

หลักสูตรภาษาไทย เรียนสะดวก จบไว



เปลี่ยน “ประสบการณ์ทำงาน” ให้เป็น “หน่วยกิต”

เพิ่มโอกาสก้าวหน้าในสายงาน ให้เร็ว และมากกว่าเดิม

หลักสูตรเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ ออกแบบมาเพื่อตอบโจทย์บุคคลทำงานที่ต้องการเพิ่มโอกาสก้าวหน้าในสายอาชีพโดยสามารถเทียบโอนประสบการณ์การทำงานของตนเองมาเป็นหน่วยกิตในหลักสูตรปริญญาตรีทำให้ระยะเวลาเรียนสั้นลงอีกทั้งยังสามารถเรียนและทำงานไปในเวลาเดียวกันได้ 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
ศิลปะการ
ประกอบอาหาร

Culinary
Arts



สาขาวิชา
การจัดการ
โรงแรม

Hotel
Management



วิทยาเขตกรุงเทพฯ

PROGRAM HIGHLIGHTS โปรแกรมนี้ ดียังไง?



การเข้าเรียนแบบ Hybrid ครั้งละ 1 วิชา เป็นเวลา 5 สัปดาห์ ต่อเนื่อง **ทุกวันอาทิตย์**



สร้าง **connection** กับเพื่อนร่วมชั้น จากหลายอาชีพและองค์กร



แลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ กับ **อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ**



“เรียน” และ “ทำงาน” ได้ในเวลาเดียวกัน ไม่เสียโอกาสสร้างความก้าวหน้า

คุณกาญจนา (อ้อย)

☎ 02-721-8471 ต่อ 326

☎ 099-735-1221

📘 Dusit Thani College

🌐 www.dtc.ac.th

หลักสูตร เทียบโอน

ความรู้และประสบการณ์

— **ปริญญาตรี** —
บริหารธุรกิจบัณฑิต

วันและเวลาเรียน

ทุกวันอาทิตย์

เวลา 09.00 - 16.30 น.

หมายเหตุ: เนื่องจากการเรียนการสอนเป็นแบบ Block Course นักศึกษาจึงสามารถเริ่มเข้าเรียนหลักสูตรนี้ได้ทุกๆ 5 สัปดาห์

ภาคการศึกษาที่ 1
สิงหาคม

ภาคการศึกษาที่ 2
มกราคม

ภาคฤดูร้อน
มิถุนายน

รูปแบบการเรียนการสอน

เรียนครั้งละ 1 วิชาเป็นเวลา 5 สัปดาห์ต่อเนื่อง (Block Course) การเข้าเรียนแบบ Hybrid (online และ onsite) ตามระเบียบของหลักสูตร ระยะเวลาเรียนเพียง 1.5 ปี หลักสูตรผ่านการรับรองจาก อว.

ค่าใช้จ่ายในหลักสูตร 1.5 ปี ไม่เกิน 170,000 บาท
(รวมค่าเทียบโอนรายวิชาหน่วยกิตละ 500 บาทแล้ว)
สามารถแบ่งจ่ายได้ 4 รอบ



คุณสมบัติผู้สมัครเรียน

1. ต้องมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย, ปวช. หรือการศึกษาอื่นที่เทียบเท่า จากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง
2. เป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพด้านงานโรงแรมหรือด้านงานครัว ตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป ซึ่งเทียบได้ในรายวิชาและสาขาวิชาที่ขอประเมิน โดยมีหลักฐานแสดงถึงความรู้และประสบการณ์ที่เป็นจริงและชัดเจน
3. อายุไม่ต่ำกว่า 23 ปี
4. หากคุณสมบัติไม่ถึงเกณฑ์ในข้อ 2 และ 3 สามารถเลือกลงทะเบียนแบบคลังเครดิตเพื่อเริ่มสะสมหน่วยกิตก่อนได้

โครงสร้างหลักสูตร

แผนการศึกษา	จำนวนหน่วยกิต		รายวิชาที่ไม่ได้ศึกษา
	จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร	กำหนดให้เรียน	
สาขาวิชาการจัดการโรงแรม	136 หน่วยกิต	36 หน่วยกิต	เทียบโอนจากประสบการณ์ การฝึกอบรม การสอบวัดความรู้เพิ่ม สะสมงาน เป็นต้น
สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร	137 หน่วยกิต	35 หน่วยกิต	

นักศึกษของเรา

สาขาวิชาการจัดการโรงแรม



จันทรา คัลยา

Hotel Manager
Nakornping Boutique by Dvaree
Chiang Mai



จรงค์เดช กิทยมนตร์

Group Director of Human Resources
Hotel Nikko Bangkok &
Hotel JAL Bangkok

สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร



ณรงค์ฤทธิ์ แก้วสุวรรณ
Executive Chef
Rosewood Bangkok Hotel



เชฟครา สุวรรณพงษ์ กุลขนิรมย์
เจ้าของร้าน คิวโถเคโร



สอบถามเพิ่มเติมที่ **คุณกาญจนา (อ้อย)**

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