

**DUSIT
THANI
COLLEGE**

วิทยาลัยดุสิตธานี



หลักสูตรปริญญาตรี

GRAND
OPENING

เลือกจะ “ก้าวไป ข้างหน้า”

ท่ามกลาง ความท้าทาย

การก้าวเดินไปข้างหน้า พร้อมกำหนดทิศทางจากการฟัง...มอง...ทำความเข้าใจ เสียงจากผู้เรียนและอุตสาหกรรม คือ วิถีของวิทยาลัยดุสิตธานี เพราะเรามุ่งมั่นตั้งใจสร้างบุคลากรมืออาชีพ ที่ขับเคลื่อนอุตสาหกรรมได้จริง ทั้งปัจจุบันและอนาคต

ตลอดกว่า 30 ปี หลังจากวิทยาลัยฯ ก่อตั้งขึ้น เราได้ผ่านความท้าทายมากมาย อาทิ ความต้องการของผู้เรียนที่เปลี่ยนตามยุคสมัย เทรนด์ของธุรกิจโรงแรมและร้านอาหารที่เปลี่ยนรวดเร็วตามบริบทของสังคมและเศรษฐกิจ วิกฤตการณ์โควิด เป็นต้น หลายสถาบันเลือกที่จะหยุดนิ่งหรือชะลอ เพื่อรักษาความมั่นคงขององค์กร แต่ไม่ใช่ที่วิทยาลัยดุสิตธานี เพราะเราเลือกที่จะพัฒนาแบบไม่หยุดนิ่ง เราใช้ช่วงเวลาเหล่านี้ ศึกษา และปรับตัว ให้ออกไปเจอกับโลกที่ได้เปลี่ยนไปแล้ว เพื่อความต้องการและความฝันของนักศึกษา ที่ต้องสามารถเกิดขึ้นจริงได้เมื่อเรียนจบจากเราไป

1-2 ปีที่ผ่านมา เราปรับหลักสูตรให้ เน้นการลงมือทำจริงตั้งแต่ปี 1 - พาร์ทเนอร์กับโรงแรมและภาคอุตสาหกรรมนอกเหนือจากดุสิตธานี - การเพิ่มกองทุนสนับสนุนและทุนการศึกษาให้ทุกคนมีโอกาสได้เรียน - สร้างแหล่งฝึกในสถานประกอบการเสมือนจริงอย่าง D Corner - สนับสนุนและผลักดันให้นักศึกษาจากทุกสาขาได้สร้างโปรไฟล์และพิสูจน์ศักยภาพบนเวทีการแข่งขันสากล

และในปีการศึกษา 2570 นี้ ก้าวสำคัญ ที่กำลังจะเกิดขึ้น คือ

1 หลักสูตรเปิดใหม่ เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหารและการประกอบอาหาร **สร้างสรรค์** สร้าง “เชฟแห่งอนาคต” จะเข้าใจทั้ง รสชาติ กระบวนการผลิต และนวัตกรรมบนอาหารที่สร้างสรรค์ขึ้น

2 Dual Degree Program เรียน 4 ปี ได้ปริญญา 2 ใบ ร่วมกับ สถาบันที่ติด Top 3 ใน Oceania in the QS World University Ranking อย่าง Blue Mountains International Hotel Management School ประเทศออสเตรเลีย

ทุกการพัฒนาแบบไม่หยุดนิ่ง ทำให้เราเชื่อมั่นว่าบัณฑิตของวิทยาลัยดุสิตธานี จะมีความรู้และทักษะที่เป็นสากล “ทันโลก” และ “พร้อม” ปรับตัวกับทุกบริบทการเปลี่ยนแปลง มีศักยภาพที่จะก้าวขึ้นสู่ผู้นำองค์กร และนำความสำเร็จสู่ธุรกิจของตนเองต่อไป

**ดร. อรรถเวทย์
พุกกษิษฐาพร**

อธิการบดี
วิทยาลัยดุสิตธานี

"WELCOME TO
THE WORLD OF DUSIT"



วิทยาลัยดุสิตธานี สถาบันการศึกษาในเครือดุสิตอินเทอร์เนชันแนล กลุ่มธุรกิจ
การโรงแรมและบริการชั้นนำที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และมีธุรกิจโรงแรมหลายแห่ง
ทั่วโลก จึงมั่นใจได้ว่า เราคือแหล่งผลิตบุคลากรที่มีความรู้ และทักษะที่ตอบโจทย์ความต้องการของอุตสาหกรรม

DUSIT INTERNATIONAL KEY FACTS

- ประสบการณ์กว่า **77 ปี** ในธุรกิจโรงแรมและบริการ
- โรงแรมในเครือกว่า **19 ประเทศ** ใน **4 ทวีป**ทั่วโลก
- โรงแรมภายใต้การบริหารกว่า **290 แห่ง**
- จำนวนห้องที่เปิดให้บริการกว่า **13,000 ห้อง** ทั่วโลก
- โครงการขยายโรงแรมอีกกว่า **50 โครงการ**

บริษัทในเครือดุสิตธานี

กลุ่มโรงแรม
และรีสอร์ท

DEVARANA

Dusit Thani

DUSIT
HOTELS

Dusit Suites

Dusit Collection

dusitD2

DUSITPRINCESS

ASA

ELITE HAVENS

กลุ่มการศึกษา

THE
FOOD
SCHOOL

Dusit Thani
College

LE CORDON ROUGE/DUSIT
CULINARY SCHOOL

กลุ่มพัฒนา
อสังหาริมทรัพย์

DUSIT
CENTRAL
PARK

HAMPDEN

กลุ่มอาหาร

epicure

THE
ATERERS

SANIT
GASTRO

DUSIT
GASTRO

WAGAMAMA

SHI SHI

กลุ่มบริการอื่นๆ

OPERA HOUSE

DREIT

Dusit

WAGAMAMA

SHI SHI

เราคือ

ที่แรก



วิทยาเขตกรุงเทพฯ

วิทยาลัยดุสิตธานี
DUSIT THANI COLLEGE

"ที่แรก ของไทย"

สถาบันอุดมศึกษา
ด้านการโรงแรมและ
ศิลปะการประกอบอาหาร
ก่อตั้งปี พ.ศ. 2536

**Thailand's First
& Largest** Institute
Dedicated to Hospitality
Education and Training

มี 2 แคมปัส ได้แก่ วิทยาเขตกรุงเทพฯ และ
ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา ปัจจุบันเปิดสอนทั้งหลักสูตร
ปริญญาตรี ปริญญาโท และหลักสูตรระยะสั้น



ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา



สแกน
QR CODE





ที่แรก & ที่เดียว

ปรับ “แคนทิน” วิทยาลัยฯ
สู่ศูนย์การเรียนรู้และสร้างประสบการณ์
บริหารจัดการร้านอาหารจริงของนักศึกษา



บริหารจัดการ
และให้บริการ
โดยนักศึกษา **ชั้นปีที่ 1**

จากทั้งสาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหารและการจัดการโรงแรม
“ลงมือทำจริง” แบบครบวงจร 360°



นักศึกษายังได้
หมุนเวียน **8 outlets**

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



D Corner



เรียนรู้การบริหาร
จัดการธุรกิจ
บริการแบบยั่งยืน
(sustainability)

เช่น การบริหารจัดการวัตถุดิบ, การแยกขยะ
และการกำจัดขยะแบบไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม



มี Operation
Chef / Supervisor
ที่มี **ประสบการณ์**

และเป็นผู้เชี่ยวชาญดูแล
และให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด



เรียนรู้การใช้เทคโนโลยี
สำหรับการบริหารจัดการ
ร้านอาหาร

เช่น ระบบ POS, ระบบ Wireless Queue Calling
หรือ แอปพลิเคชัน Join เพื่อใช้ “D Point” ชำระเงิน

สแกน
QR CODE



DTC BY THE NUMBERS

STUDENT BODY (นักศึกษาของเรา)

ผู้เรียนและ
นักศึกษา
รวมกว่า **3,500** คน

นักศึกษาต่างชาติ
หลากหลายกว่า **12** เชื้อชาติ

มากกว่า **40%** ของนักศึกษา
หลักสูตรนานาชาติ
เป็นนักศึกษาต่างชาติ

คิด
เป็น **65%** ในสาขา
Hospitality Management

และ **32%** ในสาขา
Professional Culinary Arts

ร่วมมือกับสถาบันการศึกษา
และภาคอุตสาหกรรม ...พิสูจน์มาตรฐาน
และความเป็นผู้นำของสถาบันสอนด้าน
การบริการของวิทยาลัย

132 โรงเรียน
ในระดับมัธยมศึกษา
ที่ร่วมลงนาม MoU กับเรา

42 โรงแรมระดับ 5 ดาว หรือ
โรงแรมชั้นนำทั้งในและต่างประเทศ
ที่ร่วมลงนาม MoU กับเรา

บริษัทชั้นนำกว่า **10** บริษัท
ต่อปีการศึกษา
ที่สนใจให้การสนับสนุนผลิตภัณฑ์ หรือกิจกรรม
เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และสร้างความผูกพัน
ระหว่างแบรนด์กับนักศึกษา



โอกาสการได้งานทำ (บัณฑิตระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2567)

97%

ของจำนวนบัณฑิต
ได้งานหลังจากจบ
การศึกษาภายใน **1 ปี**

95%

ของจำนวนบัณฑิต
ได้งานหลังจาก
จบการศึกษาภายใน **6 เดือน**

78%

ของจำนวนบัณฑิต
ที่ได้งานตรงกับสาขา
ที่เรียน

เงินเดือนเริ่มต้นเฉลี่ย
ระหว่าง 4 หลักสูงสุด
สูงสุดที่

27,000 บาท

เครือข่ายศิษย์เก่า

สมาชิกศิษย์เก่า

10,000+

ธุรกิจศิษย์เก่า

100+ ธุรกิจ

ศิษย์เก่าทำงาน
ในต่างประเทศ **30+** คน



การเติบโต ของธุรกิจบริการ

ธุรกิจบริการไทย

ปี 2567-2568

เติบโตอย่างต่อเนื่อง
โดยมีมูลค่าคิดเป็นกว่า

60%
ของ GDP

แนวโน้มธุรกิจบริการอาหาร
ของโลกเติบโตเฉลี่ย
(CAGR)

5% ต่อปี

ในช่วงปี 2567-2572

แรงงานธุรกิจด้านอาหารของไทยเพิ่มขึ้น
อย่างต่อเนื่อง

3.5% ต่อปี

ปี 2568 ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
มีความต้องการแรงงานมากที่สุดในอันดับหนึ่ง
ถึง **168,556** อัตรา
ใน 3 ไตรมาสแรก

จำนวนนักท่องเที่ยว
ต่างชาติอยู่ที่ **40** ล้านคน
ใน 3 ไตรมาสแรก
และจะเพิ่มต่อเนื่องเฉลี่ย **5%** ต่อปี
ส่วนนักท่องเที่ยวไทยเพิ่มเฉลี่ย **7%** ต่อปี

จากสถิติ เซอร์วิสชาร์จ (Service Charge)
โรงแรมในไทยช่วงต้นปี 2568 (ร.ค. 67-ม.ค. 68)
พุ่งสูงถึง **90,000+** บาทต่อคน

เซอร์วิสชาร์จโรงแรมในไทย (ช่วงต้นปี 2569)
มีแนวโน้มสูงต่อเนื่อง โดยโรงแรม 5 ดาวขึ้นไป
ในกรุงเทพฯ อาจสูงกว่า
20,000-30,000 บาท
ต่อเดือน

ข้อมูล: กองนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า สภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.)/ 53 ยี่สิบสอง/ IWO Thailand Service Charge/ เว็บไซต์ HotelJob/ เว็บไซต์ Line Today -JobThai



ฟื้นแน่น เรียนรู้เร็ว เมื่อลงมือทำจริง!

ปฏิบัติงานเสมือนธุรกิจจริง
ตั้งแต่ **1**

ฝึกงานสูงสุดจำนวน

2,000 ชั่วโมง

โอกาสฝึกงานในต่างประเทศ (ปีการศึกษา 2568)

90+ คน

ที่เดินทางไปฝึกงาน
ต่างประเทศ

จากทั้ง

4

หลักสูตร

ทั้งหลักสูตรไทย
และนานาชาติ

ฝึกงานในโรงแรม
และร้านอาหาร
ชั้นนำใน

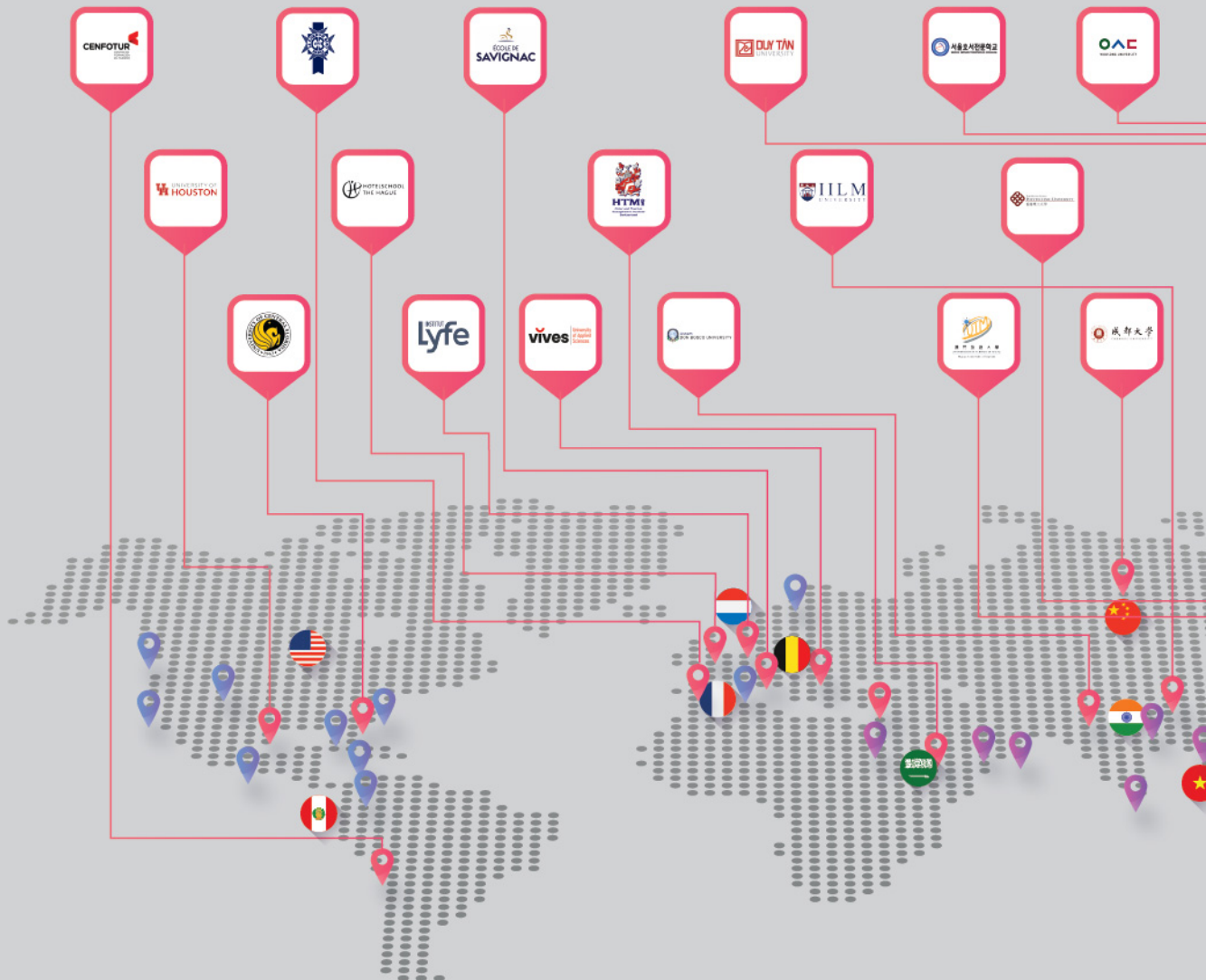
6

ประเทศใหญ่

ได้แก่ สหรัฐอเมริกา แคนาดา
ฝรั่งเศส เนเธอร์แลนด์
สหรัฐอเมริกาเหนือและใต้ และญี่ปุ่น

FROM THAILAND TO THE WORLD

โอกาสการเรียนรู้และการทำงานที่กว้างกว่าใคร ด้วยเครือข่าย และสถานประกอบการต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในกลุ่มธุรกิจ

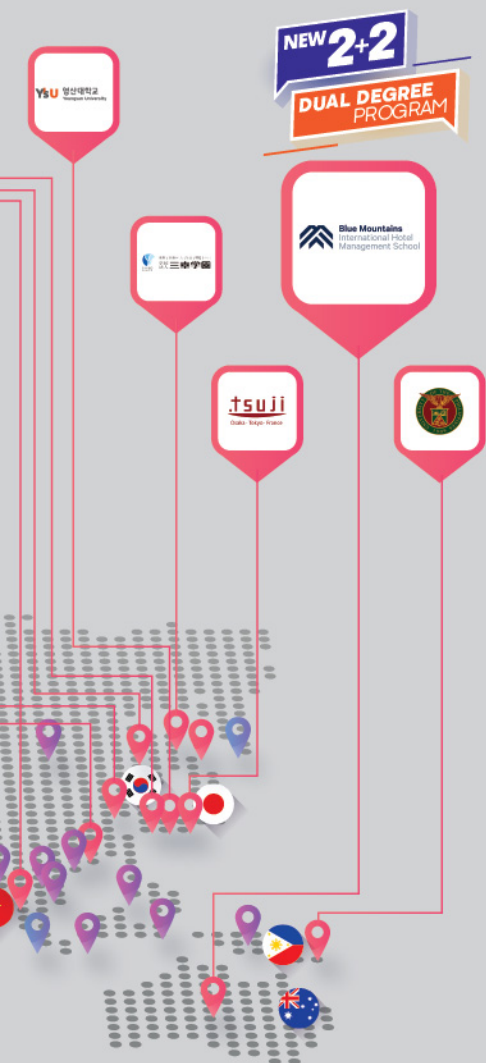


DTC global exchange and academic partners

International Employers
France/ Sweden/ USA/ Japan

WORLD

ทางด้านวิชาการ
อุตสาหกรรม



Dusit International Properties Dusit INTERNATIONAL
Thailand / Indonesia / Singapore / Malaysia / Vietnam /
Philippines / Japan / China / India / Nepal / Maldives / UAE /
Oman / Qatar / Egypt / Kenya / Greece / USA (Guam)

การรับรองมาตรฐาน คุณภาพและการยอมรับ ในระดับสากล



เลอ กอร์ดอง เบลอ จากประเทศฝรั่งเศส



รับรองมาตรฐานหลักสูตรบริหารธุรกิจ ทั้งไทยและนานาชาติ

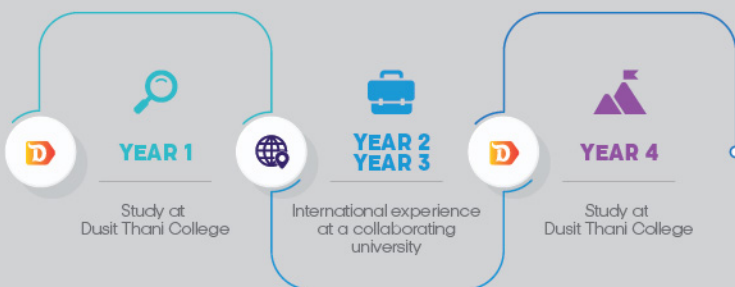


สถาบันการศึกษาแห่งแรกที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน



รับรองคุณภาพและมาตรฐานสถาบันการศึกษาที่เปิดสอน
หลักสูตรนานาชาติ

EXCHANGE PROGRAM PATHWAY

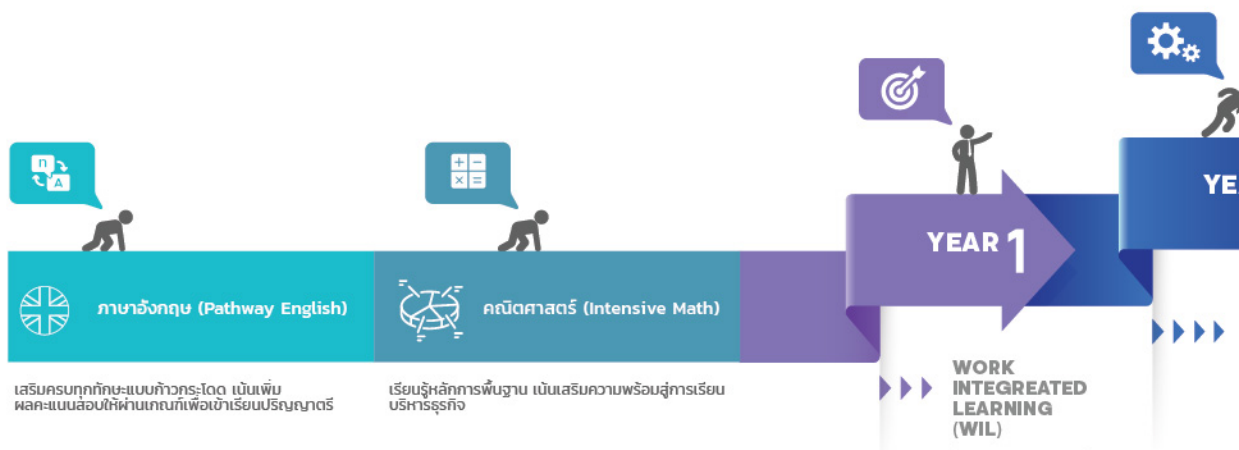




หลักสูตรปริญญาตรี

UNDERGRADUATE PROGRAM

เรียนรู้มากกว่า เมื่อลงมือทำ THE DTC DIFFERENCE



เสริมให้พร้อม..ตรงจุด

หลักสูตร
ปูพื้นฐาน **DTC PATHWAY 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
- หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต **NEW!**
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
และการประกอบอาหารสร้างสรรค์
Bachelor of Technology in Food Technology
and Creative Culinary Arts

แผนการศึกษาสองแคมปัส (Dual Campus Program) (ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา และ วิทยาเขตกรุงเทพ)

- หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร
Bachelor of Business Administration in Culinary Arts



หลักสูตรนานาชาติ (International Program)

วิทยาเขตกรุงเทพ (Bangkok Campus)

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



LE CORDON BLEU

- หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการบริการ
Bachelor of Business Administration
in Hospitality Management



BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION IN HOTEL MANAGEMENT

(THAI PROGRAM)

ปริญญาตรี

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการโรงแรม

COMMITTED TO QUALITY



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



ACCREDITED MEMBER

ได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศ
ในระดับนานาชาติจากสถาบัน THE-ICE



เปิดสอนที่
วิทยาเขตกรุงเทพฯ



จุดเด่นหลักสูตร



เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
บริหารงานจริง ในสถานประกอบการจริง
ตลอดหลักสูตรตั้งแต่**ชั้นปีที่ 1**



โอกาสการทำงานกับโรงแรมเครือดุสิตธานี
และบริษัทชั้นนำทั้งในและต่างประเทศ



เรียนรู้ทักษะความรู้ ด้านบริหารและวางแผน
ธุรกิจกับอาจารย์ที่มี ประสบการณ์จริง



เรียนรู้ครบทุกประเภทธุรกิจบริการ
ทั้งโรงแรม ร้านอาหาร ธุรกิจท่องเที่ยว
งานอีเวนต์ ธุรกิจสุขภาพ เป็นต้น

02

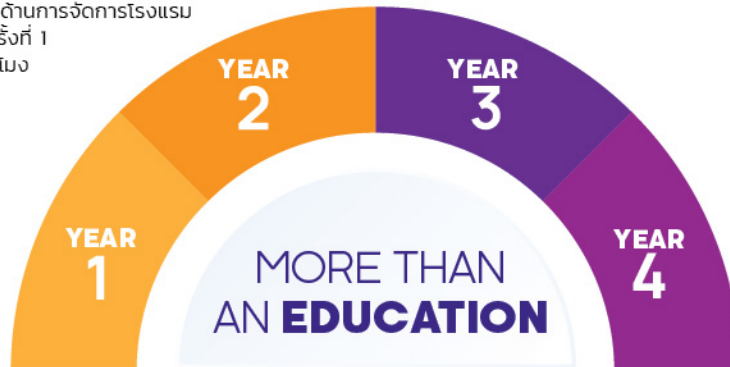
- Work Integrated Learning (WIL) ครั้งที่ 2
- เรียนรู้วิชาด้านการจัดการโรงแรม
- ฝึกงาน ครั้งที่ 1
1,000 ชั่วโมง

03

- เรียนรู้วิชาบริหารธุรกิจขั้นสูง
และต่อยอดในรายวิชาเอกเลือก

01

- เรียนรู้ทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติพื้นฐาน
- Work Integrated Learning (WIL)



04

- ฝึกงาน ครั้งที่ 2
1,000 ชั่วโมง
- เรียนรู้การบูรณาการความรู้ในการบริหารธุรกิจขั้นสูง

โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวด
วิชาศึกษา
ทั่วไป

24
หน่วยกิต

2. หมวด
วิชาเฉพาะ

94
หน่วยกิต



12
หน่วยกิต

3. การฝึกปฏิบัติ
ภาคสนามและ
การศึกษาความรู้
เฉพาะเรื่อง
2,000 ชั่วโมง

6
หน่วยกิต

4. หมวด
วิชาเลือกเสรี

CAREER OPPORTUNITIES

- General Manager/Hotel Manager
- Food and Beverage Director/Manager
- Room Division Manager/Front Office Manager
- Revenue Manager
- Restaurant Manager
- Business Development and Sales Manager
- Events/Banquet Manager
- Entrepreneur/Business Owner
- Spa/Wellness Manager

กลุ่มวิชาเอกเลือก

กลุ่มวิชาการจัดการที่พัก

LODGING MANAGEMENT

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

กลุ่มวิชาการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม

FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

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

กลุ่มวิชาการจัดการอีเวนต์

EVENT MANAGEMENT

- อุตสาหกรรมอีเวนต์เบื้องต้น
Introduction to Event Industry
- เนื้อเรื่อง การเขียนสคริปต์ และการเล่าเรื่องด้วยภาพสำหรับออกแบบ
ประสบการณ์ในงานอีเวนต์
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

กลุ่มวิชาการจัดการท่องเที่ยว

TOURISM MANAGEMENT

- การจัดการธุรกิจท่องเที่ยว
Tour Business Management
- การบริการของธุรกิจการบิน
Service of Airline Business
- การท่องเที่ยววัฒนธรรมของไทย
Thai Culture for Tourism
- หลักการและเทคนิคการปฏิบัติงาน
ของมัคคุเทศก์
Principles and Technique for Guiding
- กฎหมาย และจริยธรรม
ในอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยว
Law and Ethics on Tourism Industry

BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION IN CULINARY ARTS

(THAI PROGRAM)

ปริญญาตรี

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร

เปิดสอนที่
วิทยาเขตกรุงเทพฯ

เปิดสอนที่
การศึกษาลองแควมปีส



สถาบันการศึกษาแห่งแรกของไทยที่ผ่านเกณฑ์
การประเมินมาตรฐานหลักสูตรการเรียนการสอน
ด้านการประกอบอาหารในระดับโลกจาก WORLDCHIEFS



ได้รับการรับรองมาตรฐาน
ความเป็นเลิศในระดับนานาชาติ
จากสถาบัน THE-ICE



จุดเด่นหลักสูตร



เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
บริหารงานจริง ในสถานประกอบการจริง
ตลอดหลักสูตรตั้งแต่**ชั้นปีที่ 1**



เรียนกับ 1 ในสถาบันศิลปการประกอบอาหาร
ชั้นนำของไทย อุปกรณ์มาตรฐานครบครัน



เสริมสร้างทักษะความรู้ด้านการจัดการธุรกิจ
การออกแบบธุรกิจ หรือการวางแผนธุรกิจ



ตอบทุกโจทย์การทำงานสายศิลปการประกอบ
อาหาร ทั้งเชฟ นักออกแบบอาหาร
หรือเจ้าของธุรกิจ

02

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

03

- เรียนรู้วิชาบริหารธุรกิจขั้นสูง
- เรียนกลุ่มวิชาเอกเลือก
- เข้าโครงการแลกเปลี่ยน ต่างประเทศ (ถ้ามี)

01

- เรียนรู้ทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติพื้นฐาน
- Work Integrated Learning (WIL)



04

- วิชาบริหารธุรกิจขั้นสูง และวิชาเลือกเสรี
- ฝึกงาน ครั้งที่ 2 1,000 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวด
วิชาศึกษา
ทั่วไป24
หน่วยกิต2. หมวด
วิชาเฉพาะ90
หน่วยกิต12
หน่วยกิต3. หมวด
ฝึกประสบการณ์
วิชาชีพ6
หน่วยกิต4. หมวด
วิชาเลือกเสรี

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
- Food Stylist
- Kitchen Consultant
- Kitchen Coordinator

กลุ่มวิชาเอกเลือก



กลุ่มวิชา การประกอบอาหารไทย THAI CUISINE

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

กลุ่มวิชาการผลิตเพสตรีและเบเกอรี่ PASTRY AND BAKERY

- การผลิตขนมอบประเภทขนมปัง Produce Boulangerie
- การผลิตขนมอบประเภท viennoiserie และเพสตรี Produce Viennoiserie 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
- การพัฒนาอย่างมืออาชีพในอุตสาหกรรมบริการ Professional Development in the Service Industry

กลุ่มวิชา การประกอบอาหาร ตะวันตก WESTERN CUISINE

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

กลุ่มวิชา เทคโนโลยีอาหาร FOOD TECHNOLOGY

- วิทยาศาสตร์ของความอร่อย Science of Deliciousness
- ศาสตร์และศิลป์ของการเล่าเรื่องผ่านอาหาร Edible Storytelling
- ศิลปะแห่งประสาทสัมผัส เสียง สี กลิ่น กลิ่นรสรสชาติ และสัมผัส Sensory Arts: Sound, Color, Odor, Flavor Taste and Touch
- หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Principles of Product Development
- อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ Functional Food

BACHELOR OF TECHNOLOGY IN **NEW!** FOOD TECHNOLOGY AND CREATIVE CULINARY ARTS

(THAI PROGRAM)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาเทคโนโลยีอาหารและ
การประกอบอาหารสร้างสรรค์

เปิดสอนที่
วิทยาเขตกรุงเทพฯ



ผลงาน

3

ศาสตร์
ที่ลงตัว

วิทยาศาสตร์
ประยุกต์
Applied Food
Science

ศิลปะการ
ประกอบอาหาร
Culinary Arts

ธุรกิจและ
นวัตกรรม
Business &
Innovation

สามารถออกแบบ
การเรียนให้จบได้ภายใน **3.5 ปี**

จุดเด่นหลักสูตร

เชฟแห่งอนาคต

ฝึกสร้างสรรค์ "นอกรอบ" ด้วยวิทยาศาสตร์-ศิลป์ สู่การเป็น
นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร R&D และ Industrial Chef ของโลกอุตสาหกรรม
อาหารยุคใหม่ หรือ สร้างธุรกิจอาหารน้ำแทนด์ "ในแบบของตัวเอง" ได้

เรียนรู้..ลงมือ..พร้อมทำงาน

Active Learning กับผู้เชี่ยวชาญ
ในห้องปฏิบัติการอาหารมาตรฐาน
พร้อมหลักสูตรที่เน้นเชิงสเกล
ที่ตลาดแรงงานต้องการ

มั่นใจสู่ได้บนเวทีโลก

เข้าใจและกับทุกเทรนด์โลก อย่าง Gastronomy Tourism
และ Functional Food สามารถปรับประยุกต์
ก้าวทันทุกการเปลี่ยนแปลงแบบมืออาชีพ

หลักสูตรแรกที่ร่วมผลิตกับผู้นำอุตสาหกรรมอาหารระดับโลก



ผู้นำอาหารทะเลระดับโลก
ยอดขายอันดับ 1
ในเอเชียแปซิฟิก
และในสาขาน้ำแข็งทูน่า



ผู้นำด้านเทคโนโลยีรสชาติ
และอาหาร



ธุรกิจท่องเที่ยวและโรงแรมชั้นนำ
ด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม

02

ศิลปะแห่งการเข้าถึงใจ
และประสาทสัมผัสผู้บริโภค

- Edible Storytelling
- Sensory Arts

03

ปลดล็อกขีดจำกัด
สุนัตกรรมและความยั่งยืน

- Molecular Gastronomy
- Food Waste and Sustainability

01

พื้นฐานวิทยาศาสตร์อาหาร
และ ศาสตร์แห่งความอร่อย

- Science of Deliciousness
- AI for Culinary Creativity



04

ก้าวสู่ความเป็นมืออาชีพ
ในอุตสาหกรรมจริง

- การเรียนรู้จาก
การปฏิบัติงานจริง
กับสหกิจศึกษา
(ฝึกงาน) 1,000 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวด
วิชาศึกษา
ทั่วไป **24**
หน่วยกิต

2. หมวด
วิชาเฉพาะ **88**
หน่วยกิต

จำนวน
หน่วยกิตรวม
121
หน่วยกิต

3. หมวด
วิชาเลือกเสรี **9**
หน่วยกิต

กลุ่มวิชาเอกที่น่าสนใจ



กลุ่มวิชาเอกเลือกที่น่าสนใจ

- อาหารไทยและอาหารเอเชีย Thai and Asian Cuisine
- อาหารตะวันตก Western Cuisine
- อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ Functional Food
- การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารเบื้องต้น Principle of Food Quality Analysis
- การจัดการต้นทุนและกำไรในธุรกิจอาหาร Cost Control in Food Business

CAREER OPPORTUNITIES

- เชฟนักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร R&D Chef
- เชฟอุตสาหกรรมอาหาร Industrial Chef
- ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร Food Entrepreneur
- นักวิเคราะห์แนวโน้มอาหาร Food Trend Analyst
- นักวิชาการ/นักวิจัยด้านอาหารและนวัตกรรม Researcher, Lecturer in Gastronomy

- มหัศจรรย์จุลชีพในอาหาร Amazing Microbes in Food
- วิทยาศาสตร์ของความอร่อย Science of Deliciousness
- ปัญญาประดิษฐ์เพื่อความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมการประกอบอาหาร Artificial Intelligence for Culinary Creativity and Innovation
- คิด สร้าง ก้าว: แรงบันดาลใจสู่นวัตกรรมอาหาร Think Create Innovate: Turning Inspiration into Gastroinnovation
- ศาสตร์และศิลป์ของการเล่าเรื่องผ่านอาหาร Edible Storytelling
- ขบมอม: อร่อยได้ด้วยวิทยาศาสตร์ The Science Behind Delicious Baking
- ศิลปะแห่งประสาทสัมผัส เสียง สี กลิ่น กลิ่นรสรสชาติ และสัมผัส Sensory Arts: Sound, Color, Odor, Flavor Taste and Touch
- การจัดการครัวแบบเชฟมืออาชีพ Kitchen Management for Professional Chefs
- ศาสตร์แห่งการปรุงอาหารเชิงโมเลกุล Molecular Gastronomy



เทรนด์ธุรกิจอาหาร โตได้ด้วยเทคโนโลยี!

ใครกัน..ใครได้ (ใบต่อ)
เทคโนโลยี Disrupt แรง
10 เทรนด์ Future Food



สถาบันอาหาร ชี้
ไทยต้องเปลี่ยนโฉมจาก
“ครัวของโลก” สู่
“ศูนย์กลางนวัตกรรมอาหาร”



เพิ่มมูลค่าธุรกิจ
SMEs อาหารแห่งอนาคต
ด้วย **FOOD TECH**



FOOD TECH
กุญแจดอกสำคัญ
ไขแก้ปัญหา
อุตสาหกรรมอาหาร



เปิดใหม่!

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
และการประกอบอาหาร
สร้างสรรค์



BACHELOR OF TECHNOLOGY IN
**FOOD TECHNOLOGY AND
CREATIVE CULINARY ARTS**

“

หลักสูตรร่วมออกแบบกับมืออาชีพเบอร์หนึ่งในการ
เป็น **เชฟนักพัฒนาอาหาร** นำเทรนด์โลกธุรกิจ
เชี่ยวชาญทั้ง **ศิลป์** และ **วิทยาศาสตร์** ครบ..จบ ในคนเดียว

...จบสายอะไรมาก็เรียนได้!...

”

DTC'S INTERNATIONAL BBA PROGRAMS

YOUR GATEWAY
TO A DYNAMIC CAREER

ก้าวแรกสู่ความสำเร็จแบบมืออาชีพ
กับหลักสูตรนานาชาติของวิทยาลัยดุสิตธานี



DTC Signature LEARNING JOURNEY



BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION IN HOSPITALITY MANAGEMENT

(INTERNATIONAL PROGRAM)

เปิดสอนที่
วิทยาเขตกรุงเทพฯ

ปริญญาตรี

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการบริการ

COMMITTED TO QUALITY



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



ACCREDITED MEMBER

ได้รับการรับรองมาตรฐานความเป็นเลิศ
ในระดับนานาชาติจากสถาบัน THE-ICE

จุดเด่นหลักสูตร



หลักสูตรที่
“ออกแบบโดยมืออาชีพ”
เพื่อ “สร้างมืออาชีพ”
ด้วยประสบการณ์กว่า 77 ปี
ของดุสิตธานี



เน้นสร้างผู้นำ (Leadership)
ที่มีทักษะบริหารแบบมืออาชีพ
สู่ธุรกิจการบริการ

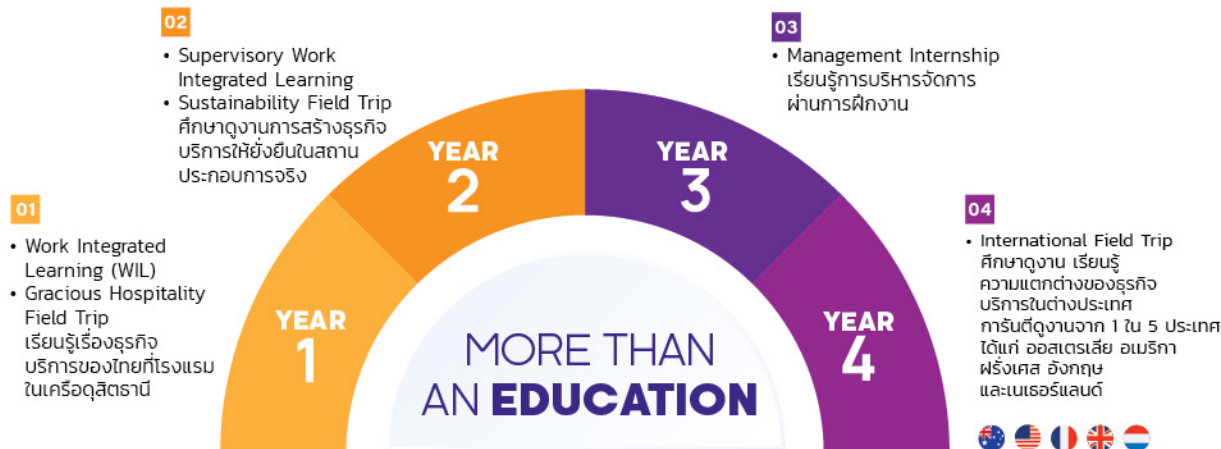


เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
บริหารงานจริง
ในสถานประกอบการจริง



ศึกษาดูงานนอกสถานที่
ทั้งในและต่างประเทศ





PROGRAM STRUCTURE



CAREER OPPORTUNITIES

- General Manager
- Revenue Manager / Digital Marketing Manager
- Hotel or Restaurant Owner
- Hospitality Entrepreneur
- Hotel Manager
- Director of Guest Experience
- Events & Project Manager
- Spa/Wellness Manager
- Corporate Hospitality Consultant

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



DUAL DEGREE

PROGRAM

2+2 years

with  **dusit thani**
college

 **Blue Mountains**
International Hotel
Management School



Top 3 in Oceania in the QS World
University Rankings for Hospitality and
Leisure Management Schools
(2024–2025).

“
**Real-world pathways,
real career outcomes.**
”

- **Work While You Study in Australia**

Work up to 48 hours per fortnight and unlimited hours during semester breaks.

- **Smooth Visa Pathway**

High success rate for student visa transfers between institutions.

- **Stay & Work**

Graduate with your BBA and stay in Australia for up to 2 years.

- **Extend with a Master's**

Continue on to a Master's at Blue Mountain and stay up to 5 years to live and work in Australia.

Learn more
about the school



YEAR1

YEAR2

DUSIT THANI COLLEGE
BANGKOK CAMPUS

**Coursework
WIL 1
Field Trip 1**

**Coursework
WIL 2*
Field Trip 2***

Highlighted Subjects:

- Leading the Self
- Introduction to the Hospitality Industry
- Bar Operations and Wine Knowledge
- Rooms Operation
- World Integrated Learning (WIL)

+
**Work Integrated
Learning(WIL)**

+
**Gracious Hospitality
Field Trip in Thailand**

Highlighted Subjects:

- Marketing Hospitality Services
- Human Capital Management
- Hospitality Financial Accounting
- Service Quality Management
- Service Operations Management

+
**Supervisory Work
Integrated Learning***

+
**Sustainability Field Trip
in Thailand***

*The activities are not required.

Tuition Fees

Year 1: THB 192,800

Total for two years: THB 379,600

YEAR3

TERM 1

YEAR4

TERM 2

BLUE MOUNTAINS INT' HOTEL MANAGEMENT SCHOOL SYDNEY CAMPUS

Coursework

Internship

Coursework
Study / Research

Highlighted Subjects:

- Food, Beverage and Rooms Management Theory
- Environmental Sustainability for Hotels and Resorts
- Business Law and Risk Management
- Entrepreneurship & Innovation
- Revenue Management

Industry Partners and Work- Integrated Learning:



**Paid Internship
Opportunities**
Train with real
hospitality professionals
in an international
context

Highlighted Subjects:

- Hotel and Resort Design
- Ethics in Decision Making
- Strategic Hotel Management
- The Leadership Experience
- HOTS Hotel Operational Training Simulation



GRADUATION

1st degree

Bachelor of Business
Administration in
Hospitality Management

at  **dusit thani
college**



2nd degree

Bachelor of Business
Administration
in International Hotel
Management

at  **Blue Mountains
International Hotel
Management School**

Tuition fees

Annual tuition fees: **AUD 37,485** Total for two years: **AUD 74,970**

Estimated cost of living approximately **AUD 29,710 per year**

BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION IN **PROFESSIONAL CULINARY ARTS**

(INTERNATIONAL PROGRAM)

A joint program with
Le Cordon Bleu



ปริญญาตรี

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร
อย่างมืออาชีพ



สถาบันการศึกษาแห่งแรกของไทยที่ผ่านเกณฑ์
การประเมินมาตรฐานหลักสูตรการเรียนการสอน
ด้านการประกอบอาหารในระดับโลกจาก WORLDCHefs

จุดเด่นหลักสูตร



หลักสูตรความร่วมมือ
กับหนึ่งในสถาบัน
สอนทำอาหารชั้นนำของโลก
Le Cordon Bleu



เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
บริหารงานจริง
ในสถานประกอบการจริง



เป็นสร้างผู้นำ (Leadership)
ที่มีทักษะบริหารแบบมืออาชีพ
สู่ธุรกิจการบริการ



ศึกษาดูงาน
นอกสถานที่ในประเทศ
หรือ ต่างประเทศ



02

- Supervisory Experience
- Sustainability Field Trip ศึกษางานการสร้างธุรกิจบริการให้ยั่งยืนในสถานประกอบการจริง
- Work Integrated Learning (WIL)

03

- Management Internship เรียนรู้การบริหารจัดการผ่านการฝึกงานในสถานประกอบการ

01

- เรียนรู้ทุกซอกทุกมุมและการฝึกปฏิบัติพื้นฐาน
- Gracious Hospitality Field Trip เรียนรู้เรื่องธุรกิจบริการของไทยที่ในสถานประกอบการจริง

04

- ฝึกความเชี่ยวชาญในกลุ่มวิชาเอก
- (ถ้ามี) International Field Trip ศึกษาดูงานเรียนรู้ความแตกต่างของธุรกิจบริการในต่างประเทศ



PROGRAM STRUCTURE



CAREER OPPORTUNITIES

- Professional chef in hotel and restaurant
- Food stylist and food blogger
- Food product developer
- Restaurant consultant
- Culinary entrepreneur

MAJOR CONCENTRATION

เลือกอย่างใดอย่างหนึ่งจากด้านล่าง

Professional Culinary Skills

- Plant-Based 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 & Programming

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

CAREER SUPPORT AND OPPORTUNITIES

เรามีแผนกที่ช่วยเหลือนักเรียนจัดการหางาน และเครือข่ายที่ช่วยสร้างโอกาส
การทำงานกับองค์กรต่างๆ มากกว่า 100 แห่ง ทั้งในและต่างประเทศ



H#F2026 HOSPITALITY#5
TALENT FAIR#5



HOSPITALITY TALENT FAIR 2026

มหกรรมจัดงานในธุรกิจ
ท่องเที่ยวและบริการ
โดยวิทยาลัยดุสิตธานี
The career fair
for the hospitality
and tourism industry

MOVENPICK



SO/
BANGKOK



JIM THOMPSON



Chefs Club

SOFITEL

MINOR
HOTELS



LEAD

โครงการที่มุ่ง...สายอาชีพในอนาคต

LEAD Management Trainee Program – 2025



Zach
นายธนธรณ์ กัญจนพงศ์
สาขาการจัดการโรงแรม
และศิลปบริหารงาน
Dusit Thani Bangkok



Mini
นางสาววันนวล สวัสดิ์ชัย
สาขาการจัดการโรงแรม
และศิลปบริหารงาน
Dusit Princess Srinakharin
/Baan Dusit Thani



Pong
นางสาวนิภาพัชร เรืองไชย
สาขาการจัดการโรงแรม
และศิลปบริหารงาน
Dusit Thani Bangkok



Mind
นางสาวเอริสธิน วังอิน
สาขาการจัดการโรงแรมและศิลปบริหารงาน
DusitQ2 Samyan Bangkok

ทำความรู้จัก

LEAD Program



MASTER OF **BUSINESS ADMINISTRATION**

ปริญญาโท
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

รู้จักกับ **4** จุดเด่น
ของหลักสูตร DTC MBA



เร็ว

เรียนจบได้
ใน 1 ปีครึ่ง



เข้มข้น

สอนโดยคณาจารย์
ผู้ทรงคุณวุฒิจากแวดวงธุรกิจ



สะดวก

เรียนสัปดาห์ละ
1 วัน วันเสาร์



ทันสมัย

การเรียนการสอน
แบบ Hybrid

พิเศษสุด!

สิทธิพิเศษ **ALUMNI CARD**

เฉพาะศิษย์เก่าของ
วิทยาลัยดุสิตธานีทุกคน

รับส่วนลด

และสิทธิประโยชน์มากมาย

จากทั้งวิทยาลัยฯ และร้านค้า /
ธุรกิจศิษย์เก่าท่านอื่น ๆ



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



1 **WORLD SKILLS**
ASIA TAIPEI
2025

HALL OF FAME



FHC 2025 Shanghai
Global Food Trade Show 2025



The 1st
Runner-Up Award
Amateur
10,000 Baht
REAL CALIFORNIA PIZZA BATTLE 2025

REAL
CALIFORNIA
PIZZA BATTLE
2025
(Amateur)



Makro HoReCa Start-up
Pitching Challenge 2025



Chaine de Rotisseurs Competition



เชาซันต์ในกรุงเทพมหานคร (ประเทศไทย)
ประจำปี 2568

▲ **WorldSkills**
ASEAN Manila
2025
ณ ประเทศฟิลิปปินส์



Startup Thailand League 2025



Food & Hospitality
Thailand 2025 (FHT2025)



Makro HoReCa Challenge 2025



Sustainability in Hospitality
Contest 2025



Miss Queen
Tourism University 2025

เดอะมอลล์ไลฟ์สไตล์
ออร์ยกั๋วไทย EP.15



Le Gall Cup 2025



Makro HoReCa Challenge 2025



Thailand Ultimate Chef Challenge



The 18th ICF Culinary Art India
Competition 2025

EXPERIENCE ON THE GLOBAL STAGE





ทุกความสำเร็จ
ในสายงานเชฟ
เริ่มที่วิทยาลัยดุสิตธานี

เชฟฟารี

สายใยและ
เครือข่ายเพื่อน
อาจารย์
ยังเหนียวแน่น
ถึงทุกวันนี้

เชฟเตย




ความเป็น
มืออาชีพ
เกิดขึ้นได้จาก
การปูพื้นฐานที่ดี

เชฟเตย สหรัญ

ไม่ได้สอน
แค่ทำอาหารแต่
ช่วยปลูกแฟลชชั่น
และความคิด
สร้างสรรค์

เชฟเคน



Our Successful Alumni

เครือข่ายศิษย์เก่ากว่า **10,000** คน ทั่วโลก



ประสบการณ์
แบบมืออาชีพ
ของผม
เริ่มตั้งแต่ปีที่ 1

เชฟภูริน

ทุกศาสตร์
อาหารทั้งไทย
และนานาชาติ
รวมอยู่ที่นี้

เชฟบอย





ความรู้ที่เป็น
สากล มั่นใจได้
บนเวที
การแข่งขัน
ระดับโลก
คุณธนากร

เรียนรู้ ฝึกฝน
ครบทุก
องค์ประกอบ
การบริหารงาน
ธุรกิจบริการ
คุณชวัลวิทย์



MICHELIN
2026

รายชื่อร้านที่ขึ้นชื่อที่วิทยาลัยดุสิตธานี
ที่ได้รับเลือก

MICHELIN GUIDE
ในปี 2026



เชฟเตย สหรัญ

เชฟวุฒิชัยกร จันทน์
เจ้าของร้าน AKKEE
ดิสคัส 1 ถิ่น
ตลิ่งเหนือปิ่นปักทอง



เชฟแทน
ภากร ไกลยพงษ์
เจ้าของร้าน GOAT Bangkok
ดิสคัส 1 ถิ่น
ตลิ่งเหนือปิ่นปักทอง



เชฟนิว
นิธินันท์ มังคลา
เจ้าของร้าน AGAVE
รางวัล 30 ปี กรุงเทพฯ



เชฟฟ่าย
ศิริรัตน์ เทววิโท
เจ้าของร้าน M-O-K
รางวัล 30 ปี กรุงเทพฯ

ทุนการศึกษา

DUSIT
THANI
COLLEGE

เพื่อเป็นการเปิดโอกาสทางการศึกษา
ให้เยาวชนที่สนใจเรียนในระดับปริญญาตรี
ทางด้านการจัดการโรงแรม
หรือด้านศิลปะการประกอบอาหาร
Dusit Thani College จึงมอบทุนการศึกษา
ทั้งทุนเรียนดี ทุนกิจกรรม และทุนกีฬา
เป็นประจำทุกปี นอกจากนี้ยังสามารถ
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

แผนที่



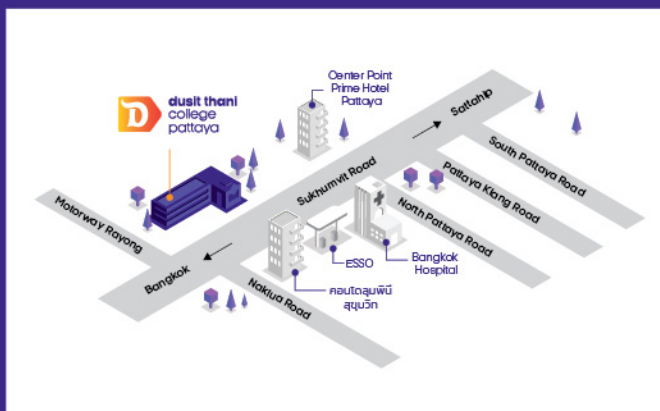
วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพฯ

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



NOTE

382/46 หมู่ 6 ถนนสุขุมวิท ตำบลนาเกลือ
เมืองพัทยา อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี 20150
E-mail: marketing@dtc.ac.th

วิธีการเดินทาง

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



สแกน
ดูแคมปัส
และชีวิต
นักศึกษา



TURN YOUR PASSION INTO YOUR PROFESSION