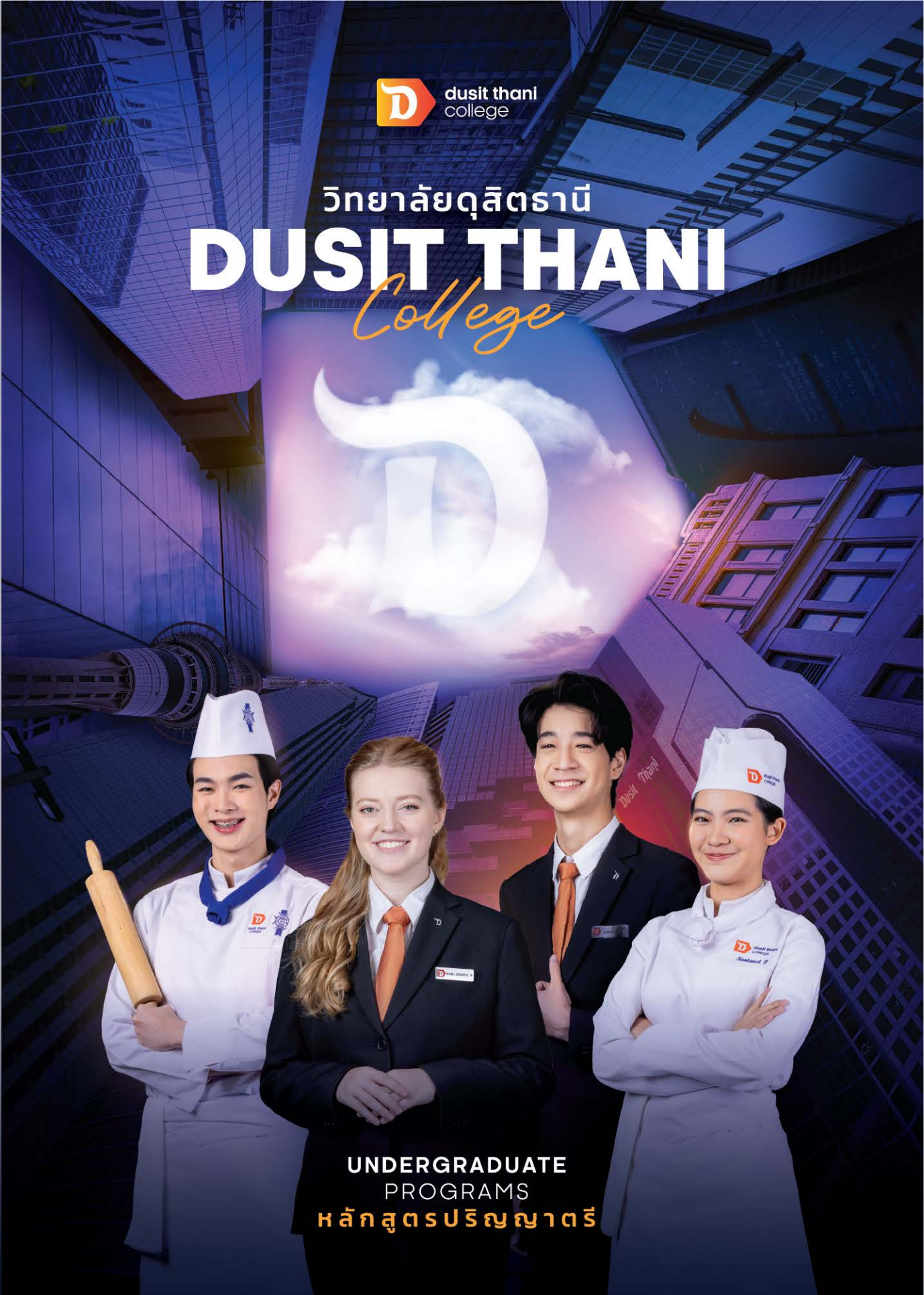

dusit thani
college
วิทยาลัยดุสิตธานี
DUSIT THANI
College
UNDERGRADUATE
PROGRAMS
หลักสูตรปริญญาตรี

ความท้าทายหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการคือ
การพัฒนาบุคลากร"คนรุ่นใหม่"ในองค์กรผู้ซึ่งมีบทบาทสำคัญใน
การร่วมผลักดันให้องค์กรมีศักยภาพเพียงพอในการแข่งขันและ
เติบโตไปข้างหน้าได้แบบยั่งยืนจะเห็นได้ว่าหลายองค์กรหันมาให้
ความสำคัญกับการสร้างสรรค์สภาพแวดล้อมการทำงานที่ดีส่ง
เสริมเรียนรู้พัฒนาทั้งทักษะและความคิดเชิงนวัตกรรม สอดรับ
กับการเปลี่ยนแปลงสู่โลกธุรกิจยุคใหม่เช่นเดียวกับที่"ดุสิตธานี"
เพราะบุคลากรเป็นหัวใจหลักขององค์กรของเราเสมอมา

ที่ดุสิตอินเตอร์เนชั่นแนลเรามุ่งพัฒนาองค์กรและขยาย
ธุรกิจ ทั้งในและต่างประเทศ โดยเร็ว ๆ นี้ จะมีโรงแรม
ในเครือรวมกันถึง100แห่ง เพื่อดึงดูดและเป็นตัว
เลือกที่ดีของคนทำงานรุ่นใหม่โดยเฉพาะอย่าง
ยิ่งบัณฑิตจากวิทยาลัยดุสิตธานีและให้มั่นใจ
ว่าการศึกษาของเรามุ่งเน้นการสร้าง
"โอกาส"การทำงานและความสำเร็จได้
จริงในอุตสาหกรรมนี้

คุณศิรเดช โทณวณิก

ทายาทรุ่นที่ 3 "ดุสิตธานี"

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

**การส่งเสริมและผลักดันให้นักศึกษา
มีทักษะที่รอบด้าน มีความรู้ที่ทันสมัย
เป็นสากล"พร้อม" ที่จะทำงานและก้าวขึ้น
สู่ระดับผู้บริหารในอุตสาหกรรมการบริการ
และการท่องเที่ยว คือ จุดมุ่งหมายหลักของสถาบันเรา
ที่วิทยาลัยดุสิตธานี เรามุ่งมั่น พัฒนาคุณภาพการเรียน
การสอนให้ได้มาตรฐานสากลสูงสุดตอบโจทย์ทั้งผู้เรียน
และอุตสาหกรรม พร้อมสอดรับกับ
5 เหตุผล ทำไมต้องที่ "วิทยาลัยดุสิตธานี"?**

1 เน้นเรียนรู้จาก
"การลงมือทำจริง"
ตั้งแต่ชั้นปีที่ 1

2 มุ่งพัฒนาความเป็นผู้นำ

3 เรียนรู้ภายใต้สภาพแวดล้อม
และวัฒนธรรมที่หลากหลาย

4 เรียนรู้กับอาจารย์และ
วิทยากรพิเศษที่มีประสบการณ์จริง

5 คว้าโอกาสการทำงานได้
ก่อนใครทั้งในและต่างประเทศ

ด้วยประสบการณ์มากกว่า 30 ปี ด้านการศึกษาศิลปะการประกอบอาหาร การบริการ และการท่องเที่ยว เราเห็น
ความสำคัญและยังคงมุ่งเน้นการบูรณาการการศึกษา ทั้งหลักสูตร คณาจารย์ และประสบการณ์การเรียนรู้
ของผู้เรียน ให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงไปสู่โลกธุรกิจในอนาคต และผลิตบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญที่มีความสามารถ
ในอุตสาหกรรมการบริการและศิลปะการทำอาหารทัดเทียมนานาชาติ

ดร.อรรถเวทย์ พฤกษ์สถาพร
อธิการบดี
Dusit Thani College

วิทยาลัยดุสิตธานี สถาบันการศึกษาในเครือดุสิตอินเตอร์เนชั่นแนล กลุ่มธุรกิจการโรงแรมและบริการชั้นนำที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และมีธุรกิจโรงแรมหลายแห่งทั่วโลก จึงมั่นใจได้ว่า เราคือแหล่งผลิตบุคลากรที่มีความรู้และทักษะที่ตอบโจทย์ความต้องการของอุตสาหกรรม

DUSIT INTERNATIONAL KEY FACTS

- ประสบการณ์กว่า **76 ปี ในธุรกิจโรงแรมและบริการ**
- โรงแรมในเครือกว่า **19 ประเทศ ใน 4 ทวีปทั่วโลก**
- โรงแรมภายใต้การบริหารกว่า **296 แห่ง**
- จำนวนห้องที่เปิดให้บริการกว่า **13,000 ห้อง ทั่วโลก**
- โครงการขยายโรงแรมอีกกว่า **50 โครงการ**

บริษัทในเครือดุสิตธานี

DEVARANA DUSIT RETREATS · Dusit Suites HOTELS & RESIDENCES · Dusit Collection

Dusit Thani HOTELS & RESORTS · dusitD2 HOTELS & RESORTS · DUSITPRINCESS HOTELS & RESORTS · ASAI HOTELS

ELITE HAVENS · THE FOOD SCHOOL · Dusit FOODS · dusit thani college · LE CORDON BLEU DUSIT CULINARY SCHOOL · THE ATTERERS

HAMPTON · epicure Catering · favstay · DREIT · DUSIT HOSPITALITY SERVICES · nama spa · DEVARANA

THAILAND'S FIRST & LARGEST

INSTITUTE DEDICATED TO **HOSPITALITY EDUCATION** AND TRAINING

สถาบันอุดมศึกษาด้านการโรงแรมและศิลปะการประกอบอาหารแห่งแรกของไทย ตั้งแต่ปี พ.ศ. **2536**

HIGH EMPLOYABILITY RATE OF DTC GRADUATES

ก้าวเข้าสู่โลกการทำงานได้อย่างมั่นใจก่อนใคร

ข้อมูลการได้งานทำของบัณฑิตระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2566

ของจำนวนบัณฑิตได้งานหลังจากจบการศึกษาภายใน **1** ปี

ของจำนวนบัณฑิตได้งานหลังจากจบการศึกษาภายใน **6** เดือน

ของบัณฑิตที่ได้งานตรงกับสาขาที่เรียน

หมายเหตุ : คิดจากจำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจทั้งหมด
*สัดส่วนของบัณฑิตที่ตอบแบบสอบถามคิดเป็น 97.68% ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทั้งหมด

เงินเดือนเริ่มต้นเฉลี่ย 28,000 บาท
(ยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ)

(เงินเดือนเด็กจบใหม่เฉลี่ยในงานสายบริการขั้นต่ำอยู่ที่ 13,000 บาท โดย Adecco Thailand Salary Guide 2025)

เป็นสถาบันการศึกษาและฝึกอบรมด้าน Hospitality ของประเทศไทยในเครือดุสิตธานีที่มีประวัติก่อตั้งมายาวนานกว่า 30 ปี ได้รับการรับรองคุณภาพหลักสูตรในระดับสากล วิทยาลัยดุสิตธานีกรุงเทพฯ ตั้งอยู่ไม่ไกลจากใจกลางเมืองกรุงเทพฯ และท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ ปัจจุบันเปิดการเรียนการสอนหลักสูตรปริญญาตรี (ทั้งภาษาไทยและนานาชาติ) หลักสูตรปริญญาโทและหลักสูตรระยะสั้น

DUSIT THANI COLLEGE

วิทยาลัยดุสิตธานี ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา

เป็นอีกหนึ่งศูนย์การศึกษาของวิทยาลัยดุสิตธานี สำหรับผู้ที่สนใจเรียนในภูมิภาคตะวันออก ตั้งอยู่ใจกลางแหล่งธุรกิจท่องเที่ยวสำคัญ เดินทางสะดวก ปัจจุบันเปิดการเรียนการสอนหลักสูตรปริญญาตรี (ภาษาไทย) และหลักสูตรระยะสั้น

ที่แรกและที่เดียว....

ปรับ **"แคนทีน"** วิทยาลัยฯ
สู่มุมการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์
บริหารจัดการร้านอาหารจริงของนักศึกษา

D Corner

ฝึกทักษะพื้นฐานจำเป็น
ทุกอย่างเตรียมความพร้อม
"มากกว่าใคร"

สำหรับการฝึกงานปีถัดไป เพราะเราเชื่อมั่นว่าการมีความรู้และทักษะด้านการปฏิบัติงานที่เพียงพอ นักศึกษาจะได้รับโอกาสการทำงานและได้เรียนรู้มากขึ้น ในช่วงการฝึกงาน

นักศึกษาจะได้
หมุนเวียนสูงสุด
8 outlets

เรียนรู้การบริหารจัดการร้านอาหารที่ครอบคลุม ตั้งแต่ store receiving, การบริหารจัดการด้าน safety & hygiene, การเตรียมวัตถุดิบ, การปรุง และการบริการลูกค้า

มี Operation Chef / Supervisor ที่มีประสบการณ์

และเป็นผู้เชี่ยวชาญ ดูแลและให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด

เรียนรู้การบริหาร
จัดการธุรกิจ
บริการแบบยั่งยืน
(sustainability)

เช่น การบริหารจัดการวัตถุดิบ, การแยกขยะ และการกำจัดขยะแบบไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม

พร้อมให้บริการทั้งลูกค้าภายในวิทยาลัย และภายนอก เน้นเรียนรู้จากสถานการณ์จริง

บริหารจัดการ
และให้บริการ
โดยนักศึกษา
"ชั้นปีที่ 1"

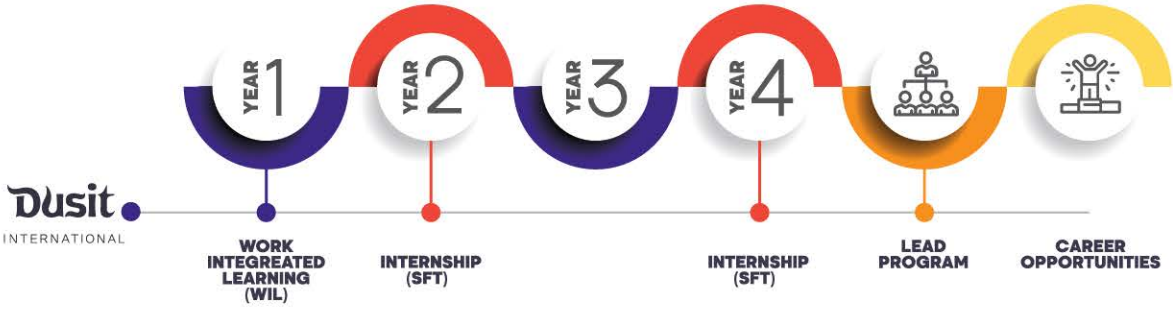
จากทั้งสาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร และการจัดการโรงแรม **"ลงมือทำจริง"** แบบครบวงจร 360°

นักศึกษาเรียนรู้ขั้นตอนและบริหารจัดการตาม **มาตรฐานสากล**

เรียนรู้การใช้เทคโนโลยี
สำหรับการบริหารจัดการ
ร้านอาหาร

เช่น ระบบ POS, ระบบ Wireless Queue Calling หรือ แอปพลิเคชั่น Join เพื่อใช้ "D Point" ชำระเงิน

THE DTC DIFFERENCE



WIL Work Integrated Learning

สร้างประสบการณ์การทำงานจริง ในสถานประกอบการจริง กับโรงแรมในเครือดุสิตธานี ภายใต้คำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญโดยตรง

INTERNSHIP (Supervised Field Training)

ฝึกงาน 1,000-2,000 ชั่วโมง เพื่อเพิ่มความเชี่ยวชาญและทักษะบริหารจัดการ กับโรงแรมในเครือดุสิตธานี และโรงแรมหรือสถานประกอบการชั้นนำอื่นๆ โดยมีแผนก SFT ให้คำแนะนำและช่วยจัดหาสถานที่ฝึกงานให้

LEAD

Management Trainee Programme คืออะไร?

01 โครงการพัฒนาเพื่อมอบเส้นทางสู่การเป็นผู้นำแบบมาตรฐานกับ Dusit Hotels and Resorts

02 เปิดรับสมัครทุกปี เพื่อรองรับสินค้าของวิทยาลัยดุสิตธานี

03 เมื่อผ่านการคัดเลือก จะได้เป็น Management Trainee ทำงานกับโรงแรมเครือดุสิตธานี

04 วางแผนแนวทางการฝึกสู่สายงานที่ใช่ แบบ Tailor-Made Experience

05 เรียนรู้ และฝึกฝนงาน เข้มข้น ระยะเวลา 15 เดือน (9 เดือนในไทย และ 6 เดือนในต่างประเทศ)

06 การันตีงาน 100% แบบ Full-Time Job หลังจบโครงการ

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**

ความร่วมมือและการรับรองคุณภาพหลักสูตร

LE CORDON BLEU

เลอ กอร์ดอง เบลอ จากประเทศฝรั่งเศส สถาบันสอนทำอาหารและเครือข่ายการศึกษาด้านศิลปะการประกอบอาหารและการบริการชั้นนำของโลก

การรับรองคุณภาพระดับชาติ

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

การรับรองคุณภาพระดับนานาชาติ

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

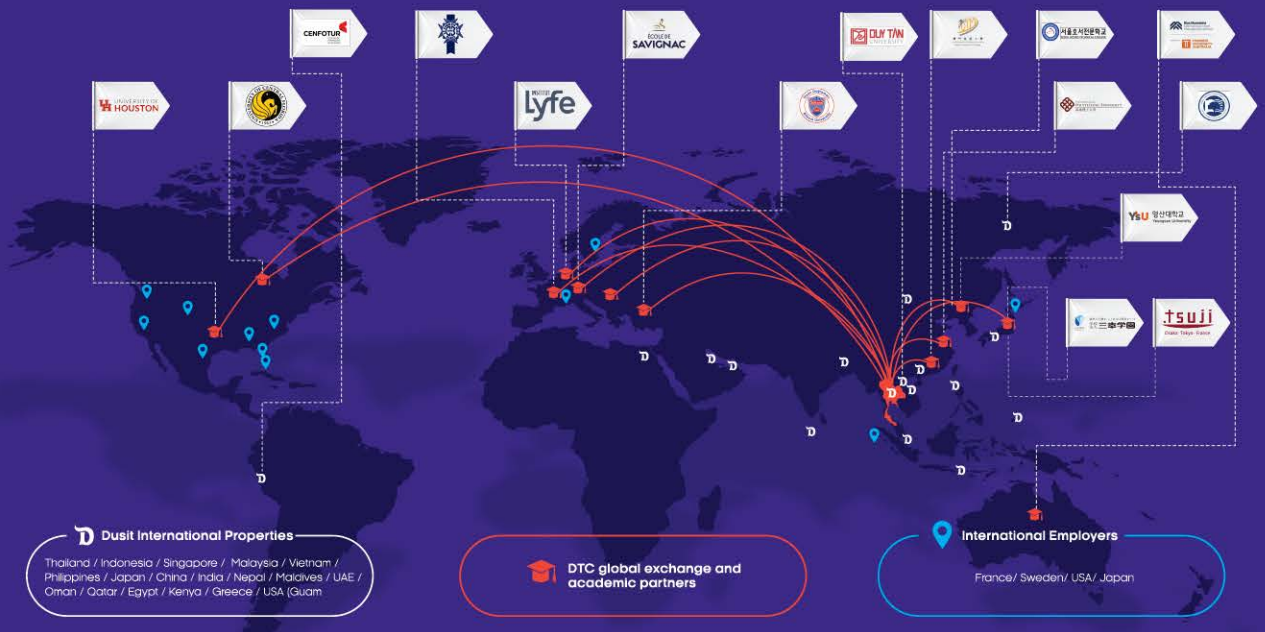
ได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศจากสถาบัน International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality Education (THE-ICE) ในหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิตและหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต ทั้งหลักสูตรภาษาไทยและหลักสูตรนานาชาติ

RECOGNITION OF QUALITY CULINARY EDUCATION
WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

เป็นสถาบันการศึกษาแห่งแรกของประเทศไทยที่ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานหลักสูตรการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหารในระดับโลกจาก World Association of Chefs Societies (WACS)

FROM THAILAND TO THE WORLD

เครือข่ายพันธมิตรด้านวิชาการและสถานประกอบการต่างๆ ที่เปิดโอกาสให้การเรียนและการทำงานในต่างประเทศ
รวมถึงการทำงานกับดุสิตธานี กว้างขวางขึ้น และตรงกับที่นักศึกษามุ่งหวังไว้



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

LE CORDON BLEU

DTC Pathway Program หลักสูตรปรับพื้นฐาน ปรับปรุงใหม่

ปรับพื้นฐานและเตรียมความพร้อมแบบเข้มข้น ตรงจุด! ทั้งภาษาอังกฤษ และคณิตศาสตร์ เสริมด้วยพื้นฐานความรู้ด้านธุรกิจบริการ สำหรับการเรียนต่อในระดับปริญญาตรี เน้นการเรียนการสอน สนุก แบบ Interactive ให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

ภาษาอังกฤษ (Pathway English)
เน้นเสริมทักษะภาษาอังกฤษครบทุกด้านแบบก้าวกระโดด เพื่อเพิ่มคะแนนสอบวัดทักษะให้ผ่านเกณฑ์และนำไปใช้งานได้จริง

คณิตศาสตร์ (Intensive Math)
เรียนรู้คณิตศาสตร์พื้นฐานไปจนถึงหลักการทางคณิตศาสตร์ บนพื้นฐานตัวอย่างการใช้งานจริงในภาคธุรกิจ

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

เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง บริหารงานจริง ในสถานประกอบการจริง ตลอดหลักสูตร

โอกาสการทำงาน กับโรงแรมเครือดุสิตธานี และบริษัทชั้นนำทั้งใน และต่างประเทศ

เรียนรู้ทักษะความรู้ ด้านบริหารและวางแผนธุรกิจ กับอาจารย์ที่มี ประสบการณ์จริง

MORE THAN AN **EDUCATION**

YEAR 1
- เรียนรู้ทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติพื้นฐาน
- Work Integrated Learning (WIL) ครั้งที่ 1

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

YEAR 3
- เรียนรู้วิชาบริหารธุรกิจขั้นสูงพื้นฐานและต่อยอดในรายวิชาเอกเลือก

YEAR 4
- ฝึกงาน ครั้งที่ 2 1,000 ชั่วโมง
- เรียนรู้วิชาบริหารธุรกิจระดับสูง

โครงสร้าง**หลักสูตร**

จำนวนหน่วยกิตรวม **136** หน่วยกิต

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป **24** หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ **94** หน่วยกิต
3. การฝึกปฏิบัติภาคสนามและการศึกษาความรู้เฉพาะเรื่อง 2,000 ชั่วโมง **12** หน่วยกิต
4. หมวดวิชาเลือกเสรี **6** หน่วยกิต

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
- **การพัฒนางานอย่างมืออาชีพในอุตสาหกรรมบริการ**
  Professional Development in the Service Industry

กลุ่มวิชาการจัดการอีเวนต์
EVENT MANAGEMENT

- **อุตสาหกรรมอีเวนต์เบื้องต้น**
  Introduction to Event Industry
- **เนื้อเรื่อง การเขียนสคริป 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 Operation
- **แคมเปญการจัดการการผลิตงานอีเวนต์**
  Event Production Management Campaign

กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจสุขภาพ
WELLNESS BUSINESS MANAGEMENT

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

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
- **การพัฒนางานอย่างมืออาชีพในอุตสาหกรรมการบริการ**
  Professional Development in the Service Industry

กลุ่มวิชาการจัดการท่องเที่ยว
TOURISM MANAGEMENT

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

BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION IN CULINARY ARTS

(THAI PROGRAM)

ปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร

เปิดสอนที่
- วิทยาเขตกรุงเทพฯ
- การศึกษาสองแคมปัส (Dual Campus)

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

สถาบันการศึกษาแห่งแรกของไทยที่ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานหลักสูตรการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหารในระดับโลกจาก WACS

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

ได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศในระดับนานาชาติจากสถาบัน THE-ICE

จุดเด่นหลักสูตร

- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง บริหารงานจริง ในสถานประกอบการจริง ตลอดหลักสูตร
- เรียนกับ 1 ในสถาบันศิลปะการประกอบอาหารชั้นนำของไทย อุปกรณ์ครัวมาตรฐานครบครัน
- เสริมสร้างทักษะความรู้ด้านบริหารจัดการธุรกิจ การออกแบบธุรกิจ หรือการวางแผนธุรกิจ
- ตอบทุกโจทย์การทำงานสายศิลปะการประกอบอาหาร ทั้งเชฟ นักออกแบบอาหาร หรือเจ้าของธุรกิจ

MORE THAN AN **EDUCATION**

YEAR 1
- เรียนรู้ทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติพื้นฐาน
- Work Integrated Learning (WIL)

YEAR 2
- เรียนรู้การประกอบอาหารไทย เอเชีย และตะวันตก
- ฝึกงาน ครั้งที่ 1 1,000 ชั่วโมง

YEAR 3
- เรียนรู้วิชาบริหารธุรกิจขั้นสูง
- เรียนกลุ่มวิชาเอกเลือก
- เข้าโครงการแลกเปลี่ยนต่างประเทศ (ถ้ามี)

YEAR 4
- วิชาบริหารธุรกิจขั้นสูงและวิชาเลือกเสรี
- ฝึกงาน ครั้งที่ 2 1,000 ชั่วโมง

โครงสร้าง**หลักสูตร**

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป **24** หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ **95** หน่วยกิต
3. หมวดฝึกประสบการณ์วิชาชีพ **12** หน่วยกิต
4. หมวดวิชาเลือกเสรี **6** หน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตรวม **137** 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

กลุ่มวิชาการประกอบอาหารตะวันตก
WESTERN CUISINE

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

กลุ่มวิชาการผลิตเพสตรี้และเบเกอรี่
PASTRY AND BAKERY

- **การผลิตขนมอบประเภทขนมปัง**
Produce Boulangerie
- **การผลิตขนมอบประเภทเวียนนัวเซอรี่และเพสตรี้**
Produce Viennoiseries and Pastry
- **การผลิตขนมเค้ก กาโตว์ และทอร์ต**
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
- **การพัฒนางานอย่างมืออาชีพในอุตสาหกรรมการบริการ**
Professional Development in the Service Industry

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

YEAR 4 STRATEGY
Culinary & Management Clusters, Research and Projects & **Leading into the Future**

YEAR 3 MANAGEMENT
Advanced Culinary Skills, Business & Management Skills & **Leading in Dynamic Organizations**

YEAR 2 SUPERVISION
Intermediate & Supervisory Culinary Skills, Business Foundations & **Leading Others**

YEAR 1 OPERATIONS
Foundation Culinary Skills, General Education Foundations & **Leading the Self**

B.B.A. IN HOSPITALITY MANAGEMENT

YEAR 4 STRATEGY
Management Clusters, Research and Projects & **Leading into the Future**

YEAR 3 MANAGEMENT
Business & Hospitality Management Skills & **Leading in Dynamic Organizations**

YEAR 2 SUPERVISION
Supervisory Hospitality Skills, Business Foundations & **Leading Others**

YEAR 1 OPERATIONS
Foundation Hospitality Skills, General Education Foundations & **Leading the Self**

EXPLORE THE WORLD

ประสบการณ์เรียนรู้ในหลายประเทศทั่วโลก
ทั้งออสเตรเลีย อเมริกา ฝรั่งเศส อังกฤษ
เนเธอร์แลนด์ และอื่นๆ

EXCHANGE PROGRAM Pathway

YEAR 1
Study at Dusit Thani College

YEAR 2 / YEAR 3
International experience at a collaborating university

YEAR 4
Study at Dusit Thani College

INTERNATIONAL FIELD TRIP & Activities

BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION IN HOSPITALITY MANAGEMENT

(INTERNATIONAL PROGRAM)

เปิดสอนที่
- วิทยาเขตกรุงเทพฯ

ปริญญาตรี
หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการบริการ

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

ได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศ
ในระดับนานาชาติจากสถาบัน THE-ICE

จุดเด่นหลักสูตร

ลักสูตรที่ "ออกแบบโดยมืออาชีพ"
เพื่อ "สร้างมืออาชีพ"
ด้วยประสบการณ์กว่า 76 ปี
ของดุสิตธานี

เน้นสร้างผู้นำ (Leadership)
ที่มีทักษะบริหารแบบมืออาชีพ
สู่ธุรกิจการบริการ

เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
บริหารงานจริง
ในสถานประกอบการจริง

ศึกษาดูงานนอกสถานที่
ทั้งในและต่างประเทศ

MORE THAN AN **EDUCATION**

YEAR 1

YEAR 2
- Work Integrated Learning (WIL)
- Gracious Hospitality Field Trip
  เรียนรู้เรื่องธุรกิจบริการของไทย
  ที่โรงแรมในเครือดุสิตธานี

YEAR 3
- Supervisory Work Integrated Learning
- Sustainability Field Trip
  ศึกษาดูงานการสร้างธุรกิจบริการ
  ให้ยั่งยืนในสถานประกอบการจริง

YEAR 4
- Management Internship
  เรียนรู้การบริหารจัดการ
  ผ่านการฝึกงาน
- 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 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

BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION IN PROFESSIONAL CULINARY ARTS (INTERNATIONAL PROGRAM)

A joint program with Le Cordon Bleu

LE CORDON BLEU

เปิดสอนที่
• วิทยาเขตกรุงเทพฯ

ปริญญาตรี หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร อย่างมืออาชีพ

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

สถาบันการศึกษาแห่งแรกของไทยที่ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานหลักสูตรการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหารในระดับโลกจาก WACS

LE CORDON BLEU

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

จุดเด่นหลักสูตร

- หลักสูตรความร่วมมือกับหนึ่งในสถาบันสอนทำอาหารชั้นนำของโลก Le Cordon Bleu
- เน้นสร้างผู้นำ (Leadership) ที่มีทักษะบริหารแบบมืออาชีพสู่ธุรกิจการบริการ
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง บริหารงานจริง ในสถานประกอบการจริง
- ศึกษาดูงานนอกสถานที่ ทั้งในและต่างประเทศ

MORE THAN AN **EDUCATION**

YEAR 1

YEAR 2
- Work Integrated Learning (WIL)
- Gracious Hospitality Field Trip
  เรียนรู้เรื่องธุรกิจบริการของไทย
  ที่โรงแรมในเครือดุสิตธานี

YEAR 3
- Supervisory Work Integrated Learning
- Sustainability Field Trip
  ศึกษาดูงานการสร้างธุรกิจบริการ
  ให้ยั่งยืนในสถานประกอบการจริง

YEAR 4
- Managerial 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

- Artificial Intelligence in the Service Industry
- **Robotics and Operations Management**
- Optimizing Human Interaction

HALL OF FAME

THE-ICE GRM Challenge 2024

Thailand World Junior Chef Battle 2024

งานมหกรรมธุรกิจอาหารประเทศไทย ครั้งที่ 17

Tourism Hospitality Management Fair 2024

Global Chef Challenge Final 2024

การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 30 ระดับประเทศ

Dusit Leadership Conference 2024

FHC China International Culinary Arts Competition

Klong Phai Farm School Culinary Contest

Gourmet & Cuisine Young Chef 2024

Real California Milk Pizza Battle 2024

Tiparos Challenge 2024 Rising Star Chef

THAIFEX – Anuga Asia 2024

WorldSkills Lyon 2024

Thailand International Culinary Cup (TICC) 2024

M.B.A.

MASTER OF **BUSINESS ADMINISTRATION**

ปริญญาโท
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

เสริมสร้างทักษะแห่งอนาคต เพื่อก้าวสู่สายงานบริหารในธุรกิจบริการ

หลักสูตรที่ช่วยผลักดันให้ผู้เรียนมีทักษะในการเรียนรู้ด้วยตนเอง บนพื้นฐานการค้นคว้าวิจัย การคิดวิเคราะห์และการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ เพื่อก้าวสู่การเป็นผู้บริหารหรือเจ้าของสถานประกอบการที่มีศักยภาพสูงในธุรกิจโรงแรม บริการ อาหารและเครื่องดื่ม

รู้จักกับ 4 จุดเด่นของหลักสูตร DTC MBA

- **เร็ว** เรียนจบได้ใน 1 ปีครึ่ง
- **เข้มข้น** สอนโดยคณาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิจากแวดวงธุรกิจ
- **สะดวก** เรียนสัปดาห์ละ 1 วัน วันเสาร์
- **ทันสมัย** การเรียนการสอนแบบ Hybrid

กลุ่มวิชาที่เปิดสอน

1 กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจการบริการ
(Hospitality Business Management)

2 กลุ่มวิชาผู้ประกอบการเชิงนวัตกรรม
(Innovative Entrepreneur)
โดยความร่วมมือกับ
สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.)

3 กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
(Gastronomy Business Management)

NEW! **ONLINE MBA**

4 กลุ่มวิชา Next-Gen Hospitality Business Leadership
จะเป็นใคร..อยู่ที่ไหน ก็เรียนได้
เปิดรับสมัครนักศึกษาแล้ว วันนี้

CAREER SUPPORT AND OPPORTUNITIES

เรามีแผนกที่ช่วยเหลือด้านการจัดหางาน และเครือข่ายที่ช่วยสร้างโอกาส
ทางการทำงานกับองค์กรต่างๆ มากกว่า 100 แห่ง ทั้งในและต่างประเทศ

LEAD
Management
Trainee Programme
2024

ยินดี กับศิษย์เก่าทั้ง 5 คน ที่ได้รับการคัดเลือกสำหรับ

LEAD Management Trainee Programme 2024

Belle

Kanyapat Leongamta

B.B.A. in Culinary Arts and Kitchen Management

Dusit Thani Krabi Beach Resort

Smile

Sirapop Syncharoen

B.B.A. in Professional Culinary Arts (International Programme)

Dusit Thani Pattaya

Folk

Natthanan Juicharoen

B.B.A. in Culinary Arts and Kitchen Management

Dusit Thani Laguna Phuket

Nonny

Nichakorn Angsuphanich

B.B.A. in Hotel and Resort Management (International Programme)

dusitD2 Samyan Bangkok

Foy

Khemmarat Dejaroenwiroon

B.B.A. in Professional Culinary Arts (International Programme)

Dusit Thani Hua Hin

เชฟอาร์ / ธีรภัทร ตียาสุนทรานนท์

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

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี
สาขาวิชาการจัดการครัวและภัตตาคาร

เชฟจู๋
สิทธิกร จันทป
Chef Owner, AKKEE Thai Delicacies & Tasting Counter
One MICHELIN Star 2025

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี
สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ชวัลวิทย์ สุวรรณศรี

Assistant Director of Food and Beverage
Dusit Thani Bangkok

สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

เชฟปิง / สุรกิจ เข็มแก้ว

Executive Chef of Cielo Sky Bar & Restaurant

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี
สาขาวิชาการจัดการครัว และศิลปะการประกอบอาหาร

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)

ธีรนัย จินดานุภาจิตต์
เจ้าของร้าน ร้านกุ๊กขี้เมา, ร้านติดลม หมูทอดปลาร้า และ ร้าน White Heaven Ekkamai 12

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี
สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร

Our Successful Alumni

เครือข่ายศิษย์เก่ากว่า **10,000** คน ทั่วโลก

ธนากร บอทอร์ฟ

Head Sommerlier at INDDEE, One MICHELIN Star2025

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี
สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

เชฟเตย / พัดชา กัลยาณมิตร์

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

ศิษย์เก่า ปริญญาตรี
สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

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
สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร

รายชื่อร้านศิษย์เก่าวิทยาลัยดุสิตธานี ที่ได้รับเลือก MICHELIN GUIDE ในปี 2025

Bib Gourmand
M-O-K
อากาเว่

Michelin 1 Star
AKKEE
GOAT Bangkok

Michelin Selected
Restaurant Int

MICHELIN 2025

FUN CAMP

AT **DUSIT THANI** COLLEGE

PRACTI

FRIENDLY

PUS

IFE

CAL

YouTube

@DUSITTHANICOLLEGEOFFICIAL

ทุนการศึกษา

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

สแกน
เพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม

โอกาสชิงทุนพิเศษ!
สำหรับนักเรียนจากโรงเรียนใน
ความร่วมมือ
ตรวจสอบรายชื่อโรงเรียน

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
- ค่าสมัคร 500 บาท
- ค่าทดสอบภาษาอังกฤษ หลักสูตรนานาชาติ 1,500 บาท

ช่องทางการสมัคร

สมัครออนไลน์ ผ่านเว็บไซต์วิทยาลัย

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

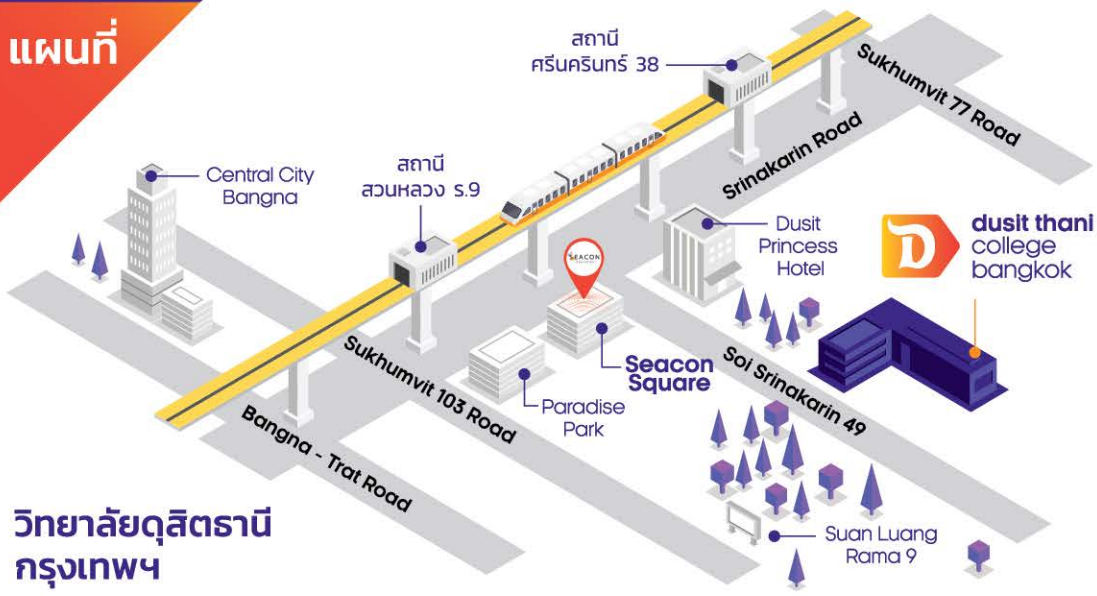
สมัครด้วยตนเอง ที่วิทยาลัยฯ

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

www.dtc.ac.th

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 ร.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

DEK692025V1