



DTC

UNDERGRADUATE PROGRAMS

หลักสูตร
ปริญญาตรี

DUSIT THANI COLLEGE

“

ในปี 2022 ประเทศไทยมีจำนวนผู้เดินทางเข้ามาในประเทศไทยกว่า 10 ล้านคน แม้จะเป็นจำนวนที่น้อยลงมากเมื่อเทียบกับปี 2019 แต่เป็นที่เห็นสอดคล้องกันว่า อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และการบริการกำลังฟื้นตัวอีกครั้งและจะเติบโตได้มากกว่าเดิมแน่นอน

ความท้าทายอย่างหนึ่งของอุตสาหกรรมนี้ คือ การพัฒนากิจการของบุคลากรในองค์กร และไม่ใช่แค่ทักษะที่จะช่วยฟื้นฟูธุรกิจ แต่ต้องเป็นบุคลากร “คนรุ่นใหม่” ที่สามารถรับมือกับพลวัตในห้องครัว เติบโตไปได้อีก จะเห็นได้ว่าหลายองค์กรหันมาให้ความสำคัญกับการสร้างสรรคัลสภาพแวดล้อมการทำงานที่ดีและยั่งยืน ช่วงเวลานี้ ซึ่งเป็นช่วงของการพัฒนาและเปลี่ยนแปลงสู่โลกธุรกิจยุคใหม่ จึงถือว่าเป็นช่วงเวลาที่ดีที่คนรุ่นใหม่จะก้าวเข้ามาร่วมงานกับองค์กรในอุตสาหกรรมนี้

ที่ ดุสิต อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล เรามุ่งพัฒนาองค์กรเพื่อดึงดูดและเป็นผู้เลือกที่ดีของคนทำงานรุ่นใหม่ ด้วยโรงแรมที่อยู่ในเครือมากกว่า 70 แห่ง เราให้ความสำคัญกับการพัฒนากิจการของบุคลากร และการปูเส้นทางอาชีพโตในสายงานนี้ เพราะบุคลากรเป็นหัวใจหลักขององค์กรของเราเสมอมา และเชื่อว่าน่าจะเป็นหัวใจหลักของอุตสาหกรรมนี้เช่นกัน

”



คุณธีรเดช ไทยวณิช
ทายาทรุ่นที่ 3 “ดุสิตธานี”

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

บริษัทในเครือดุสิตธานี

Dusit Thani
HOTELS & RESORTS

DUSIT DEVARANA
HOTELS & RESORTS

dusitD2
HOTELS & RESORTS

DUSITPRINCESS
HOTELS & RESORTS

ASAI
HOTELS

ELITE HAVENS

Dusit Thani
college

THE
FOOD
SCHOOL

DUSIT
CENTRAL
PARK



MESSAGE FROM THE RECTOR

การส่งเสริมและผลักดัน
ให้นักศึกษามีทักษะที่รอบด้าน
มีความรู้ที่ทันสมัย เป็นสากล
“พร้อม” ที่จะทำงานและก้าวขึ้น
สู่ระดับผู้บริหารในอุตสาหกรรม
การบริการและการท่องเที่ยว คือ
จุดมุ่งหมายหลักของสถาบันเรา

ที่ Dusit Thani College เราเน้นพัฒนาสู่ความเป็นเลิศ
และเป็นศูนย์กลางการศึกษาด้านธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ
ในภูมิภาคอาเซียน โดยเรายึดมั่นใน 4 องค์ประกอบหลัก ดังนี้



SUSTAINABILITY

การพัฒนาแบบยั่งยืน ด้วยการ
คำนึงถึงการใช้ประโยชน์จากทรัพยากร
และบุคลากรอย่างคุ้มค่ามากที่สุด



INTEGRATION

การทำงานร่วมกันแบบ
ผสมผสานระหว่างคณาจารย์
และองค์กรพันธมิตร



DIGITAL TRANSFORMATION

การนำเทคโนโลยีมาสร้างสิ่งใหม่
สร้างประสบการณ์การเรียนรู้
ที่ทันสมัยและมีทักษะที่พร้อมใช้งาน
ได้จริงในโลกปัจจุบันและอนาคต



INTEGRATION

การพัฒนา
หลักสูตรสองภาษา
และหลักสูตรนานาชาติ
เพื่อก้าวสู่ระดับสากล

ในปีนี้ Dusit Thani College ได้ก้าวเข้าสู่ปีที่ 30 เรามุ่งมั่นให้บริการ
ด้านการศึกษาและผลิตบุคลากรคุณภาพสู่ภาคธุรกิจมายาวนาน และ
หากเปรียบเสมือนคนทำงานช่วงอายุ 30 ปี สถาบันเรามีความพร้อมทั้ง
ความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์ และความมุ่งมั่นตั้งใจ ที่จะพัฒนาต่อยอด
ไปอีกขั้น ทั้งด้านคุณภาพของคณาจารย์ ความร่วมมือกับภาครัฐและ
ภาคธุรกิจ โอกาสการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติงานจริงในองค์กรชั้นนำของ
นักศึกษา ทั้งในและต่างประเทศ และโอกาสทำงานในสายงานที่ต้องการ
เพื่อช่วยขับเคลื่อนอุตสาหกรรมต่าง ๆ ให้เติบโตต่อไป



Ms. Frouke Gerbens

อธิการบดี
Dusit Thani College

สถาบันอุดมศึกษา
ด้านการโรงแรมและ
ศิลปะการประกอบอาหาร
แห่งแรกของไทย
ตั้งแต่ปี พ.ศ.

2536



**FIRST IN
THAILAND,**
SINCE **1993**

EDUCATING
HOSPITALITY
AND **CULINARY**
PROFESSIONALS



HOSPITALITY AND TOURISM INDUSTRY QUICK FACTS

“แข็งแกร่ง” และ “มั่นคง”
ฝ่าได้ทุกวิกฤต

ธุรกิจการท่องเที่ยว
สร้างรายได้สูงถึง
8.9 ล้านล้าน
ดอลลาร์สหรัฐ
ต่อปี
มีอัตราเติบโต 3.5%
สูงกว่าอุตสาหกรรมอื่นที่
เติบโตอยู่ที่ 2.5%

ประเทศไทยเป็น
แหล่งท่องเที่ยว
อันดับ **7**



ที่มีนักท่องเที่ยว
ต่างชาติเข้ามา
มากที่สุดถึง
40 ล้านคนต่อปี

ประเทศไทย
สร้างรายได้จาก
การท่องเที่ยว
สูงเป็นอันดับ
4 ของโลก



หรือ 61 พันล้าน
ดอลลาร์สหรัฐ
ต่อปี



อาชีพเกี่ยวกับ
การท่องเที่ยว

1 ใน **10**
ติด **10** ใน
อาชีพรุ่ง
และเป็นที่ต้องการ
ในตลาดแรงงาน
ปี 2023



คาดการณ์
รายได้
ท่องเที่ยวไทย

จะเติบโตในอัตราเร่งสูงสุด
80-100% โดยพุ่งแตะ
2.45 ล้านล้านบาท
ในปี 2023 และ

4.34

ล้านล้านบาท ในปี 2027

(อ้างอิงข้อมูลจากแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2566-2570 และเว็บไซต์ผู้จัดการออนไลน์)

HIGH EMPLOYABILITY RATE OF DTC GRADUATES

ก้าวเข้าสู่โลกการทำงาน
ได้อย่างมั่นใจก่อนใคร



ข้อมูลการได้งานทำของบัณฑิต
ระดับปริญญาตรี
ปีการศึกษา 2564



ของจำนวนบัณฑิต
ได้งานหลังจาก
จบการศึกษา
ภายใน **1** ปี



ของจำนวนบัณฑิต
ได้งานหลังจาก
จบการศึกษา
ภายใน **6** เดือน



ของบัณฑิต
ที่ได้งานตรงกับ
สาขาที่เรียน

หมายเหตุ: คิดจากจำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจทั้งหมด
*สัดส่วนของบัณฑิตที่ตอบแบบสอบถามคิดเป็น 93%
ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทั้งหมด

การันตีโดยผู้จ้างงาน

ด้วยคะแนน **4.64** จากคะแนนเต็ม **5**

คุณสมบัติและทักษะโดดเด่นสูงสุดของบัณฑิตวิทยาลัยฯ

- ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- ด้านคุณธรรม จริยธรรม

วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพฯ

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



วิทยาลัยดุสิตธานี ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา

เป็นอีกหนึ่งศูนย์การศึกษาของวิทยาลัยดุสิตธานี สำหรับผู้ที่สนใจเรียนในภูมิภาคตะวันออก ตั้งอยู่ใจกลางแหล่งธุรกิจท่องเที่ยวสำคัญ เดินทางสะดวก ปัจจุบันเปิดการเรียนการสอนหลักสูตรปริญญาตรี (ภาษาไทย) และหลักสูตรระยะสั้น

วิทยาลัยดุสิตธานี DUSIT THANI COLLEGE

ได้รับการรับรอง
มาตรฐานคุณภาพ
และการยอมรับ
ในระดับสากล

การรับรองคุณภาพ ระดับชาติ



สำนักงาน
คณะกรรมการ
การอุดมศึกษา



สำนักงานรับรอง
มาตรฐานและ
ประเมินคุณภาพ
การศึกษา (สมศ.)



สถาบัน
คุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)



กรมพัฒนา
ฝีมือแรงงาน
กระทรวงแรงงาน

การรับรองคุณภาพ ระดับนานาชาติ

ACCREDITED MEMBER



THE-ICE: Dusit Thani College
ได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศ
จากสถาบัน International Centre of
Excellence in Tourism and Hospitality
Education (THE-ICE) ในหลักสูตร
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิตและหลักสูตร
บริหารธุรกิจบัณฑิต ทั้งหลักสูตรภาษาไทย
และหลักสูตรนานาชาติ



World Association of Chefs Societies:
Dusit Thani College เป็นสถาบันการศึกษา
แห่งแรกของประเทศไทยที่ผ่านเกณฑ์
การประเมินมาตรฐานหลักสูตรการเรียน
การสอนด้านการประกอบอาหารในระดับโลก
จาก World Association of Chefs
Societies (WACS)

ผสานความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาชั้นนำทั่วโลก

วิทยาลัยดุสิตธานีร่วมมือกับสถาบันการศึกษาระดับนานาชาติในหลายประเทศ เพื่อเสริมความแข็งแกร่งของหลักสูตรและการเรียนการสอน
ให้มีคุณภาพ และสอดคล้องกับโลกธุรกิจที่ปรับเปลี่ยนตลอดเวลา รวมไปถึงแลกเปลี่ยนแนวทางการเรียนการสอนให้ทันสมัยและได้มาตรฐานระดับสากล



WORK INTEGRATED LEARNING

เรียนและฝึกฝนจริง
ในโรงแรมชั้นนำ

(WIL)

Dusit Thani College เน้นการเรียนรู้แบบบูรณาการให้นักศึกษาได้มีโอกาสเรียนและสัมผัสประสบการณ์จริงในภาคอุตสาหกรรม (Work Integrated Learning หรือ WIL) นักศึกษาจะได้มีโอกาสเรียนรู้กับผู้เชี่ยวชาญผ่านการลงมือปฏิบัติงานจริงในโรงแรมในเครือดุสิตธานีและโรงแรมชั้นนำที่มีมาตรฐาน เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการฝึกงาน 1,000 - 2,000 ชั่วโมง ให้นักศึกษามีทักษะที่ **"พร้อม"** สามารถทำงานได้ทันทีหรือก้าวเข้าสู่ตำแหน่งผู้บริหารได้อย่างรวดเร็วหลังจบการศึกษา



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



เรียนรู้จากการลงมือ
ปฏิบัติจริง บริหารงานจริง
ในสถานประกอบการจริง
ตลอดหลักสูตร



พื้นฐานของหลักสูตร
กำหนดรายวิชาตาม
มาตรฐานสมรรถนะอาเซียน
(ASEAN Competency)



มีโอกาสดำเนินงานกับ
บริษัทชั้นนำรองรับในอนาคต
ทั้งในประเทศและต่างประเทศ



เสริมสร้างทักษะความรู้
ด้านบริหารจัดการ
และการวางแผนธุรกิจ

MORE THAN AN EDUCATION



โครงสร้างหลักสูตร



กลุ่มวิชาเอกเลือก

กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจที่พัก

LODGING MANAGEMENT

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

กลุ่มวิชาการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม

FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

- การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง Catering Service Management
- การออกแบบและตกแต่งอาหาร Food Design & Styling
- การออกแบบและตกแต่งร้านอาหาร Restaurant Design & Styling
- การตลาดขั้นสูงสำหรับอาหารและเครื่องดื่ม Advanced Food and Beverage Marketing
- การจับคู่อาหารและเครื่องดื่ม Food & Beverage Pairing

กลุ่มวิชาการจัดการอีเวนต์

EVENT MANAGEMENT

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

กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจสุขภาพ

WELLNESS MANAGEMENT

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

กลุ่มวิชาการจัดการท่องเที่ยว

TOURISM MANAGEMENT

- การจัดการธุรกิจท่องเที่ยว Travel Business Management
- ภูมิศาสตร์เพื่อการท่องเที่ยว Geography for Tourism
- ศิลปวัฒนธรรมไทยสำหรับการท่องเที่ยว Thai Art and Culture for Tourism
- หลักการนำคุณศัพท์ Principles of Tour Guide
- กฎหมาย จรรยาบรรณ และจรรยาบรรณในธุรกิจท่องเที่ยว Professional Ethics and Laws for Business in Tourism Business

BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION IN **CULINARY ARTS** (THAI PROGRAM)



ปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร

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
ศิลปการประกอบอาหาร
ชั้นนำของไทย
อุปกรณ์ครัวมาตรฐานครบครัน



เสริมสร้างทักษะความรู้
ด้านบริหารจัดการธุรกิจ
การออกแบบธุรกิจ
หรือการวางแผนธุรกิจ



ตอบทุกโจทย์การทำงาน
สายศิลปการประกอบอาหาร
ทั้งเชฟ นักออกแบบอาหาร
หรือเจ้าของธุรกิจ

MORE THAN AN EDUCATION



โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวด
วิชาศึกษาทั่วไป

24
หน่วยกิต

2. หมวด
วิชาเฉพาะ

98
หน่วยกิต

จำนวน
หน่วยกิตรวม
140
หน่วยกิต

12
หน่วยกิต

3. หมวด
ฝึกประสบการณ์
วิชาชีพ

6
หน่วยกิต

4. หมวด
วิชาเลือกเสรี

กลุ่มวิชาเอกเลือก

กลุ่มวิชา การประกอบอาหารไทย และอาหารเอเชีย **THAI AND ASIAN CUISINE**

- อาหารไทยต้นตำรับ
Authentic Thai Cuisine
- อาหารเอเชียสำหรับงานบริการ
Asian Cuisine for Catering Service
- อาหารไทยร่วมสมัย
Contemporary Thai Cuisine
- อาหารเกาหลี
Korean Cuisine
- อาหารจีน
Chinese Cuisine

กลุ่มวิชาการผลิตเพสตรีและเบเกอรี่ **PASTRY AND BAKERY**

- การผลิตขนมอบประเภทขนมปัง
Produce Boulangerie
- การผลิตขนมอบประเภทเค้กและเพสตรี
Produce Viennoiseries and Pastry
- การผลิตขนมเค้ก กาโตว์ และขนมเค้กแพนชี
Prepare and produce Cake, Gateaux and Torte
- การสร้างสรรค์ผลงานจากช็อกโกแลตและน้ำตาล
Produce and Display Chocolate and Sugar Work
- การออกแบบธุรกิจสำหรับร้านเบเกอรี่เบื้องต้น
Principles of Bakery Business

กลุ่มวิชาการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม **FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT**

- การออกแบบและตกแต่งอาหาร
Food Design & Styling
- การออกแบบและตกแต่งร้านอาหาร
Restaurant Design & Styling
- การจับคู่อาหารและเครื่องดื่ม
Food & Beverage Pairing
- การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง
Catering Service Management
- การตลาดขั้นสูงสำหรับอาหารและเครื่องดื่ม
Advanced Food and Beverage Marketing

กลุ่มวิชา การประกอบอาหาร ตะวันตก **WESTERN CUISINE**

- อาหารตะวันตกร่วมสมัย
Contemporary Western
- อาหารตะวันตกขั้นสูง
Advanced Western Cuisine
- อาหารฝรั่งเศส
French Cuisine
- อาหารนานาชาติ
Cuisine of the World
- อาหารอิตาลี
Italian Cuisine

กลุ่มวิชา การจัดการธุรกิจสุขภาพ **WELLNESS MANAGEMENT**

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

พัฒนากิจกรรมที่ต้องการให้เชี่ยวชาญ
ในชั้นปีที่ 4 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***
พัฒนากิจกรรมความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน
ของศาสตร์ศิลปะการประกอบอาหาร

*สำหรับสาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพเท่านั้น

โครงการ แลกเปลี่ยนต่างประเทศ EXCHANGE PROGRAM



อีกขั้นของโอกาสการเรียนรู้ เสริมสร้างความมั่นใจ
และสร้างแรงบันดาลใจได้มากกว่า



The Hong Kong
Polytechnic University,
Hong Kong



Le Cordon Bleu,
France



Aso College Group,
Japan



EHL Hospitality
Business School,
Switzerland



Institute for
Tourism Studies,
China



Ecole de Savignac,
France



Institut Lyfe
Lyon for Excellence,
France



University of Houston,
USA



Yingxing Hospitality
Management College of CUIT,
China



Bilkent University,
Turkey

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



A certified program by
EHL Hospitality Business School



เปิดสอนที่
• วิทยาเขตกรุงเทพฯ

**ปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการบริการ**



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

ได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศ
ในระดับนานาชาติจากสถาบัน THE-ICE

จุดเด่นหลักสูตร



รับรองหลักสูตรโดย EHL
Hospitality Business School
สถาบันสอนการโรงแรม
ระดับโลก



เป็นสร้างผู้นำ (Leadership)
ที่มีทักษะบริหารแบบมืออาชีพ
สู่ธุรกิจการบริการ



เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
บริหารงานจริง
ในสถานประกอบการจริง



ศึกษาจากนอกสถาบันที่
ทั้งในและต่างประเทศ

MORE THAN AN EDUCATION

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



PROGRAM STRUCTURE



MAJOR CONCENTRATION

เลือกอย่างใดอย่างหนึ่งจากด้านล่าง

Innovation for a 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



Robotics and Operations Management

- Optimizing Human Interaction

CAREER OPPORTUNITIES

- General manager
- Director of sales and marketing
- Revenue and distribution manager
- Sustainability consultant
- Hospitality entrepreneur



Study Abroad at EHL World's No.1 Hospitality School

ประสบการณ์เรียนในสถาบัน
การโรงแรมอันดับ 1 ของโลก

นักศึกษาสามารถเข้าโครงการ
Study Abroad เพื่อลงเรียนที่ สถาบัน
EHL Hospitality Business School
ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ในระยะเวลา
1-2 ภาคการศึกษา หรือ เทียบโอนหน่วยกิต
ในชั้นปีที่ **3** เพื่อเรียนต่ออีก **2** ปี และ
จบการศึกษาที่ **EHL** ได้

หมายเหตุ: เงื่อนไขเป็นไปตามที่วิทยาลัยฯ
และ EHL กำหนด

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



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

ได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศ
ในระดับนานาชาติจากสถาบัน THE-ICE

จุดเด่นหลักสูตร



หลักสูตรความร่วมมือ
กับหนึ่งในสถาบัน
สอนทำอาหารชั้นนำของโลก
Le Cordon Bleu



เน้นสร้างผู้นำ (Leadership)
ที่มีทักษะบริหารแบบมืออาชีพ
สู่ธุรกิจการบริการ



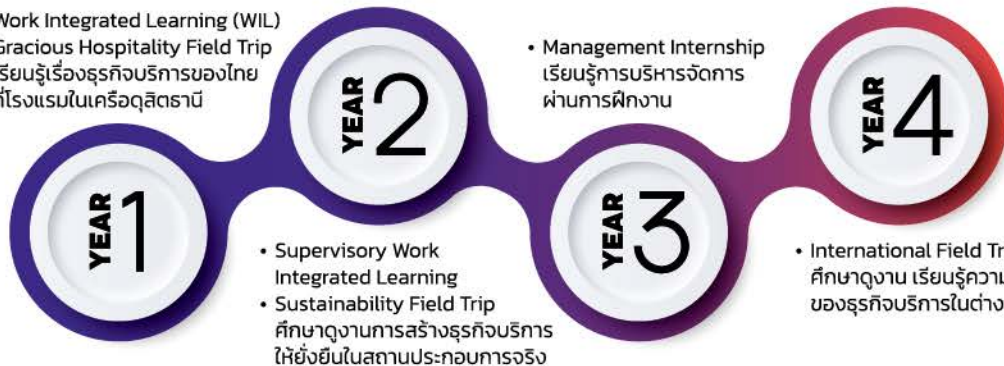
เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
บริหารงานจริง
ในสถานประกอบการจริง



ศึกษาดูงานนอกสถานที่
ทั้งในและต่างประเทศ

MORE THAN AN EDUCATION

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



- Supervisory Work Integrated Learning
- Sustainability Field Trip
ศึกษาดูงานการสร้างธุรกิจบริการ
ให้ยั่งยืนในสถานประกอบการจริง

- Management Internship
เรียนรู้การบริหารจัดการ
ผ่านการฝึกงาน

- International Field Trip
ศึกษาดูงาน เรียนรู้ความแตกต่าง
ของธุรกิจบริการในต่างประเทศ

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



Robotics and Operations Management

- Artificial Intelligence in the Service Industry
- Optimizing Human Interaction



DTC PATHWAY PROGRAM

อีกหนึ่งเส้นทาง
สร้างความพร้อม
สู่ความสำเร็จที่มากกว่า

หลักสูตรที่ช่วยปรับพื้นฐานและ
เตรียมความพร้อมผู้เรียนสู่การเรียนรู้
ในหลักสูตรนานาชาติ ระดับปริญญาตรี
ด้าน **Hospitality** และ **Culinary Arts**
เน้นการเรียนการสอนแบบ **Interactive**,
สนุก และให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

3 กลุ่มวิชา



ภาษาอังกฤษ

เป็นเสริมทักษะภาษาอังกฤษครบทุกด้าน
แบบก้าวกระโดดเพื่อเพิ่มคะแนน
สอบวัดทักษะภาษาอังกฤษให้ผ่านเกณฑ์
เข้าเรียนปริญญาตรี หลักสูตรนานาชาติ



คณิตศาสตร์

เรียนรู้คณิตศาสตร์พื้นฐานไปจนถึง
หลักการทางคณิตศาสตร์ที่ใช้สำหรับการ
จัดการโรงแรมและศิลปะการประกอบอาหาร
บนพื้นฐานตัวอย่างการใช้งานจริงในภาคธุรกิจ



Hospitality & Lifestyle

ช่วยเตรียมความพร้อมผู้เรียนสำหรับชีวิต
ในระดับปริญญาตรี สัมผัสประสบการณ์เรียนรู้
ที่สนุกสนานกับกิจกรรมการท่องเที่ยว
และศึกษาทั้งในและนอกห้องเรียน

QUICK FACT

3

กลุ่มวิชา
ให้เลือกรเรียน

5

รอบการเรียน
การสอน
สามารถเลือกสัปดาห์เรียน
ได้ตลอดทั้งปี

9

สัปดาห์
ในการเรียนรู้ต่อหนึ่งรอบ
การเรียนการสอน

ระยะเวลาเรียนรู้ถึง

128

ชั่วโมง
ต่อรอบการเรียน
คอร์สภาษาอังกฤษ

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** กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจบริการ
(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



2022 THE-ICE Global Premier Ranking Winner
อันดับ 1 ในประเภท Topic Selection

GET CONNECTED IN THE WORLD OF HOSPITALITY

hosco.

เชื่อมต่อโอกาสสู่โลกการทำงาน สายธุรกิจบริการ

- นักศึกษาของวิทยาลัยดุสิตธานี
จะเข้าเป็นสมาชิกแบบตลอดชีวิต
(Life-time member) **ฟรี!**
- รับข้อมูลข่าวสารโอกาสการทำงาน
สร้างความก้าวหน้าในตำแหน่งงานที่ฝัน
ผ่านเครือข่ายของวิทยาลัยฯ

HTF ASEAN
HOSPITALITY
TALENT FAIR

ASEAN HOSPITALITY TALENT FAIR

The ASEAN career fair for the hospitality industry by Dusit Thani College Bangkok
มหกรรมจัดงานสำหรับธุรกิจท่องเที่ยวและบริการระดับอาเซียนโดยวิทยาลัยดุสิตธานี



HALL OF FAME





เชฟฟาร์ / ธีรภัทร ทิยาสุนรานนท์

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

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี
สาขาวิชาการจัดการครัวและภัตตาคาร

“ที่นี่ช่วยหล่อหลอม DNA ของความเป็น DTC ให้กับผม ได้ทั้งความเป็นมืออาชีพ ระเบียบวินัย และความอดทนจากการแข่งขันต่าง ๆ ตั้งแต่สมัยเรียน ภูมิใจมากเลยครับ ที่ได้จบจากสถาบันนี้ ความรู้ที่ได้จากที่นี่ เหมือนเป็นใบเบิกทางเป็นเหมือนเสาเข็มหรือรากฐานที่มั่นคง ให้ผมมายืนอยู่ตรงจุดนี้ได้”

”

“

ผมภูมิใจทุกครั้งที่ได้ตอนเวลามีคนถามว่าผมเรียนจบจากที่ไหน ทุกช่วงเวลาในรั้ววิทยาลัยของผมสำคัญมาก ๆ ไม่ว่าจะเป็นการเรียน อาจารย์ เวทีการแข่งขัน ทั้งหมดช่วยต่อยอดให้ผมประสบความสำเร็จในสายอาชีพเชฟ เป็น Executive Chef ได้ตั้งแต่อายุ 25 ปี

”

เชฟปิง / สุทธิก เขมแก้ว

Executive Chef of Cielo Sky Bar & Restaurant

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี
สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร



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)

“Dusit Thani College means a lot to me, and still now. The college has embraced me since Day 1. They became my friends, parent, mentors, and everything. They provided healthy and safe environment for me to concentrate on studying.”

”

รุ่นพี่บอกเล่าประสบการณ์

“วิทยาลัยนี้ให้ความเป็น Professional ให้ความเป็นระเบียบกับเรา ได้อะไรที่นอกเหนือจากการทำอาหารมาก ๆ ได้ทักษะการใช้ชีวิตและทัศนคติของการใช้ชีวิต เวลาที่ลงแข่งขัน เคยเอาความรู้ทุกอย่างที่อาจารย์เคยให้เรามาใช้และมันก็ทำให้เราประสบความสำเร็จได้อย่างทุกวันนี้ค่ะ”

”

เชฟเตย / พัดชา กัลยาณมิตร

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

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี
สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร



คิรภัทสร สุกลวิวรรณ์

รองกรรมการผู้จัดการ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี
สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท (หลักสูตรนานาชาติ)

“ที่นี่เป็นสถาบันที่ไม่เหมือนที่อื่น ๆ มีห้องปฏิบัติการจริงซึ่งมีอุปกรณ์ครบครัน กันสมัย และได้มาตรฐานจริง ๆ มีมีความภาคภูมิใจมาก ที่ได้ตัดสินใจเรียนกับที่นี่ และในสาขานี้เป็นรุ่นแรก ที่ได้รับความรู้ ทักษะ ความชำนาญ ทางด้านการโรงแรม ที่ลึกซึ้งและลงลึกทุกรายละเอียด”

”

“อาจารย์ทุกท่านใส่ใจดูแลนักศึกษาอย่างใกล้ชิด รุ่นพี่รุ่นน้องเราเคารพและช่วยเหลือกันและกัน เนื้อหาการเรียนการสอนของที่นี่เน้นให้เราได้ลงมือทำ ได้เห็นภาพจริง ทำให้เวลาที่เรานำไปฝึกงานหรือทำงานจริง เราสามารถทำมันได้ทันที เวลามีคนถามว่าจบจากที่ไหน จะตอบด้วยความภาคภูมิใจทุกครั้งว่า “วิทยาลัยดุสิตธานี” ค่ะ”

”

สมิตา จิตรมณีกาญจน์

General Manager Empress Pattaya Hotel

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี
สาขาวิชาการจัดการโรงแรม



FUN

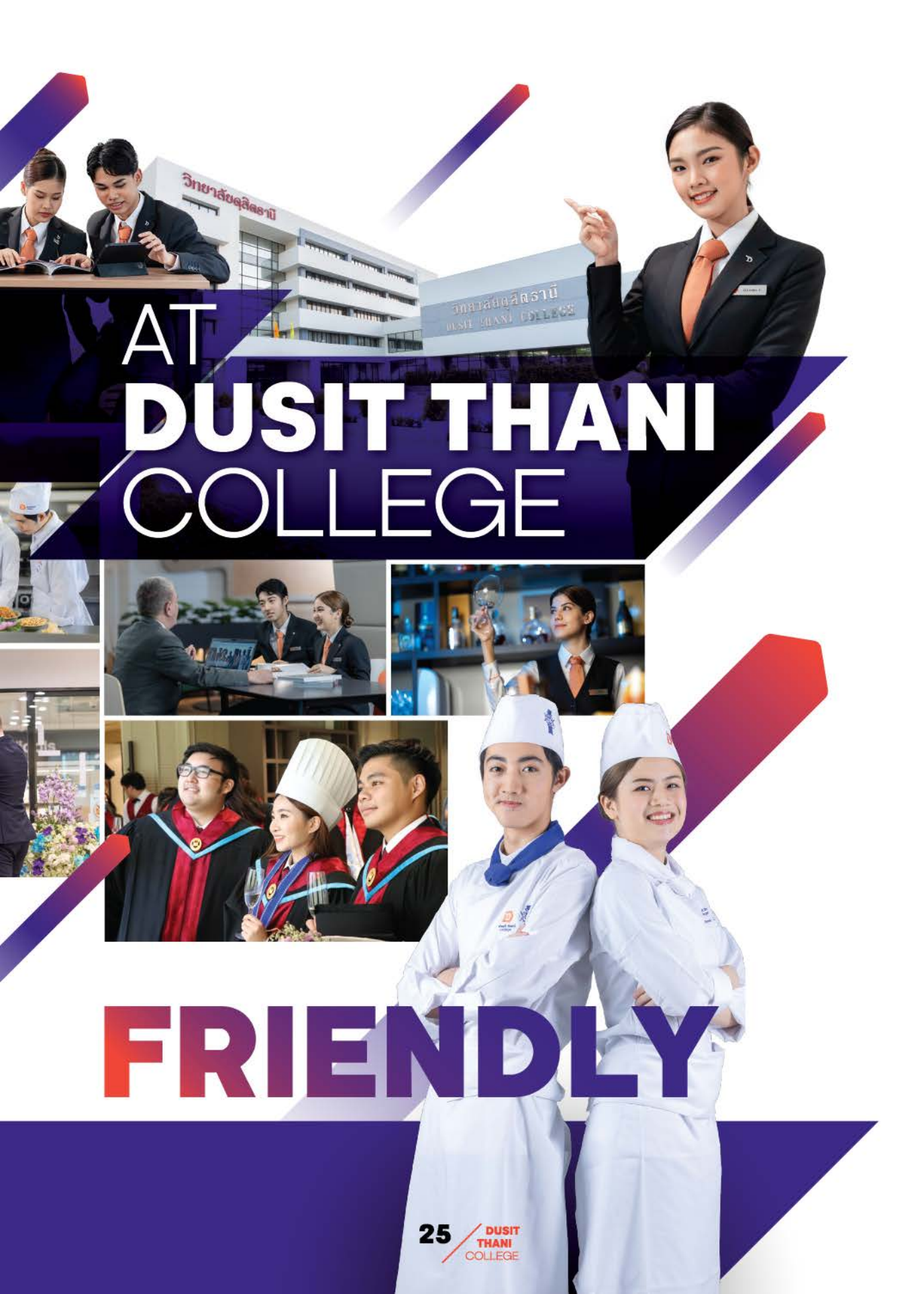


CAMPUS LIFE



PRACTICAL





AT DUSIT THANI COLLEGE

FRIENDLY

ทุนการศึกษา

DUSIT
THANI
COLLEGE

เพื่อเป็นการเปิดโอกาสทางการศึกษา
ให้เยาวชนที่สนใจเรียนในระดับปริญญาตรี
ทางด้านจัดการโรงแรม
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. หรือประกาศนียบัตรอื่น
ที่เทียบเท่า 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)

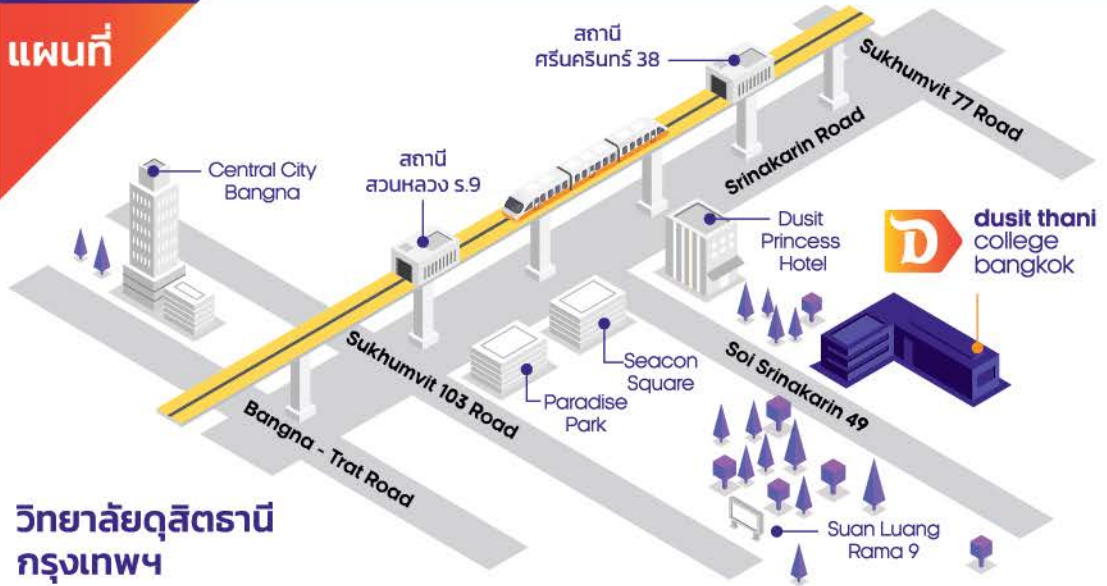
สมัครด้วยตนเอง ที่วิทยาลัยฯ

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

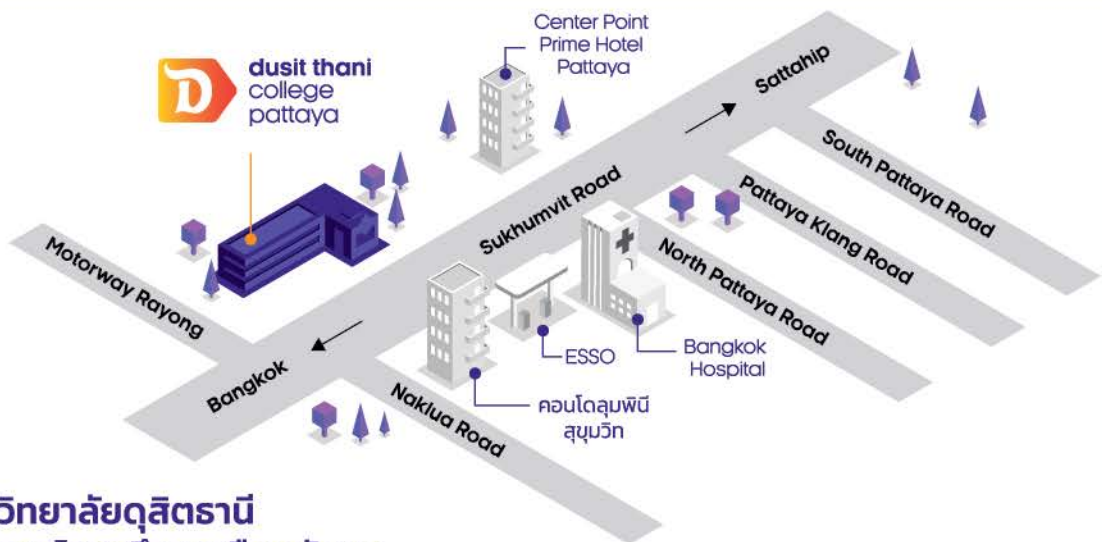


วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพฯ

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



dusit thani
college

