



京都調理師専門学校
교토 조리사 전문학교



京都製菓製パン技術専門学校
교토 제과제빵 기술 전문학교

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

学校法人 大和学園 学園概要
학교법인 다이와 학원 학원개요

For International Students 2022



京都ホテル観光ブライダル専門学校
교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교



京都栄養医療専門学校
교토 영양의료 전문학교





大和学園の魅力

다이와 학원의 매력

1

創立90年の歴史ある学園

창립 90년의 역사를 자랑하는 학원

「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展開する総合教育研究機関です。また、大阪出入国在留管理局より大和学園全4校が適正校に選定されています。

「 영양·의료·복지·조리·제과·제빵·식생활 교육·호텔·브라이덜·여행안내업」 분야에서 직업과 실제 생활에 필요한 교육을 전개하는 종합교육 연구 기관입니다.
다이와 학원 그룹 전체 4개 학교를 “적정 학교”로 선정.



2

留学生限定の奨学金制度

유학생을 위한 다양한 장학금 제도



奨学金A

장학금A

- 入学金全額免除 입학금 전액 면제
- 授業料全額免除(初年度) 수업료 전액 면제(초년도)

奨学金B

장학금B

- 入学金全額免除 입학금 전액 면제
- 授業料一部免除(最高300,000円免除、初年度)
수업료 일부 면제(최고 300,000엔 면제, 초년도)

留学生特別奨学金

유학생 특별 장학금

- 入学金100,000円免除
입학금 100,000엔 면제

グローバル奨学金

글로벌 장학금

- 施設・設備費一部免除 160,000円
시설·설비비용 일부 면제 160,000 엔

選考型
선택 수험형

全員対象
전원대상

ホスピタリティビジネス学科
全員対象
호스피탈리티 비즈니스학과 전원대상

※全ての奨学金を併用いただけます。 ※その他、学費分納制度や延納制度もございます。(分納制度とは学費を年4回程度分割して支払う制度です。)
※모든 장학금을 신청할 수 있습니다. ※그 외 학비 분납제도나 연납제도도 있습니다.(분납제도는 학비를 년 4회 정도 분할하여 지불하는 제도입니다.)

3

充実した就職サポート制度

알 찬 취직 서포트 제도

担任や就職担当の先生、留学生カウンセラーが、あなたを全面的にサポートします。また新たな在留資格「特定技能」「特定活動」で進路の幅も広がっています。

담당이나 취직담당 선생님, 유학생 카운슬러가 당신을 전면적으로 서포트합니다.
재류 자격에 ‘특정기능’ 과 ‘특정 활동’이 신설되어 진로 선택의 폭이 더욱 확대되었습니다!



4

国際文化観光都市「京都」で ホスピタリティを学ぶ

국제 문화 관광 도시 '교토' 에서 호스피탈리티를 배우다

世界有数の観光都市・京都。食文化や茶道、華道など日本の伝統文化にも触れることができます。また、京都の人口約10人に1人は学生であり、若者でにぎわう街となっています。

세계 유수의 관광도시 교토. 음식문화와 차도, 화도 등 일본의 전통문화도 접할 수 있습니다. 그리고 교토의 인구 약 10명 중 1명은 학생이며 젊은이들로 변화한 거리입니다.

TOPICS

新型コロナウイルス感染症予防対策を徹底しています。

신종 코로나 바이러스 감염증(COVID-19) 예방 대책을 철저히 하고 있습니다.

大和学園各校では新型コロナウイルス感染症予防対策を実施しています。教育効果や科目特性を考慮したうえで、対面授業と遠隔授業を効果的に併用して実施するほか、入り口への体温感知タブレット設置や日々の健康チェック、手洗い、消毒を徹底しています。

다이와 학원 각 학교에서는 신종 코로나 바이러스 감염증(COVID-19) 예방 대책을 실시하고 있습니다. 교육효과나 과목특성을 고려하여 대면수업과 원격수업을 효과적으로 병용하여 실시하는 외입구에서의 체온 감지 태블릿 설치와 일상적인 건강 체크, 손 씻기, 소독을 철저히 하고 있습니다.



大和学園全4校をご紹介します

다이와 학원 4개 학교 전부 소개

日本語能力を活かし、専門分野において
知識・技能をさらに身につけたい方へ

일본어 능력을 활용하여 전문분야에서
지식과 기능을 더욱 익히고 싶은 분들에게

日本の文化や社会に興味があり
日本語能力をさらに身につけたい方へ

일본의 문화와 사회에 관심이 많고 일본어
능력을 더욱 높이고 싶은 분들에게

出願資格

JLPT N2レベル以上、EJU 200点以上、BJT 420点以上

【입학 자격】 JLPT N2 레벨 이상 · EJU 200점 이상 · BJT 420점 이상



京都調理師専門学校

교토 조리사 전문학교

調理師(和食・日本料理、
フランス料理、イタリア料理)
조리사(일식·일본 요리,
프랑스 요리, 이탈리아 요리)



京都製菓
製パン技術専門学校

교토 제과제빵 기술 전문학교

製菓衛生師
(和菓子、洋菓子、カフェ、パン)
제과 위생사(화과자,
양과자, 카페, 빵)



京都ホテル観光
ブライダル専門学校

교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교

ホテル、トラベル、
ブライダルスタッフ
호텔, 트래블, 브라이덜 스태프



京都栄養医療専門学校

교토 영양의료 전문학교

管理栄養士、栄養士、医療事務・
医療秘書、診療情報管理士
관리영양사, 영양사,
의료사무·의료비서,
진료정보관리사

出願資格

JLPT N3レベル以上

【입학 자격】 JLPT N3 레벨 이상



京都ホテル観光ブライダル専門学校
留学生限定「ホスピタリティビジネス学科」

교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교
유학생 상대 '호스피탈리티 비즈니스학과'

ホスピタリティ、ビジネスマナー、日本語、日本の文化
호스피탈리티, 비즈니스 매너, 일본어, 일본문화



京都調理師専門学校

교토 조리사 전문학교

京都調理は京都で唯一の『調理師』養成専門学校。

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。

교토 조리사 전문학교는 교토에서 유일한 '조리사' 양성 전문학교이다.

일본 요리의 본고장 '교토'에서 배우고 '교토'에서 일한다! 맛뿐만 아니라 보기에도 건강에도 좋은 최고의 요리를 교토에서 배우자!!

学科紹介 학과 소개

2 YEARS 2年制 / 2년제

1 YEAR 1年制 / 1년제

和食・日本料理上級科

일식·일본 요리 상급과



京野菜をはじめ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、四季ごとの「おいしい」をつくります。

교토 채소를 비롯하여 계절 식재료를 사용한 교토 요리를 중심으로 한 일본요리를 철저히 파고들어 사계절의 '맛'을 만듭니다.

フランス料理上級科

프랑스 요리 상급과



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。

고전적인 것에서 현대적인 메뉴까지 폭넓은 프랑스 요리를 교토의 진수로 만듭니다.

イタリア料理上級科

이탈리아 요리 상급과



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。

독자적인 재료를 사용하는 이탈리아 요리, 지방 요리를 소재가 지닌 맛을 최대한 살려 교토에서 배웁니다.

調理師科

조리사과



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つけます。

한 해 동안 일본요리에서 서양요리, 중국요리까지 다양한 분야를 배워 요리의 세계에서 활약할 힘을 최대한 몸에 익히게 됩니다.

料理とお菓子 両方の技術と知識を 身につける!

요리와 과자의 두가지
기술과 지식을 습득한다!

ダブルライセンス 더블 라이선스

調理師免許
조리사 면허

+

製菓衛生師免許
제과위생사 면허

1 製菓通信併修コース

제과 통신 병수 코스

京都調理に通学しながら京都製菓の通信教育を併修し製菓衛生師をめざせる! 교토 조리에서 다니면서 교토제과와 통신교육에서 제과위생사를 목표로 할 수 있다!

2 ダブルライセンス進学コース

더블 라이선스 진학 코스

京都調理を卒業後、京都製菓に進学して「ダブルライセンス」をめざせる! 교토 조리에서 졸업한 후 교토제과에 진학해 '더블 라이선스'를 목표로 할 수 있다!



●取得資格 ■調理師免許(全学科) ●めざせる資格 ■製菓衛生師免許(受験資格) ■京都府ふぐ処理師免許 ■レストランサービス技能検定3級(フランス料理上級科、イタリア料理上級科のみ) など
● 취득자격 ■ 조리사 면허(전학과) ● 취득 가능 자격 ■ 제과위생사 면허(응시 자격) ■ 교토후 북어조리사 면허 ■ 레스토랑 서비스 기능검정 3급 (다만 프랑스 요리 상급과, 이탈리아 요리 상급과) 등

Q&A



- ①就寝 취침
- ②起床・朝食・通学
기상·아침식사·통학
- ③授業 수업
- ④アルバイト 아르바이트
- ⑤帰宅・夕食 귀가·저녁식사
- ⑥自習・自由時間
자습·자유시간

Q1 入学前に不安だったことを教えてください!

입학 전에 불안했던 점을 알려주세요!

A1

料理をしたことがなかったので、実習の授業についていけるか心配していました。でも実際に入学してみるとクラスの中でも初心者が多く、授業でもしっかり基本から教えてもらえたので、特にストレスなくみんなと一緒に学ぶことができました。

요리를 해 본 적이 없었기 때문에 실습 수업을 따라갈 수 있을까 걱정하고 있었습니다. 하지만 막상 입학하고 보니 반에는 초보자도 많았고 수업에서도 확실히 기초부터 가르쳐주었기 때문에 별로 스트레스 없이 모두 함께 배울 수 있었습니다.

Q2 入学を希望する留学生にメッセージをお願いします!

입학을 희망하는 유학생에게 메세지 주세요!

A2

入学を考えている方にも、卒業後日本で就職したいという方にも、学校からの留学生支援が充実していると思います。私もはじめての海外留学だったので分からないことが多く不安もありましたが、留学生担当の先生が入学前からいつも質問に詳しく答えてくれて、とても安心することができました。入学前はいろいろ悩みましたが、今は京都調理に入学して良かったと自信をもって言えます!

입학을 고려하거나 졸업 후 일본에서 취직하고 싶어하는 분에게 학교에서는 유학생들에게 지원이 많 다다고 생각합니다.저도 첫 해외유학이라 모르는게 너무 많아서 불안하기도 했지만 유학생 담당 선생님이 입학 전부터 항상 질문에 자세히 대답하여 주셔서 매우 안심할 수 있었습니다.입학 전에는 여러가지 고민했지만 지금은 교토 요리사 전문 학교에 입학 해서 좋았다고 자신 있게 말할 수 있습니다.



▲ インタビュー動画を見る!
인터뷰 영상 보기

和食・日本料理上級科
일식·일본 요리 상급과

簡 婕仔さん / 台湾出身
CHIEN CHIEH YU / 타이완 출신



Point 1

レストラン実習で料理技術・接客力を身につける

레스토랑 실습으로 요리 기술·접객력을 몸에 익힌다

2年制学科では、2年次になるとレストラン実習があります。実際に一般のお客様をお招きして料理を提供します。料理の技術のみならず、接客サービスや店舗運営能力も身につきます。

2년제 학과에서는 2년차에 레스토랑 실습을 실시합니다. 실제로 일반 손님을 초대하여 요리를 제공합니다. 요리 기능뿐만 아니라接客 서비스와 매장 운영 능력도 학습할 수 있습니다.



Point 2

確実に技術が身につく実習スタイル

확실히 기술이 몸에 익는 실습 스타일

基本となる技術は授業の中で何度も繰り返し練習し、確実に身につけます。京都調理では、少人数制をとっており、One to Oneでしっかりと指導をしています。

수업중에 몇번이나 반복해 확실히 기본기술을 익히고 있습니다. 교도 조리에서는 소인원수를 취하고 있어 One to One으로 확실히 지도를 하고 있습니다.



Point 3

実習のための最高の環境が整っています

실습을 위한 최고의 환경을 갖추고 있습니다

現場でも採用されているような設備・機器を使って実習を行います。新型コロナウイルス感染症予防対策や衛生面等にも配慮したつくりになっています。

현장에서도 채용되고 있는 설비·기기를 사용하여 실습을 진행합니다. 신종 코로나 바이러스 감염증 (COVID-19) 예방대책과 위생방면 등에도 배려한 상황입니다.



施設をもっと見る! ▶
시설을 더 보자!



TOPICS

卒業後の進路が拡大
 졸업 후의 진로 확대!

京都調理師専門学校は日本で初めての「日本料理調理技能認定校」

교도 조리사 전문학교는 일본 최초의
'일본 요리 조리 기능 인정학교'

「和食・日本料理上級科」「調理師科」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ます。

また、新たな在留資格「特定技能(外食業、飲食品製造業)」や「特定活動(日本の食文化海外普及人材育成事業、特定伝統料理海外普及事業)」で進路の幅が広がります!

'일식·일본 요리 상급과' '조리사과'의 졸업생은 본교에 신청하면 실버 라이선스를 부여받을 수 있습니다.

또한, 재류 자격에 '특정기능(외식업, 음식료품제조업)'과 '특정 활동(일본의식문화 해외 보급 인재 양성 사업, 특정 전통 요리 해외 보급 및 사업)'이 신설되어 진로 선택의 폭이 더욱 확대되었습니다!

TOPICS

日本食を広める活動に取り組んでいます

일식을 확산시키는 활동에 적극적으로 뛰어 들고 있습니다!

農林水産省が進めている「日本食・食文化普及人材育成支援事業」のプログラムを担当し、日本の食文化を学ぶ外国人研修生を支援するなど、日本食を広める活動に積極的に取り組んでいます。

농림수산성이 추진하고 있는 '일본 식·식문화 보급 인재육성 지원사업' 프로그램을 담당하고 일본의 음식 문화를 배우는 외국인 연수생을 지원하는 등, 일식을 확산시키는 활동에 적극적으로 뛰어 들고 있습니다.



先生からのメッセージ 선생으로부터의 메세지



和食・日本料理上級科
宗川 裕志先生
일식·일본 요리 상급과
HIROSHI SOUKAWA

日本料理を学ぶにはその文化に日々ふれることが大切です。京都の新鮮な食材を使用した調理実習やより専門的な会席料理、華道、茶道、器の知識など、京都の食を取り巻く様々な文化を肌で感じながら日本料理の本場京都で一緒に学びましょう。

일본요리를 배우려면 그 문화에 매일 접하는 것이 중요합니다. 교도의 신선한 식재료를 사용한 조리실습과 보다 전문적인 회식요리, 이케바나, 차도, 그릇의 지식 등 교도의 음식을 둘러싼 다양한 문화를 몸으로 느끼면서 일본 요리의 본산지 교도에서 함께 배웁시다.



調理師科
四方 真美先生
조리사과
MAMI SHIKATA

京都は長い間、都が置かれた場所とそれと共に食文化が発展してきました。京都にある本校では1年間で、和食の基本であるだし汁の引き方から、お造りや会席料理まで本格的に学ぶことができます。また、様々なジャンルの料理も勉強でき、料理の幅も広がります。歴史を感じる街で料理を学んでみませんか。

교도는 오랜 세월 동안 도음이 높은 곳으로 그와 함께 음식 문화가 발전해 왔습니다.

교도에 있는 본교에서는 1년 동안 일식의 기본인 국물 우려내는 법부터 생선회와 회식 요리까지 본격적으로 배울 수 있습니다. 또 다양한 장르의 요리도 공부할 수 있고 요리의 범위도 넓어집니다. 역사를 느낄 수 있는 거리에서 요리를 배워보실래요?

ホームページやSNS公式アカウントから学校説明会や入試の情報、学校の最新情報をお届け! ぜひ皆さんフォローしてくださいね

홈 페이지나 SNS 공식 계정을 통해 학교 설명회나 입시 정보, 학교 최신 정보를 전달! 꼭 여러분 팔로우해주세요.



学校HP
학교HP



Twitter



LINE



Facebook



Instagram



YouTube



taiwa_nyu@taiwa.ac.jp



国内から
국내에서
海外から
해외에서

0120-593276

+81-75-802-0191



교토 제과제빵 기술 전문학교

日本ならではの繊細で美しい技術とおもてなしの心を京都で学ぼう。

일본 특유의 섬세하고 아름다운 기술과 마음가짐을 교토에서 배우자.

2 YEARS

2年制 / 2년제

1
YEAR

1年制/1년제

제과 기술과



최단 1년으로 프로가 되기 위한 지식과 기술을 몸에 익힙니다. 현장에서 필요로 하는 기본 기술을 정확하게 습득하게 됩니다.

학비도 저렴하게 기술에 특화해서 배울 수 있는 유학생 코스도 있습니다.

- 取得資格** ■製薬衛生師免許(受験資格) ●**めざせる資格** ■サービス接遇検定3級
● **취득자격** ■제약위생사 면허(응시 자격) ● **취득 가능 자격** ■서비스 대접 검정 3급

▲ インタビュー動画を見る!
인터뷰 영상 보기

和菓子上級科
화과자 상급과

張 家翎さん／台湾出身
CHANG JIALING/타이완 출신



- ①就寝 취침
②起床·朝食·通學
기상·아침식사·통학
③授業 수업
④アルバイト 아르바이트
⑤帰宅·夕食 귀가·저녁식사
⑥自習·自由時間
자습·자유시간

Point 1

SHOP&CAFE実践を通して、サービス力を身につける

SHOP&CAFE실천을 통하여 서비스력을 직접 몸에 익힌다

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。



2년제 각 학과에서는 2년차에 직접 만든 과자와 빵을 판매하고 제공하는 "SHOP&CAFE실천"을 실시합니다. 제조에서 판매, 서비스까지 점포 운영에 관한 모든 과정을 이해하고 실천력을 키웁니다.

Point 2

確実に技術が身につく実習スタイル

확실히 기술이 몸에 익는 실습 스타일

基本となる技術は授業の中で何度も繰り返し練習し、確実に身につけます。京都製菓では、少人数制をとっており、One to Oneでしっかりと指導をしています。

수업중에 몇번이나 반복해 확실히 기본기술을 익히고 있습니다.교토 제과에서는 소인원수를 취하고 있어 One to One으로 확실히 지도를 하고 있습니다.



Point 3

実習のための最高の環境が整っています

실습을 위한 최고의 환경을 갖추고 있습니다

現場でも採用されているような設備・機器を使って実習を行います。新型コロナウイルス感染症予防対策や衛生面等にも配慮したつくりになっています。

현장에서 채용되고 있는 설비·기기를 사용하여 실습을 진행합니다.신종 코로나 바이러스 감염증(COVID-19) 예방대책과 위생방면 등에도 배려한 상황입니다.



施設をもっと見る! ▶
시설을 더 보자!



TOPICS

卒業後、日本で働くことが可能に!

졸업 후 일본에서 취업 가능!

新たな在留資格「特定技能(外食業、飲食料品製造業)」や「特定活動(日本の食文化海外普及人材育成事業)」で進路の幅が広がります!

재류 자격에 '특정기능(숙박업, 외식업, 음식료품 제조업)'과 '특정 활동(일본의 식문화 해외 보급 인제 양성 사업)'이 신설되어 진로 선택의 폭이 더욱 확대되었습니다!



TOPICS

全国製菓衛生師養成施設技術コンクール 全国大会入賞!

전국 제과위생사 양성시설 기술
콩쿠르 전국대회 출전!

全国の製菓衛生師養成施設の学生が製菓技術を競い合い、日本一を決める「第10回全国製菓衛生師養成施設技術コンクール」に小川フィービーさんが出場しました。学内予選を通過し、全国大会という大舞台で、和菓子部門で協賛会社賞、規定課題では2位入賞と快挙を成し遂げてくれました。

전국의 제과 위생사 양성 시설의 학생이 제과 기술을 겨루고 일본 1위를 결정하는 '제10회 전국 제과 위생사 양성 시설 기술 콩쿠르'에 오가와 피비씨가 출장했습니다.학내 예선을 통과하고 전국 대회라고 하는 큰 무대에서 화과자 부문에서 협찬 회사상, 규정 과제에서는 2위 입상과 쾌거를 이루어 주었다.



製菓技術科
제과 기술과

小川 フィービーさん/
アメリカ合衆国出身
PHOEBE OGAWA/미국 출신

先生からのメッセージ 선생님께서부터의 메세지



和菓子上級科
堀内 鉄也先生
화과자 상급과
TETSUYA HORIIUCHI

和菓子の中でも、京都の伝統・文化の中で培われてきたものを特に「京菓子」といいます。京都で日本の伝統文化を感じながら、和菓子づくりを学んでみませんか?

화과자 중에서도 교토의 전통·문화 속에서 길러져 온 것을 특히 '교과자'라고 합니다. 교토에서 일본의 전통 문화를 느끼면서 화과자 만들기를 배워 보지 않았습니까?



製菓技術科
大岩 寛先生
제과 기술과
SATORU OIWA

製菓技術科では、洋菓子・和菓子・製パンといった全ジャンルを1年間で総合的に学びます。多様なジャンルの技術と知識を身につけることで既存の枠にとらわれない柔軟な発想力が身につきます。それは、あなたの可能性を広めてくれることでしょう。

제과 기술과에서는 양과자·화과자·제빵이라는 전장르를 1년간에 종합적으로 배웁니다. 다양한 장르의 기술과 지식을 익힘으로써 기존의 틀에 얽매이지 않는 유연한 발상력으로 과자를 만들어 내기 위한 아이디어가 생깁니다.

ホームページやSNS公式アカウントから学校説明会や入試の情報、学校の最新情報をお届け!ぜひ皆さんフォローしてくださいね

홈 페이지나 SNS 공식 계정을 통해 학교 설명회나 입시 정보, 학교 최신 정보를 전달!꼭 여러분 팔로우해주세요.



学校HP
학교HP



Twitter



LINE



Facebook



Instagram



YouTube



taiwa_nyu@taiwa.ac.jp



国内から
국내에서

0120-593276

海外から
해외에서

+81-75-812-0191



京都ホテル観光ブライダル専門学校

교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교

国際観光都市「京都」で学ぶホテル・観光・ブライダル。
歴史や文化にあふれる京都でおもてなしのプロをめざします。

국제 관광 도시 '교토'에서 배우자. 역사, 문화의 도시 교토에서 호텔, 관광, 브라이덜의 프로를 목표로 한다.

学科紹介 학과 소개

2 YEARS 2年制 / 2년제

ホテル学科 호텔학과



2 YEARS

フロント・ドア・ベル・バーテンダー・ソムリエ・パンケットスタッフ・コンシェルジュをめざします。

フロントデスク, 도어맨, 벨보이, 바텐더, 소믈리에, 연회 스태프, 컨시어지를 목표로 합니다.

旅行学科 여행학과



2 YEARS

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・ツアーガイドをめざします。

여행사 직원, 철도 직원, 항공사 지상 근무원, 여행상품 기획자, 해외여행 인솔자, 여행 가이드를 목표로 합니다.

ブライダル学科 브라이덜학과



2 YEARS

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めざします。

웨딩플래너, 브라이덜 스타일리스트, 드레스 스타일리스트, 웨딩보조 도우미를 목표로 합니다.

めざせる 資格紹介

목표로 할 수
있는 자격 소개

レストランサービス技能検定(HRS) 레스토랑 서비스 기능 검정(HRS)

接客マナーやレストランサービスの知識・技術に関する国家検定。ホテルのレストラン・バーや宴会場で働く際に役に立ちます。

접객 매너나 레스토랑 서비스의 지식·기술에 관한 국가 검정. 호텔의 레스토랑이나 연회장에서 일할 때에 도움이 된다.



国内・総合旅行業務取扱管理者 국내·종합여행업무 취급 관리자

旅行に関わる法律や料金、実務の知識を問う試験で、旅行会社の営業所に1人は持っている人がいないといけない資格です。旅行業界で働く際に役に立ちます。

여행에 관한 법률이나 요금, 실무지식을 묻는 시험에서 여행사의 영업소에 1명은 가지고 있는 사람이 있어야 하는 자격입니다. 여행업계에서 일할 때 도움이 됩니다.



Q&A



- ①就寝 취침
- ②起床・朝食・通学
기상·아침식사·통학
- ③授業 수업
- ④アルバイト 아르바이트
- ⑤帰宅・夕食 귀가·저녁식사
- ⑥自習 자습
- ⑦自由時間 자유시간

Q1 本校を選んだ理由はなんですか?

이 학교를 선택한 이유는?

A1

私は日本文化を深く理解し、日本人の生活を体験し、日本人の習慣や考え方を勉強して、知識を身につけたいと思いました。その中でも京都は観光地としても、文化としても中心となっているので、京都にあるこの学校を選びました。観光地の京都で旅行の勉強ができるのでとてもうれしいですし、先生と生徒の距離が近く、積極的に交流ができることにも満足しています。このまま勉強を頑張り、自分自身を成長させて専門の知識を身につけ、社会人に必要な基礎力を備えて就職していけるよう頑張ります!

저는 일본문화를 깊이 이해하고 일본인의 생활을 체험하며 일본인의 습관과 사고방식을 공부하여 지식을 쌓고 싶었습니다. 그 중에서도 교토는 관광지나 문화 중심이 되고 있기 때문에 교토에 있는 이 학교를 선택했습니다. 관광지 교토에서 여행공부를 할 수 있기 때문에 매우 기쁘고, 강사와 학생의 거리가 가까워 적극적으로 교류를 할 수 있다는 점에도 만족하고 있습니다. 이대로 공부를 열심히 하여 자신을 성장시키고 전문적인 지식을 습득하여 사회인으로서 필요한 기초력을 갖추어 취직에 나날 수 있도록 잘하겠습니다!

Q2 入学を希望する留学生にメッセージをお願いします!

입학을 희망하는 유학생에게 메세지 주세요!

A2

京都はお寺や自然などが街中でも非常に多く、とてもいい雰囲気です。先生や生徒ははとて親切でやる気にあふれた人ばかりなので、勉強も生活も心配しなくて大丈夫です!

교토는 거리에는 절이나 자연 등이 아주 많고 너무나 좋은 분위기입니다. 선생님이나 학생들은 너무 친절하고 의욕이 넘치는 사람들 뿐이기에 공부나 생활에 걱정하지 않아도 괜찮습니다.!

旅行学科
여행학과

玲麗さん / 中国出身
LING LI / 중국 출신



Point 1

神社・お寺など「京都」ならではの観光地での実習や、京都の文化を学ぶカリキュラム

神社・절 등 '교토'만의 관광지에서의 실습과 교토의 문화를 배우는 커리큘럼

学校の周りには神社やお寺がいっぱい! 旅行学科の授業ではそのような京都の観光地で授業を行います。また、嵯峨の部屋で和の作法を学ぶ授業や京都の婚礼文化を学ぶ授業もあります。

학교 주변에는 신사나 절이 많아 여행학과 수업에서는 그러한 교토의 관광지에서 수업을 진행합니다. 그리고 다다이 방에서 일본 법식을 배우는 수업이나 교토의 혼례문화를 배우는 수업도 있습니다.



Point 2

実践的な授業でサービス技術とおもてなしの心を学ぶ

실천적인 수업으로 서비스 기술과 대접 정신을 배운다.

ホテルや旅行、ブライダル会社で勤務経験がある教員が授業を行うので、実際の現場で起こる出来事も授業の中で解説。知識だけでなく、どう対応すればいいのかもレクチャーします。



호텔이나 여행, 브라이덜 회사에서 근무 경험이 있는 교원이 수업을 실시하므로 실제의 현장에서 발생하는 뜻밖의 일도 수업 중에 해결한다. 지식 뿐만 아니라 어떻게 대응하면 좋을지도 설명합니다.

Point 3

ホテルのスイートルームや旅行カウンターを再現した実習室

호텔의 스위트룸과 여행 카운터를 재현한 실습실

各学科の実習室は実際のホテルや旅行会社、ブライダルサロンを再現。実習室で学んだことが就職してからそのまま役立ちます。

각 학과의 실습실은 실제의 호텔이나 여행사, 브라이덜 살롱을 재현합니다. 실습실에서 배웠던 내용들이 취직하고 나서도 그대로 도움이 됩니다.



◀施設をもっと見る!
시설을 더 보자!

TOPICS

F&B(Food & Beverage) 서비스演習

F&B(Food & Beverage ; 식음료) 서비스 연습

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。

일반 외부고객을 초대하여 요리와 와인을 대접합니다. 실제 레스토랑과 같은 실습실에서 학생들이 각각의 역할을 담당하며 런치를 대접합니다. 이 수업에서는 현장에서 활약할 수 있는 서비스를 몸으로 익히게 됩니다.



TOPICS

インバウンドツアー研究

여행안내 연구

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。

일본을 방문한 외국인이 어떠한 관광을 하고 무엇을 기대하고 일본에 오셨는지를 조사하여 실제로 외국인을 위한 여행을 기획하고 실시합니다. 당일은 외국인을 위해 안내도 하며 고객과의 커뮤니케이션이 넘치는 가이드 서비스를 배우는 등, 일본을 대표하는 관광도시 "교토"라는 입지를 살린 체험학습을 하게 됩니다.



先生からのメッセージ 선생님께서부터의 메시지



ホテル学科
金子 貴行先生
호텔학과
TAKAYUKI KANEKO

時を超え美しくひと輝く
歴史都市「京都」は、「おもてなし」の文化が根付いています。ホテル・観光・ブライダル業界で活躍できる知識と技術と「おもてなし」を一緒に学びましょう。

시간을 뛰어 넘어 아름답고 풍부한 인문
도시 '교토'는 '접대'의 문화가 뿌리를 내리고 있습니다.
호텔, 관광, 브라이덜 업계에서 활약할 수 있는 지식과 기술 및 '접대'를 함께 배웁시다.



旅行学科
山下 裕明先生
여행학과
HIROAKI YAMASHITA

京都は、世界的に有名な観光都市です。学校の周りには、世界遺産も多くあります。このような恵まれた場所で、観光、旅行について学びましょう。

교토는 세계적으로 유명한 관광 도시입니다. 학교 주변에는 세계유산도 많이 있습니다.
이런 좋은 곳에서 관광, 여행에 대해서도 배웁시다.

ホームページやSNS公式アカウントから学校説明会や入試の情報、学校の最新情報をお届け! ぜひ皆さんフォローしてくださいね

홈 페이지나 SNS 공식 계정을 통해 학교 설명회나 입시 정보, 학교 최신 정보를 전달! 꼭 여러분 팔로우 해주세요.



学校HP
학교HP



Twitter



LINE



Facebook



Instagram



YouTube



abc@taiwa.ac.jp



国内から
국내에서

0120-071219

海外から
해외에서

+81-75-241-0191



京都栄養医療専門学校

교토 영양의료 전문학교

実習を多く取り入れ、ニーズに応える実践的な教育を展開している本校で
「栄養・医療・福祉・食育」分野のプロをめざそう!

실습을 많이 도입하여 수요에 응하는 실천적인 교육을 전개하고 있는 본교에서
'영양·의료·복지·식육' 분야의 프로를 지향하자!

学科紹介 학과 소개

4 YEARS 4年制 / 4년제

3 YEARS 3年制 / 3년제

2 YEARS 2年制 / 2년제

管理栄養士科

관리영양사과



4 YEARS

働くことを意識した4年間の実践的なカリキュラム。実際の現場で即戦力となれる栄養のエキスパートをめざします。

일하는 것을 의식한 실천적인 교육과정으로 4년간 실제 현장에서 능력을 발휘할 수 있는 영양 전문가를 목표로 합니다.

栄養士科

영양사과



2 YEARS

2年次から選択できる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めざします。

2학년이 되면 4개의 전문코스 중 하나를 선택하여 자신이 추구하던 꿈을 실현! 조리 기술·식단 작성 능력, 위생 관리에 철저한 영양사를 목표로 합니다.

医療事務・医療秘書科

의료사무·의료비서과



2 YEARS

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めざします。

고도의 지식과 기능, 그리고 배려심을 갖춘 의료기관에서 없어서는 안될 의료사무 스태프를 목표로 합니다.

診療情報管理士科

진료정보관리사과



3 YEARS

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師をめざします。

진료정보를 다루는 전문가인 진료정보관리사와 의료기관의 시스템지니언인 의료정보기사를 목표로 합니다.

栄養分野のお仕事って? 영양 분야의 일이란?

人の健康を栄養面から支えサポートをしていくお仕事です。栄養学について深く学ぶことで、人の中で栄養素がどのような影響を及ぼしているのか、その影響を小さくして、人がより健康に生活していくためにどうすればよいのか、それをアドバイスできるスタッフをめざせます。

사람의 건강을 영양면에서 뒷받침해 주는 일을 하는 것입니다. 영양학을 깊게 배워 인체내의 영양소가 어떤 영향을 미치고 있는지 그 영향을 작게 하여 사람들이 보다 건강하게 생활해 나가기 위해서 어떻게 하면 좋은지 그것을 어드바이스 할 수 있는 스태프를 목표로 할 수 있습니다.

医療事務のお仕事って? 의료 사무 일이란?

医療事務のお仕事は、医師や看護師など医療スタッフのサポートや、患者さんが安心して受診いただけるようサポートするお仕事です。また、診療報酬請求など病院経営に関わるお金を扱うとても大切なお仕事でもあります。

의료 사무 일은 의사나 간호사 등 의료진의 서포터스 환자가 안심하고 진찰받을 수 있도록 돕는 일이다. 그리고 진료 보수 청구 등 병원 경영에 관련되는 돈을 취급하는 매우 중요한 일이기도 합니다.

Q&A



- ① 就寝 취침
- ② 起床・朝食・通学
기상·아침식사·통학
- ③ 授業 수업
- ④ 自習 자습
- ⑤ アルバイト・夕食
아르바이트·저녁식사
- ⑥ 帰宅・自由時間
귀가·자유시간

Q1 学校の授業や雰囲気はどうか?

학교의 수업이나 분위기는 어떻습니까?

A1

私は中国で大学に通っていたことがあります。当時、専攻内の人数が多く、先生は講義のほかに研究もしたいといけなかったため、とても忙しい感じが伝わっていました。そのため、先生に注目されず距離もあって、質問などもあまりできていませんでした。京都栄養に進学して一番ありがたかったことは、少人数制のクラスで、助手の先生もたくさんいらっしゃるため、先生方に分からないことがあった時はいつでもすぐに聞ける環境だということです。

저는 중국에서 대학교를 다닌 적이 있습니다. 당시 전공내 인원이 많았고 교수님은 강의 외에 연구도 해야하기 때문에 매우 바쁜 느낌을 전해오고 있었습니다. 그 때문에 선생님의 주목도 받지 못하고 거리도 있기에 질문같은 것도 별로 하지 않았습니다. 교토영양에 진학해서 가장 고마웠던 것은 소인원수제의 반이고 조교의 선생님도 많이 계시기 때문에 모르는 것이 있을 때는 선생님들은 언제든지 바로 들을 수 있는 환경이라는 것입니다.

Q2 入学を希望する留学生にメッセージをお願いします!

입학을 희망하는 유학생에게 메세지 주세요!

A2

限られた命の中で、自分の人生を充実させ、夢を追いながら社会に貢献していけることができれば最高だと思っています。勉強を始める気持ちさえあれば、いつでも遅くはありませんよ。

한정된 생명속에서 자신의 인생을 알 차게 하여 꿈을 쫓으면서 사회에 공헌해 나갈 수 있으면 최고라고 생각합니다. 공부를 시작할 마음만 있다면 언제든지 늦지 않습니다.

管理栄養士科
관리영양사과

ラ リンコウさん / 中国出身
LUO LINQIAO / 중국 출신



Point 1

“質”にこだわった教育を展開！

질'에 구애된 교육을 전개!

学生一人ひとりの状況に合わせた、きめ細かいOne to Oneのサポートが特徴の京都栄養。クラスでは担任・副担任制を採用し、疑問や学生生活の悩みなど気軽に相談できます。

학생 개개인의 상황에 맞는 세심한 One to One서포트가 특징인 교에 학교, 교실에서는 담임·부담 임제를 채택하여 의문이나 학생 생활의 고민 등을 편안하게 상담할 수 있습니다.



Point 2

第33回管理栄養士国家試験 “全員”合格！

제33회 영양관리사 국가시험 전원 합격!

本校の管理栄養士科は、管理栄養士の専門学校として日本初となる4年制の学科です。誰もが安心して成長できるステップアップ方式で管理栄養士国家試験の合格を徹底サポートします♪

본교의 관리 영양사과는 전문학교로서 일본 최초로 되는 4 년제의 학과입니다.누구나 안심하고 성장할 수 있는 스텝업 방식으로 영양사 국가고시 합격을 철저히 서포트 합니다♪



Point 3

夢を叶える最高の 施設・設備が整っています♪

꿈을 이룰 수 있는 최고의 시설·장비를 갖추고 있습니다♪

将来のお仕事現場で即戦力になれるよう、実際の現場に近い環境で日々授業を行っています。最新の施設・設備を使用することで、ニーズに応える実践的な能力が身につきます！

장래의 일 현장에서 즉전력이 될 수 있도록 실제 현장에 가까운 환경에서 날마다 수업을 하고 있습니다. 실제 현장에 비슷한 환경에서 학습하기에 더욱 깊게 이해 할 수 있습니다!



施設をもっと見る! ▶
시설을 더 보자!



TOPICS

給食実務実習(ハーモニー・ランチ)

급식 실무실습(하모니 런치)

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』。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。

조리실습이 많은 본교에서 급식 관리업무를 실천적으로 배울 수 있는 수업이 바로 '급식 실무실습'으로, 의 대량의 조리식단 작성에서 조리, 판매까지 일련의 흐름을 경험할 수 있는 런치서비스를 실시합니다. 이 수업을 통해 대량 조리의 흐름과 식단작성, HACCP에 따른 위생관리, 서비스, 운영방법 등, 실천적인 지식과 기술을 배웁니다.



TOPICS

医療現場で学べる「病院実習」!

의료현장에서 배울 수 있는 '병원실습'!

医療事務・医療秘書科では、2年次に医療機関で、患者対応や受付・クラーク業務など、実際のお仕事を体験。今まで身につけた知識や技能を試すことができ、自身の課題を見つけて改善できます!

의료 사무·의료 비서과에서는 2년차에 의료 기관에서 환자 응대나 접수·클러크 업무 등 실제의 일을 체험합니다. 지금까지 배운 지식과 기능을 시험해 볼 수 있으며 자신의 과제를 찾아 개선할 수 있습니다.!



先生からのメッセージ

선생님으로부터의 메시지

「栄養」の大切さを
正しく広められる人になろう!

영양'의 소중함을 바르게
보급시키는 사람이 되자!



管理栄養士科
澤村 敦子先生
관리영양사과
ATSUKO SAWAMURA

一人ひとり、技術がしっかり
身につくようサポートします♪

누구나 기술을 확실히 몸에
지닐 수 있게끔 서포트 합니다♪



栄養士科
矢部 大先生
영양사과
HIROSHI YABE

ホスピタリティに満ちた
心豊かな医療事務スタッフを
めざしましょう!

호스피탈리티가 넘치는
다정한 의료 스태프를 꿈 꿍시다!



医療事務・医療秘書科
太田 映美先生
의료사무·의료비서과
TERUMI OTA

相手の立場になって
仕事ができる医療事務スタッフを
一緒にめざしましょう!

상대 입장이 되어 일을 할 수 있는
의료 사무 스태프를 함께 꿈꿉시다!



診療情報管理士科
山本 悦子先生
진료정보관리사과
ETSUKO YAMAMOTO

ホームページやSNS公式アカウントから学校説明会や入試の情報、学校の最新情報をお届け! ぜひ皆さんフォローしてくださいね

홈 페이지나 SNS 공식 계정을 통해 학교 설명회나 입시 정보, 학교 최신 정보를 전달! 꼭 여러분 팔로우 해주세요.



学校HP
학교HP



Twitter



LINE



Instagram



YouTube



kyo@taiwa.ac.jp



国内から
국내에서 0120-144276
海外から
해외에서 +81-75-872-8500



京都ホテル観光ブライダル専門学校

ホスピタリティビジネス学科

교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교 호스피탈리티 비즈니스학과

—日本語能力試験(JLPT)N3レベル対象—

留学生限定学科開設!

일본어 능력 시험 (JLPT) N3레벨 대상 유학생 한정 학과 신설!

1年制 / 1년제

日本語やホスピタリティ(ホテル・観光・調理・製菓)、日本の文化、ビジネスマナーを学びます。

일본어나 호스피탈리티(호텔·관광·조리·제과), 일본의 문화, 비즈니스 매너를 배웁니다.

入学から卒業、卒業してからの流れ

입학부터 졸업, 졸업한 후의 흐름



時間割の例 (1コマ90分)

	月	火	水	木	金
1	日本語応用Ⅰ 일본어 응용Ⅰ	日本語応用Ⅲ 일본어 응용Ⅲ	日本語応用Ⅴ 일본어 응용Ⅴ	日本語専門Ⅰ 일본어 전문Ⅰ	日本語能力試験対策Ⅱ 일본어 능력시험 대책Ⅱ
2	日本語応用Ⅱ 일본어 응용Ⅱ	日本語応用Ⅳ 일본어 응용Ⅳ	日本語応用Ⅵ 일본어 응용Ⅵ	日本語専門Ⅱ 일본어 전문Ⅱ	キャリアデザイン 캐리어 디자인
3		食のクールジャパン 식생활 쿨 재팬		京都の文化 교토의 문화	ICT演習Ⅱ ICT연습Ⅱ
4		特定技能試験対策 특정기능시험 대책		京都のおもてなし 교토의 환대집	

News

京観校で内部進学すると2学科目進学時にも学費が免除され
対象者全員が「授業料半額」になります。

ホスピタリティビジネス学科卒業後、京都ホテル観光ブライダル専門学校のホテル学科、旅行学科、ブライダル学科に進学する場合は入学金免除と授業料が半額に! その他、京都調理師専門学校、京都製菓製パン技術専門学校、京都栄養医療専門学校に進学する場合も、入学金免除、授業料一部免除の制度があります。

교토 관광학교에서 내부 진학하면 2개 학과목 진학시에도 학비가 면제되어 대상자 전원이 '수업료 반액'으로 됩니다.

호스피탈리티 비즈니스학과 졸업 후 교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교 호텔학과, 여행학과, 브라이덜 학과에 진학하는 경우 입학금 면제와 수업료를 반값! 그 외 교토 조리사 전문학교, 교토 제과제빵 기술 전문학교, 교토 영양의료 전문학교에 진학하는 경우에도 입학금 면제 등 특혜 일부 면제 제도가 있습니다.

ホームページやSNS公式アカウントから学校説明会や入試の情報、学校の最新情報をお届け!ぜひ皆さんフォローしてくださいね

홈 페이지나 SNS 공식 계정을 통해 학교 설명회나 입시 정보, 학교 최신 정보를 전달! 꼭 여러분 팔로우 해주세요.



ホスピタリティ
ビジネス学科HP
호스피탈리티 비즈니스학과HP

abc@taiwa.ac.jp

TEL 国内から
국내에서 0120-071219

WHY KYOTO ?



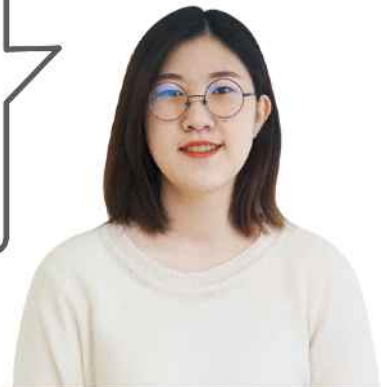
同じクラスのリンさんとも仲良し!
같은 반의 린씨와도 친해요!

わたしの家族は日本と接する仕事をしています。だから昔からよく日本のことを教えられました。その影響もあって日本の文化や景色にとっても興味が有り、日本に留学しようと思いました。留学先に京都を選んだ最初のきっかけは好きな有名人の出身地が京都だったからです。進学説明会でこの学校を見つけて、学校の雰囲気がとても好きだったのでこの学校を選びました。先生たちはとても親切だし、同じ質問をしても何度でも答えてくれます。クラスのみんなとも仲が良くて毎日楽しいです。

저의 가족은 일본과 관련된 일을 하고 있습니다. 그리하여 예전부터 일본에 대해 많은걸 가르쳐 받았습니다. 그 영향을 받아서인지 일본의 문화와 경치에 관심이 많아 일본에 유학을 가려고 합니다. 유학처를 교토로 선택한 첫번째 계기는 좋아하는 유명인의 출신지가 교토였기 때문입니다. 진학설명회에서 이 학교를 알게 되었고 학교의 분위기가 너무 좋았기 때문에 이 학교를 선택하게 되었습니다. 선생님들은 매우 친절하시고 같은 질문을 몇 번이라도 하여도 언제나 대답해 주십니다. 반의 친구들과도 사이가 좋아서 매일 즐겁습니다.

李 涵晴さん／台湾出身
LEE HAN CHING/타이완 출신

京都ホテル観光ブライダル専門学校 旅行学科
교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교 여행학과



段 佳彤さん／中国出身
DUAN JIATONG/중국 출신

京都栄養医療専門学校 栄養士科
교토 영양의료 전문학교 영양사과



もともと栄養学に興味があり、母国でも会社の健康管理部の栄養士として働いていました。働く中でまだまだ知識が足りないことに気づき、もっと勉強したい気持ちが日々増えてきた時に、栄養学がより深く学べる日本に興味をもちました。その中でも歴史が長く大好きな街だったので、京都にある京都栄養を選びました。この学校は栄養士や管理栄養士の合格率が非常に高く、就職率も高いので、おすすめの学校です!

원래 영양학에 관심이 있어 모국에서도 회사의 건강 관리부의 영양사로 일하고 있었습니다. 일하면서 아직도 지식이 부족하다는 것을 깨닫고 더 공부하고 싶은 마음이 나날이 늘어갈 때 영양학 연구 역사가 길고 세계 장수 국가인 일본 중에서도 특히 역사도 길고 좋아하는 도시였기 때문에 교토에 있는 교토 영양의료 전문학교를 선택했습니다. 이 학교는 영양사나 관리 영양사의 합격률이 매우 높고 취직률도 높기 때문에 추천하는 학교입니다!

MESSAGE FOR YOU !

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つくれるように京都調理で一緒に勉強しましょう!!

아름답기로 유명한 관광지도 많고 유학생도 살기 좋은 교토는 배우기에 정말 좋은 곳이에요! 맛있는 음식도 많고 요리공부하기에 정말 좋은 곳이지요! 일본의 전통과 음식문화 등이 풍부한 교토에 와서 맛있는 요리를 직접 만들 수 있도록 교토 조리사 전문학교에서 함께 배워요!!

京都製菓製パン技術専門学校には、素晴らしい先生や施設設備など勉強するための環境が整っています。また、和菓子・洋菓子・カフェ・パン等のいろんな学科があるので、自分の好きな分野で学べるのもポイントです。是非お菓子を学んでみたいと思ったら、オープンキャンパスに参加してみてください!

교토 제과제빵 기술 전문학교에는 선생님이나 시설, 설비 같은 좋은 환경이 갖추어져 있습니다. 그리고 화과자 양과자, 카페, 빵등의 여러가지 전공이 있기 때문에 자기가 좋아하는 분야에서 배울 수 있는 것도 포인트입니다. 아무쪼록 과자를 배워보고 싶다면 오픈 캠퍼스에 참가해 보세요!



◀ インタビュー動画を見る!
인터뷰 영상 보기!

リナ カイラニさん
／インドネシア出身
LINA KHAIRANI/인도네시아 출신
京都調理師専門学校 調理師科
교토 조리사 전문학교 조리사과



モレル ドリアン シリルさん
／フランス出身
MAUREL DORIAN CYRIL/프랑스 출신
京都製菓製パン技術専門学校 和菓子上級科
교토 제과제빵 기술 전문학교 화과자 상급과





初めての留学生活でも安心!

大和学園 充実のサポート制度!

처음 겪는 유학생활에도 안심! 다이와 학원의 알 찬 서포트 제도!

SUPPORT 1 住宅サポート 주택 서포트

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。

다이와 학원에서는 유학생을 위한 주택 서포트를 진행하고 있습니다.

STUDY KYOTO

京都の留学生活に関する情報が盛りだくさん!
교토의 유학 생활에 관한 정보를 게재하고 있습니다.



Kyoto Housing Search

学校近くの賃貸住宅検索や、日本で部屋を借りるときの手続き、
マナーに関する情報が掲載されています。

학교 부근의 임대 주택 검색과 일본에서 임대차 계약을 할 때의 수속 방법, 매너에 관한 정보를 게재하고 있습니다.



サポートの流れ 서포트의 흐름

住宅パンフレット 를 請求!

주택 팜플렛을 청구

- 提携学生寮: 共立メンテナンスに問い合わせ 제휴학생 기숙사 공립 매인터넌스에 문의
- 学校指定住宅: 直接下記連絡先に問い合わせ 학교 지정 학생주택 직접 하기 연락처에 문의

- 学生マンション: 下記の住宅業者で希望の物件を探す! 学生の街・京都にはたくさんの物件があります.
학생 맨션 아래의 주택업체에서 원하는 물건을 찾는 다! 학생의 거리 교토에는 많은 물건이 있습니다.

決定!!
결정

選べる3つのタイプ 선택할 수 있는 3가지 유형

提携学生寮 제휴학생 기숙사

各ドミー施設 각 기숙사 시설



ドミー花園丸太町 (男女寮)
Dormy Hanazono Marutamachi
(Male/Female dorm)



ドミー清水五条 (男女寮)
Dormy Kiyomizu Gojo
(Male/Female dorm)



ドミー千本二条 (男女寮)
Dormy Senbon Nijo
(Male/Female dorm)



ドミー鴨川公園 (女子寮)
Dormy Kamogawa Koen
(Female dorm)



ドミー京都二条 (男子寮)
Dormy Kyoto Nijo
(Male dorm)

寮費 (留學生特別料金) 기숙사비(유학생 특별 요금)

	内訳 内역	
契約時 계약 시	入館費 입관비	45,000엔
	保証金 보증금	50,000엔
	建物維持費(年間) 건물 유지비(연간)	3,000엔
	ルームクリーニング代 세탁비	47,300엔

	内訳 内역	
毎月の費用 매달 비용	月額館費(食事込) 월 기숙사비(식사 포함)	79,200엔
	通信設備費(Wi-Fi) 통신비사용료(Wi-Fi)	3,960엔
	電気基本料金 전기 기본요금	5,500엔

※1年契約の場合。 ※1년 계약인 경우.

学生マンション 학생 맨션

会社名 회사명	ホームページ HP
司興産 京都支店(つかさこうさん) Tsukasa Kousan Kyoto Branch	https://www.collegehouse-osaka.com/
ユニライフ(ジェイ・エス・ビー) UniLife (J.S.B.)	https://unilife.co.jp/
ナジック学生情報センター京都駅前店 National Students Information Center (Nasic) Kyoto Ekimae Branch	https://749.jp/article/international_students/
ハウスネットワーク House Network	https://www.h-nw.jp/

学校指定学生住宅 학교 지정 학생주택

「フリーピア鴨洲1〜IV」 Freepia Narutaki 1〜IV 賃料・共益費 임대료·공익비 35,000엔~ 連絡先 연락처 emu-trst@maila.eonet.ne.jp	「アネックス聚楽園」 ANNEX JYURAKUMAWARI 賃料・共益費 임대료·공익비 35,000엔~ 連絡先 연락처 075-874-1704	「ポルトリブレ」 PORTA LIVRE 賃料・共益費 임대료·공익비 42,000엔~ 連絡先 연락처 090-1915-3355 ホームページ HP http://portallivre.com/lease/

SUPPORT 2 アルバイトサポート 아르바이트 서포트

留学生のみなさんのアルバイト申請サポートを行っています。
다이와 학원에서는 유학생 여러분의 아르바이트 구직 활동을 지원하고 있습니다.

アルバイト実績 아르바이트 실적

■熊彦 Kumahiko	料亭 고급 요리점
■たん熊北店 Tankuma Kitamise	割烹 갓포 요리점
■鶴屋吉信 Tsuruya Yoshinobu	和菓子店 화과자점
■亀屋良長 Kameya Yoshinaga	和菓子店 화과자점
■イノダコーヒ INODA COFFEE	カフェ 카페
■京都ブライトンホテル KYOTO BRIGHTON HOTEL	ホテル 호텔
■京都ホテルオークラ KYOTO HOTEL OKURA	ホテル 호텔
■ジェイアール東海パッセンジャーズ JR-CENTRAL PASSENGERS Co., Ltd.	旅行 여행

※勤ける時間等の決まりがあります。 ※上記の求人が常にご紹介出来るとは限りません。 ※アルバイトは自分で探すことも可能です。
※일 할 수 있는 시간 등의 규정이 있습니다. ※위의 채용을 언제나 보장하는 것은 아닙니다. ※아르바이트는 자체로 찾을 수 있습니다.

就職支援室にアルバイトの
求人票があります！
취업 지원실에 아르바이트
구인표가 있습니다！



SUPPORT 3 就職サポート 취직 서포트

日本で働きたい!というあなたの夢を全力でサポートします。
일본에서 일하고 싶다는 당신의 꿈을 전력으로 서포트 하겠습니다.

Point 1

就職活動のためのセミナーがある
취직활동을 위한 수업이 있습니다

Point 2

夢を応援するサポート体制が充実
꿈을 응원하는 서포트 체제가 알 차다

Point 3

履歴書添削・面接練習はいつでも可能
이력서 첨삭 및 면접 연습은 언제든지 가능

就職実績 취직 실적

■熊彦 Kumahiko	料亭 고급 요리점
■瓢亭 Hyotei	料亭 고급 요리점
■高台寺 和久傳 Kodaiji Wakuden	料亭 고급 요리점
■たん熊北店 Tankuma Kitamise	割烹 갓포 요리점
■俵屋吉富 Tawaraya Yoshitomi	和菓子店 화과자점
■メゾンドフルージュ MAISON DE FROUGE	洋菓子店 양과자점
■リゾートトラスト RESORTTRUST, INC.	ホテル 호텔
■アーバンホテルシステム Urban Hotel System Co., Ltd.	ホテル 호텔
■JTBメディアリテーリング JTB Media Retailing Corp.	旅行 여행
■ジャパンホリデートラベル Japan Holiday Travel Co., Ltd.	旅行 여행

SUPPORT 4 留学生カウンセラー 유학생 카운슬러

各校に留学生カウンセラーの先生が在籍。
定期的な面談を通して、入学前から卒業までしっかりとサポートしています。
각 학교에 유학생 카운슬러의 선생님이 재직. 정기적인 면담을 통하여 입학전부터 졸업까지 확실하게 서포트하고 있습니다.

こんなサポートが受けられます
이런 서포트를 받을 수 있습니다

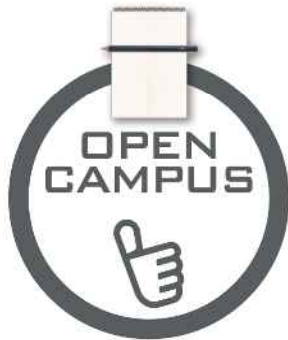
留学生向けの
奨学金の案内
유학생 대상
장학금 안내

行政からの
情報提供
행정으로부터의
정보 제공

在留資格関連の
サポート
체류자격 관련
서포트

個別面談
개별 면담





オープンキャンパスを来校型&WEB型で開催中! 「カリキュラム、教室、先生、学校のことをもっと知りたい」 そんな方はオープンキャンパスにご参加ください!



▲オープンキャンパス
申し込みはコチラから
オープンキャンパス
申し込みはコチラから
オープンキャンパス
申し込みはコチラから

오픈 캠퍼스를 내교형&WEB형으로 진행중!

커리큘럼, 교실, 선생님, 학교에 대해 더 알고 싶은 분들은 오픈 캠퍼스에 참가해 주세요!

学校のことを詳しく知る!
 학교에 대해 자세히 알자!

学校説明 학교 설명



どんな施設で学べる?
 어떤 시설에서 배울까?

キャンパスツアー 캠퍼스 투어



授業を体験したい!
 수업을 체험하고 싶어!

体験実習 체험 실습



色んなことを相談したい!
 이것저것 상담하고 싶어!

個別相談 개별 상담



参加費無料
 참가비 무료

初心者OK!
 초심자 OK!

友人や先生との参加OK!
 친구나 선생님과 함께 참가도 OK!

個別学校見学 개별 학교 견학

予定に合わせて学校を見学!
 各教室や授業見学もできます。(要予約)

예정에 맞추어 학교를 견학!
 각 교실이나 수업견학도 가능합니다.(예약 필요)



個別学校見学・WEB個別相談の申し込みはコチラから
 개별 학교 견학・WEB 개별 상담 신청은 이쪽으로



WEB学校説明会・WEB個別相談 WEB 학교 설명회・WEB 개별 상담

WEB 학교 설명회・WEB 개별 상담

オンラインツールを使ったライブ配信で学校説明
 やサポート体制の説明を行います。(要予約)

온라인 톨을 사용한 라이브 전달로 학교 설명이나 서포트 체계의
 설명을 진행합니다.(예약 필요)



WEB学校説明会の日程確認・申し込みはコチラから
 WEB 학교 설명회의 일정확인・신청은 이쪽으로



Access

主要駅から京都までの所要時間

- 大阪駅から京都駅まで約30分
- 大阪国際(伊丹)空港(ITM)から京都駅まで約50分
- 関西国際空港(KIX)から京都駅まで約1時間30分
- 東京駅から京都駅まで約2時間30分

主要駅で 京都までの所要時間

- オサカ駅から 京都駅まで 約30分
- オサカ国際(伊丹)空港(ITM)から 京都駅まで 約50分
- カンサイ国際(IX)から 京都駅まで 約1.5時間
- トウキョウ駅から 京都駅まで 約2.5時間



京都調理師専門学校 교토 조리사 전문학교

京都製菓製パン技術専門学校 교토 제과제빵 기술 전문학교

ADDRESS

〒616-8083 京都市右京区
太秦安井西沢町4番5

Uzumasa-yasui-nishizawa-cho4-5,
Ukyo-ku, Kyoto 616-8083 Japan

PHONE:

●0120-593276 ●+81-75-802-0191
●0120-593276 ●+81-75-812-0191



京都ホテル観光ブライダル 専門学校 교토 호텔 관광 브라이덜 전문학교

ADDRESS

〒604-8006 京都市中京区
河原町三上ル

Sanjo-agaru, Kawaramachi,
Nakagyo-ku, Kyoto 604-8006 Japan

PHONE:

●0120-071219 ●+81-75-241-0191



京都栄養医療専門学校 교토 영양의료 전문학교

ADDRESS

〒616-8376 京都市右京区
嵯峨天竜寺瀬戸川町18

18 Setogawa-cho, Saga Tenryuji,
Ukyo-ku, Kyoto 616-8376 Japan

PHONE:

●0120-144276 ●+81-75-872-8500



Taiwa Gakuen Education Inc.

The Academy of Hospitality

✉ taiwa_nyu@taiwa.ac.jp

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

