

หลักสูตรภาษาไทย  
**เข้าใจง่าย จบไว**

## เปลี่ยน “ประสบการณ์ทำงาน” ให้เป็น “หน่วยกิต”

เพิ่มโอกาสก้าวหน้าในสายงาน ให้เร็ว และมากกว่าเดิม

หลักสูตรเทียบโอนประสบการณ์นี้ออกแบบมาเพื่อตอบโจทย์บุคคลทำงานที่ต้องการเพิ่มโอกาสก้าวหน้าในสายอาชีพโดยสามารถเทียบโอนประสบการณ์การทำงานของตนเองมาเป็นหน่วยกิตในหลักสูตรปริญญาตรี ทำให้ระยะเวลาเรียนสั้นลง อีกทั้งยังสามารถเรียนและทำงานไปในเวลาเดียวกันได้ ไม่เสียโอกาสการทำงาน

หลักสูตรของดุสิตธานี มาตรฐานธุรกิจโรงแรมและบริการ และได้รับการรับรองจากสถาบันระดับโลก



หลักสูตรได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศจากสถาบัน International Center of Excellence in Tourism and Hospitality Education (THE-ICE)



DTC เป็นสถาบันการศึกษาแห่งแรกของประเทศไทยที่ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานหลักสูตรการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหารในระดับโลกจาก World Associations of Chefs Societies (WACS)

### สาขาวิชาที่เปิดสอน



สาขาวิชา  
การจัดการครัว  
และศิลปะการ  
ประกอบอาหาร

Culinary Arts  
& Kitchen  
Management



สาขาวิชา  
การจัดการ  
โรงแรม

Hotel  
Management



วิทยาเขตกรุงเทพฯ

## PROGRAM HIGHLIGHTS โปรแกรมนี้ ดียังไง?



สามารถเรียนผ่านระบบออนไลน์ได้  
ในกรณีที่ไม่สามารถมาเข้าเรียน  
ในห้องเรียน



สร้าง **connection** กับเพื่อนร่วมชั้น  
จากหลายอาชีพและองค์กร



แลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์  
กับอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ



“เรียน” และ “ทำงาน” ได้  
ในเวลาเดียวกัน ไม่เสียโอกาส  
สร้างความก้าวหน้า

คุณกาญจนา (อ้อย)

☎ 02-721-8471 ต่อ 326

☎ 099-735-1221

📘 Dusit Thani College

🌐 www.dtc.ac.th

# หลักสูตร เทียบโอน ประสบการณ์

## – ปริญญาตรี – บริหารธุรกิจบัณฑิต

### วันและเวลาเรียน

ทุกวันอาทิตย์

เวลา 09.00 – 16.30 น.

หมายเหตุ: เนื่องจากการเรียนการสอนเป็นแบบ Block Course นักศึกษาจึงสามารถเริ่มเข้าเรียนหลักสูตรนี้ได้ทุกๆ 5 สัปดาห์

ภาคการศึกษาที่ 1:  
สิงหาคม

ภาคการศึกษาที่ 2:  
มกราคม

ภาคการศึกษาพิเศษ:  
มิถุนายน

### รูปแบบการเรียนการสอน

เรียนครั้งละ 1 วิชาเป็นเวลา 5 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน (Block Course) ระยะเวลาเรียน 1.5 ปี นักศึกษาที่ไม่สามารถเรียนในห้องเรียนได้ในทุกสัปดาห์สามารถเรียน online ได้ โดยทางวิทยาลัยจะมี Live การเรียนในห้องเรียนผ่านระบบ Moodle ให้แก่นักศึกษา หากแต่นักศึกษาจำเป็นต้องเข้ามาที่วิทยาลัยในวันปฐมนิเทศ, วันแรกและวันสุดท้าย

ค่าใช้จ่ายในหลักสูตร ไม่เกิน **150,000 บาท**

(รวมค่าเทียบโอนรายวิชาหน่วยกิตละ 500 บาทแล้ว)

สามารถแบ่งจ่ายได้ 4 งวด



### คุณสมบัติผู้สมัครเรียน

1. ต้องมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย, ปวช. หรือการศึกษาอื่นที่เทียบเท่า จากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง
2. เป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพด้านงานโรงแรมหรือด้านงานครัว ตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป ที่เทียบได้ในรายวิชา หรือสาขาวิชาที่ขอประเมิน โดยมีหลักฐานที่แสดงถึงความรู้ และประสบการณ์เป็นจริงและชัดเจน

3. อายุไม่ต่ำกว่า 25 ปี\*

\* ให้อ้างอิงไปตามประกาศวิทยาลัยดุสิตธานี ที่ 026/2563

### โครงสร้างหลักสูตร

แผนการศึกษา	จำนวนหน่วยกิต		รายวิชาที่ไม่ได้ศึกษา
	จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร	กำหนดให้เรียน	
สาขาวิชาการจัดการโรงแรม	133 หน่วยกิต	39 หน่วยกิต	เทียบโอนจากประสบการณ์ การฝึกอบรม การสอบวัดความรู้เพิ่ม สะสมงาน เป็นต้น
สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร	143 หน่วยกิต	38 หน่วยกิต	

### ประสบการณ์เรียนของนักศึกษา



“ การเรียนรู้ไม่มีวันสิ้นสุด ที่นี้ตอบโจทย์ในหลายๆ ด้านเลยคะ ทั้งได้ต่อยอดในการทำงานและธุรกิจ แลกเปลี่ยนประสบการณ์กับเพื่อนๆ หลายสายงาน สามารถนำความรู้ที่ได้มาใช้ได้จริงและมีประสิทธิภาพคะ ”

#### ชุตติกาญจน์ มาร์แชลล์

- กรรมการผู้จัดการ บริษัทสยามเฟรนด์ชิปแอสเตอเรีย
- ผู้จัดการทั่วไป โรงงานผลิตดาวกัมมันตรังสีกรม บริษัทแอสเตอเรียฟู้ดจำกัด
- ที่ปรึกษากิจการ โรงงานผลิตน้ำดื่มลัดริ่ม



“ การเรียนที่ดุสิตธานี สาขาวิชาการจัดการครัวฯ สามารถนำความรู้มาปรับใช้ในการบริหารและจัดการครัวได้เป็นอย่างดี และได้มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับเพื่อนๆ และอาจารย์ ได้ความคิดและมุมมองใหม่ๆ ตลอดเวลา สามารถนำมาต่อยอดและพัฒนาตัวเองในสายอาชีพเชฟได้เป็นอย่างดี ”

เชฟภัทรณู สายใจ อิงคามระรร  
Corporate Chef & Food Consultant



คุณกาญจนา (อ้อย)

☎ 02-721-8471 ต่อ 326 | ☎ 099-735-1221