

วิทยาลัยดุสิตธานี

DUSIT THANI COLLEGE



UNDERGRADUATE
PROGRAMS
หลักสูตรปริญญาตรี



ความท้าทายหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการคือ การพัฒนาบุคลากร “คนรุ่นใหม่” ในองค์กรผู้ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการร่วมผลักดันให้องค์กรมีศักยภาพเพียงพอในการแข่งขันและเติบโตไปข้างหน้าได้แบบยั่งยืนจะเห็นได้ว่าหลายองค์กรหันมาให้ความสำคัญกับการสร้างสรรคิภาพแวดล้อมการทำงานที่ดีส่งเสริมเรียนรู้พัฒนาทั้งทักษะและความคิดเชิงนวัตกรรม สอดรับกับการเปลี่ยนแปลงสู่โลกธุรกิจยุคใหม่เช่นเดียวกับที่ “ดุสิตธานี” เพราะบุคลากรเป็นหัวใจหลักขององค์กรของเราเสมอมา

ที่ดุสิตอินเทอร์เนชั่นแนล เรามุ่งพัฒนาองค์กรและขยายธุรกิจ ทั้งในและต่างประเทศ โดยเร็ว ๆ นี้ จะมีโรงแรมในเครือรวมกันถึง 100 แห่ง เพื่อดึงดูดและเป็นตัวเลือกที่ดีของคนทำงานรุ่นใหม่โดยเฉพาะอย่างยิ่งบัณฑิตจากวิทยาลัยดุสิตธานี และให้มั่นใจว่าการศึกษาของเรามุ่งเน้นการสร้าง “โอกาส” การทำงานและความสำเร็จได้จริงในอุตสาหกรรมนี้

คุณศิรเดช โทณวนิก ทายากรุ่นที่ 3 “ดุสิตธานี”

- กรรมการผู้จัดการกลุ่มโรงแรม ASAI Hotels
- รองประธานฝ่ายพัฒนาธุรกิจและโครงการใหม่ กลุ่มบริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน)

การส่งเสริมและผลักดันให้นักศึกษามีทักษะที่รอบด้าน มีความรู้ที่ทันสมัย เป็นสากล “พร้อม” ที่จะทำงานและก้าวขึ้นสู่ระดับผู้บริหารในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว คือ จุดมุ่งหมายหลักของสถาบันเรา ที่วิทยาลัยดุสิตธานี เรามุ่งเน้น พัฒนาคุณภาพการเรียนการสอนให้ได้มาตรฐานสากลสูงสุดตอบโจทย์ทั้งผู้เรียนและอุตสาหกรรม พร้อมสอดรับกับ **5 เหตุผล ทำให้ต้องที่ “วิทยาลัยดุสิตธานี”?**



1 เรียนรู้แบบ “ลงมือทำจริง”



2 มุ่งพัฒนาความเป็นผู้นำ



3 เรียนรู้ภายใต้สภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมที่หลากหลาย



4 เรียนรู้กับอาจารย์และวิทยากรพิเศษที่มีประสบการณ์จริง



5 คำว่าโอกาสการทำงานได้ก่อนใครทั้งในและต่างประเทศ



**ดร.อรรถเวทย์
พฤกษ์สีทาภพ**

อธิการบดี
Dusit Thani College

ด้วยประสบการณ์มากกว่า 30 ปี ด้านการศึกษา ศิลปะ-การประกอบอาหาร การบริการ และการท่องเที่ยว เราเห็นความสำคัญและยังคงมุ่งเน้นการบูรณาการการศึกษา ทั้งหลักสูตร ความเป็นครู และประสบการณ์การเรียนรู้ของผู้เรียน ให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงไปสู่โลกธุรกิจในอนาคต และผลิตบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญที่มีความสามารถในอุตสาหกรรมบริการและศิลปะการทำอาหารทัดเทียมนานาชาติ

"WELCOME TO THE WORLD OF DUSIT"



วิทยาลัยดุสิตธานี สถาบันการศึกษา
ในเครือดุสิตอินเตอร์เนชั่นแนล กลุ่มธุรกิจการ
โรงแรมและบริการชั้นนำที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่ง
ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และมีธุรกิจโรงแรมหลายแห่ง
ทั่วโลก จึงมั่นใจได้ว่า เราคือแหล่งผลิตบุคลากรที่มีความรู้
และทักษะที่ตอบโจทย์ความต้องการของอุตสาหกรรม

DUSIT INTERNATIONAL KEY FACTS

- ประสบการณ์กว่า **70 ปี** ในธุรกิจโรงแรมและบริการ
- โรงแรมในเครือกว่า **20 ประเทศ** ใน **4 ทวีป**ทั่วโลก
- โรงแรมภายใต้การบริหารกว่า **332 แห่ง**
- โครงการขยายโรงแรมอีกกว่า **60 โครงการ**

บริษัทในเครือดุสิตธานี



WHY CHOOSE A CAREER IN HOSPITALITY?

QUICK FACTS

ฟื้นตัวอย่างสมบูรณ์ และมีแนวโน้มเติบโตกว่าเดิม



จำนวน
นักท่องเที่ยวโลก
ปี 66 ฟื้นตัว
เกือบเป็นปกติ

ราว **90%**

จาก ปี 62 และมีแนวโน้ม
ฟื้นตัวต่อเนื่อง

The Bangkok Insight
(Ref. องค์การการท่องเที่ยว,
UNWTO)

ประเทศไทยเป็น
แหล่งท่องเที่ยว

อันดับ **7**



ที่มีชาวต่างชาติเดินทาง
เข้ามามากที่สุดใน
ช่วงปี 65-66 หรือ
คิดเป็นการเติบโต

142%

Euromonitor
International Report

กรุงเทพฯ

คว้า **1**
อันดับ

“เมืองที่ดีที่สุด”



ในหมวดหมู่เมือง
ปลายทางท่องเที่ยว
ในเอเชียแปซิฟิก

DestinAsian (Readers'
Choice Awards 2024)



อาชีพเกี่ยวกับ
การท่องเที่ยว

1 ใน **5**

ติดใน
อาชีพรุ่ง ปี 67
และเป็นที่ต้องการ
ในตลาดแรงงาน
ปี 2024

Bangkok Biz News



การท่องเที่ยวไทย
ยังคงฟื้นตัว
ต่อเนื่อง ปี 67

คาดฟื้นรายได้

2.52 ล้าน
ล้านบาท

ฟื้นตัวราว

85%

เทียบกับ ปี 62

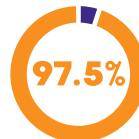
Thairath Money
(Ref. Krungthai COMPASS)

HIGH EMPLOYABILITY RATE OF DTC GRADUATES

ก้าวเข้าสู่โลกการทำงาน
ได้อย่างมั่นใจก่อนใคร



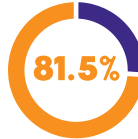
ข้อมูลการได้งานทำของบัณฑิต
ระดับปริญญาตรี
ปีการศึกษา 2565



ของจำนวนบัณฑิต
ได้งานหลังจาก
จบการศึกษา
ภายใน **1** ปี



ของจำนวนบัณฑิต
ได้งานหลังจาก
จบการศึกษา
ภายใน **6** เดือน



ของบัณฑิต
ที่ได้งานตรงกับ
สาขาที่เรียน

หมายเหตุ : คิดจากจำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจทั้งหมด
*สัดส่วนของบัณฑิตที่ตอบแบบสอบถามคิดเป็น 93%
ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทั้งหมด

เงินเดือนเริ่มต้นเฉลี่ย

26,000+ บาท

(ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)

(เงินเดือนเด็กจบใหม่เฉลี่ยในงานสายบริการอยู่ที่
18,000 บาท โดย Adecco Thailand Salary
Guide 2024)

THAILAND'S **FIRST** & **LARGEST**

INSTITUTE
DEDICATED
TO **HOSPITALITY**
EDUCATION AND
TRAINING

สถาบันอุดมศึกษา
ด้านการโรงแรมและ
ศิลปะการประกอบอาหาร
แห่งแรกของไทย
ตั้งแต่ปี พ.ศ.

2536



วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพฯ

เป็นสถาบันการศึกษาและฝึกอบรมด้าน Hospitality ของประเทศไทยในเครือดุสิตธานีที่มีประวัติ ก่อตั้งมายาวนานกว่า 30 ปี ได้รับการรับรองคุณภาพ หลักสูตรในระดับสากล วิทยาลัยดุสิตธานีกรุงเทพฯ ตั้งอยู่ไม่ไกลจากใจกลางเมืองกรุงเทพฯ และ ทำอาภาคารยานสุวรรณภูมิ ปัจจุบันเปิดการเรียนการสอน หลักสูตรปริญญาตรี (ทั้งภาษาไทยและนานาชาติ) หลักสูตรปริญญาโทและหลักสูตรระยะสั้น



DUSIT THANI COLLEGE



วิทยาลัยดุสิตธานี ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา

เป็นอีกหนึ่งศูนย์การศึกษาของวิทยาลัยดุสิตธานี สำหรับผู้ที่สนใจเรียนในภูมิภาคตะวันออก ตั้งอยู่ใจกลางแหล่งธุรกิจท่องเที่ยวสำคัญ เดินทางสะดวก ปัจจุบันเปิดการเรียนการสอนหลักสูตรปริญญาตรี (ภาษาไทย) และหลักสูตรระยะสั้น

วิทยาลัยดุสิตธานี DUSIT THANI COLLEGE

ได้รับการรับรองมาตรฐาน
คุณภาพและการยอมรับ
ในระดับสากล

A HISTORY OF QUALITY, INNOVATION

วิทยาลัยดุสิตธานีก่อตั้งขึ้นเพื่อให้การศึกษาและการอบรมด้านการบริการกับนักศึกษาและบุคลากรในไทยและภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เน้นการสร้างประสบการณ์ และฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานที่ทำงานจริง ด้วยหลักสูตรที่ให้ความรู้และทักษะรอบด้าน เพื่อการเป็นมืออาชีพที่พร้อมทำงานในระดับสากล

- ผู้เรียน และนักศึกษากว่า **3,500 คน**
- ศิษย์เก่ากว่า **10,000 คน**
- มี **2 แคมปัส**
- เชื้อชาติหลากหลายกว่า **12 เชื้อชาติ**

ความร่วมมือและ การรับรองคุณภาพ หลักสูตร



EHL สถาบันสอนการจัดการโรงแรมแห่งแรกและอันดับหนึ่งของโลก จากประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการศึกษาเชิงนวัตกรรมและการให้คำปรึกษาด้านการโรงแรมและการบริการ



เลอ กอร์ดอง เบลอ จากประเทศฝรั่งเศส สถาบันสอนทำอาหารและเครือข่ายการศึกษา ด้านศิลปะ-การประกอบอาหารและการบริการชั้นนำของโลก

การรับรองคุณภาพ ระดับนานาชาติ



ได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศจากสถาบัน International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality Education (THE-ICE) ในหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิตและหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต ทั้งหลักสูตรภาษาไทยและหลักสูตรนานาชาติ



เป็นสถาบันการศึกษาแห่งแรกของประเทศไทยที่ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานหลักสูตรการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหารในระดับโลกจาก World Association of Chefs Societies (WACS)

การรับรองคุณภาพระดับชาติ



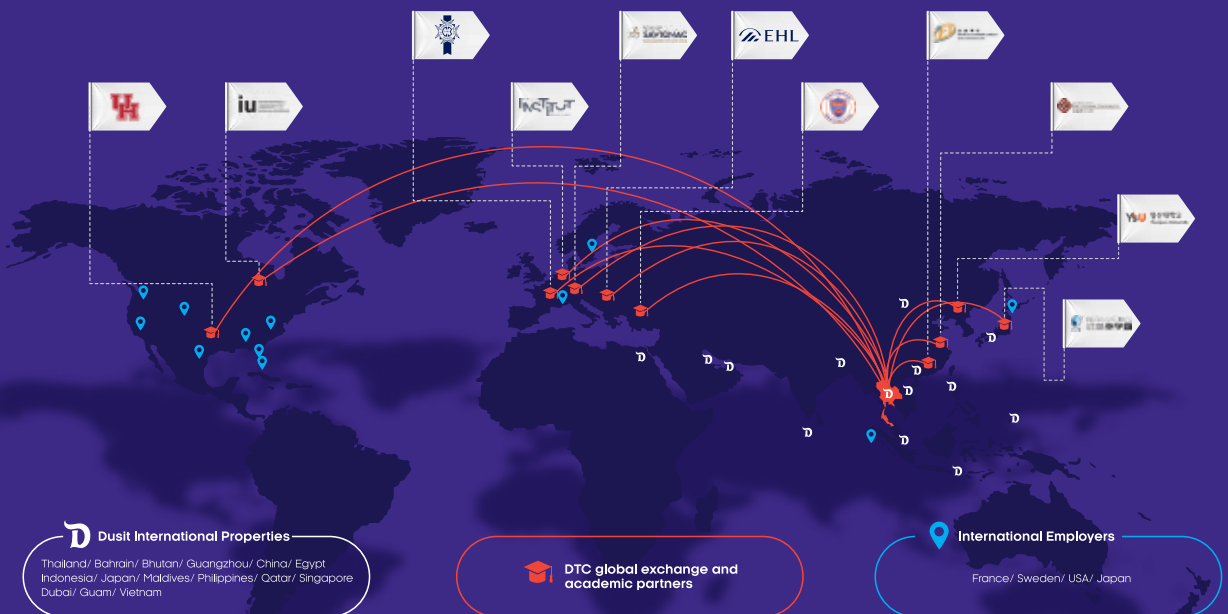
สถาบัน
คุณวุฒิวชาชีพ
(องค์การมหาชน)



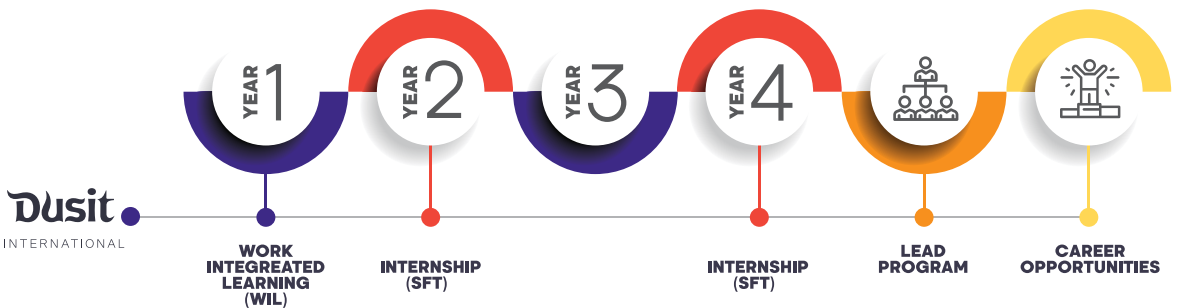
กรมพัฒนา
ฝีมือแรงงาน
กระทรวงแรงงาน

FROM THAILAND TO THE WORLD

เครือข่ายพันธมิตรด้านวิชาการและสถานประกอบการต่าง ๆ ที่เปิดโอกาสให้การเรียนรู้และการทำงานในต่างประเทศ รวมถึงการทำงานกับดุสิตธานี กว้างขวางขึ้น และตรงกับที่นักศึกษามุ่งหวังไว้



THE DTC DIFFERENCE



WIL Work Integrated Learning

สร้างประสบการณ์การทำงานจริง ในสถานประกอบการจริง กับโรงแรมในเครือดุสิตธานี ภายใต้คำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญโดยตรง

INTERNSHIP (Supervised Field Training)

ฝึกงาน 1,000-2,000 ชั่วโมง เพื่อเพิ่มความเชี่ยวชาญ และทักษะบริหารจัดการ กับโรงแรมในเครือดุสิตธานี และโรงแรมหรือสถานประกอบการชั้นนำอื่น ๆ โดยมีแผนก SFT ให้คำแนะนำและช่วยจัดหาสถานที่ฝึกงานให้

LEAD Management Trainee Program | **LEAD** Management Trainee Programme

โอกาสร่วมงานและก้าวสู่การเป็นผู้บริหารระดับต้นกับ Dusit Hotels & Resorts

- ประสบการณ์ Management Trainee แบบ Tailor-Made Experience วางแผนแนวทางการฝึกสู่สายงานที่ใช้
- เข็มขัด กระชับ เพียง 15 เดือน (9 เดือน ในไทย และ 6 เดือน ในต่างประเทศ)
- การันตีงาน 100 % แบบ Full-Time Job

หลักสูตรปริญญาตรี UNDERGRADUATE PROGRAM



หลักสูตรภาษาไทย (Thai Program)

วิทยาเขตกรุงเทพ (Bangkok Campus)

- หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรม
Bachelor of Business Administration in Hotel Management
- หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร
Bachelor of Business Administration in Culinary Arts

ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา (Pattaya Campus)

- หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร
Bachelor of Business Administration in Culinary Arts



หลักสูตรนานาชาติ (International Program)

วิทยาเขตกรุงเทพ (Bangkok Campus)

- หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการบริการ
Bachelor of Business Administration in Hospitality Management (A certified program by EHL Hospitality Business School)



- หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ
Bachelor of Business Administration in Professional Culinary Arts (A joint program with Le Cordon Bleu)





BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION IN

HOTEL MANAGEMENT

(THAI PROGRAM)

ปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการโรงแรม

เปิดสอนที่

• วิทยาเขตกรุงเทพฯ



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

ได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศ
ในระดับนานาชาติจากสถาบัน THE-ICE

จุดเด่นหลักสูตร



1 ใน 10 สถาบันอุดมศึกษา
ที่คนนึกถึงมากที่สุด
ด้านสาขาการโรงแรม
และการท่องเที่ยว

*ผลการสำรวจโดย Eduzones
เมื่อเดือน ก.พ.67



เรียนรู้จากการลงมือ
ปฏิบัติจริง บริหารงานจริง
ในสถานประกอบการจริง
ตลอดหลักสูตร



โอกาสการทำงาน
กับโรงแรมเครือดุสิตธานี
และบริษัทชั้นนำทั้งใน
และต่างประเทศ



เรียนรู้ทักษะความรู้
ด้านบริหารและวางแผนธุรกิจ
กับอาจารย์ที่มี
ประสบการณ์จริง

MORE THAN AN EDUCATION

- เรียนรู้ทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติพื้นฐาน
- Work Integrated Learning (WIL) ครั้งที่ 1



- เรียนรู้วิชาบริหารธุรกิจขั้นสูงพื้นฐานและต่อยอดในรายวิชาเอกเลือก

- Work Integrated Learning (WIL) ครั้งที่ 2
- ฝึกงาน ครั้งที่ 1 1,000 ชั่วโมง
- เรียนรู้วิชาด้านการจัดการโรงแรม

- ฝึกงาน ครั้งที่ 2 1,000 ชั่วโมง
- เรียนรู้วิชาบริหารธุรกิจระดับสูง

โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวด
วิชาศึกษา
ทั่วไป

24
หน่วยกิต

2. หมวด
วิชาเฉพาะ

94
หน่วยกิต

จำนวน
หน่วยกิตรวม
136
หน่วยกิต

12
หน่วยกิต

6
หน่วยกิต

3. การฝึกปฏิบัติภาคสนามและการศึกษาความรู้เฉพาะเรื่อง
2,000 ชั่วโมง

4. หมวด
วิชาเลือกเสรี

CAREER OPPORTUNITIES

- Digital Marketing Manager
- Business Development and Sales Manager
- Events and Project Manager
- Restaurant/F&B Manager
- Hotel Manager
- Guest Experience Manager
- Spa/Wellness Manager

กลุ่มวิชาเอกเลือก

กลุ่มวิชาการจัดการที่พัก

LODGING MANAGEMENT

- การเงินและการลงทุนในธุรกิจโรงแรม
Finance and Investment for Hotel
- การบริการที่เป็นเลิศ
Excellence Service
- การออกแบบและตกแต่งโรงแรม
Hotel Design & Styling
- การดำเนินงานที่พักและการจัดการสถานการณ์ฉุกเฉิน
Lodging Operations and Contingent Situation Management
- การพัฒนาตนเองอย่างมืออาชีพในอุตสาหกรรมบริการ
Professional Development in the Service Industry

กลุ่มวิชาการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม

FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

- การออกแบบและตกแต่งอาหารเพื่อการผลิตคอนเทนต์
Food Design and Styling for Content Creation
- การออกแบบและตกแต่งร้านอาหาร
Restaurant Design and Styling
- ไวน์ การจับคู่อาหารและเครื่องดื่ม
Wine, Food and Beverage Pairing
- การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง
Catering Service Management
- การพัฒนาตนเองอย่างมืออาชีพในอุตสาหกรรมบริการ
Professional Development in the Service Industry

กลุ่มวิชาการจัดการอีเวนต์

EVENT MANAGEMENT

- อุตสาหกรรมอีเวนต์เบื้องต้น
Introduction to Event Industry
- เนื้อเรื่อง การเขียนสคริปต์และการเล่าเรื่องด้วยภาพสำหรับออกแบบประสบการณ์ในงานอีเวนต์
Content, Script Writing and Visual Storytelling for Event Experience Design
- การผลิตแสง เสียง ภาพ และมัลติมีเดีย
Light, Audio-Visual and Multimedia Production
- การวางแผนและการดำเนินงานอีเวนต์
Event Planning and Operation
- แคมเปญการจัดการการผลิตงานอีเวนต์
Event Production Management Campaign

กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจสุขภาพ

WELLNESS BUSINESS MANAGEMENT

- การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ
Wellness Tourism
- โภชนาการขั้นสูงสำหรับการดูแลสุขภาพส่วนบุคคล
Advanced Nutrition & Personal Health
- การบริการอาหารสำหรับภาคสุขภาพ
Food Service Management in Health Care
- การจัดการความเป็นอยู่ในชีวิต
Assisted Living Management
- การตลาดเชิงสร้างสรรค์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ
Creative Marketing for Wellness Tourism

กลุ่มวิชาการจัดการท่องเที่ยว

TOURISM MANAGEMENT

- การจัดการธุรกิจนำเที่ยว
Tour Business Management
- การบริการของธุรกิจการบิน
Service of Airline Business
- การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของไทย
Thai Culture for Tourism
- หลักการและเทคนิคการปฏิบัติงานของมัคคุเทศก์
Principles and Technique for Guiding
- กฎหมาย และจริยธรรมในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยว
Law and Ethics on Tourism Industry

BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION IN

CULINARY ARTS

(THAI PROGRAM)



ปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปประกอบการประกอบอาหาร

เปิดสอนที่

- วิทยาเขตกรุงเทพฯ
- ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา



สถาบันการศึกษาแห่งแรกของไทยที่ผ่านเกณฑ์
การประเมินมาตรฐานหลักสูตรการเรียนการสอน
ด้านการประกอบอาหารในระดับโลกจาก WACS



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

ได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศ
ในระดับนานาชาติจากสถาบัน THE-ICE

จุดเด่นหลักสูตร



เรียนรู้จากการลงมือ
ปฏิบัติจริง บริหารงานจริง
ในสถานประกอบการจริง
ตลอดหลักสูตร



เรียนกับ 1 ในสถาบัน
ศิลปะการประกอบอาหาร
ชั้นนำของไทย
อุปกรณ์ครัวมาตรฐานครบครัน



เสริมสร้างทักษะความรู้
ด้านบริหารจัดการธุรกิจ
การออกแบบธุรกิจ
หรือการวางแผนธุรกิจ



ตอบทุกโจทย์การทำงาน
สายศิลปะการประกอบอาหาร
ทั้งเชฟ นักออกแบบอาหาร
หรือเจ้าของธุรกิจ

MORE THAN AN EDUCATION



โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวด วิชาศึกษาทั่วไป **24** หน่วยกิต

2. หมวด วิชาเฉพาะ **95** หน่วยกิต



3. หมวด ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ **12** หน่วยกิต

4. หมวด วิชาเลือกเสรี **6** หน่วยกิต

CAREER OPPORTUNITIES

- Chef or Personal Chef
- Food Entrepreneur
- Bakery or Pastry Chef
- Nutritionist or Health Coach
- Food and Beverage Writer/Content Creator
- Cake Designer
- Restaurant Manager

กลุ่มวิชาเอกเลือก



กลุ่มวิชา การประกอบอาหารไทย THAI CUISINE

- อาหารไทยต้นตำรับ Authentic Thai Cuisine
- ขนมไทย Thai Dessert
- อาหารไทยและขนมไทยร่วมสมัย Contemporary Thai Cuisine and Thai Dessert
- การแกะสลักผัก ผลไม้และงานเบตองสำหรับอาหารไทย Art of Vegetable, Fruit Carving and Banana Leaf Creation for Thai Cuisine
- การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Business Management

กลุ่มวิชาการผลิตเพสตรี และเบเกอรี่ PASTRY AND BAKERY

- การผลิตขนมอบประเภทขนมปัง Produce Boulangerie
- การผลิตขนมอบประเภท viennoiseries และเพสตรี Produce Viennoiseries and Pastry
- การผลิตขนมเค้ก กาโตว์ และกอร์ด็องต์ Prepare and produce Cake, Gateaux and Torte
- การสร้างสรรค์ผลงานจากช็อกโกแลตและน้ำตาล Produce and Display Chocolate and Sugar Work
- การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Business Management

กลุ่มวิชาการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

- การออกแบบและตกแต่งอาหารเพื่อการผลิตคอนเทนต์ Food Design & Styling for Content Creation
- การออกแบบและตกแต่งร้านอาหาร Restaurant Design & Styling
- ไวน์ การจับคู่อาหารและเครื่องดื่ม Wine, Food and Beverage Pairing
- การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง Catering Service Management
- การพัฒนาตนเองอย่างมืออาชีพในอุตสาหกรรมบริการ Professional Development in the Service Industry

กลุ่มวิชา การประกอบอาหารตะวันตก WESTERN CUISINE

- อาหารตะวันตกร่วมสมัย Contemporary Western Cuisine
- อาหารฝรั่งเศส French Cuisine
- อาหารนานาชาติ Cuisine of the World
- การผลิตขนมอบประเภทขนมปัง Produce Boulangerie
- การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Business Management

กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจสุขภาพ WELLNESS BUSINESS MANAGEMENT

- การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ Health Tourism
- โภชนาการขั้นสูงสำหรับการดูแลสุขภาพส่วนบุคคล Advanced Nutrition for Personal Health
- การจัดการการบริการอาหารในองค์กรด้านสุขภาพ Food Service Management in Health Organizations
- การจัดการความเป็นอยู่ที่ดีในการดำรงชีวิต Well Living Management for Better Life
- การตลาดเชิงสร้างสรรค์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ Creative Marketing for Health Tourism

DTC'S INTERNATIONAL BBA PROGRAMS

YOUR GATEWAY
TO A DYNAMIC CAREER

ก้าวแรกสู่ความสำเร็จแบบมืออาชีพ
กับหลักสูตรนานาชาติของวิทยาลัยดุสิตธานี

DTC *Signature* LEARNING JOURNEY

B.B.A. IN PROFESSIONAL CULINARY ARTS

Culinary & Management Clusters,
Research and Projects &
Leading into the Future

Advanced Culinary Skills,
Business & Management Skills &
Leading in Dynamic Organizations

Intermediate & Supervisory Culinary
Skills, Business Foundations &
Leading Others

Foundation Culinary Skills,
General Education
Foundations &
Leading the Self

B.B.A. IN HOSPITALITY MANAGEMENT

Management Clusters,
Research and Projects &
Leading into the Future

Business & Hospitality
Management Skills &
Leading in Dynamic Organizations

Supervisory Hospitality Skills,
Business Foundations &
Leading Others

Foundation Hospitality Skills,
General Education Foundations &
Leading the Self





INSPIRING HOSPITALITY LEADERSHIP

สร้าง “ความเป็นผู้นำ” และ “ความเป็นผู้บริหาร”
ในสไตล์ของตัวเอง ด้วยรูปแบบการเรียนรู้
การทำงานแบบ Team Work

CRAFT YOUR CAREER

พัฒนาทักษะที่ต้องการให้เชี่ยวชาญ
กับกลุ่มวิชาเอกเลือก

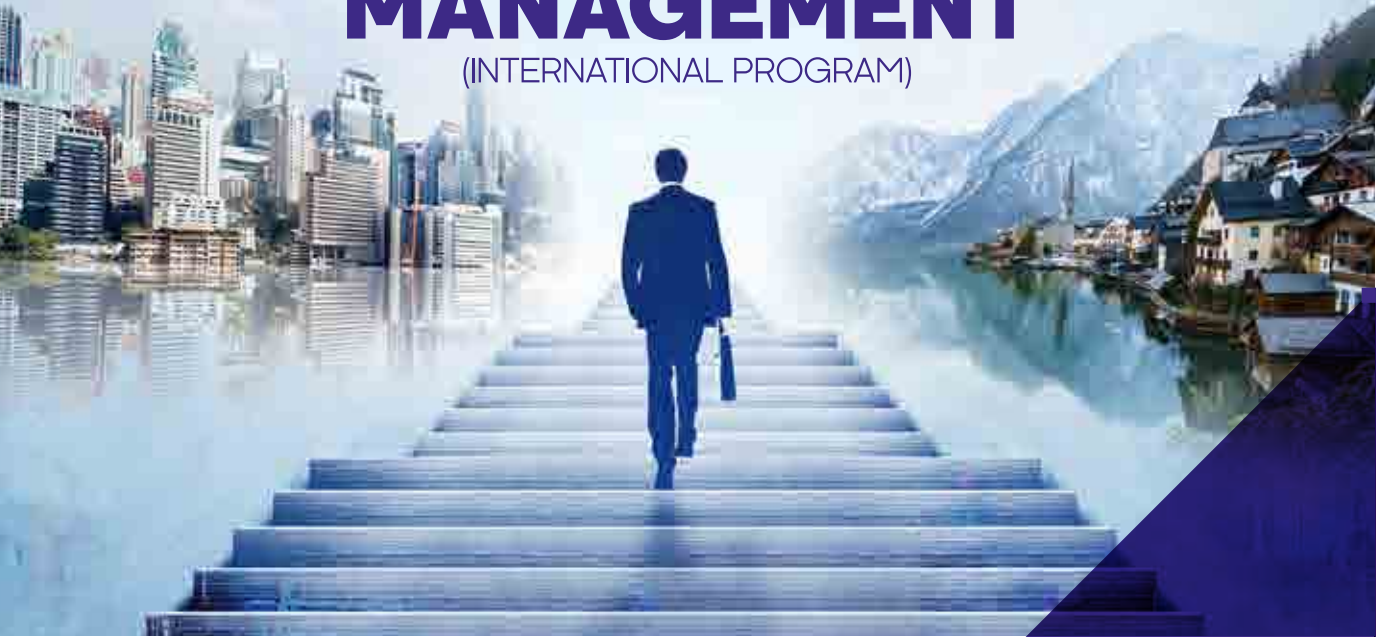
- **Innovation for a Sustainable Future**
พัฒนานวัตกรรมและการปรับใช้เพื่อการพัฒนาธุรกิจแบบยั่งยืน
- **Hospitality Marketing in a Digital Age**
วางแผนและแข่งขันอย่างไรในโลกธุรกิจที่เปลี่ยนแปลงเข้าสู่ยุคดิจิทัล
- **Hospitality Finance and Real Estate**
พัฒนาและสร้างผลตอบแทนการลงทุนสำหรับเจ้าของกิจการ
- **Maximizing Human Value in a Digital Economy**
บริหารจัดการปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ด้วยเทคโนโลยี เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีกับลูกค้า
- **Professional Culinary Skills***
พัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ของศาสตร์ศิลปะการประกอบอาหาร

*สำหรับสาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพเท่านั้น

EXPLORE THE WORLD



BACHELOR OF
BUSINESS ADMINISTRATION IN
**HOSPITALITY
MANAGEMENT**
(INTERNATIONAL PROGRAM)



A certified program by EHL,
the No. 1 ranked hospitality school
in the world according to QS World University Rankings
by Subject 2023: Hospitality & Leisure Management



เปิดสอนที่
• วิทยาเขตกรุงเทพฯ



**ปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการบริการ**



ได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศ
ในระดับนานาชาติจากสถาบัน THE-ICE

จุดเด่นหลักสูตร



รับรองหลักสูตรโดย EHL
Hospitality Business School
สถาบันสอนการโรงแรม
ระดับโลก



เน้นสร้างผู้นำ (Leadership)
ที่มีทักษะบริหารแบบมืออาชีพ
สู่ธุรกิจการบริการ



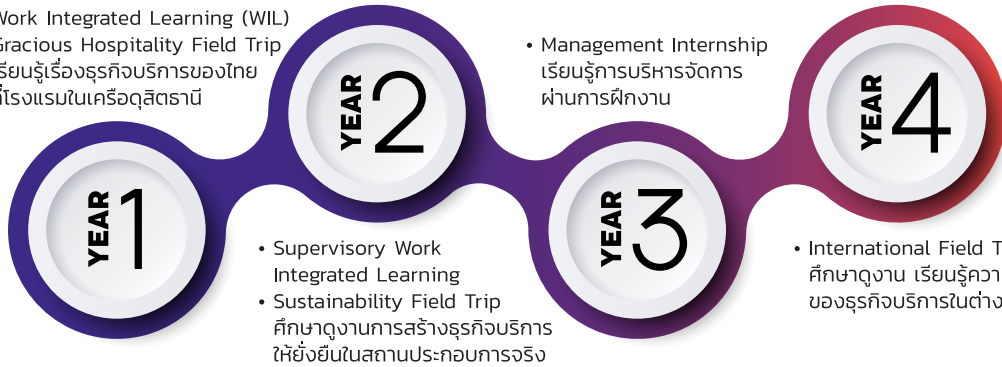
เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
บริหารงานจริง
ในสถานประกอบการจริง



ศึกษาจากนอกสถานที่
ทั้งในและต่างประเทศ

MORE THAN AN EDUCATION

- Work Integrated Learning (WIL)
- Gracious Hospitality Field Trip เรียนรู้เรื่องธุรกิจบริการของไทย ที่โรงแรมในเครือดุสิตธานี



- Management Internship เรียนรู้การบริหารจัดการ ผ่านการฝึกงาน

- Supervisory Work Integrated Learning
- Sustainability Field Trip ศึกษาดูงานการสร้างธุรกิจบริการ ให้ยั่งยืนในสถานประกอบการจริง

- International Field Trip ศึกษาดูงาน เรียนรู้ความแตกต่าง ของธุรกิจบริการในต่างประเทศ

PROGRAM STRUCTURE



CAREER OPPORTUNITIES

- Digital Marketing Manager
- Business Development and Sales Manager
- Events and Project Manager
- Restaurant/F&B Manager
- Hotel Manager
- Guest Experience Manager
- Spa/Wellness Manager

MAJOR CONCENTRATION เลือกอย่างใดอย่างหนึ่งจากด้านล่าง

- Innovation for a Sustainable Future
- Hospitality Finance and Real Estate
- Hospitality Marketing in a Digital Age
- Maximizing Human Value in a Digital Economy

TWO DEGREE PROGRAM PATHWAY



นักศึกษาหลักสูตร Hospitality Management (นานาชาติ) ที่เข้าร่วมโปรแกรม 2+2 สามารถเรียนกับ DTC 2 ชั้นปี และโอนหน่วยกิตไปศึกษาต่อ อีก 2 ชั้นปี และจบการศึกษาที่ EHL ได้ โดยได้รับปริญญาบัตร 2 ใบ จากทั้ง DTC และ EHL



ประโยชน์ที่นักศึกษาได้รับ*

- ได้รับปริญญาบัตรจาก วิทยาลัยดุสิตธานี ร่วมประดับตรารับรองโดย EHL
- โอนหน่วยกิตไปเรียนที่ EHL และได้ทุนส่วนลดค่าเล่าเรียน EHL 40%
- โอกาสเรียนที่ EHL ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ 1 ภาคการศึกษา
- ได้รับทุนส่วนลดค่าเล่าเรียนปริญญาโทที่ EHL



(*ขึ้นอยู่กับเงื่อนไขและข้อกำหนดของ EHL)

BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION IN PROFESSIONAL CULINARY ARTS

(INTERNATIONAL PROGRAM)

A joint program with
Le Cordon Bleu



LE CORDON BLEU



เปิดสอนที่
• วิทยาเขตกรุงเทพฯ

ปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร อย่างมืออาชีพ



สถาบันการศึกษาแห่งแรกของไทยที่ผ่านเกณฑ์
การประเมินมาตรฐานหลักสูตรการเรียนการสอน
ด้านการประกอบอาหารในระดับโลกจาก WACS



Le Cordon Bleu, a world's premier culinary arts institute,
considered today the largest network of culinary and
hospitality schools in the world

จุดเด่นหลักสูตร



หลักสูตรความร่วมมือ
กับหนึ่งในสถาบัน
สอนทำอาหารชั้นนำของโลก
Le Cordon Bleu



เป็นสร้างผู้นำ (Leadership)
ที่มีทักษะบริหารแบบมืออาชีพ
สู่ธุรกิจการบริการ



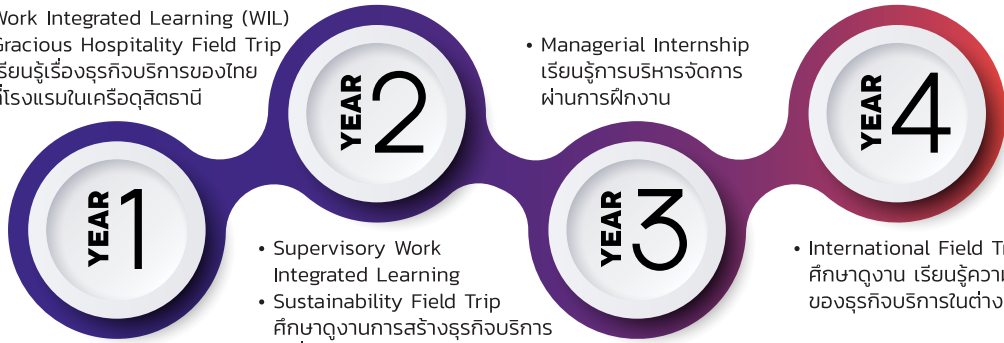
เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
บริหารงานจริง
ในสถานประกอบการจริง



ศึกษาทำงานนอกสถานที่
ทั้งในและต่างประเทศ

MORE THAN AN EDUCATION

- Work Integrated Learning (WIL)
- Gracious Hospitality Field Trip เรียนรู้เรื่องธุรกิจบริการของไทย ที่โรงแรมในเครือดุสิตธานี



- Supervisory Work Integrated Learning
- Sustainability Field Trip ศึกษาดูงานการสร้างธุรกิจบริการให้ยั่งยืนในสถานประกอบการจริง

- Managerial Internship เรียนรู้การบริหารจัดการผ่านการฝึกงาน

- International Field Trip ศึกษาดูงาน เรียนรู้ความแตกต่างของธุรกิจบริการในต่างประเทศ

PROGRAM STRUCTURE



CAREER OPPORTUNITIES

- Chef in a five-star hotel
- Food stylist and food blogger
- Food product developer
- Chef consultant
- Culinary entrepreneur

MAJOR CONCENTRATION

เลือกอย่างใดอย่างหนึ่งจากด้านล่าง

Professional Culinary Skills

- Vegan and Vegetarian Cuisine
- Arts of Charcuterie
- Food Processing
- Modernist Cuisine



Food Styling and Photography

- Innovative Desserts



Nutrition and Dietetics

Innovation for Sustainable Future

Start-ups and the Business Model Canvas

- Human-Centered Design and Concept Development in Hospitality
- Sustainability in the Hospitality Industry



Hospitality Marketing in a Digital Age

Branding and Brand Management

- CRM and Distribution Management in Hospitality Industry
- Leveraging Big Data & Programing



Hospitality Finance and Real Estate

Real Estate Finance and Asset Management

- Contracts and Owner/Operator Relationships
- Corporate Finance



Maximizing Human Value in a Digital Economy

- Artificial Intelligence in the Service Industry



Robotics and Operations Management

- Optimizing Human Interaction



DTC PATHWAY PROGRAM

อีกหนึ่งเส้นทาง
สร้างความพร้อม
สู่ความสำเร็จที่มากกว่า

หลักสูตรที่ช่วยปรับพื้นฐานและเตรียมความพร้อมผู้เรียนสู่การเรียนรู้ในหลักสูตรนานาชาติ ระดับปริญญาตรี ด้าน **Hospitality** และ **Culinary Arts** เน้นการเรียนการสอนแบบ **Interactive**, สนุก และให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

3 กลุ่มวิชา



ภาษาอังกฤษ

เน้นเสริมทักษะภาษาอังกฤษครบทุกด้าน แบบก้าวกระโดดเพื่อเพิ่มคะแนน สอบวัดทักษะภาษาอังกฤษให้ผ่านเกณฑ์ เข้าเรียนปริญญาตรี หลักสูตรนานาชาติ



คณิตศาสตร์

เรียนรู้คณิตศาสตร์พื้นฐานไปจนถึงหลักการทางคณิตศาสตร์ที่ใช้สำหรับการจัดการโรงแรมและศิลปะการประกอบอาหาร บนพื้นฐานตัวอย่างการใช้งานจริงในภาคธุรกิจ



Hospitality & Lifestyle

ช่วยเตรียมความพร้อมผู้เรียนสำหรับชีวิตในระดับปริญญาตรี สัมผัสประสบการณ์เรียนรู้ที่สนุกสนานกับกิจกรรมการท่องเที่ยว และศึกษาทั้งในและนอกห้องเรียน

QUICK FACT

3 กลุ่มวิชา ให้เลือกเรียน

5 รอบการเรียน การสอบ สามารถเลือกสมัครเรียน ได้ตลอดทั้งปี

9 สัปดาห์ ในการเรียนรู้ต่อหนึ่งรอบ การเรียนการสอน

เน้นให้ผู้เรียนพัฒนา แบบนำไปใช้ได้จริง ในช่วง **2-6** เดือน กับการเรียนในหลักสูตร

เป้าหมายเพื่อเพิ่มคะแนน IELTS **0.5** คะแนน หรือเทียบเท่าในแบบ ทดสอบภาษาอังกฤษอื่น ๆ ต่อรอบการเรียนการสอน

จำนวนผู้เรียนไม่เกิน **12** คนต่อห้อง (เรียนรู้สนุกในห้องเรียน ขนาดเล็ก)

MASTER OF BUSINESS ADMINISTRATION

ปริญญาโท
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

M.B.A.



เสริมสร้างทักษะแห่งอนาคต เพื่อก้าวสู่สายงานบริหารในธุรกิจบริการ

หลักสูตรที่ช่วยผลักดันให้ผู้เรียนมีทักษะในการเรียนรู้ด้วยตนเอง บนพื้นฐานการค้นคว้าวิจัย การคิดวิเคราะห์และการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ เพื่อก้าวสู่การเป็นผู้บริหารหรือเจ้าของสถานประกอบการที่มีศักยภาพสูงในธุรกิจโรงแรม บริการ อาหารและเครื่องดื่ม

กลุ่มวิชาที่เปิดสอน

- 1** กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจการบริการ
(Hospitality Business Management)
- 2** กลุ่มวิชาผู้ประกอบการเชิงนวัตกรรม
(Innovative Entrepreneur)
โดยความร่วมมือกับ
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.)

- 3** กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
(Gastronomy Business Management)



รู้จักกับ **4** จุดเด่น
ของหลักสูตร
DTC MBA

เร็ว

เรียนจบได้
ใน 1 ปีครึ่ง



สะดวก

เรียนสัปดาห์ละ
1 วัน วันเสาร์



เข้มข้น

สอนโดยคณาจารย์
ผู้ทรงคุณวุฒิ
จากแวดวงธุรกิจ



ทันสมัย

การเรียนการสอน
แบบ Hybrid

CAREER SUPPORT AND OPPORTUNITIES

เรามีแผนกที่ช่วยเหลือด้านการจัดหางาน และเครือข่ายที่ช่วยสร้างโอกาส
ทางการทำงานกับองค์กรต่าง ๆ มากกว่า 100 แห่ง ทั้งในและต่างประเทศ



H#F 2024 HOSPITALITY
TALENT FAIR



The career fair for the hospitality
industry by Dusit Thani College Bangkok
มหกรรมจัดหางานสำหรับธุรกิจท่องเที่ยวและ
บริการโดยวิทยาลัยดุสิตธานี

ผู้เข้าร่วม





เชฟอาร์ / ธีรภัทร ตียาสุนทรานนท์

เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย (ผู้ชนะการแข่งขัน The Next Iron Chef Season 2) / Owner & Executive Chef of Home Kitchen Studio

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี สาขาวิชาการจัดการครัวและภัตตาคาร

เชฟต่าย จิตรวิมล ตีระชัยพานิช

เจ้าของธุรกิจ ร้าน Wabbit Cafe and Roastery

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี สาขาวิชาศิลปะ-การประกอบอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)



ภัทรารุณ อมรเวช

Assistant Director of Food and Beverage Empire Project, Bangkok Marriott Marquis Hotel

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี สาขาวิชาการจัดการโรงแรม

เชฟปิง / สุรกิจ เข็มแก้ว

Executive Chef of Cielo Sky Bar & Restaurant

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะ-การประกอบอาหาร



Ha Song Hee

Director of Sales, Dusit Suites Hotel Ratchadamri, Bangkok / VP of Korean-Thai Chamber of Commerce, representing Dusit Hotels & Resorts

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท (หลักสูตรนานาชาติ)

ธีรณัย จินดานุกาจิตต์

เจ้าของร้าน ร้านก๊วยเป่, ร้านตัดผม หมูกอบปลาซ่า และ ร้าน White Heaven Ekkamai 12

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี สาขาวิชาศิลปะ-การประกอบอาหาร



Our Successful Alumni 10,000 คน ทั่วโลก



ศิริภัสสร สุกุลวิวรรณ

รองกรรมการผู้จัดการ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี สาขาวิชาการจัดการโรงแรม (หลักสูตรนานาชาติ)

เชฟเตย / พัดชา กัลยาณมิตร

MasterChef Thailand Season 3 / เจ้าของร้าน Katok Katok Fried Chicken และร้านครัวนางมา / อาจารย์สอนทำอาหาร

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะ-การประกอบอาหาร



เชฟปาร์ค / ภัทรวิทย์ จันทร์ไทย

Co-founder of Ray Cocktail & Bite Co-founder of Chim Ramen and Diner and Fried Dining Actor in the Netflix movie, HUNGER July 2022

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี สาขาวิชาศิลปะ-การประกอบอาหาร



กัญญาพัชร สุริยจริยาจัต

เจ้าของร้าน Fah Cafe, บุณย์เสด็จกาแฟ

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี สาขาวิชาศิลปะ-การประกอบอาหาร

กมลวรรณ ทรสงคราม

เจ้าของร้าน Memook Bubble Tea

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี สาขาวิชาศิลปะ-การประกอบอาหาร



FUN



CAMPUS LIFE



PRACTICAL



YouTube

@DUSITTHANICOLLEGEOFFICIAL



AT DUSIT THANI COLLEGE

FRIENDLY

ทุนการศึกษา

เพื่อเป็นการเปิดโอกาสทางการศึกษา ให้เยาวชนที่สนใจเรียนในระดับปริญญาตรี ทางด้านการจัดการโรงแรม หรือด้านศิลปะการประกอบอาหาร Dusit Thani College จึงมอบทุนการศึกษา ทั้งทุนเรียนดี ทุนกิจกรรม และทุนกีฬา เป็นประจำทุกปี นอกจากนี้ยังสามารถ สมัครกองทุนเงินให้กู้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.) นักศึกษาที่สนใจ สามารถติดต่อฝ่ายรับสมัคร นักศึกษาปริญญาตรีของวิทยาลัย เพื่อรับข้อมูลเพิ่มเติมได้



สแกน เพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม



การสมัครเข้าศึกษาต่อ ระดับปริญญาตรี

คุณสมบัติผู้สมัคร

- หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6, ปวช.) หรือเทียบเท่า
- หลักสูตรปริญญาตรี (เทียบโอน) จบการศึกษาไม่ต่ำกว่า ปวส. หรือประกาศนียบัตรอื่นที่เทียบเท่า ด้านบริหารธุรกิจ หรือสาขาที่ใกล้เคียง เช่น การโรงแรม การท่องเที่ยว การจัดการ การขาย/การตลาด การเงินการธนาคาร คอมพิวเตอร์ธุรกิจ อาหารและโภชนาการ

หลักฐานการสมัคร

- ใบสมัครของวิทยาลัย
- สำเนาใบรายงานผลการศึกษา (ใบ ปพ.1)
- ใบประกาศนียบัตรจบการศึกษา (ใบ ปพ.2)
- สำเนาทะเบียนบ้าน
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- สำเนาหลักฐานการเปลี่ยนชื่อ-สกุล (ถ้ามี)
- รูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด 1 นิ้ว จำนวน 3 รูป
- ค่าสมัคร 500 บาท
- ค่าทดสอบภาษาอังกฤษ หลักสูตรนานาชาติ 1,500 บาท

ช่องทางการสมัคร

สมัครออนไลน์ ผ่านเว็บไซต์วิทยาลัย

1. กรอกใบสมัคร



2. ชำระค่าสมัครเรียน ผ่านการโอนเงิน หรือบัตรเครดิต
3. ส่งหลักฐานการโอนเงิน (หากชำระผ่านช่องทาง การโอนเงิน)

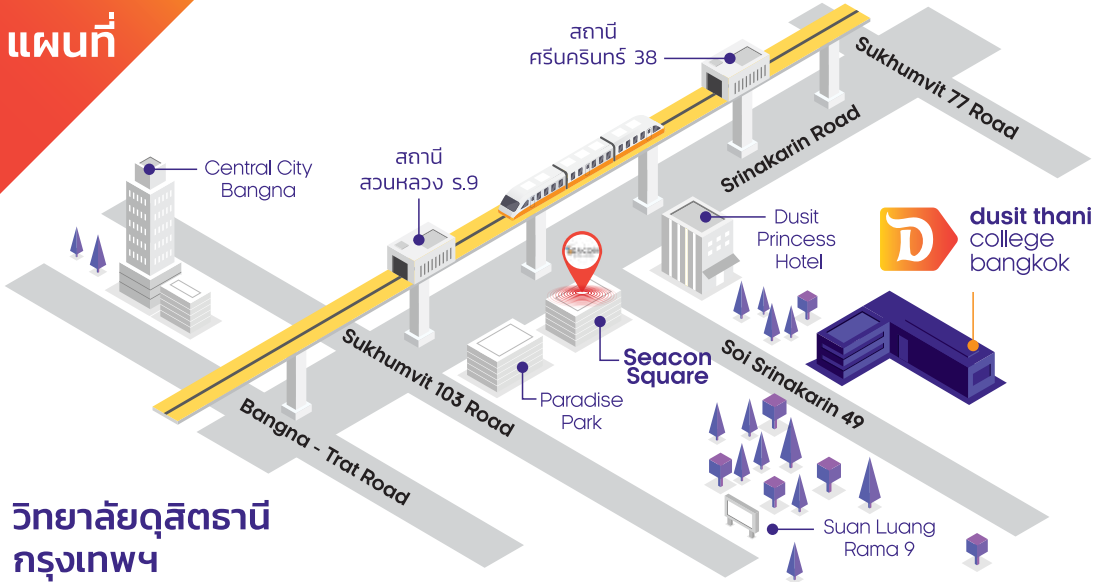
สมัครด้วยตนเอง ที่วิทยาลัยฯ

1. ติดต่อฝ่ายรับสมัคร ชั้น 1 อาคาร 1
2. กรอกใบสมัคร
3. ชำระค่าสมัครเรียน ด้วยเงินสด การโอนเงิน หรือบัตรเครดิต

นัดล่วงหน้าได้ที่

วิทยาเขตกรุงเทพฯ โทร. 02 721 8471-2
ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา โทร. 038 488 463-7

แผนที่

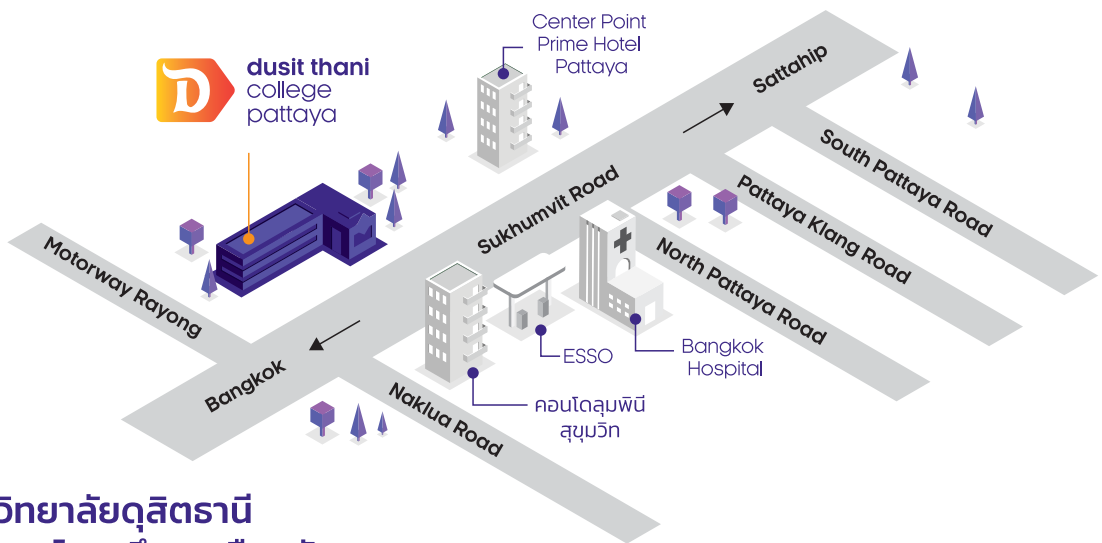


วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพฯ

1 ซอยแก่นทอง (ข้างซีคอนสแควร์)
แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250
โทรศัพท์ : +66 (0) 2721 8471-2
แฟกซ์ : +66 (0) 2361 7806
E-mail : marketing@dtc.ac.th

วิธีการเดินทาง

- รถโดยสารสาธารณะ : สาย 133, 145, 206, 207, 537
- รถไฟฟ้าสายสีเหลือง : สถานีศรีนครินทร์ 38, สถานีสวนหลวง S.9



วิทยาลัยดุสิตธานี ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา

382/46 หมู่ 6 ถนนสุขุมวิท ตำบลนาเกลือ
อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี 20150
โทรศัพท์ : +66 (0) 3848 8463-7
แฟกซ์ : +66 (0) 3848 8933
E-mail : marketing-pattaya@dtc.ac.th

วิธีการเดินทาง

- รถโดยสารสองแถว ถนนสุขุมวิท
- รถตู้ : สาย ชลบุรี-บางแสน-ศรีราชา-พัทยา, ระยอง-สัตหีบ-พัทยา-ชลบุรี

