



หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาศิลปปะการประกอบอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง) พ.ศ. 2567

ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ อัตลักษณ์ เอกลักษณ์ และค่านิยม

ปรัชญา (Philosophy)

สุขสำเริง ด้วยปัญญา (Success through Wisdom)

ปรัชญาการศึกษา (Education Philosophy)

มุ่งพัฒนาผู้เรียนและบัณฑิตให้มีความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skills) และคุณลักษณะด้านการบริการแบบดุสิตธานีที่เหมาะสม (DUSIT Characteristics) เพื่อปลูกฝังศักยภาพในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนขับเคลื่อนได้ด้วยตนเอง อันนำไปสู่ความก้าวหน้าในชีวิต และความสำเร็จในอาชีพ

วิสัยทัศน์ (Vision)

เป็นสถาบันการศึกษาชั้นนำด้านการบริการแบบไทย มุ่งสู่ความเป็นเลิศและความยั่งยืนระดับโลก
(To lead Thai hospitality education for global excellence and sustainability)

พันธกิจ (Missions)

ผลิตบัณฑิตที่มีความเป็นเลิศ และบุคลากรมืออาชีพที่มีสมรรถนะพร้อมทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและก้าวข้ามขีดจำกัดของการศึกษา (To produce exceptional graduates and competent professionals with lifelong learning and beyond Education)

เอกลักษณ์วิทยาลัย (Uniqueness)

เพื่อความเป็นเลิศด้านการศึกษาทางการบริการและศิลปะการประกอบอาหาร
(For Excellence in Hospitality and Culinary Educations)

อัตลักษณ์บัณฑิต (Identity)

ภาคภูมิใจในความเป็นไทย ส่งมอบการบริการอย่างมีเอกลักษณ์และงดงามสู่สากล
(Proud of our Thai heritages, uniquely delivering gracious hospitality to the world)

ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ อัตลักษณ์ เอกลักษณ์ และค่านิยม

คุณลักษณะดุษิตราณี DUSIT Characteristics



Discipline	หมายถึง วินัย รับผิดชอบ
Understanding	หมายถึง เข้าใจผู้อื่น ยอมรับการเปลี่ยนแปลง
Socialize	หมายถึง กาลเทศะ มนุษยสัมพันธ์
Intellectual	หมายถึง ปัญญาสร้างสรรค์ ปฏิภาณไหวพริบ
Tolerance	หมายถึง อดทน เข้มแข็ง เอาเรื่องเอาจัง รู้แพ้รู้ชนะ

ค่านิยม (Core Value)

เป็นค่านิยมที่วิทยาลัยดุษิตราณียึดถือร่วมกับ บริษัท ดุษิตราณี จำกัด (มหาชน) เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานและพัฒนาบุคลากรให้มีคุณภาพ โดยประกอบด้วย 3 ค่านิยมหลัก คือ Care Commit Can Do มีความหมายดังนี้

- Care ให้ความสำคัญกับความต้องการของลูกค้า เพื่อนร่วมงาน และชุมชน โดยมุ่งมั่นสร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำด้วยความใส่ใจและความรับผิดชอบ
- Commit ยึดมั่นในการส่งมอบผลงานที่ดีที่สุดไม่ว่าจะเป็นงานเล็กหรืองานใหญ่ ด้วยความตั้งใจและความรับผิดชอบ
- Can Do มีทัศนคติที่ดี พร้อมให้บริการด้วยความสุข และลงมือทำด้วยความเชื่อมั่นในพลังแห่งการกระทำเชิงบวก

หลักสูตร บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร (ปรับปรุง พ.ศ. 2567)

คุณสมบัติและเงื่อนไข การเข้าเป็นนักศึกษา

ผู้สมัครเข้าศึกษาต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

1. สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือการศึกษาอื่นที่เทียบเท่าโดยหลักสูตรได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศที่มีหน้าที่รับรองวุฒิการศึกษาได้ให้การรับรอง
2. ไม่เป็นโรคที่จะเป็นอุปสรรคขัดขวางต่อการศึกษาในสาขาวิชานั้น ๆ
3. ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

ผู้สมัครจะต้องนำเอกสารต่าง ๆ มายื่นเพื่อประกอบการสมัคร ดังนี้

1. ใบสมัครของทางวิทยาลัย
2. สำเนาใบสุทธิหรือใบรับรองที่แสดงว่าสำเร็จการศึกษาตามที่กำหนด จำนวน 2 ฉบับ
3. สำเนาใบรายงานผลการศึกษา จำนวน 2 ฉบับ
4. สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน 1 ฉบับ
5. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน (ถ่ายเอกสารทั้งสองด้าน) จำนวน 2 ฉบับ
6. สำเนาเอกสารการเปลี่ยนชื่อ-นามสกุล (ถ้ามี)
7. รูปถ่ายหน้าตรงไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด 1 หรือ 2 นิ้ว จำนวน 3 รูป ถ่ายมาแล้วไม่เกิน 6 เดือนนับถึงวันสมัคร
8. ใบรับรองแพทย์ (ใช้แบบฟอร์มของวิทยาลัย)

การรายงานตัว และขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

- ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกต้องชำระค่าเล่าเรียน ค่าบำรุง และค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่วิทยาลัยกำหนด
- ให้นำรายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาพร้อมด้วยหลักฐานต่าง ๆ ตามวัน เวลาที่วิทยาลัยกำหนด โดย
 - นักศึกษาต้องกรอกข้อมูลประวัตินักศึกษาผ่านระบบบริการการศึกษาออนไลน์ (reg.dtc.ac.th) ให้เรียบร้อย
 - ส่งสำเนาบัตรประชาชน
 - สำเนาการสำเร็จการศึกษา ปว.1 ปว. 2 ฉบับที่ระบุวันที่สำเร็จการศึกษา
 - นักศึกษาชายต้องส่งสำเนาเอกสารใบสำคัญทะเบียนทหาร (สด.9)



รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567)
ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

ชื่อปริญญาและสาขาวิชาภาษาไทย

ชื่อเต็ม: บริหารธุรกิจบัณฑิต (ศิลปการประกอบอาหาร)
ชื่อย่อ: บธ.บ. (ศิลปการประกอบอาหาร)

ชื่อปริญญาและสาขาวิชาภาษาอังกฤษ

ชื่อเต็ม: Bachelor of Business Administration (Culinary Arts)
ชื่อย่อ: B.B.A. (Culinary Arts)

ปรัชญาหลักสูตร

ผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติด้านการประกอบอาหารโดยเน้นการฝึกปฏิบัติการบูรณาการการเรียนรู้กับการทำงาน และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการประกอบอาหารในสถานประกอบการเพื่อให้บัณฑิตมีสมรรถนะการทำงานในวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร และสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะการสื่อสารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม มีการปรับตัวเข้ากับผู้อื่น และการทำงานเป็นทีม สามารถเผชิญกับปัญหาและแก้ไขปัญหา มีการนำเทคโนโลยีดิจิทัลไปใช้ในการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ และสามารถประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหาร และการเป็นผู้ประกอบการใหม่

รูปแบบหลักสูตร: ระดับปริญญาตรี 4 ปี

ประเภทของหลักสูตร: หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ

การรับนักศึกษาเข้า รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถสื่อสาร หรือมีทักษะด้านการพูด ฟังและเขียนภาษาไทยในระดับดี

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรมุ่งผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังนี้

1. มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และทักษะวิชาชีพไปใช้ในการบริหารงานและการบริหารบุคคลในอาชีพด้านการประกอบอาหารและอาชีพอื่นที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการ
2. สามารถแก้ไขปัญหาในการทำงานได้โดยใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณ ความคิดสร้างสรรค์ และเทคโนโลยีดิจิทัลต่าง ๆ
3. มีทักษะการสื่อสารที่ดี รับฟังและยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ สามารถบริหารจัดการความขัดแย้งเพื่อสร้างสัมพันธภาพที่ดีได้
4. มีสุขภาพะที่ดีทางกาย อารมณ์ และสังคม
5. มีความมั่นใจ เชื่อมมั่นในศักยภาพตนเอง สามารถปรับตัวในการใช้ชีวิตภายใต้วัฒนธรรมที่หลากหลาย และเป็นผู้มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

ธุรกิจโรงแรมและร้านอาหาร

- เชฟผู้บริหาร/หัวหน้าเชฟ
- ซูเชฟ (Sous Chef)
- เชฟครัวร้อน/เชฟครัวเย็น
- เชฟเบเกอรี่/เชฟขนมหวาน
- เชฟอาหารทางเลือกเฉพาะทาง เช่น อาหารมังสวิรัต อาหารลดน้ำหนัก อาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารฟิวชั่นต่าง ๆ
- ผู้จัดการงานจัดเลี้ยง/เชฟผลิตอาหารงานจัดเลี้ยง
- ผู้ควบคุมการเบิกจ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ
- ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ธุรกิจบริการ

- ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง
- ผู้จัดการฝ่ายผลิตอาหาร/เชฟผลิตอาหารสุขภาพ
- ผู้จัดการฝ่ายผลิตอาหารบริการในสายการบิน
- ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ

ผู้ประกอบการ

เจ้าของธุรกิจและผู้ประกอบการใหม่ (Startup) ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ธุรกิจจัดเลี้ยง ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และนักออกแบบอาหารและตกแต่งอาหาร

นักวิชาการด้านอุตสาหกรรมบริการ

- อาจารย์ผู้สอนภาคทฤษฎีและปฏิบัติด้านการประกอบอาหาร
- ที่ปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการอาหารเพื่อสุขภาพ
- นักออกแบบอาหารและตกแต่งอาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

เมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตร จะมีความสามารถ ดังนี้

PLO ข้อที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร
PLO1	ประยุกต์ใช้หลักการจัดการ การบริหารธุรกิจเพื่อให้บรรลุเป้าหมายการดำเนินงานธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ
PLO2	สื่อสารและแก้ไขปัญหาการทำงานได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์เพื่อให้บริการที่มีคุณภาพตามมาตรฐานการให้บริการ
PLO3	ประยุกต์ใช้ความรู้ หลักการ เทคนิคและวิธีการเบื้องต้นในการเตรียมและประกอบอาหาร
PLO4	แสดงสมรรถนะการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้ตามรายการอาหารที่กำหนดและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี มีมนุษยสัมพันธ์
PLO5	ประยุกต์ใช้ความรู้ หลักการวางแผนธุรกิจ การเงิน การตลาดเพื่อพัฒนาการดำเนินงานธุรกิจด้านการประกอบอาหาร
PLO6	จัดระบบการดำเนินงาน การวางแผนและควบคุมการปฏิบัติงานการประกอบอาหารให้เป็นไปตามแผนงบประมาณ
PLO7	วิเคราะห์ ประเมิน ปรับปรุงและพัฒนาตนเองให้สามารถประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหาร หรือเป็นผู้ประกอบการใหม่

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี (YLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร						
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
ชั้นปีที่ 1							
สามารถอธิบาย และนำความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ และหลักสุขาภิบาลอาหารไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารได้	/		/				
สามารถเตรียมวัตถุดิบชนิดต่าง ๆ และเพื่อใช้ในการประกอบอาหาร และสามารถประกอบอาหารพื้นฐานได้	/		/	/			
มีทักษะการสื่อสารและสามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับสถานการณ์	/	/	/				
สามารถปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ การทำงานเป็นทีม การแก้ปัญหา การเข้าใจและยอมรับผู้อื่น	/	/	/	/	/		
ชั้นปีที่ 2							
มีทักษะการสื่อสารและการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงานประกอบอาหาร		/	/	/			
มีทักษะการทำงานเป็นทีม การวางแผนงาน การวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจด้านการประกอบอาหาร	/	/	/	/			
มีทักษะประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ตามรายการอาหารที่กำหนดให้ได้	/	/	/	/	/		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี (YLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร						
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
ชั้นปีที่ 3							
สามารถนำความรู้ด้านการบริหารธุรกิจไปใช้ในการวางแผนงานการปฏิบัติงานครัว หรือการเป็นผู้ประกอบการได้	/	/		/			
สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการประกอบอาหารไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการได้		/		/			
ทักษะการประกอบอาหารที่ต้องใช้ทักษะและความรู้ในการประกอบอาหารในระดับที่สูงขึ้นได้		/		/	/		
ประยุกต์ใช้ความรู้ในการออกแบบครัวและสร้างสรรค์รายการอาหารได้				/	/	/	
ชั้นปีที่ 4							
สามารถนำเสนอ ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เชิงสร้างสรรค์ได้		/	/	/			
สามารถวางแผน ควบคุมการผลิตอาหารได้ และประเมิน วิเคราะห์แก้ปัญหาในการผลิตอาหารได้	/	/	/	/			
สามารถบูรณาการศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารเพื่อการประกอบธุรกิจจริงได้	/	/	/	/	/		

โครงสร้างหลักสูตร

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนศึกษารายวิชารวมไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต โดยศึกษารายวิชาต่าง ๆ ตามโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ 1. กลุ่มวิชาแกน 2. กลุ่มวิชาเอก 3. กลุ่มวิชาเอกเลือก 4. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า 107 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 53 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต ดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อนเรียน
ศก1101 GE1101	คุณลักษณะดุษิตธานี Dusit Thani's DNA	0(1-0-2)	-
ศก1102 GE1102	การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล Digital Literacy	3(3-0-6)	-
ศก1103 GE1103	การจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจบริการ Environment Management for Hospitality Business	3(3-0-6)	-
ศก1104 GE1104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร Communicative English	3(3-0-6)	-
ศก1105 GE1105	การใช้กฎหมายในธุรกิจบริการ Applied Law in Hospitality Business	3(3-0-6)	-
ศก1106 GE1106	การพัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development	2(2-0-4)	-
ศก2107 GE2107	การทำงานเป็นทีมและการเป็นพลเมืองในองค์กรการบริการ Teamship and Citizenship in Hospitality Organizations	2(2-0-4)	-
ศก1108 GE1108	ภาษาอังกฤษในที่ทำงาน Workplace English	3(3-0-6)	GE1104
ศก2109 GE2109	การใช้ภาษาไทยธุรกิจอย่างมีวิจารณญาณ Critical Thai Usage for Business Communication	2(2-0-4)	
ศก2110 GE2110	ภาษาอังกฤษเพื่องานธุรกิจ Business English Essentials	3(3-0-6)	ศก1108 GE1108

หมวดวิชาเฉพาะ

กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 107 หน่วยกิต ดังนี้

- **กลุ่มวิชาแกน** กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อนเรียน
บร2201 BA2201	การวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจ Business Data Analysis	3(3-0-6)	-
บร3202 BA3202	การจัดการองค์กร Organizational Management	3(3-0-6)	-
บร3203 BA3203	บัญชีการเงินสำหรับธุรกิจบริการ Financial Accounting for Hospitality Business	3(3-0-6)	-
บร3204 BA3204	หลักการตลาด Principles of Marketing	3(3-0-6)	-
บร3205 BA3205	เศรษฐศาสตร์สำหรับธุรกิจบริการ Economics for Hospitality Business	3(3-0-6)	-
บร3206 BA3206	การวิจัยทางธุรกิจ Business Research	3(3-0-6)	-
บร4207 BA4207	จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมของธุรกิจ Ethics and Social Responsibility for Business	2(2-0-4)	-
บร4208 BA4208	การบริหารจัดการคนเก่ง Talent Management	2(2-0-4)	BA3202
บร4209 BA4209	การจัดการเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจบริการ Strategic Management for Hospitality Business	3(3-0-6)	BA3202
บร4210 BA4210	ภาวะผู้นำในองค์กรการบริการ Leadership in Hospitality Organizations	2(2-0-4)	-

- **กลุ่มวิชาเอก** กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 53 หน่วยกิต ดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อนเรียน
ศก1301 CA1301	การสร้างแรงบันดาลใจในอาชีพการประกอบอาหาร Inspiration to Culinary Profession	0(1-0-2)	-
ศก1302 CA1302	ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร Food Material and Product Knowledge	3(3-0-6)	-
ศก1303 CA1303	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน Food Sanitation and Work Safety	3(3-0-6)	-
ศก1304 CA1304	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร Nutrition for Cookery	3(3-0-6)	-
ศก1305 CA1305	หลักการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี Bakery and Pastry Fundamental	3(1-4-4)	-
ศก1306 CA1306	หลักการและทักษะประกอบอาหารเบื้องต้น Fundamental of Cookery and Skill	4(2-4-6)	-
ศก1307 CA1307	หลักการและทักษะประกอบอาหารไทยและอาหารเอเชียเบื้องต้น Thai and Asian Cuisine Fundamental and Skill	3(1.5-3-5)	-
ศก1308 CA1308	บูรณาการวิชาชีพการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี Bakery and Pastry Work Integrated Learning	3(0-6-4)	CA1305, CA1306
ศก1309 CA1309	บูรณาการวิชาชีพการประกอบอาหาร Culinary Work Integrated Learning	3(0-6-4)	CA1306, CA1307
ศก2310 CA2310	อาหารตะวันตก Western Cuisine	3(1.5-3-5)	CA1306
ศก2311 CA2311	อาหารไทย Thai Cuisine	3(1.5-3-5)	CA1307
ศก2312 CA2312	อาหารเอเชีย Asian Cuisine	3(1.5-3-5)	CA1307
ศก3313 CA3313	การออกแบบและการจัดการครัว Kitchen Design and Management	2(2-0-4)	-
ศก3314 CA3314	การสร้างสรรค์และออกแบบรายการอาหาร Menu Creation and Design	2(2-0-4)	-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
ศก4316 CA4316	การปฏิบัติงานห้องอาหารและคอฟฟี่ช็อป Restaurant and Coffee Shop Operations	6(1-8-6)	CA1305, CA2310 CA2311, CA2312 HM3312
จร1305 HM1305	การดูแลสุขภาพกายและจิตใจ Wellness for life	3(3-0-6)	-
จร3312 HM3312	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(3-0-6)	-
ศก3111 GE3111	ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจการประกอบอาหาร English for Culinary Business	3(3-0-6)	GE1108

- **กลุ่มวิชาเอกเลือก** กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต โดยให้นักศึกษาเลือกเรียนจากกลุ่มรายวิชาต่อไปนี้
 - **ด้านการประกอบอาหารไทย (Thai Cuisine)**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
อก3401 TC3401	อาหารไทยต้นตำรับ Authentic Thai Cuisine	3(1.5-3-5)	CA2311
อก3402 TC3402	ขนมไทย Thai Dessert	3(1.5-3-5)	-
อก3403 TC3403	อาหารไทยและขนมไทยร่วมสมัย Contemporary Thai Cuisine and Thai Dessert	3(1.5-3-5)	CA2311
อก3404 TC3404	การแกะสลักผัก ผลไม้และงานใบตองสำหรับอาหารไทย Art of Vegetable, Fruit Carving and Banana Leaf Creation for Thai Cuisine	3(2-2-5)	-
ศก3315 CA3315	การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Business Management	3(3-0-6)	-

◦ **ด้านการประกอบอาหารตะวันตก (Western Cuisine)**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
อต3401 WC3401	อาหารตะวันตกร่วมสมัย Contemporary Western Cuisine	3(1.5-3-5)	CA2310
อต3402 WC3402	อาหารฝรั่งเศส French Cuisine	3(1.5-3-5)	CA2310
อต3403 WC3403	อาหารนานาชาติ Cuisine of the World	3(1.5-3-5)	CA2310
อต3404 WC3404	การผลิตขนมอบประเภทขนมปัง Produce Boulangerie	3(1-4-4)	CA1305
ศก3315 CA3315	การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Business Management	3(3-0-6)	-

◦ **ด้านการผลิตเพสตรีและเบเกอรี่ (Pastry and Bakery)**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
พบ3401 PB3401	การผลิตขนมอบประเภทขนมปัง Produce Boulangerie	3(1-4-4)	CA1305
พบ3402 PB3402	การผลิตขนมอบประเภทเวียนัวเซอร์รี่และเพสตรี Produce Viennoiseries and Pastry	3(1-4-4)	CA1305
พบ3403 PB3403	การผลิตขนมเค้ก กาโตว์ และทอร์ต Prepare and produce Cake, Gateaux and Torte	3(1-4-4)	CA1305
พบ3404 PB3404	การสร้างสรรค์ผลงานจากช็อกโกแลตและน้ำตาล Produce and Display Chocolate and Sugar Work	3(0-6-4)	CA1305
ศก3315 CA3315	การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Business Management	3(3-0-6)	-

◦ **ด้านการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Management)**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
อค3401 FB3401	การออกแบบและตกแต่งอาหารเพื่อการผลิตคอนเทนต์ Food Design and Styling for Content Creation	3(3-0-6)	-
อค3402 FB3402	การออกแบบและตกแต่งร้านอาหาร Restaurant Design and Styling	3(3-0-6)	-
อค3403 FB3403	ไวน์ การจับคู่อาหารและเครื่องดื่ม Wine, Food and Beverage Pairing	3(2-2-5)	-
อค3404 FB3404	การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง Catering Service Management	3(3-0-6)	-
จร3318 HM3318	การพัฒนางานอย่างมืออาชีพในอุตสาหกรรมบริการ Professional Development in the Service Industry	3(3-0-6)	-

◦ **ด้านการจัดการธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business Management)**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
จส3401 WM3401	การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ Health Tourism	3(3-0-6)	-
จส3402 WM3402	โภชนาการขั้นสูงสำหรับการดูแลสุขภาพส่วนบุคคล Advanced Nutrition for Personal Health	3(3-0-6)	-
จส3403 WM3403	การจัดการการบริการอาหารในองค์กรด้านสุขภาพ Food Service Management in Health Organizations	3(3-0-6)	-
จส3404 WM3404	การจัดการความเป็นอยู่ที่ดีในการดำรงชีวิต Well Living Management for Better Life	3(3-0-6)	-
จส3405 WM3405	การตลาดเชิงสร้างสรรค์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ Creative Marketing for Wellness Tourism	3(3-0-6)	-

- **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ดังนี้

นักศึกษาทุกคนจะต้องออกฝึกปฏิบัติภาคสนาม จำนวนชั่วโมงปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 2,000 ชั่วโมง หรือการทำโครงการศึกษาความรอบรู้เฉพาะเรื่อง ดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อนเรียน
ศก2901 CA2901	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม 1 Supervised Field Training 1	6(0-12-8)	CA1305, CA2310, CA2311, CA2312
ศก4902 CA4902	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม 2 Supervised Field Training 2 หรือ	6(0-12-8)	CA2901, กลุ่มวิชาเอกเลือก 15 หน่วยกิต
ศก4903 CA4903	การทำโครงการศึกษาความรอบรู้เฉพาะเรื่อง Senior Project	6(1-8-6)	CA2901, กลุ่มวิชาเอกเลือก 15 หน่วยกิต และนักศึกษาต้อง มีเกรดเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.00

หมวดวิชาเลือกเสรี กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

นักศึกษาต้องศึกษาวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต โดยเลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ ที่วิทยาลัยเปิดสอนโดยการแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา หรือผู้อำนวยการหลักสูตร หรือรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันอุดมศึกษาอื่น ๆ ที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

แผนการศึกษาที่ 1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
ศก1101 GE1101	คุณลักษณะดุษิตธานี Dusit Thani's DNA	0(1-0-2)	-
ศก1104 GE1104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร *	3(3-0-6)	-
ศก1106 GE1106	การพัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development	2(2-0-4)	-
ศก1301 CA1301	การสร้างแรงบันดาลใจในอาชีพการประกอบอาหาร Inspiration to Culinary Profession	0(1-0-2)	-
ศก1302 CA1302	ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร Food Material and Product Knowledge	3(3-0-6)	-
ศก1303 CA1303	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน Food Sanitation and Work Safety	3(3-0-6)	-
ศก1305 CA1305	หลักการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี Bakery and Pastry Fundamental	3(1-4-4)	-
ศก1306 CA1306	หลักการและทักษะประกอบอาหารเบื้องต้น Fundamental of Cookery and Skill	4(2-4-6)	-
ศก1307 CA1307	หลักการและทักษะประกอบอาหารไทยและอาหารเอเชียเบื้องต้น Thai and Asian Cuisine Fundamental and Skill	3(1.5-3-5)	-
รวม		21	

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
ศก1103 GE1103	การจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจบริการ Environment Management for Hospitality Business	3(3-0-6)	-
ศก1105 GE1105	การใช้กฎหมายในธุรกิจบริการ Applied Law in Hospitality Business	3(3-0-6)	-
ศก1108 GE1108	ภาษาอังกฤษในที่ทำงาน Workplace English	3(3-0-6)	GE1104
ศก1102 GE1102	การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล Digital Literacy	3(3-0-6)	-
ศก1304 CA1304	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร Nutrition for Cookery	3(3-0-6)	-
ศก1308 CA1308	บูรณาการวิชาชีพการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี Bakery and Pastry Work Integrated Learning	3(0-6-4)	CA1305, CA1306
ศก1309 CA1309	บูรณาการวิชาชีพการประกอบอาหาร Culinary Work Integrated Learning	3(0-6-4)	CA1305, CA1306
รวม		21	

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
ศก2107 GE2107	การทำงานเป็นทีมและการเป็นพลเมืองในองค์กรการบริการ Teamship and Citizenship in Hospitality Organizations	2(2-0-4)	-
ศก2109 GE2109	การใช้ภาษาไทยธุรกิจอย่างมีวิจารณญาณ Critical Thai Usage for Business Communication	2(2-0-4)	-
ศก2110 GE2110	ภาษาอังกฤษเพื่องานธุรกิจ Business English Essentials	3(3-0-6)	GE1108
บธ2201 BA2201	การวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจ ** Business Data Analysis	3(3-0-6)	-
ศก2310 CA2310	อาหารตะวันตก Western Cuisine	3(1.5-3-5)	CA1306
ศก2311 CA2311	อาหารไทย Thai Cuisine	3(1.5-3-5)	CA1307
ศก2312 CA2312	อาหารเอเชีย Asian Cuisine	3(1.5-3-5)	CA1307
จร1305 HM1305	การดูแลสุขภาพกายและจิตใจ Wellness for Life	3(3-0-6)	-
รวม		22	

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
ศก2901 CA2901	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม 1 Supervised Field Training 1	6(0-12-8)	CA1305, CA2310, CA2311, CA2312
รวม		6	

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
จร3312 HM3312	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(3-0-6)	-
ศก3313 CA3313	การออกแบบและการจัดการครัว Kitchen Design and Management	2(2-0-4)	-
ศก3314 CA3314	การสร้างสรรค์และออกแบบรายการอาหาร Menu Creation and Design	2(2-0-4)	-
-----	วิชาเอกเลือก 1 Major Elective 1	3	-
-----	วิชาเอกเลือก 2 Major Elective 2	3	-
-----	วิชาเอกเลือก 3 Major Elective 3	3	-
-----	วิชาเอกเลือก 4 Major Elective 4	3	-
-----	วิชาเอกเลือก 5 Major Elective 5	3	-
รวม		22	

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
ศก3111 GE3111	ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจการประกอบอาหาร English for Culinary Business	3(3-0-6)	GE1108
บร3202 BA3202	การจัดการองค์กร Organizational Management	3(3-0-6)	-
บร3203 BA3203	บัญชีการเงินสำหรับธุรกิจบริการ Financial Accounting for Hospitality Business	3(3-0-6)	-
บร3204 BA3204	หลักการตลาด Principles of Marketing	3(3-0-6)	-
บร3205 BA3205	เศรษฐศาสตร์สำหรับธุรกิจบริการ Economics for Hospitality Business	3(3-0-6)	-
บร3206 BA3206	การวิจัยทางธุรกิจ Business Research	3(3-0-6)	-
รวม		18	

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
ศก4902 CA4902	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม 2 Supervised Field Training 2 หรือ	6(0-12-8)	CA2901, กลุ่มวิชาเอกเลือก 15 หน่วยกิต
ศก4903 CA4903	การทำโครงการศึกษาความรอบรู้เฉพาะเรื่อง Senior Project	6(1-8-6)	CA2901, กลุ่มวิชาเอกเลือก 15 หน่วยกิต และนักศึกษา ต้องมีเกรดเฉลี่ยไม่น้อย กว่า 3.00
รวม		6	

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
บร4207 BA4207	จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมของธุรกิจ Ethics and Social Responsibility for Business	2(2-0-4)	-
บร4208 BA4208	การบริหารจัดการคนเก่ง Talent Management	2(2-0-4)	BA3202
บร4209 BA4209	การจัดการเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจบริการ Strategic Management for Hospitality Business	3(3-0-6)	BA3202
บร4210 BA4210	ภาวะผู้นำในองค์กรการบริการ Leadership in Hospitality Organizations	2(2-0-4)	-
ศก4316 CA4316	การปฏิบัติงานห้องอาหารและคอฟฟี่ช็อป Restaurant and Coffee Shop Operations	6(1-8-6)	CA1305, CA2310 CA2311, CA2312 HM2312
-----	วิชาเลือกเสรี 1 Free Elective 1	3	-
-----	วิชาเลือกเสรี 2 Free Elective 2	3	-
รวม		21	

แผนการศึกษาที่ 2

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
ศก1301 CA1301	การสร้างแรงบันดาลใจในอาชีพการประกอบอาหาร Inspiration to Culinary Profession	0(1-0-2)	-
ศก1304 CA1304	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร Nutrition for Cookery	3(3-0-6)	-
ศก1101 GE1101	คุณลักษณะดุษิตธานี Dusit Thani's DNA	0(1-0-2)	-
ศก1102 GE1102	การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล Digital Literacy	3(3-0-6)	-
ศก1103 GE1103	การจัดการสิ่งแวดล้อมสำหรับธุรกิจบริการ Environment Management for Hospitality Business	3(3-0-6)	-
ศก1104 GE1104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร *	3(3-0-6)	-
ศก1105 GE1105	การใช้กฎหมายในธุรกิจบริการ Applied Law in Hospitality Business	3(3-0-6)	-
ศก1106 GE1106	การพัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development	2(2-0-4)	-
รวม		17	

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
ศก1108 GE1108	ภาษาอังกฤษในที่ทำงาน Workplace English	3(3-0-6)	GE1104
ศก2109 GE2109	การใช้ภาษาไทยธุรกิจอย่างมีวิจารณญาณ Critical Thai Usage for Business Communication	2(2-0-4)	-
ศก1302 CA1302	ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร Food Material and Product Knowledge	3(3-0-6)	-
ศก1303 CA1303	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน Food Sanitation and Work Safety	3(3-0-6)	-
ศก1305 CA1305	หลักการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี Bakery and Pastry Fundamental	3(1-4-4)	-
ศก1306 CA1306	หลักการและทักษะประกอบอาหารเบื้องต้น Fundamental of Cookery and Skill	4(2-4-6)	-
ศก1307 CA1307	หลักการและทักษะประกอบอาหารไทยและอาหารเอเชียเบื้องต้น Thai and Asian Cuisine Fundamental and Skill	3(1.5-3-5)	-
รวม		21	

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
บร3202 BA3202	การจัดการองค์กร Organizational Management	3(3-0-6)	-
บร3203 BA3203	บัญชีการเงินสำหรับธุรกิจบริการ Financial Accounting for Hospitality Business	3(3-0-6)	-
บร3204 BA3204	หลักการตลาด Principles of Marketing	3(3-0-6)	-
บร3205 BA3205	เศรษฐศาสตร์สำหรับธุรกิจบริการ Economics for Hospitality Business	3(3-0-6)	-
ศก2110 GE2110	ภาษาอังกฤษเพื่องานธุรกิจ Business English Essentials	3(3-0-6)	GE1108
ศก1308 CA1308	บูรณาการวิชาชีพการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี Bakery and Pastry Work Integrated Learning	3(0-6-4)	CA1305, CA1306
ศก1309 CA1309	บูรณาการวิชาชีพการประกอบอาหาร Culinary Work Integrated Learning	3(0-6-4)	CA1306, CA1307
รวม		21	

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
ศก2107 GE2107	การทำงานเป็นทีมและการเป็นพลเมืองในองค์กรการบริการ Teamship and Citizenship in Hospitality Organizations	2(2-0-4)	-
บร2201 BA2201	การวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจ ** Business Data Analysis	3(3-0-6)	-
ศก3111 GE3111	ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจการประกอบอาหาร English for Culinary Business	3(3-0-6)	GE1108
จร1305 HM1305	การดูแลสุขภาพกายและจิตใจ Wellness for Life	3(3-0-6)	-
ศก2310 CA2310	อาหารตะวันตก Western Cuisine	3(1.5-3-5)	CA1306
ศก2311 CA2311	อาหารไทย Thai Cuisine	3(1.5-3-5)	CA1307
ศก2312 CA2312	อาหารเอเชีย Asian Cuisine	3(1.5-3-5)	CA1307
ศก3313 CA3313	การออกแบบและการจัดการครัว Kitchen Design and Management	2(2-0-4)	-
รวม		22	

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
ศก2901 CA2901	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม 1 Supervised Field Training 1	6(0-12-8)	CA1305, CA2310, CA2311, CA2312
	รวม	6	

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
บร4207 BA4207	จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมของธุรกิจ Ethics and Social Responsibility for Business	2(2-0-4)	-
จร3312 HM3312	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(3-0-6)	-
ศก3314 CA3314	การสร้างสรรค์และออกแบบรายการอาหาร Menu Creation and Design	2(2-0-4)	-
-----	วิชาเอกเลือก 1 Major Elective 1	3	-
-----	วิชาเอกเลือก 2 Major Elective 2	3	-
-----	วิชาเอกเลือก 3 Major Elective 3	3	-
-----	วิชาเอกเลือก 4 Major Elective 4	3	-
-----	วิชาเอกเลือก 5 Major Elective 5	3	-
	รวม	22	

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
บร3206 BA3206	การวิจัยทางธุรกิจ Business Research	3(3-0-6)	-
บร4208 BA4208	การบริหารจัดการคนเก่ง Talent Management	2(2-0-4)	BA3202
บร4209 BA4209	การจัดการเชิงกลยุทธ์สำหรับธุรกิจบริการ Strategic Management for Hospitality Business	3(3-0-6)	BA3202
บร4210 BA4210	ภาวะผู้นำในองค์กรการบริการ Leadership in Hospitality Organizations	2(2-0-4)	-
ศก4316 CA4316	การปฏิบัติงานห้องอาหารและคอฟฟี่ช็อป Restaurant and Coffee Shop Operations	6(1-8-6)	CA1305, CA2310 CA2311, CA2312 HM2312
-----	วิชาเลือกเสรี 1 Free Elective 1	3	-
-----	วิชาเลือกเสรี 2 Free Elective 2	3	-
รวม		22	

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับ ก่อนเรียน
ศก4902 CA4902	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม 2 Supervised Field Training 2 หรือ	6(0-12-8)	CA2901, กลุ่มวิชาเอกเลือก 15 หน่วยกิต
ศก4903 CA4903	การทำโครงการศึกษาความรอบรู้เฉพาะเรื่อง Senior Project	6(1-8-6)	CA2901, กลุ่มวิชาเอกเลือก 15 หน่วยกิต และนักศึกษา ต้องมีเกรดเฉลี่ยไม่น้อย กว่า 3.00
รวม		6	



วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพ

เลขที่ 1 ซอยแก่นทอง (ข้างซีคอนสแควร์)
แขวงหนองบอน เขตประเวศ
กรุงเทพมหานคร 10250 โทร. 0-23617811-3

วิทยาลัยดุสิตธานี ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา

เลขที่ 382/2 หมู่ 6 ถนนสุขุมวิท เมืองพัทยา
ชลบุรี 20150 โทร.038-488-4637



www.dtc.ac.th



dtcollege@dtc.ac.th