

หลักสูตร บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการครัว และศิลปะการ ประกอบอาหาร

Culinary Arts and Kitchen Management



ปลูกพรสวรรค์ สานฝันสู่ การเป็นเชฟชั้นนำ

มุ่งเน้นพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้และทักษะที่รอบด้าน ตั้งแต่ การประกอบอาหารไทย ตะวันตก นานาชาติ หลักการ โภชนาการ ไปจนถึงการจัดการธุรกิจด้านอาหาร เพื่อให้ ผู้เรียน “พร้อม” นำไปใช้งานได้จริง และก้าวสู่ความเป็นเชฟ มืออาชีพที่ได้รับการยอมรับอย่างมั่นใจ

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	143 หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	32 หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	96 หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต
การฝึกปฏิบัติภาคสนามและ การศึกษาความรู้เฉพาะเรื่อง 1,500 ชั่วโมง	9 หน่วยกิต



บริษัทชั้นนำที่นักศึกษาทำงานด้วย



“ ที่นี้ช่วยหล่อหลอม DNA ของความเป็น DTC ให้กับผม ได้ทั้งความเป็นมืออาชีพ ระเบียบวินัย และความอดทนจาก การแข่งขันต่างๆ ตั้งแต่สมัยเรียน ภูมิใจมากเลยครับที่ได้จบจากสถาบันนี้ ความรู้ที่ได้จากที่นี่เหมือนเป็นใบเบิกทาง เป็นเหมือนเสาเข็มหรือรากฐานที่มั่นคง ให้ผมมายืนอยู่ตรงจุดนี้ได้ ”

เชฟอาร์ ธีรภัทร ตียาสุนทรานนท์
เชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย (ผู้ชนะการแข่งขัน The Next Iron Chef Season 2)
Owner & Executive Chef of Home Kitchen Studio
ศิษย์เก่า สาขาการจัดการครัวและภัตตาคาร

หลักสูตรได้รับ การรับรองจากสถาบันนานาชาติ

หลักสูตรได้รับการรับรองมาตรฐาน ความเป็นเลิศจากสถาบัน International Center of Excellence in Tourism and Hospitality Education (THE-ICE)



DTC เป็นสถาบันการศึกษาแห่งแรกของประเทศไทยที่ ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานหลักสูตรการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหารในระดับโลกจาก World Associations of Chefs Societies (WACS)

— ศาสตร์การครัวครบถ้วน

เรียนรู้ศาสตร์การครัว หลักการและทักษะการประกอบอาหาร ความรู้เกี่ยวกับ ผลิตภัณฑ์อาหาร หลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน ตลอดจนการ เป็นผู้ประกอบการธุรกิจ

— ฝึกฝนเข้มข้น

ฝึกปฏิบัติในห้องเรียนที่มีอุปกรณ์ครัวทันสมัย ควบคู่ไปกับการฝึกงานใน สถานประกอบการจริง 1,500 ชั่วโมง

— มีความคิดสร้างสรรค์

สามารถนำความรู้มาประยุกต์และสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารเพื่อต่อยอดไปสู่การเป็นผู้บริหารและผู้ประกอบการที่ตลาดอย่างมืออาชีพ

— High Employability Rate

94% ของนักศึกษาจบใหม่ ได้งานหลังจากจบการศึกษาภายใน 1 ปี
85% ของนักศึกษาจบใหม่ ได้งานหลังจากจบการศึกษาภายใน 6 เดือน
75% ของบัณฑิตทั้งหมดที่ทำงานหลังสำเร็จการศึกษาได้งานตรงกับสาขาที่เรียน (อ้างอิงจากข้อมูลการได้งานทำของบัณฑิต ระดับปริญญาตรี ที่สำเร็จการศึกษา ปี พ.ศ. 2562)

LINE@



@dtcconnect

เปิดสอนที่

- วิทยาเขตกรุงเทพฯ
- ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา



02-7218471



Dusit Thani College



www.dtc.ac.th