Tương lai**

Nhóm chuyên môn về Quản trị, Nghiên cứu và Dự án & **Dẫn bước tới Tương lai**

Kỹ năng Ẩm thực Nâng cao, Kỹ năng Kinh doanh & Quản trị & **Lãnh đạo trong Tổ chức Năng động**

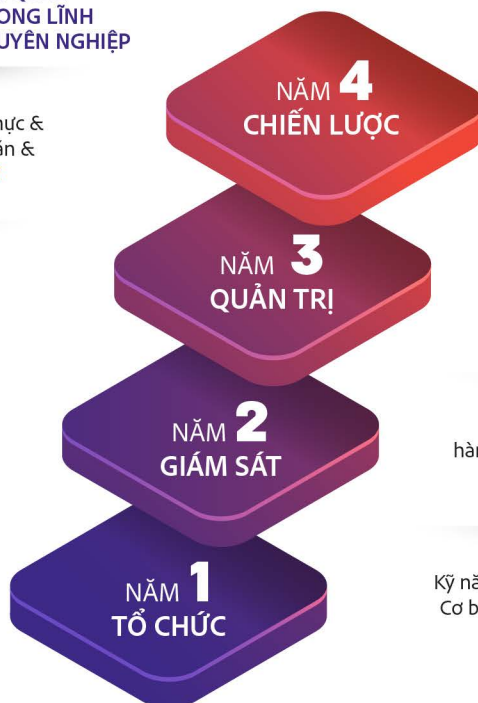
Kỹ năng Kinh doanh & Quản trị Nhà hàng - Khách sạn & **Lãnh đạo trong Tổ chức Năng động**

Kỹ năng Ẩm thực Trung cấp & Giám sát, Nền tảng Kinh doanh & **Lãnh đạo Người khác**

Kỹ năng Giám sát Quản trị Nhà hàng - Khách sạn, Nền tảng Kinh doanh & **Lãnh đạo Người khác**

Kỹ năng Ẩm thực Cơ bản, Giáo dục Tổng quát Cơ bản & **Lãnh đạo Bản thân**

Kỹ năng Quản trị Nhà hàng - Khách sạn Cơ bản, Giáo dục Tổng quát Cơ bản & **Lãnh đạo Bản thân**



CHƯƠNG TRÌNH  
CỬ NHÂN QUẢN  
TRỊ KINH DOANH TRONG

# LĨNH VỰC QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG - KHÁCH SẠN

(CHƯƠNG TRÌNH QUỐC TẾ)



Một chương trình được chứng  
nhận bởi EHL Hospitality Business School



Được chứng nhận bởi trường đại học về quản trị nhà hàng - khách sạn hàng đầu thế giới, Ecole hôtelière de Lausanne, một trong những chương trình Quản lý Nhà hàng - Khách sạn quốc tế hàng đầu tại Thái Lan. Sinh viên sẽ được học hỏi từ các chuyên gia trong ngành và học giả để áp dụng các kỹ năng và kiến thức cần thiết để trở thành những nhà lãnh đạo trong ngành quản trị nhà hàng và khách sạn toàn cầu ở tương lai.

## ĐIỂM NỔI BẬT CỦA CHƯƠNG TRÌNH



**Chương trình được Chứng nhận bởi EHL Hospitality Business School**



- Đào tạo Giảng viên - Giảng viên của trường đại học được EHL chứng nhận phải trải qua chương trình đào tạo Qualified Learning Facilitator (QLF) và đạt chứng chỉ QLF.
- Cải tiến chất lượng & Đánh giá định kỳ về chương trình và phương pháp giảng dạy.



**Đào tạo chuyên sâu**

- Kết hợp việc học trên lớp với thực hành thực tế trong môi trường việc làm kể từ Năm 1.
- Chương trình Học tập Kết hợp Thực tiễn (WIL) với sự hợp tác chặt chẽ với Dusit Princess Srinakarin Bangkok Hotel.
- Chương trình Học tập Kết hợp Thực tiễn Giám sát với nhiều thử thách kinh doanh thực tế.
- Cơ hội thực tập quản lý trong ngành nhà hàng - khách sạn tại trong nước và toàn cầu.



**Khai thác tối đa cơ hội nghề nghiệp**

- Tổng giám đốc
- Giám đốc bán hàng và tiếp thị
- Quản lý doanh thu và phân phối
- Chuyên gia tư vấn bền vững
- Nhà doanh nghiệp ngành quản trị nhà hàng - khách sạn



**Các khóa học được cung cấp: từ cơ bản đến nâng cao**

- Tiếp thị dịch vụ ngành nhà hàng - khách sạn
- Quản lý doanh thu
- Quản lý chất lượng dịch vụ
- Thương hiệu và quản lý thương hiệu
- Quản lý vận hành và robot
- Khởi nghiệp và mô hình kinh doanh

## CẤU TRÚC CHƯƠNG TRÌNH HỌC

Khóa học Giáo  
dục Tổng quát

**31**  
tín chỉ

**6**  
tín chỉ

Khóa học  
Tự chọn Miễn phí



Khóa học  
Chuyên nghiệp

**89**  
tín chỉ

**10**  
tín chỉ

Khóa học  
Chuyên nghiệp



CUỘC  
SỐNG  
TRONG  
TRƯỜNG



# CHƯƠNG TRÌNH CỬ NHÂN QUẢN TRỊ KINH DOANH TRONG LĨNH VỰC NGHỆ THUẬT ẨM THỰC CHUYÊN NGHIỆP

(QUỐC TẾ ĐẠI HỌC)

Một chương trình hợp  
tác với Le Cordon Bleu



Là một chương trình độc quyền được kết hợp với Le Cordon Bleu, viện nghệ thuật ẩm thực hàng đầu thế giới, chương trình quốc tế này được thiết kế để truyền cảm hứng về tính xuất sắc, sáng tạo, đổi mới, quản lý kinh doanh và dung dưỡng bản thân để bạn xây dựng sự nghiệp thành công, theo đuổi mục tiêu cá nhân trong ngành công nghiệp ẩm thực và nhà hàng - khách sạn trên toàn cầu.

## ĐIỂM NỔI BẬT CỦA CHƯƠNG TRÌNH



### Một chương trình hợp tác với Le Cordon Bleu



Được đồng tổ chức bởi Le Cordon Bleu, chương trình được thiết kế nhằm thu hút các chuyên gia ẩm thực trẻ tuổi bước chân vào môi trường thực tế và đào tạo ra những tài năng đi đầu trong nghệ thuật ẩm thực.



### Đào tạo chuyên sâu

Kết hợp việc học trên lớp với thực hành thực tế trong môi trường việc làm kể từ Năm 1.

- Chương trình Học tập Kết hợp Thực tiễn (WIL) với sự hợp tác chặt chẽ với Dusit Princess Srinakarin Bangkok Hotel.
- Chương trình Học tập Kết hợp Thực tiễn Giám sát với nhiều thử thách kinh doanh thực tế.
- Cơ hội thực tập quản lý trong ngành nhà hàng - khách sạn tại trong nước và toàn cầu.



### Khai thác tối đa cơ hội nghề nghiệp

- Đầu bếp trong khách sạn 5 sao
- Nhà tạo mẫu ẩm thực và blogger đồ ăn
- Nhà phát triển sản phẩm thực phẩm
- Chuyên gia cố vấn đầu bếp
- Nhà doanh nghiệp về ẩm thực



### Các khóa học được cung cấp: từ cơ bản đến nâng cao

- Bánh ngọt, bánh nướng và bánh kem cơ bản.
- Gia cầm, thịt và hải sản cao cấp
- Tác phẩm trang trí sô cô la và đồ ngọt
- Nghệ thuật ẩm thực Thái Lan
- Tạo mẫu và chụp ảnh ẩm thực
- Chuyên gia về dinh dưỡng và chế độ ăn uống
- Khởi nghiệp và mô hình kinh doanh

## CẤU TRÚC CHƯƠNG TRÌNH HỌC

Khóa học Giáo  
dục Tổng quát

37  
tín chỉ

6  
tín chỉ

Khóa học  
Tự chọn Miễn phí



Khóa học  
Chuyên nghiệp

85  
tín chỉ

10  
tín chỉ

Khóa học  
Chuyên nghiệp

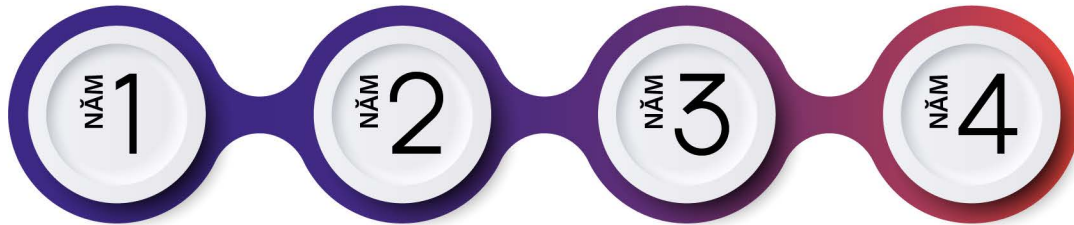


# KHÔNG CHỈ LÀ VỀ GIÁO DỤC

## TRUYỀN CẢM HỨNG LÃNH ĐẠO QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG - KHÁCH SẠN

Khám phá và phát triển phong cách lãnh đạo của riêng bạn trong khi học cách làm việc hiệu quả theo nhóm! Với những người bạn đến từ các quốc gia khác nhau và có xuất thân khác nhau.

### HỌC HỎI NGOÀI LỚP HỌC



- Chương trình Học tập Kết hợp Thực tiễn (WIL)
- Đi thực địa nghiên cứu về lĩnh vực nhà hàng - khách sạn
- Trải nghiệm lòng hiếu khách của người Thái tại các khách sạn và khu nghỉ dưỡng Dusit ở Thái Lan.

- Chương trình Học tập Kết hợp Thực tiễn Giám sát
- Đi thực địa nghiên cứu bền vững
- Khám phá cách thức cho ngành du lịch - khách sạn trở nên bền vững hơn.

- Thực tập quản lý

- Đi thực địa nghiên cứu quốc tế
- Khám phá điều gì làm cho thị trường quốc tế trở nên khác biệt.

## XÂY DỰNG SỰ NGHIỆP CỦA BẠN

Chọn các môn học theo chuyên môn của năm cuối để giúp bạn tìm được công việc phù hợp với bản thân.



### Chuyên ngành chính

#### Tiếp thị về ngành Nhà hàng -Khách sạn trong Kỳ nguyên số

Tim hiểu cách các doanh nghiệp thay đổi cách họ tiếp thị sản phẩm và dịch vụ của mình để phù hợp với thế giới số.

#### Tối đa hóa giá trị con người trong nền kinh tế kỹ thuật số

Khi ngành khách sạn ngày càng phụ thuộc nhiều hơn vào công nghệ, nhóm chuyên môn này sẽ cho thấy cách các doanh nghiệp quản trị lĩnh vực nhà hàng - khách sạn duy trì tương tác với khách hàng và mang đến những trải nghiệm tuyệt vời.

#### Tài chính và Bất động sản trong lĩnh vực Nhà hàng - Khách sạn

Kết hợp cách phát triển khách sạn và đảm bảo lợi nhuận đối với chủ sở hữu.

#### Đổi mới vì một tương lai bền vững.

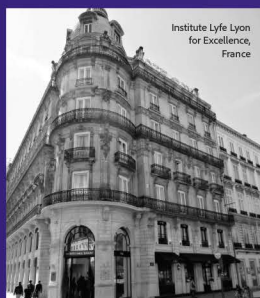
Khám phá cách ngành nhà hàng và khách sạn đổi mới và thích ứng để đảm bảo một tương lai bền vững.

#### Kĩ năng Ẩm thực Chuyên nghiệp\*

Tim hiểu các kỹ năng ẩm thực chuyên môn cần thiết cho một đầu bếp trong một số lĩnh vực đặc biệt trong ngành ẩm thực.

\*Chỉ dành cho sinh viên Nghệ thuật Ẩm thực Chuyên nghiệp thuộc Chương trình Cử nhân Quản trị Kinh doanh.

## CHƯƠNG TRÌNH TRAO ĐỔI VÀ DU HỌC



CHÚNG TÔI MANG ĐẾN MỘT TRẢI NGHIỆM GIÁO DỤC GIÚP BẠN ĐƯỢC CÙNG CỠ LÒNG TIN VÀ TRUYỀN CẢM HỨNG ĐỂ VƯƠN XA HƠN.



The Hong Kong Polytechnic University, Hong Kong, China



Ecole de Savignac, France

CCI DORDOGNE



Le Cordon Bleu, France



Institut Lyfe Lyon for Excellence, France



Aso College Group, Japan



University of Houston, Houston, USA



EHL Hospitality Business School, Switzerland



Yingxing Hospitality Management College of CUIT, China



Institute for Tourism Studies, China



Bilkent University, Turkey

# YÊU CẦU NHẬP HỌC

## 1. Trình độ học vấn

Trình độ học vấn bắt buộc là hoàn thành trung học phổ thông (hoặc tương đương), đây là trình độ thường đạt được sau 12 năm giáo dục. Bằng cấp được chấp thuận bao gồm:

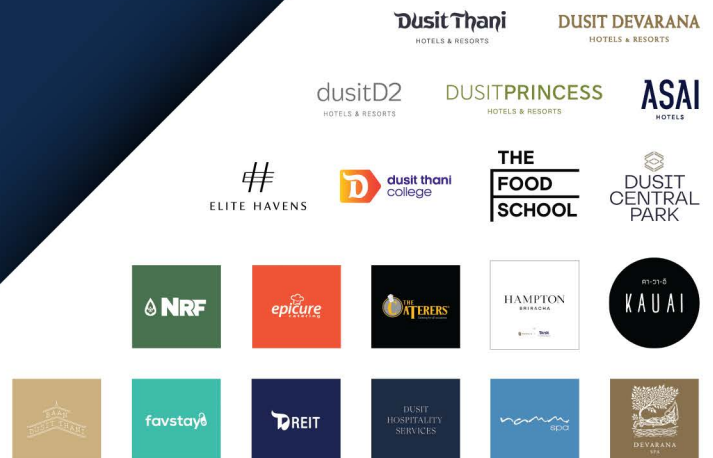
- Chứng chỉ IGCSE/GCSE/GCE O-level với điều kiện không môn nào dưới điểm C (tối thiểu 5 môn học)
- Kỳ thi Phát triển Giáo dục Tổng quát (GED) với trạng thái "Đạt" (4 môn học)
- Chương trình Tú tài Quốc tế (IBDP)
  - Văn bằng IB với ít nhất 24 điểm
  - Kết quả Khóa học Văn bằng IB (IBCR) với ít nhất 5 môn học khác nhau và không môn nào dưới Điểm 3
- Lớp 12 có chứng chỉ hoặc văn bằng tốt nghiệp
- Những học sinh sở hữu chứng chỉ khác nên liên hệ với nhà trường để kiểm tra tính đủ điều kiện của chứng chỉ

## 2. Chứng chỉ về Trình độ Thông thạo Tiếng Anh (có bằng khen nhưng không bắt buộc)

Một trong các kết quả kiểm tra sau đây được chấp thuận

- IELTS 5.5
- TOEFL 500 (iBT 61, CBT 173)
- Duolingo 90
- PTE 45
- SAT
  - Có bằng chứng về kĩ năng đọc và viết  $\geq 500$
  - Toán  $\geq 500$

### Các Thương hiệu thuộc Dusit International Group



### Dusit Thani College

1 Soi Kaenthong (Bên cạnh Seacon Square), Nong Bon, Prawet,  
Bangkok Thailand 10250

Để tìm hiểu thêm thông tin về quy trình nhập học  
vui lòng liên hệ tới Phòng Tuyển sinh DTC



### BANGKOK CAMPUS



Quét mã để khám  
phá khuôn viên trường  
của chúng tôi