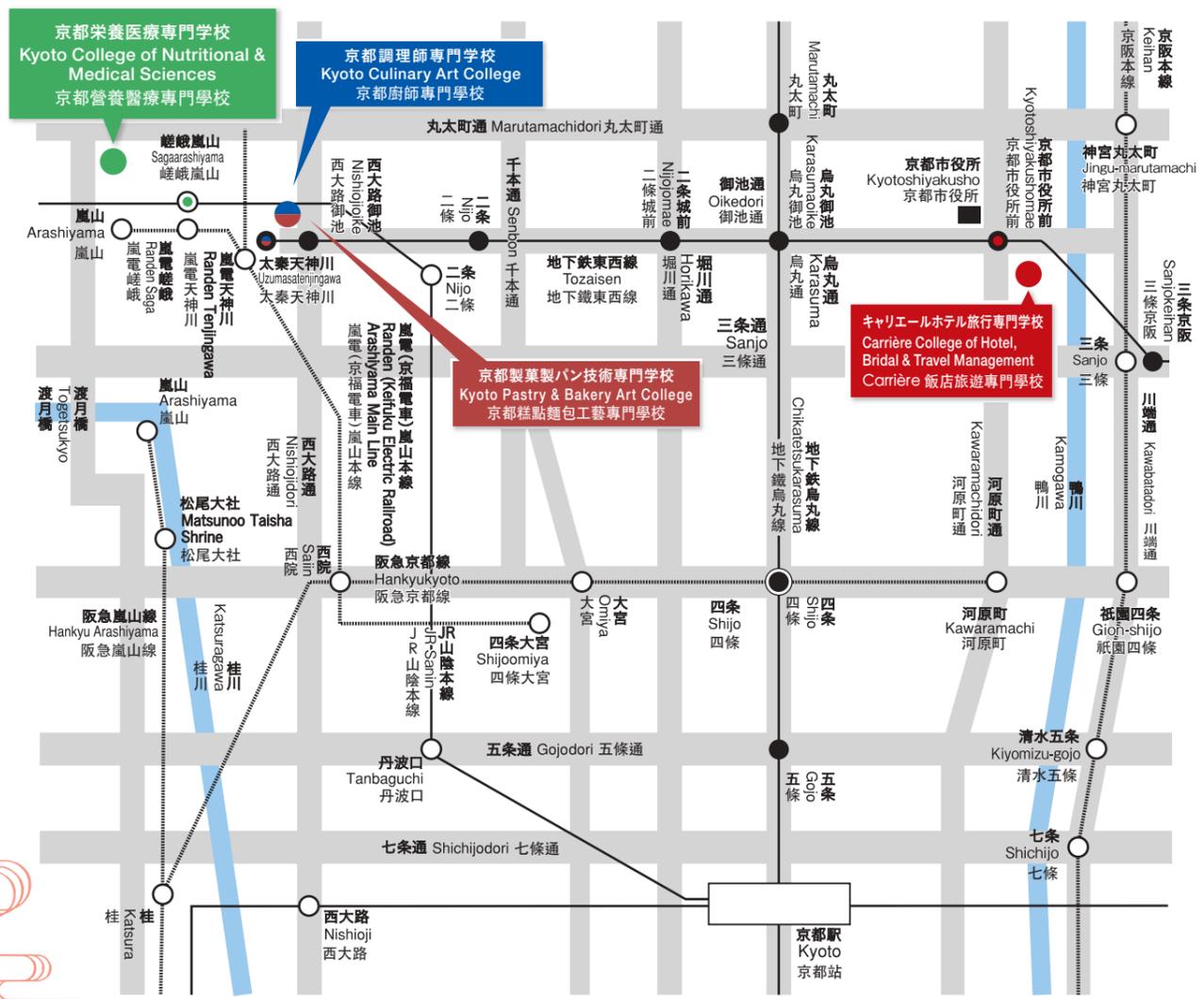


# Access Map



京都調理師専門学校  
Kyoto Culinary Art College  
京都廚師専門学校



京都製菓製パン技術専門学校  
Kyoto Pastry & Bakery Art College  
京都糕點麵包工藝專門學校



京都栄養医療専門学校  
Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences  
京都營養醫療專門學校



キャリアールホテル旅行専門学校  
Carrière College of Hotel, Bridal & Travel Management  
Carrière 飯店旅遊專門學校

## For International Students

学校法人 大和学園 学園概要  
Taiwa Gakuen Education Inc.  
学校法人 大和学園 学園簡介



### Kyoto Culinary Art College Kyoto Pastry & Bakery Art College

**ADDRESS**  
Uzumasa-yasui-nishizawa-cho 4-5, Ukyo-ku, Kyoto 616-8083 Japan  
PHONE : (0120) 593-276

**ACCESS**

- 4 minutes on foot from "Uzumatsatenjingawa" Station on the Kyoto Municipal Subway Tozaisen
- 5 minutes on foot from "Randentenjingawa" Station on the Randen (Keifuku Electric Railroad) Arashiyama Main Line
- 13 minutes on foot from "Hanazono" Station on the JR Sanin Main Line (Sagano Line)
- 1 minute on foot from the City Bus "Kyoto Gakuen Daigaku Mae" bus stop



### Carrière College of Hotel, Bridal & Travel Management

**ADDRESS**  
Sanjo-agaru, Kawaramachi, Nakagyo-ku, Kyoto 604-8006 Japan  
PHONE : (81) (75)241-0191



### Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences

**ADDRESS**  
18 Setogawa-cho, Saga Tenryuji, Ukyo-ku, Kyoto 616-8376 Japan  
PHONE : (81) (75)872-8500



## Taiwa Gakuen Education Inc.

The Academy of Hospitality  
taiwa\_nyu@taiwa.ac.jp





# 大和学園3つの魅力!

Three Attractions of Taiwa Gakuen!  
大和学園の三大魅力!

# 京都・大和学園で人を幸せにする魔法を学ぼう

Learn the magic of making people happy in Kyoto at Taiwa Gakuen.  
在京都大和学園學習讓人幸福的魔法吧

## 1 4つの専門学校 4 Vocational Schools 四所専門學校

「栄養・医療・福祉・調理・製菓・製パン・食育、ホテルブライダル、ツーリズム」の分野で職業と實際生活に必要な教育を追究する総合教育研究機関です。

We are a general education and research institute that pursues the education necessary for work and real life in the fields of "nutrition, medical care/welfare, cooking, confectionery production/baking, food education, hotel/bridal, and tourism.

本学園は一所在「營養・醫療福利、烹飪、糕點麵包製作、飲食教育、飯店婚慶、觀光」等領域探究職業與實際生活上所需教育的綜合教育研究機關。



京都調理師専門学校  
Kyoto Culinary Art College  
京都廚師專門學校

[taiwa\\_nyu@taiwa.ac.jp](mailto:taiwa_nyu@taiwa.ac.jp)

シェフ  
Chef

廚師



京都製菓製パン技術専門学校  
Kyoto Pastry & Bakery Art College  
京都糕點麵包工藝專門學校

[taiwa\\_nyu@taiwa.ac.jp](mailto:taiwa_nyu@taiwa.ac.jp)

パティシエ  
Pastry chef

糕點師傅



京都栄養医療専門学校  
Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences  
京都營養醫療專門學校

[kyo@taiwa.ac.jp](mailto:kyo@taiwa.ac.jp)

管理栄養士、栄養士、医療事務、医療秘書、診療情報管理士  
National Registered Dietician, Dietician, Medical Officer Administration, Medical Secretary, Medical Care Information Management

營養管理師、營養師、醫療事務人員及秘書、診療資訊管理師



キャリアールホテル旅行専門学校  
Carrière College of Hotel, Bridal & Travel Management  
Carrière 飯店旅遊專門學校

[abc@taiwa.ac.jp](mailto:abc@taiwa.ac.jp)

ホテル、ブライダル、トラベルスタッフ  
Hotel, Bridal, Travel staff

飯店、婚慶及旅遊業工作人員

## 2 留学生のための充実した奨学金

Complete Scholarships for Foreign Students  
為留學生提供豐富的獎學金

留学生限定の特別奨学金を多数用意しています。  
We have many special scholarships prepared that are limited to foreign students.  
我們提供許多專為留學生而設的特別獎學金。

### 奨学金A Scholarship A 獎學金A

- 入学金全額免除  
Enrollment Fee Full Exemption 入學金全額減免  
※調理・製菓・製業・栄養校のみ  
For Culinary/Pastry & Bakery Art College and College of Nutritional & Medical Sciences only  
僅限廚師、糕點工藝、營養三所專門學校
- 授業料全額免除もしくは一部免除  
Full or Part Exemptions of Tuition Fees  
課程費全額減免或部分減免

### 奨学金B Scholarship B 獎學金B

- 授業料一部免除  
Part Exemption of Tuition Fees  
部分課程費減免

### 留学生特別奨学金

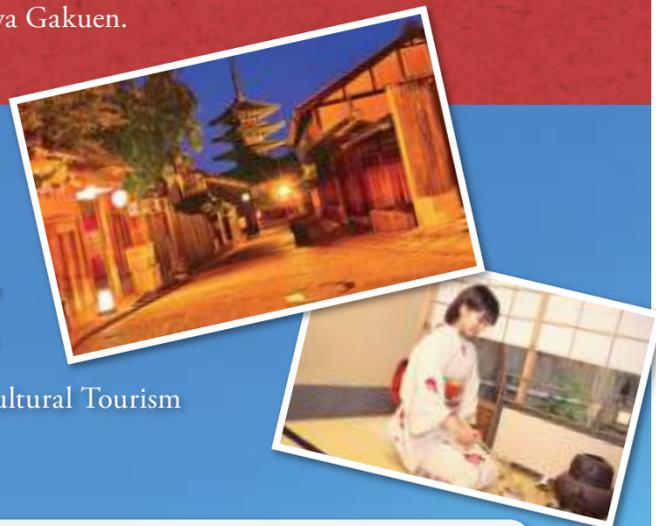
Special Scholarships for Foreign Students 留學生特別獎學金 ●100,000円免除 ¥100,000 Exemption 減免100,000日圓

※全員に支給 Paid to all students 全員提供 ※調理・製菓校のみ For Culinary/Pastry & Bakery Art College only 僅限廚師、糕點製作兩所專門學校



## 3 国際文化観光都市「京都」で学ぶ

Study in Kyoto, the International City of Cultural Tourism  
在國際文化觀光城「京都」學習



心を磨く Refine Your Mind 磨練心靈	世界と 交わる Mingle with the World 與世界交流	知を深める 学問の街 Deepen your Knowledge in a City of Learning 探究知識的學問之都	食を深める 和食・和菓子 Deepen you Culinary Understanding through Japanese Food and Confections 淬煉飲食的日式餐點、 糕餅	日本の伝統と 文化の街 Japanese Tradition and the City of Culture 日本傳統與文化之都
----------------------------------	---	---	---	---

英国旅行雑誌  
「Wanderlust」で  
**2年連続1位**  
「Travel + Leisure」で  
**6年連続ベスト10入り**  
Ranked No. 1 for 2 consecutive years in the UK travel magazine, Wanderlust  
Among the 10 best destinations for 6 consecutive years in Travel + Leisure  
英国旅遊雜誌「Wanderlust」  
連續兩年第1名  
「Travel+Leisure」  
連續6年進入前10名

学生の街!  
**10人に1人が学生**  
A city of students! 1 in 10 people are students  
學生之都! 每10名就有1名是學生  
若者の多い街、京都。専門学校や大学、短大など、  
数多くの学校が京都に集まっています。  
Kyoto is a city with many young people. A large number  
of schools, including professional schools, universities,  
and community colleges are concentrated in Kyoto.  
京都は年輕人的城市。這裡聚集了許多學校、如專門學校和大學、短大等。  
※データ参考:平成30年10月「文部科学省 学校基本調査」より  
Data source: Basic Survey of Schools (Ministry of Education,  
Culture, Sports, Science and Technology, October 2018)

**マンガ・アニメ文化が集結!**  
A central point for manga and anime culture!  
動漫文化大集結!  
歴史や伝統が残る京都ですが、マンガやアニメ  
といった「新しい文化」が集まるのも京都ならではの  
feature of the city is that it is also a place that is a central  
point for "new culture" such as manga and anime.  
唯有歷史和傳統底蘊深厚的京都，  
才能匯聚動漫等「新文化」。

京都は  
**グルメ激戦区!**  
Kyoto is a fiercely competitive gourmet battleground!  
京都美食激戰區!  
和食、ラーメン、イタリアン、カフェ、和菓子など  
庶民的なお店から高級料理店まで  
いろいろなグルメを楽しめます。  
From working-class eateries to high-class  
restaurants, you can enjoy a variety of culinary  
experiences, including Japanese food, ramen, Italian,  
cafes, and Japanese confections.  
日式餐點、拉麵、義式餐點、咖啡店、日式糕點等，  
可以享受到的美食從大眾餐館到高級餐廳，  
應有盡有。

**今と昔が共存する町**  
A city where the modern day  
coexists with the past  
古今並存的都市  
歴史と伝統を重んじるだけではなく、  
新しいものも好きな一面も兼ね備えており  
どちらも楽しめることが京都の街の魅力です。  
Kyoto has appeal as city where you can enjoy both  
the old and the new. In addition to featuring history  
and culture, Kyoto also has a side that favors the  
new and novel.  
京都的城市魅力就是既重視歷史與傳統，  
也兼具喜愛嶄新事物的一面。



日本の食の本場「京都」で学び、「京都」で働く!  
美味しいだけじゃない、見た目も健康も兼ね備えた最高の食を京都で学ぼう!!

Study and work in Kyoto, the home of Japanese cuisine! In Kyoto, you'll learn the highest level of culinary art, preparing dishes that are not only delicious, but also beautiful and healthy!!

在日本飲食文化發源地「京都」學習，在「京都」工作! 在京都學習色香味俱全、營養健康、最頂級的美食烹飪技藝!

入学資格 Enrollment Qualifications 入學資格

**学歴** 外国籍を有し、外国において学校教育における12年の課程を修了した者及び2020年3月末日までに修了の見込みの方。ただし、12年未満の学生を有する国(地域)の出身者については、日本国内において準備教育課程を修了あるいは見込みの方。  
Must have foreign nationality and have completed or be expected to complete 12 years of school education in a foreign country by the end of March 2020. However, if you are from a country (or region) with an educational system that requires less than 12 years, then you must complete or be expecting to complete a preparatory curriculum in Japan.  
具外國籍，在日本以外國家擁有或於2020年3月底即將擁有12年學校教育經歷者。唯若為受教育未滿12年的部分國家(地區)的學生，限在日本國內修滿或即將修滿「預備教育課程」者。

**日本語能力** 以下のいずれかの資格を有する方  
1. 日本語能力試験N2(2級)以上の合格者  
2. 日本留學試験(日本語)200点以上の取得者  
3. BJTビジネス日本語能力テスト420点以上の合格者  
Must have one of the following qualifications:  
1. Passed the Japanese Language Proficiency Test N2 (Grade 2) or higher  
2. 200 points or more on the EJU Examination (Japanese)  
3. 420 points or more on the BJT Business Japanese Language Proficiency Test  
具備下列任一資格者  
1. 日本語能力測驗N2(2級)以上及格者  
2. 日本留學測驗(日本語)200分以上取得者  
3. BJT商務日語能力測驗420分以上及格者

学費 Tuition 學費	2年制各学科 Two-year Programs 2年制各學科		調理師科 Culinary Program 廚師科
	1年次 1st Year 1年級	2年次 2nd Year 2年級	1年次 1st Year 1年級
入学金 Enrollment fee 入學費	150,000 yen	—	150,000 yen
施設・設備維持費 Facility and equipment maintenance fee 設施設備維持費	200,000 yen	200,000 yen	200,000 yen
授業料 Tuition 課程費	770,000 yen	930,000 yen	870,000 yen
実習材料費 Learning materials 實習材料費	490,000 yen	990,000 yen	660,000 yen
学費合計 Total 學費總計	1,610,000 yen	2,120,000 yen	1,880,000 yen

**奨学金**  
Scholarships  
獎學金

**留学生特別奨学金:**  
入学金一部免除100,000円(入学者全員)  
奨学金A: 入学金全額免除、授業料全額免除(初年度のみ)  
奨学金B: 授業料一部免除 最大300,000円

**Special International Student Scholarship:**  
Partial entrance fee waiver of 100,000 yen (all enrolled students)  
Scholarship A: Full entrance fee waiver, full tuition waiver (first year only)  
Scholarship B: Partial tuition waiver of up to 300,000 yen  
Early application:

**留學生特別獎學金: 入學費部分減免100,000日圓(全體新生)**  
獎學金A: 入學費全額減免，課程費全額減免(僅第一年)  
獎學金B: 課程費部分減免，最多300,000日圓

\*学費・奨学金の詳細については外国人留学生入学要項をご確認ください。  
For details about tuition and scholarships, please refer to the section on international student admissions requirements.  
關於學費獎學金詳情，請參閱外國留學生入學簡章。



レストランで調理・接客・運営!(2年制学科)  
Culinary arts, customer service, and management at a restaurant! (2-year program)  
在餐廳施展烹飪、待客、營運的本領!(2年制學科)



京調だから身に付く「実践力」  
Practical skills only we can teach  
唯有京都廚師專門學校才能習得的「實踐能力」!



京都ならではの旬の食材がたくさん  
A variety of seasonal ingredients unique to Kyoto  
琳琅滿目的京都特色時令食材



学科紹介 Program Introductions 學科介紹

和食・日本料理上級科  
Advanced Japanese Cuisine Program  
和食、日本餐飲高級科



京野菜をはじめとする季節の食材をつかった京料理を中心とした和食や日本料理を極め、四季の「おいしい」をつくります。

Learn to harness the unique flavors of the four seasons with Kyoto vegetables and other seasonal ingredients. Master the art of delicious Japanese cuisine with a focus on the tastes of Kyoto.

以講究嚴選京都時蔬食材的京都美食為主，學習日本美食烹飪之道，締造四季的珍饈美味。

フランス料理上級科  
Advanced French Cuisine Program  
法國餐飲高級科



古典的なものから現代的なものまで、幅広いフランス料理を京都のエッセンスでつくります。

From classic to modern styles, you'll learn how to prepare a wide range of French cuisine with a Kyoto flourish.

從古典到現代，締造融合了京都美感的各式法國美食。

イタリア料理上級科  
Advanced Italian Cuisine Program  
義大利餐飲高級科



独自の素材を扱うイタリア料理・地方料理を、素材の持ち味を最大限に活かす京都で学びます。

Learn the art of Italian cuisine and regional dishes, which utilize abundant original ingredients, in Kyoto that can help you bring out their full flavor.

在崇尚將食材原味發揮至極致的京都，學習以獨特食材為特色的義大利美食、地方特色美食的烹飪之法。

調理師科  
Culinary Program  
廚師科



1年間で日本料理から西洋料理、中国料理まで様々な分野を学び、食の世界で活躍できる力を最短で身に付けます。

Learn everything from Japanese cuisine to Western and Chinese cuisine in the span of a single year, allowing you to enter the industry in the shortest amount of time possible.

只用一年時間學習日本、西洋、中華美食等各大菜系，用最短的時間掌握能夠在餐飲界立足的本領。

- 取得資格 ■調理師免許(全学科) ●目指せる資格 ■製菓衛生師免許 ■ふぐ処理免許 ■レストランサービス技能検定 など
- Certifications to be Obtained ●Cooking License (all programs)
- Potential Certifications ■Confectionery Hygiene Master License ■Blowfish Preparation License ■Restaurant Service Proficiency Test Certification, etc.
- 取得證照 ■廚師資格證照(全學科) ●可挑戰的證照 ■糕點衛生師證照 ■河豚處理師證照 ■餐廳服務技能檢定等

TOPICS

シルバーライセンス Silver License 銀質執照  
日本初! 日本料理調理技能認定校。  
京都市内の日本料理店で働くことができます!  
Unprecedented in Japan! A certification school for Japanese cuisine, food preparation, and technical skills. Work at a Japanese Restaurant in Kyoto City!  
日本第一所日本餐飲烹飪技能認證學校。將來可在京都市內的日本餐飲店工作!

京都調理師専門学校は外国人の日本食料理人を育て、一定のレベルに達した者を認定することができる、日本で初めての「日本料理調理技能認定校」です。本校の「和食・日本料理上級科(2年制)」「調理師科(1年制)」の卒業生は、本校に申請することでシルバーライセンスの認定を受けることができ、認定証とバッジが授与されます。また、京都市は2019年日本料理アカデミーとの連携により「日本料理を働きながら学ぶ」外国人料理人の受け入れ対象を拡大。京都調理師専門学校を卒業し、シルバーライセンスを獲得することで、どこよりもスムーズに京都市内の料理店で5年間働くことができます。

Kyoto Culinary Art College is the first "Certification School for Japanese Cuisine, Food Preparation, and Technical Skills," cultivating foreigners into masters of Japanese cuisine, and certifying those who reach a certain level. Graduates of our "Advanced Japanese Cuisine Program (2-Year Program)," and "Culinary Program (1-Year Program)" can receive their Silver License by applying to the school, and will be awarded with a certificate and badge. In addition, in 2019, in cooperation with the Japanese Culinary Academy, Kyoto City is expanding measures to accept "foreign culinary workers who will learn while working in Japanese cuisine." By graduating from Kyoto Culinary Arts College and earning a Silver License, you'll be able to smoothly work for 5 years at restaurants in Kyoto City more than anywhere else.

京都廚師專門學校致力於培養外籍日本餐飲廚師，可為達到一定水準的學生進行資格認證，是日本首家「日本餐飲烹飪技能認證學校」。從本校「和食・日本餐飲高級科(2年制)」、「廚師科(1年制)」畢業的學生，透過向本校申請，可以獲得銀質執照的認證，授予證書及徽章。此外，2019年京都市與日本餐飲學院攜手擴大了在「日本餐飲店工作學習的外籍廚師」的招收規模。從京都廚師專門學校畢業後，學生透過獲得銀質證照，可以順利地進入京都市內餐飲店工作5年。

TOPICS

有名店のノウハウを学ぶ  
食べ歩き研修会  
Acquire know-how from famous restaurants with our Walk and Eat Workshop  
學習名店的知識技術  
邊走邊吃研習會

日本の有名ホテルや料亭、レストランなどを訪問します。実際に提供される料理を堪能した後、一流シェフのお話を聞き、貴重な調理の現場を見学。この研修を通じて料理のテクニックやデザインはもちろん、店舗構えや最新の厨房設備、接客サービスについても学びます。

We will visit famous Japanese hotels and restaurants both traditional and modern. After enjoying the dishes actually provided, listen to the stories of top chefs and tour their precious kitchens. Through this training, not only will you learn cooking techniques and design, but also store arrangement, the latest kitchen equipment, and customer service.

實地走訪日本の知名飯店、高級餐館、餐廳等地。品嚐實際提供的餐點後，聆聽一流廚師的經驗，實地參觀難得一見的烹飪現場。透過該研習培訓，不僅可以習得精湛的廚藝和創意設計，還能掌握店面格局、最新廚房設備及待客服務等知識。





# 京都製菓製パン技術専門学校

## Kyoto Pastry & Bakery Art College

### 京都糕點麵包工藝專門學校

[ SNS更新中! SNS updated! 社群網站更新中! ]

taiwa\_nyu@taiwa.ac.jp



つくるよろこびを、みんなの笑顔に。  
最先端のキャンパスで日本ならではの「美しい技術」と「心」を学ぶ

Turn your joy of creation into the smiles of your customers. Learn the “beautiful crafts” and “spirit” unique to Japan at our state-of-the-art campus

將製作糕點麵包的快樂，化作一張張笑臉。在最先進的校園，學習日本獨有的「美學技藝」和「品德」

### 入学資格 Enrollment Qualifications 入學資格

学歴 Educational Requirements 學歷	Must have foreign nationality and have completed or be expected to complete 12 years of school education in a foreign country by the end of March 2020. However, if you are from a country (or region) with an educational system that requires less than 12 years, then you must complete or be expecting to complete a preparatory curriculum in Japan.			具外國國籍，在日本以外國家擁有或於2020年3月底即將擁有12年學校教育經歷者。唯若為受教育未滿12年的部分國家(地區)的學生，限在日本國內修滿或即將修滿「預備教育課程」者。
	2年制各学科 Two-year Programs 2年制各學科	2年次 2nd Year 2年級	1年次 1st Year 1年級	
以下いずれかの資格を有する方 1. 日本語能力試験N2(2級)以上の合格者 2. 日本留学試験(日本語)200点以上の取得者 3. BJTビジネス日本語能力テスト420点以上の取得者	Must have one of the following qualifications: 1. Passed the Japanese Language Proficiency Test N2 (Grade 2) or higher 2. 200 points or more on the EJU Examination (Japanese) 3. 420 points or more on the BJT Business Japanese Language Proficiency Test	具備下列任一資格者 1. 日語能力測驗N2(2級)以上及格者 2. 日本留學測驗(日語)200分以上取得者 3. BJT商務日語能力測驗420分以上及格者		

学費 Tuition 學費	2年制各学科 Two-year Programs 2年制各學科			製菓技術科(1年制) Confectionery Arts (one year) 糕點技術科(1年級)
	1年次 1st Year 1年級	2年次 2nd Year 2年級	1年次 1st Year 1年級	1年次 1st Year 1年級
入学金 Enrollment fee 入學費	150,000 yen	—	150,000 yen	150,000 yen
施設・設備費 Facility and equipment fee 設施設備費	220,000 yen	220,000 yen	220,000 yen	220,000 yen
授業料 Tuition 課程費	770,000 yen	820,000 yen	870,000 yen	870,000 yen
実習材料費 Learning materials 實習材料費	540,000 yen	740,000 yen	650,000 yen	650,000 yen
学費合計 Total 學費總計	1,680,000 yen	1,780,000 yen	1,890,000 yen	1,890,000 yen

**奨学金  
Scholarships  
獎學金**

留学生特別奨学金: 入学金一部免除100,000円 (入学者全員)  
奨学金A: 入学金全額免除、授業料全額免除(初年度のみ)  
奨学金B: 授業料一部免除 最大300,000円

Special International Student Scholarship:  
Partial entrance fee waiver of 100,000 yen (all enrolled students)  
Scholarship A:  
Full entrance fee waiver, full tuition waiver (first year only)  
Scholarship B:  
Partial tuition waiver of up to 300,000 yen  
Early application:

留學生特別獎學金: 入學費部分減免100,000日圓 (全體新生)  
獎學金A: 入學費全部減免，課程費全額減免(僅第一年)  
獎學金B: 課程費部分減免，最高300,000日圓

※学費・奨学金の詳細については外国人留学生入学要項をご確認ください。  
For details about tuition and scholarships, please refer to the section on international student admissions requirements.  
關於學費、獎學金詳情，請參閱外國留學生入學簡章。



京都製菓独自の学びがあなたをプロにする!  
Kyoto Pastry & Bakery College's own way of studying will turn you into a professional!  
京都糕點專校的獨特學習方式，助您走上職業之路!



全国大会「1位」の実績  
Taking 1st Place in a national tournament  
日本全國大賽「第1名」的佳績



和菓子の本場「京都」で学ぶ  
Learn in Kyoto, the home of Japanese confectionery  
在日式糕點發源地「京都」學習

### 学科紹介 Program Introductions 學科介紹

2 YEARS 2年制 / Two-year Program 1 YEAR 1年制 / One-year Program

パティスリー・ショコラ上級科  
Advanced Patisserie Program  
巧克力糕點高級科



ケーキやチョコレートはもちろん、高度な工芸菓子をつくる技術を習得。専門店やホテルなど幅広いフィールドで活躍するパティシエを目指します。

As well as cakes and chocolates, learn the techniques to make high-grade craft cakes. Aim to be a pastry chef who can work in a wide range of fields such as specialty shops, hotels, etc.

課程内容除製作蛋糕、巧克力外，還可學到製作高難度裝飾性糕點技術。旨在培養未來可在專賣店、飯店等廣泛領域大顯身手的糕點師傅。

和菓子上級科  
Advanced Japanese Confections Program  
日式糕點高級科

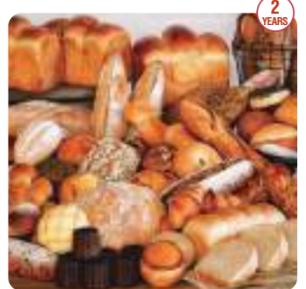


多彩な和菓子の製作に加え「伝統」と「文化」を知る日本の和菓子の本場「京都」で和菓子と和のこころを学びます。

In addition to producing a variety of Japanese sweets, you will learn the Japanese spirit, and the “tradition” and “culture” of Japanese confectionery at its capital, Kyoto.

除學習豐富多彩的日式糕點外，還可瞭解「傳統」與「文化」，在日式糕點發源地「京都」，學習糕點製作的技藝與品德。

パン上級科  
Advanced Bread Program  
麵包烘焙高級科



定番のパンから世界各国のパンまで素材や製法をすべて学べる!プロ仕様の設備で技術を磨き、一流のパン職人を目指します。

Learn everything about bread, including ingredient and method for making bread, from standard ones to ones from around the world! Refine your skills with professional equipment, and aim to be a top class artisan baker.

從常見的麵包到世界各國的麵包，在這裡可學到所有材料與製法的精髓!擁有專業頂級的烘焙設備，提供磨練技藝的最佳環境，旨在培養學生成為一流的麵包職人。

カフェスイーツ上級科  
Advanced Café Confections Program  
咖啡店甜點高級科



ドリンクや皿盛りスイーツ、カフェフード、サービスも!洋菓子の基礎技術に加え、カフェ運営のすべてを学びます。

Drinks and assorted sweets, cafe food and service! In addition to the basic skills of confectionery, you will learn everything about cafe management.

學習製作飲品，盤裝甜點、咖啡店美食，以及待客服務!除可掌握西式糕點的基礎技術外，還可以習得經營咖啡店的所有知識。

製菓技術科  
Confectionery Arts Program  
糕點技術科



最短の1年で知識と技術を身につけプロに。現場が必要とされる基本技術をしっかり身につけます。

Acquire the knowledge and skills to go pro in the short time of a year. Acquire a firm understanding of the basic techniques required in the field.

最快可在1年內掌握所有知識與技術，華麗躋身業界專家。切實掌握工作現場必備的基本技術。

### TOPICS

SHOP & CAFE 実践 SHOP & CAFE Practical Training SHOP & CAFE 實習



2年制各学科では2年次に自分たちがつくったお菓子やパンを販売・提供する「SHOP & CAFE 実践」を実施。製造から販売・サービスまで店舗運営に関する全工程を理解し、実践力を養います。

A popular shop that has people lined up will open on the new campus! Each 2-year program carries out “SHOP & CAFE practice” where sweets and breads made during the 2nd year are provided and sold. Understand the entire process of store operation, from production to sales and service, and cultivate applied knowledge.

2年制各学科で2年級時實施「SHOP & CAFE 實習」，學生可販售、提供自己製作的點心和麵包。在實踐中理解包括從製作到銷售，以及待客服務的所有店面經營流程，培養扎實的實踐能力。



食と健康の現場(スポーツ、食品会社、保育園、病院、高齢者福祉施設、給食会社など)で活躍する栄養士・管理栄養士になろう!  
病院・クリニック・総合病院などの医療現場に欠かせない信頼される医療事務、診療情報管理士をめざす!

Become a nutritionist or administrative nutritionist working in the food and healthcare industries! (sports-related companies, food companies, nursery schools, hospitals, assisted living facilities, school lunch providers, etc.)  
Become a trusted medical administrator or medical information manager who is indispensable to medical practice at hospitals, clinics, and general hospitals, etc.!

力争成爲在餐飲和健康現場(體育、食品公司、幼稚園、醫院、老年人福利機構、供餐公司等)大顯身手的營養師和管理營養師!  
力争成爲在醫院、診所、綜合醫院等醫療現場不可或缺、值得信賴的醫療事務人員、診療資訊管理師!

入学資格 Enrollment Qualifications 入学資格

**学歴** 外国籍を有し、外国において学校教育における12年の課程を修了した者および2020年3月末日までに修了見込みの方。 Must have foreign nationality and have completed or be expected to complete 12 years of school education in a foreign country by the end of March 2020. 具外国国籍、在日本以外國家擁有或於2020年3月底即將擁有12年學校教育經歷者。唯若為受教育未滿12年的部分國家(地區)的學生,限在日本國內修滿或即將修滿「預備教育課程」者。

**日本語能力** 以下のいずれかの資格を有する方。 Must have one of the following qualifications: 具備下列任一資格者  
1. 日本語能力試験N2(2級)以上の合格者 1. Passed the Japanese Language Proficiency Test N2 (Grade 2) or higher  
2. 日本留学試験(日本語)200点以上の取得者 2. 200 points or more on the EJU Examination (Japanese)  
3. BJTビジネス日本語能力テスト420点以上の取得者 3. 420 points or more on the BJT Business Japanese Language Proficiency Test

学費 Tuition 學費	管理栄養士科 National Registered Dietician Program 管理營養師科		栄養士科 Dietician Program 營養師科		医療事務・医療秘書科 Medical Officer Administration/Medical Secretary Program 醫療事務、醫療秘書科		診療情報管理士科 Medical Care Information Management Program 診療資訊管理師科	
	1年次 1st Year 1年級	2年次 2nd Year 2年級	1年次 1st Year 1年級	2年次 2nd Year 2年級	1年次 1st Year 1年級	2年次 2nd Year 2年級	1年次 1st Year 1年級	2年次 2nd Year 2年級
入学金 Enrollment fee 入學費	100,000 yen	—	100,000 yen	—	100,000 yen	—	100,000 yen	—
施設・設備維持費 Facility and equipment maintenance fee 設施設備維護費	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	145,000 yen	145,000 yen
授業料 Tuition 課程費	920,000 yen	1,000,000 yen	940,000 yen	900,000 yen	822,000 yen	922,000 yen	782,000 yen	802,000 yen
実験・実習材料費 Labs/Learning materials 實習材料費	400,000 yen	400,000 yen	400,000 yen	400,000 yen	130,000 yen	130,000 yen	120,000 yen	120,000 yen
学費合計 Total 學費合計	1,560,000 yen	1,540,000 yen	1,580,000 yen	1,440,000 yen	1,192,000 yen	1,192,000 yen	1,147,000 yen	1,067,000 yen

※実験材料費は管理栄養士科、栄養士科のみ。 Lab expenses only apply to Registered Dietician Studies and Dietician Studies Programs. 実習材料費は医療事務・營養師科。  
※管理栄養士科、診療情報管理士科の3年次以降の学費については決定次第発表いたします。  
The fees for third-year studies and beyond for the Registered Dietician Studies and Medical Information Management Programs will be announced as soon as they have been decided. 管理營養師科、診療資訊管理師科3年級以上の學費另行公布。  
※学費の他に諸経費が必要です。 There are required expenses in addition to tuition. 除學費外還需繳納各項費用。

**奨学金** 奨学金A: 入学金全額免除、授業料全額免除(最短修業年限)/奨学金B: 授業料年間100,000円減免(最短修業年限)  
Scholarship A: Full entrance fee waiver, full tuition waiver (shortest course of study only)/Scholarship B: Partial tuition waiver of 100,000 yen per year (shortest course of study only)  
獎學金A: 入學費全部減免、課程費全額減免(最短修業年限) 獎學金B: 課程費一年減免100,000日圓(最短修業年限)

※学費・奨学金の詳細については外国人留学生入学要項をご確認ください。 For details about tuition and scholarships, please refer to the section on international student admissions requirements. 關於學費、獎學金詳情, 請參閱外國留學生入學簡章。



学科紹介 Program Introductions 學科介紹

4 YEARS 4年制 / Four-year Program 3 YEARS 3年制 / Three-year Program

2 YEARS 2年制 / Two-year Program

管理栄養士科  
National Registered Dietician Program  
管理營養師科

働くことを意識した実践的なカリキュラムで、4年間で実際の現場で即戦力となる栄養士のエキスパートを目指します。

This practical, four-year curriculum will turn you into a nutritional expert ready to hit the ground running when you enter a real workplace.

緊貼未來職場、在富含實踐性的4年課程學習中, 培養學生成爲在實際現場中具備即戰力的營養學專家。



栄養士科  
Dietician Program  
營養師科

4つの専門コース制度で、自分の思い描いた夢を実現! 調理技術・献立作成能力、衛生管理に強い栄養士を目指します。

Make your dreams come true with four specialized courses! Become a nutritionist well-versed in the culinary arts, menu preparation and hygiene management.

提供4種專業課程, 一定能幫助您實現自己的夢想! 我們的目標是培養學生成爲兼具出色烹飪技術、食譜設計能力和衛生管理能力的營養師。



医療事務・医療秘書科  
Medical Officer Administration/Medical Secretary Program  
醫療事務、醫療秘書科

高度な知識と技能、そして思いやりの心を備えた、医療機関に欠かせない医療事務スタッフを目指します。

Gain high-level knowledge and proficiency along with the kind and considerate manner essential for working in medical offices today.

我們的目標是培養學生成爲掌握高度專業知識和技能, 具備優良服務意識和品德的醫療事務人員, 成爲醫療機構必不可少的重要人材。



診療情報管理士科  
Medical Care Information Management Program  
診療資訊管理師科

診療情報を扱うスペシャリストである診療情報管理士と医療機関のシステムエンジニアである医療情報技術者を目指します。

Master specialized skills and become a medical information manager that is specialist for the medical information or healthcare information technologist that is system engineer in the medical institutions.

我們的目標是培養學生成爲熟練掌握診療資訊方面知識的專家, 即「診療資訊管理師」或醫療機構的資訊工程師, 即「醫療資訊技術師」。



TOPICS

給食実務実習(ハーモニー・ランチ)  
School Lunch Practicum  
"Harmony Lunch"  
供餐實務實習(和諧午餐)

調理実習が多い本校で、給食管理業務を実践的に学ぶことができる授業が「給食実務実習」。最大150食の大量調理の献立作成から調理、販売まで一連の流れを経験できるランチサービスを行います。この授業を通じて、大量調理の流れや献立作成、HACCPに基づく衛生管理、サービス、運営方法など、実践的な知識・技術を学びます。

Our institution specializes in practical training, and the "School Lunch Practicum" course continues that trend by allowing students to learn how to provide food services. Participants create a menu of up to 150 meals and learn everything from preparation to sales, endowing them with the skills to handle large-scale meal operations and menu preparation, as well as HACCP-based hygiene management, service and operation methods, and a host of other practical skills.

在京饪實習機會豐富多彩的本校, 「供餐實務實習」可以讓學生充分從實踐中學習供餐管理的實際業務。學生可以體驗從設計製作150份午餐食譜, 再到烹飪、銷售的整套服務流程。透過課程實踐, 可以學習到大量烹飪流程、食譜設計製作, 依據HACCP的衛生管理、服務、營運方法等實戰知識和技能。





# キャリアールホテル旅行専門学校

## Carrière College of Hotel, Bridal & Travel Management

### Carrière 飯店餐旅專門學校

[SNS更新中! SNS updated! 社群網站更新中!]

abc@taiwa.ac.jp



国際観光都市「京都」で学ぼう。  
歴史文化にあふれる京都でホテル・旅行・ブライダルのプロを目指します。

Gain firsthand experience in the tourist hub of Kyoto, renowned for its history and culture.  
Become a professional in the hotel, travel, or bridal industry.

來國際觀光城「京都」展開一段學習之旅吧! 在歷史文化底蘊深厚的京都, 向成為飯店旅遊、婚慶領域的專家之路邁進。

### 入学資格 Enrollment Qualifications 入學資格

学歴 Educational Requirements 學歷	外国籍を有し、外国において学校教育における12年の課程を修了した者および2020年3月末日までに修了見込みの者。ただし、12年未満の学制を有する国(地域)の出身者については、日本国内において準備教育課程を修了あるいは見込みの方	Must have foreign nationality and have completed or be expected to complete 12 years of school education in a foreign country by the end of March 2020. However, if you are from a country (or region) with an educational system that requires less than 12 years, then you must complete or be expecting to complete a preparatory curriculum in Japan.	具外國籍、在日本以外國家擁有或於2020年3月底即將擁有12年學校教育經歷者。唯若為受教育未滿12年的部分國家(地區)的學生, 限在日本國內修滿或即將修滿「預備教育課程」者。
日本語能力 Japanese Ability 日語能力	以下のいずれかの資格を有する方 1. 日本語能力試験N2(2級)以上の合格者 2. 日本留學試験(日本語)230点以上の取得者 3. BJTビジネス日本語能力テスト420点以上の取得者	Must have one of the following qualifications: 1. Passed the Japanese Language Proficiency Test N2 (Grade 2) or higher 2. 230 points or more on the EJU Examination (Japanese) 3. 420 points or more on the BJT Business Japanese Language Proficiency Test	具備下列任一資格者 1. 日語能力測驗N2(2級)以上及格者 2. 日本留學測驗(日語)230分以上及格者 3. BJT商務日語能力測驗420分以上及格者

学費 Tuition 學費	ホテル学科 Hotel Program 飯店學科		旅行学科 Travel Program 旅遊學科		ブライダル学科 Bridal Program 婚慶學科	
	1年次 1st Year 1年級	2年次 2nd Year 2年級	1年次 1st Year 1年級	2年次 2nd Year 2年級	1年次 1st Year 1年級	2年次 2nd Year 2年級
入学金 Enrollment fee 入學費	100,000 yen	—	100,000 yen	—	100,000 yen	—
施設・設備負担費 Facility and equipment maintenance fee 設施設備維護費	310,000 yen	310,000 yen	310,000 yen	310,000 yen	310,000 yen	310,000 yen
授業料 Tuition 課程費	740,000 yen	840,000 yen	740,000 yen	840,000 yen	740,000 yen	840,000 yen
実習費 Training costs 實習材料費	240,000 yen	240,000 yen	160,000 yen	240,000 yen	240,000 yen	240,000 yen
学費合計 Total 學費總計	1,390,000 yen	1,390,000 yen	1,310,000 yen	1,390,000 yen	1,390,000 yen	1,390,000 yen

※学費の他に諸経費が必要です。 There are required expenses in addition to tuition. 除學費尚需支付各項費用。

奨学金  
Scholarships  
獎學金

奨学金A: 入学金全額免除、授業料最高600,000円免除(最短修業年限) / 奨学金B: 授業料最高600,000円免除(最短修業年限)  
Scholarship A: Full exemption of Enrollment fee, part exemption of tuition fees, up to ¥600,000 (limited to minimum duration of study)  
Scholarship B: Part exemption of tuition fees, up to ¥600,000 (limited to minimum duration of study)  
獎學金A: 入學費全部減免, 課程費最高減免 600,000 日圓(最短修業年限) / 獎學金B: 課程費最高減免 600,000 日圓(最短修業年限)  
※学費・奨学金の詳細については外国人留學生入学要項をご確認ください。 For details about tuition and scholarships, please refer to the section on international student admissions requirements. 關於學費、獎學金詳情, 請參閱外國留學生入學簡章。

### 学科紹介 Program Introductions 學科介紹

2 YEARS 2年制 / Two-year Program

ホテル学科  
Hotel Program 飯店學科



フロント・ドア・ベル・バーテンダー・ソムリエ・バンケットスタッフ・コンシェルジュを目指します。  
Gain the skills necessary to work as a professional receptionist, doorman, bellhop, bartender, sommelier, banquet staff member, or concierge.  
培養學生成為櫃台接待、迎賓人員、行李搬運人員、調酒師、品酒師、婚慶現場工作人員、飯店經理等專業服務人材。

旅行学科  
Travel Program 旅遊學科



旅行カウンタースタッフ・鉄道スタッフ・グランドスタッフ・ツアープランナー・ツアーコンダクター・ツアーガイドを目指します。  
Gain the skills necessary to work as a professional travel agent, railway assistant, airline staff member, tour planner, tour conductor, or tour guide.  
培養學生成為旅遊櫃台人員、鐵路服務人員、地勤人員、旅遊規劃師、旅遊協理師、導遊等專業服務人材。

ブライダル学科  
Bridal Program 婚慶學科



ウェディングプランナー・ブライダルスタイリスト・ドレススタイリスト・ブライダルアテンダーを目指します。  
Gain the skills necessary to work as a professional wedding planner, bridal stylist, dress stylist, or bridal attendant.  
培養學生成為婚慶規劃師、婚慶服裝造型師、婚紗搭配師、新娘秘書等專業服務人材。



### TOPICS

F&B(Food & Beverage) サービス演習  
Food and Beverage Server Training  
F&B(餐飲) 服務演習



一般のお客様を外から招き、料理やワインをお出しします。レストランに見立てた実習室では、学生たちがそれぞれの役割を受け持ちながら、ランチでおもてなしをします。この授業では即戦力につながるサービスが身につきます。

Students offer visitors wine and various dishes at a training facility designed like a real restaurant. By practicing various roles and learning the art of serving customers lunch, students prepare themselves for work at real establishments.

従外部邀請一般客人, 提供餐飲服務。在仿照餐廳的實習室中, 學生們擔任各種職務, 為客人提供午餐服務。在這門課程中, 可以培養學生的實戰服務能力。

### TOPICS

インバウンドツアー研究  
Tour Guide Training  
外國人訪日旅遊研究



訪日外国人がどのような観光を行い、何を楽しみに日本に来ているのかを調べ、実際に外国人向け旅行を企画し、実施します。当日は外国人に向けてガイドも行い、お客様とのコミュニケーションあふれるガイドサービスを学びます。日本を代表する観光都市「京都」という立地を活かした体験学習を行います。

Research what kinds of sightseeing foreigners visiting Japan carry out, what they are looking forward to doing in Japan, and then actually plan and execute tours geared towards foreign visitors. On the day, you will actually guide foreigners on a tour and learn about guide service overflowing with customer communication. Hands-on learning that takes full advantage of being located in Kyoto, the most popular tourist destination in Japan.

調查訪日外國人的旅遊模式, 瞭解外國遊客想要在日本享受何種旅遊內容, 針對外國人實際策劃並實施旅遊方案。當日實際為外國人展開導遊工作, 學習如何與客人展開良性互動交流的導遊服務知識, 發揮日本代表性旅遊城市「京都」優勢的體驗學習。

# WHY KYOTO ?

- ① 就寝 Sleep 就寝
- ② 朝食 Breakfast 早餐
- ③ 授業 Classes 上課
- ④ 夕食・テレビ Dinner/TV 晚餐、電視
- ⑤ アルバイト Part-time work 打工
- ⑥ 課題・レポート Assignments/reports 作業、報告



**Q1** なぜ京都で留学しようと思ったのかを教えてください。

**A1** 日本語学校で勉強していた1年間、日本の歴史や地理などを学ぶうちにその面白さを発見し、日本のあちこちを見学して回りました。その中で私が特に惹かれたのは京都でした。京都は日本の観光を代表する街ですので日本文化の本質をさらに深く知るために京都で留学しようと思いました。

Please tell us why you decided to study abroad in Kyoto.

請分享一下為什麼想要到京都留學?

I was studying at a Japanese language school for one year, and as I was learning I came to discover how interesting Japanese history and geography could be and I traveled around Japan on a learning tour. While doing so, I found myself particularly charmed by Kyoto. Kyoto is a city that is representative of tourism in Japan, so in order to deepen my knowledge on the essence of Japanese culture, I thought that I would study abroad in Kyoto.

我在日語學校上了1年課，在學習日本歷史和地理等時發現樂趣，還親自走讀日本許多地方。其中最吸引我的就是京都。京都日本最具代表性的觀光城市之一，為了更深入瞭解日本文化的本質，所以決定在京都留學。

**Q2** キャリエールの授業で特に好きな授業とその理由を教えてください。

**A2** 国内、国外観光地理、パッケージ研究、ツアープランニング演習など旅行に関する科目は全て興味あります。旅行観光の知識や情報をたくさん知ることができて、様々な旅行企画を立て、パンフレットやポスター、スライドショーを作って仮商品として出来上がることは大変やりがいと達成感を感じられます。

Please tell us which of the Carrière courses you liked in particular and the reasons why.

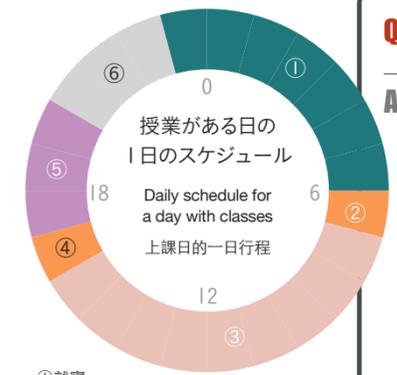
請分享一下在Carrière最喜歡的課還有理由。

I found all subjects related to travel interesting, including domestic and international tourism geography, package research, and tour planning exercises. I was able to gain a lot of knowledge and learn a lot of information about travel tourism, I made a variety of travel plans, and created pamphlets, posters, as well as slideshows, and prepared them as provisional products, which gave me a sense of satisfaction and accomplishment.

国内、国外観光地理、套装商品研究、旅遊規劃師專題等旅遊相關科目都有興趣。我可以學習到許多旅遊觀光知識和資訊，規劃各種旅遊計畫，製作小冊子或海報、投影片等模擬商品，既滿足又有成就感。



林 鈺庭(リン ユー ティン)さん / 台湾出身  
Lin Yuting/From Taiwan  
林鈺庭小姐 / 來自台灣  
キャリエールホテル旅行専門学校  
Carrière College of Hotel, Bridal & Travel Management  
Carrière 飯店旅遊專門學校



- ① 就寝 Sleep 就寝
- ② 朝食・通学 Breakfast/commuting to school 早餐、上學
- ③ 授業 Classes 上課
- ④ 帰宅・夕食 Return home/dinner 回家、晚餐
- ⑤ アルバイト Part-time work 打工
- ⑥ 自習・包丁研ぎ Self-study/knife sharpening 自習、磨刀

**Q1** なぜ京都で留学しようと思ったのかを教えてください。

**A1** 和食・日本料理と言ったら、京都こそが真の本場です。伝統的日本料理文化は京都にあると言ってもいいと思います。和食文化の真髄を理解するには、京都が一番いい場所です！そして、京都は留学の都市とも言われ、世界中各国の留学生が集まっています。こういう異国文化交流の地に新しいものがよく生まれるので、様々な料理を学べます。それに加え、四季と豊かな自然による素敵な風景がたくさんあります。だから私は京都を選びました。

Please tell us why you decided to study abroad in Kyoto.

請分享一下為什麼想要到京都留學?

Kyoto is truly the best place for Japanese food and cuisine. You could even say that Kyoto is where you'll find traditional Japanese cuisine. Kyoto is the number one place to understand the essence of Japanese food culture! Kyoto is also said to be a city for studying abroad, and it's where students from countries all around the world have gathered. New things are born in this place of foreign cultural exchange, making it possible to learn about various types of cuisines. Additionally, there are many incredible scenes due to the four seasons and abundant nature of the city. That's why I chose Kyoto.

一談到和食或日本美食，京都才是真正的發源地。可以說傳統的日本飲食文化就在京都。要理解日本美食文化的真髓，京都是最好的地方！然後京都又有留學之都美名，聚集了世界各國的留學生。新的元素時常誕生在這樣的異國文化交流之地，在這裡可以學習到各種餐飲知識技術。加上還有四季帶來的自然豐富風景。所以我選擇了京都。

**Q1** 今後の目標を教えてください。

**A1** 京都で働くために就職活動を頑張りました！卒業後は農林水産省の制度を利用して京都の日本料理店で働く予定です。歴史ある京都の一流店で経験を積み、「本物の実力」を身につけていきたいです。

Please tell us your future goals.

請分享一下今後的目標。

I've been making an effort to find a job in order to work in Kyoto! I plan to use the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries' system to work in a Japanese restaurant in Kyoto. I'd like to build experience in a first-rate restaurant in Kyoto that has a history and acquire "true talent".

為了留在京都工作，我努力投入求職活動！畢業後我預定透過農林水産省的制度在京都的日式餐館工作。我想在歷史悠久的京都一流名店累積經驗，好學得一身「真功夫」。



吳 君瑞(ゴ クンズイ)さん / 中国出身  
Goh Kunjui/From China  
吳君瑞先生 / 來自中國  
京都調理師専門学校  
Kyoto Culinary Art College  
京都廚師專門學校



# WHAT'S GOOD ABOUT ?



陳 暁(チン ギョウ)さん / 中国出身  
Chin Gyou/From China  
陳曉小姐 / 來自中國  
京都調理師専門学校  
Kyoto Culinary Art College  
京都廚師專門學校

自分で日本料理店を開くことを目指し、和食の本場「京都」で学ぶと思い京都調理師専門学校に入学しました。プロの先生から、料理の基本技術だけでなく、高度な調理テクニックや和食の美意識・センスを教わることができます。初心者だったので、色んな壁や悩みにもぶつかりましたが、いつも励まして応援してくれる先生と、優しい同級生のおかげで毎日楽しく過ごすことができています。

It's my goal to open my own Japanese restaurant, so I enrolled in the Kyoto Culinary Art College with the idea of learning in the best place for Japanese cuisine, "Kyoto". Not only was I able to learn basic cooking techniques from professional teachers, I was able to learn advanced cooking techniques as well as the aesthetics and senses associated with Japanese food. As a beginner, I was confronted with all sorts of barriers and difficulties, but thanks to constant encouragement and support from my teachers and friendly colleagues, I've been able to have a fun time every day that I've been here.

我希望能開一家自己的日式餐館，想在和食的發源地「京都」學習，所以選擇進入京都廚師專門學校。在這裡我可以從專業師資身上學到烹飪的基本技術，以及高難度的烹飪技巧和和食美學、美感。由於是初學者，面臨了許多阻礙與困難，不過託老師鼓勵和同學關照之福，我每一天都過得很快樂。



傅 建耀(フ ケンヨウ)さん / 台湾出身  
Fu Jianru/From Taiwan  
傅建耀先生 / 來自台灣  
京都製菓製パン技術専門学校  
Kyoto Pastry & Bakery Art College  
京都製菓麵包工藝專門學校

歴史ある京都で学べる京都製菓は、最高の学校です！先生たちも皆優しいばかりなので、ぜひ京都に来てください。楽しく勉強することができます！皆さんも京都でおいしいお菓子づくりを学びましょう！！

It's awesome to study in a city with so much history. Kyoto Pastry & Bakery Art College is amazing! The teachers are all really nice, so come join us in Kyoto! You can have fun while learning! Come to Kyoto and learn the art of baking delicious sweets!!

可以在歷史悠久的京都學習的京都製菓專科，是最棒的學校！老師們都對我非常好，歡迎大家來京都感受一下。可以在愉快的氣氛中學習到本領！歡迎大家也來京都學習製作美味糕點！



ラ リンコウさん / 中国出身  
Luo Linqiao/From China  
Luo Linqiao 小姐 / 來自中國  
京都栄養医療専門学校  
Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences  
京都營養醫療專門學校

私は日本で管理栄養士の資格をとりたいので京都栄養医療専門学校に入学しました。先生はとても丁寧に教えてくれるので分からないことがあっても相談しやすいです。課外プログラムの透析食講習会では、実際の患者さんと触れ合い、実践的な活動が出来て、より学びを深めることもできました。ぜひ皆さんと一緒に管理栄養士・栄養士をめざしましょう！！

I wanted to qualify as a registered dietician in Japan, so I enrolled in the Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences. The teachers there have taught me with extreme care, so it's easy to consult with them even if there's something that I don't understand. In a lecture on dialysis diets that is part of the extracurricular program, I got to interact with a real patient, and I was able to do hands-on work, which allowed me to further deepen my education. Join me and let's become registered dietitians and nutritionists together!

我是因為想在日本取得管理營養師的資格，所以進入京都營養醫療專門學校。老師悉心教導，總是熱心為我解惑。在課外教學的透析食講習會中，我透過活動和病患實際接觸，獲得寶貴經驗，得以更深入地學習。大家也一起來努力成為管理營養師和營養師吧！

# MESSAGE FOR YOU !



LINA KHAIRANI(リナ カイラニ)さん / インドネシア出身  
Lina Khairani/From Indonesia  
LINA KHAIRANI小姐 / 來自印尼  
京都調理師専門学校  
Kyoto Culinary Art College  
京都廚師專門學校

きれいで有名な観光地もたくさんあり、留学生も住みやすい京都は勉強するのに、とてもいいところですよ！美味しい食べ物も多く、料理の勉強をするにもぴったりな街です！日本の伝統や食文化などが豊かな京都に来て、美味しい料理を自分で作れるように京都調理で一緒に勉強しましょう！！

Kyoto has many beautiful and famous sightseeing areas, and it's also easy for international students to live in Kyoto, so Kyoto is a very good place to study in! With so much delicious food, it's also the perfect city to study cuisine in! Come to Kyoto, which is rich in Japanese tradition and culture, and study with me at Kyoto Culinary Art College so we can create our own delicious cooking!!

京都有許多美麗有名的觀光勝地，又適合留學生居住，最適合學習！再加上美食多，很適合我們學習烹飪！來到日本傳統和飲食文化豐富的京都，以自製美味餐點為目標，在京都廚師專科一起學習吧！！



陳偉銓(チン イセン)さん / 台湾出身  
Chin Isen/From Taiwan  
陳健銓先生 / 來自台灣  
キャリエールホテル旅行専門学校  
Carrière College of Hotel, Bridal & Travel Management  
Carrière 飯店旅遊專門學校

古い町並みと現代の建築物とのバランスや、ちょうど良い賑やかさのある京都の雰囲気が好きなので、キャリエールを選びました。授業では、自分の想像力を発揮し、ツアープランニングを作り上げることがとても面白いです。将来は旅行会社で働き、地元である台湾のツアープランを販売したいです。ぜひみなさんも国際観光都市である京都で観光の勉強をしましょう！！

Kyoto is a lively city that strikes a good balance between its old townscape and modern architecture, and I love that atmosphere, so that's why I chose Carrière. In class, I make use of my imagination in the creation of tour planning, which I find to be very interesting. In the future, I would like to work at a travel company and sell tour plans for Taiwan, which is where I'm from. Let's all study tourism in the international city of tourism, Kyoto!

我喜歡京都，這裡既有傳統街道，又有現代化建築物，氣氛活潑恰到好處，所以選擇在Carrière學習。能夠在上課時發揮自己的想像力，規劃旅遊行程非常有趣。將來我想在旅遊公司上班，販售台灣的觀光行程。大家也一起來國際觀光城市京都一起鑽研觀光的知識技能吧！



## 住宅サポート Housing Support 住宿支援

大和学園では留学生のための住宅サポートを行っています。  
Taiwa Gakuen provides housing support for international students.  
大和学園為留學生提供住宿支援。

共立メンテナンスが管理する提携学生寮です。入居日から快適な生活がスタートできる提携学生寮ならではのメリットがあります。  
Our student dorms are managed by Kyoritsu Maintenance Co., Ltd. These convenient spaces allow you to start your new life right away.  
由共立管理公司管理的合作型學生宿舍。從入住當天開始即提供舒適的居住條件，這是合作型學生宿舍獨有的優勢。

### 安心 Peace of Mind 安心

寮長夫妻が常駐しているので、宅急便の受け取りや急病時の対応などのサポートをします。寮の入り口はオートロックで、防犯カメラもついています。

Because the dorm heads are married couples who live there permanently, they can provide support with deliveries, sudden illnesses, and so on. The dorm entrance features an auto-lock as well as a security camera.

宿舎管理長夫婦常駐，可以代收信件包裹，在學生突發疾病時也能夠緊急處理。宿舍大門自動上鎖，同時配備防盜攝影機。

### 快適 Comfort 舒適

机・イス・本棚はもちろん、ベッド・クローゼット・電話・エアコンなど、生活に必要な設備をすべて備えています。もちろん完全個室です。

All the amenities necessary for student life are provided, including desks, chairs, bookshelves, beds, closets, telephones, air conditioners, and so on. Rooms are completely private.

桌椅、書架自不必說，床、衣櫃、室內電話、空調等生活必需品完備。當然所有房間都是獨立房間。

### 健康 Health 健康

専任の管理栄養士がつくる栄養バランスの良い手作りの料理を朝食と夕食の二食を出しています。朝食は和食・洋食から選べ、ご飯やお味噌汁はおかわり自由です。

We serve two meals, breakfast and dinner, both of which are handmade for balanced nutrition by full time administrative nutritionists. For breakfast there is a choice of either a Japanese or Western meal, and extra helpings of rice and miso soup are free.

專職管理營養師悉心為住學生製作營養均衡的早晚餐。早餐有日式和西式兩種可選，米飯和味噌湯均可續碗。

### 各ドミー施設 Dormitory Introductions 各住宿設施



ドミー花園丸太町(男女寮) Dormy Hanazono Marutamachi (Male/Female dorm) 花園丸太町公寓(男女宿舍)  
ドミー清水五条(男女寮) Dormy Kiyomizu Gojo (Male/Female dorm) 清水五條公寓(男女宿舍)  
ドミー千本二条(男女寮) Dormy Senbon Nijo (Male/Female dorm) 千本二條公寓(男女宿舍)  
ドミー鴨川公園(女子寮) Dormy Kamogawa Park (Female dorm) 鴨川公園公寓(女生宿舍)  
ドミー京都西陣(男女寮) Dormy Kyoto Nishijin (Male/Female dorm) 京都西陣公寓(男女宿舍)

### 寮費(留学生特別料金) Boarding Fees (special rate for international student) 住宿費(留學生優惠價)

契約時 Initial costs 簽約時	内訳 Itemized List 細目	金額
	入館費 Entry fee 入館費	45,000 yen
	保証金 Deposit 保證金	45,000 yen
	建物維持費(年間) Building maintenance fee (yearly) 建物維持費(1年)	3,000 yen

毎月の費用 Monthly fees 每月費用	内訳 Itemized List 細目	金額
	月額館費(食事込) Monthly rent (incl. meals) 毎月住宿費(含伙食)	77,900 yen
	通信費設備使用料 Communications/data and facility fee 通訊設備使用費	3,888 yen
	電気代・電話使用料金 Electricity/telephone fee 電費・電話費	実費 Actual cost 實際支出
	電気基本料金 Basic electricity fee 電費基本費	843 yen
	電気設備管理費 Electrical equipment maintenance fee 電器設備管理費	972 yen
	ユニバーサル料 Universal fee 公攤費	3 yen

※1年契約の場合。 \*For a one-year contract. ※ 寮定1年住宿契約之例

### その他留学生の受け入れ可能住宅業者 Other housing providers that accept international students 其他可提供留學生住宿的仲介公司

会社名 Company Name 公司名稱	電話番号 Telephone Number 電話號碼	店舗への行き方 Directions to the Store 交通方式
司興産 京都支店(つかさこうさん) Tsukasa Kousan Kyoto Branch 司興産 京都分店	(0120)728-005 (075)371-8118	地下鉄烏丸「五条」駅6番出口真上 Subway Karasuma Line "Gojo" Station directly above #6 exit 地下鉄烏丸「五條」站6號出口正上方
ユニライフ 京都西院店(ジェイ・エス・ピー) Unilife Kyoto Nishijin Branch (JSP) Unilife 京都西院店 (JSP)	(0120)957-241 (075)322-1011	阪急「西院」駅より徒歩3分 3 mins. walk from Hankyu "Saini" Station 阪急「西院」站步行3分鐘
ナジック学生情報センター京都駅前店 Najic Student Information Center Kyoto Ekimae Branch Nasic 學生資訊中心 京都駅前店	(0120)194-749 (075)352-0010	JR「京都」駅より徒歩5分 5 mins. walk from JR "Kyoto" Station JR「京都」站步行5分鐘
学生ハウジング御所西烏丸店 Student Housing Goshu Nishikarasuma Branch 學生 Housing 御所西烏丸店	(075)417-3215	地下鉄烏丸線「今出川」駅より徒歩1分 1 min. walk from Subway Karasuma Line "Imadegawa" Station 地下鉄烏丸線「今出川」站步行1分鐘
アズライフ京都賃貸住宅サービス AzLife Kyoto Rental Housing Service AZLife 京都房地產租賃服務	(075)823-6170	阪急「大宮」駅より徒歩8分 JR嵯峨野線「二条」駅より徒歩9分 8 mins. walk from Hankyu "Omija" Station, 9 mins. walk from JR Sagano Line "Nijo" Station 阪急「大宮」站步行8分鐘 JR嵯峨野線「二條」站步行9分鐘

詳しくは、各業者に直接お問合せください。  
Please inquire for details.  
詳情請洽各業者。



## アルバイト受け入れ例 Examples of part-time job opportunities 可提供兼職打工處 示例

大和学園では、留学生の皆さんのアルバイト申請サポートを行っています。  
We at Taiwa Gakuen assist students in applying to part-time jobs.  
大和学園為留學生提供打工申請相關支援。

店名 Name of Establishment 店名	業種 Industry 營業性質
1 ジョイテルスタッフ Joytel Staff	宿泊施設 住宿設施
2 八剣伝 嵯峨店 Hakenden, Saga Location 八劍傳 嵯峨店	居酒屋 Japanese-style pub 居酒屋
3 Café ran Zan Café ran Zan	カフェ Café 咖啡店
4 イノダコーヒー Inoda Coffee INODA	カフェ Café 咖啡店
5 「和食さと」嵯峨店 "Washoku Sato," Saga Location 「和食 Sato」嵯峨店	和食飲食店 Japanese restaurant 日式餐飲店
6 鯛匠 HANANA Taiشو HANANA 鯛匠 HANANA	鯛茶漬専門店 Taichazuke restaurant 鱈魚茶泡飯專賣店
7 美濃吉 Minokichi 美濃吉	料亭 Japanese-style restaurant 日式高級餐館
8 熊彦 Kumahiko 熊彦	料亭 Japanese-style restaurant 日式高級餐館
9 たん熊北店 Tankuma Kitamise 但熊北店	割烹 Japanese cuisine 日式餐館
10 喜久屋駒井 Kikuya Komai 喜久屋駒井	割烹 Japanese cuisine 日式餐館
11 グラスセゾン Grace Saison GRACE SAISON	洋菓子 Western-style confectionery 西式糕點
12 鶴屋吉信 Tsuruya Yoshinobu 鶴屋吉信	和菓子 Japanese confectionery 日式糕點
13 亀屋良長 Kameya Yoshinaga 龜屋良長	和菓子 Japanese confectionery 日式糕點
14 松井旅館 Matsui Ryokan 松井旅館	旅館 Ryokan (Japanese Inn) 旅館
15 京都ブライTONホテル Kyoto Brighton Hotel 京都布來頓飯店	ホテル Hotel 飯店
16 京都ホテルオークラ Kyoto Hotel Okura 京都大倉飯店	ホテル Hotel 飯店
17 ウェスティン都ホテル京都 The Westin Miyako Kyoto 京都威斯汀飯店	ホテル Hotel 飯店
18 ジャッツ関西 JATS Kansai JATS 関西	旅行 Travel 旅遊

※上記の求人が常にご紹介できるとはかぎりません。 \*The above jobs are not guaranteed to be available. ※ 無法保證可持續介紹上列工作機會。



## オープンキャンパスへ行こう! Join Our Open Campus Event! 去逛逛學校開放日吧!

1日で学校のことがまるわかり! 何度来ても楽しいイベントが盛りだくさん!  
Learn all about the school in a single day! Plenty of fun events each time you visit!  
花1天時間瞭解學校的方方面面! 無論來幾次都可體驗到豐富多彩的活動!

カリキュラムや就職のこと、施設のこと、学校の雰囲気、先生や在校生...  
自分の目で見て、聞いて、実感することが、いちばん大切です。イベントの後は京都の街を散策しましょう!  
When it comes to understanding the curriculum, job opportunities, facilities, atmosphere, teachers and student body, nothing beats seeing with your own eyes, hearing with your own ears, and experiencing it all for yourself. After the event, let's take a stroll around Kyoto!  
課程科目、就業、教學設施、學校氣氛，還有教師及在校生詳情...百聞不如一見，歡迎您親來體會。活動結束後還可在京都走走!

<p>学校の事を詳しく知る! I want to know more about the school! 詳細瞭解學校情況!</p> <p>学校説明 School Introduction 學校說明</p> <p>カリキュラムや取れる資格、就職状況など学校の特徴をご紹介します。入試のコツもご説明します。 We'll introduce details about the curriculum, obtainable certifications, employment opportunities, and so on. We'll also give you some tips for the entrance examination.</p> <p>為您介紹學校特色概況，如課程、可取得證照、就業情況等。並傳授入學考試的技巧。</p>	<p>どんな施設で学べる? What are the facilities like? 在怎麼樣的設施學習?</p> <p>キャンパスツアー Campus Tour 參觀校園</p> <p>最新の施設・設備をご覧いただけます。校内見学で学校の雰囲気を感じ取ってください。 See our latest facilities and amenities and get a feel for the school atmosphere.</p> <p>您可以參觀到最新的設施、設備。透過參觀校園親自感受學校氣氛。</p>	<p>実際の授業を体験したい! I want to try an actual lesson! 想體驗實際的教學!</p> <p>体験実習 Training Session 體驗實習</p> <p>見て、聞いて、つくって、食べて、楽しいこと盛りだくさん! 普段の授業と同じ講師、設備で楽しい実習。在校生との交流もいっぱいです。 Look, listen, cook, eat, and have lots of fun! Enjoy a seminar with the same instructors and facilities as actual students. You'll have plenty of chances to interact with students, too!</p> <p>透過看、聽、做、吃等全方位體驗，活動精彩紛呈! 由平日授課的教師講授，使用平常教學時的設備，一起來體驗愉快的實習。可充分與在校生交流。</p>	<p>色んなこと相談したい! I have so many questions! 想諮詢各式各樣的問題!</p> <p>個別相談 Individual Advising Sessions 個別諮詢</p> <p>入試・学費・就職・アルバイトのことなど、進学アドバイザーや先生たちがみなさんの疑問や悩みに対してご相談に応じます。個別だからどんなことでも気軽に話してください。きっと、疑問や不安は解消されます。 Instructors and advisors will be on hand to address any questions or concerns you have about the entrance exam, tuition, employment, part-time jobs, and so on. We provide individual consultations, so feel free to say whatever's on your mind. You're sure to feel better afterward.</p> <p>升學顧問及教師們就入學考試、就業、打工等各方面疑問和煩惱進行解答。由於是個別諮詢，請無需顧慮，歡迎提問，一定解決您的疑問與不安。</p>
--	---	--	---