



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



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

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

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

For International Students 2021



京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel,
Tourism & Bridal Management
京都飯店旅遊婚禮專門學校



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





大和学園 5つの魅力!

Five Attractions of Taiwa Gakuen! 大和学園の五大魅力!

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

1931年創立で90年の歴史

Founded in 1931, over 90 years of history 1931年創立，擁有90年の歴史

(京都府知事認可、一般社団法人京都府専修学校各種学校協会会員)

(Certified by the Governor of Kyoto, member of General Incorporated Association of Vocational Schools of Kyoto) (京都府知事認可，一般社団法人京都府専修学校各種学校協会會員)

「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。

We are a general education and research institute that presents 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」
等領域展開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

調理師 (和食・日本料理、フランス料理、イタリア料理)
Chef (Japanese, French, Italian Cuisines)

廚師 (和食與日本料理、法式料理、義式料理)



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

製菓衛生師 (和菓子、洋菓子、カフェ、パン)
Confectionary hygienist
(Japanese confectionary,
Western confectionary, cafe, bread)

糕點師 (日式點心、西點、咖啡、麵包)



京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel,
Tourism & Bridal Management
京都飯店旅遊婚禮專門學校

abc@taiwa.ac.jp

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

飯店、旅遊、婚禮工作人員



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

kyyo@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

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

留學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
- 授業料全額免除(初年度) Full Tuition Exemption (for the first year) 免除全額學費 (第一年度)

奨学金B

Scholarship B
獎學金B

- 入学金全額免除 Enrollment Fee Full Exemption 入學金全額減免
- 授業料一部免除(最高300,000円免除、初年度)
Partial Tuition Exemption (up to 300,000 yen exemption for the first year) 免除部分學費 (最多免除300,000日圓，第一年度)

留学生特別奨学金

Special Scholarships for Foreign Students
留學生特別獎學金

- 入学金100,000円免除 100,000 yen exemption on Admission Fee
免除入學金100,000日圓

入学者全員が対象 All enrolled students 全體新生

※その他、学費分納制度・延納制度やアルバイト先の紹介なども充実! (分納制度は、1年制課程は4回、2年制課程は8~9回に分割して学費を支払う制度です。)

In addition, the tuition payment system, deferral system, and introduction of part-time jobs have also been enhanced! (payment installments are divided into 4 payments for the 1-year course, and 8-9 payments for the two-year course).
此外，也備有學費分期繳納制度、延期繳納制度，以及介紹打工地點等充實內容 (分期繳納制度是1年制課程分4次、2年制課程分8~9次繳納學費的制度。)



3

留学生の日本国内就職率100%!

100% Employment Rate for International Students in Japan! 留學生在日本國內的就職率為100%!

新たな在留資格「特定技能(宿泊業、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、特定伝統料理海外普及事業)」で進路の幅がひろがりました!

The scope of careers has expanded, with a new "Specified Skills (Accommodation Industry, Food Service Industry, Food and Beverage Manufacturing Industry)" and "Designated Activities (Japanese Food Culture Human Resource Development Program, International Promotion Program of Kyoto's Traditional Cuisine) resident statuses!

新的居留資格「特定技能(宿泊業、外食業、飲食料品製造業)」與「特定活動(日本の飲食文化海外普及人材育成事業、特定傳統料理海外普及事業)」擴展了出路範圍!

4

大阪出入国在留管理局より、大和学園グループ全4校が『適正校』に選定

Osaka Regional Immigration Bureau selected all four Taiwa Gakuen Group schools as "Appropriate Schools" 大和學園集團4校均經大阪出入境在留管理局評選為「公正校」。

適正校は留學生の在籍管理において、特段の問題がないと認められた場合に選定されています。(2019年11月14日通知)

Appropriate Schools are selected when it is recognized that there are no particular problems with international students' enrollment management. (as of November 14, 2019)

所謂的公正校，是指留學生的隸屬管理上，獲判定為沒有特別問題時才會獲選為公正校(2019年11月14日通知)。

5

国際文化観光都市「京都」でホスピタリティを学ぶ

Learn hospitality in the International Cultural Tourism Capital "Kyoto" 在國際文化觀光都市「京都」學習款待之道



即戦力を身につけるための
特色あるカリキュラム

A unique curriculum to equip you with the firepower to work

特色獨具的課程
培養即時上戰場的工作實力

最先端の
施設・設備など
充実した学習環境

A rich learning environment with state-of-the-art facilities and equipment

最先進的設施與設備等
一應俱全的學習環境

レストランや
ショップ&カフェ、
給食など学生自ら運営

Student-run Restaurants, Shop/Cafes, School Lunches, etc.

餐廳、商店、咖啡館、
營養午餐等
均由學生自行營運

担任に加え、
留学生カウンセラー
を配置

In addition to homeroom teachers, international student counselors are assigned

除了導師之外，
亦安排留學生顧問

京都ってどんなところ?

What kind of a place is Kyoto?
京都是一個什麼樣的地方?

学生のまち

若者の多いまち、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。人口の約10人に1人が学生で、また9000人を超える留學生が京都で学んでいます。

A Student Town

Kyoto is a town with many young people. Many schools are gathered in Kyoto, including vocational schools, universities, and junior colleges. About one in ten people is a student, and more than 9000 international students study in Kyoto.

學生之城

年輕人眾多的城市——京都。諸如：專門學校、大學、短期大學等，為數眾多的學校群集京都。在人口中，約每10人就有1人是學生。此外，還有超過9,000名留學生在京都就學。

伝統と文化のまち

京都には1000年以上の間、日本の都がありました。まちのいたるところにある神社仏閣を訪れたり、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。

A City of Culture and Tradition

Kyoto was the capital of Japan for more than 1000 years. You can visit shrines and temples throughout the city, and learn about Japanese traditional culture such as culinary culture, tea ceremony and flower arrangement.

傳統與文化之城

日本の首都曾有超過1,000年的時間設立於京都。可造訪散居城內各處的神社佛閣，或接觸飲食文化、茶道、華道等日本的傳統文化。

世界有数の観光都市

英国旅行雑誌「Wanderlust(ワンダーラスト)」で2年連続1位や、「Travel + Leisure(トラベル・アンド・レジャー)」で8年連続ベスト10入りなど、世界有数の観光都市です。

One of The World's Leading Cities For Tourism

One of the world's leading cities for tourism, ranked 1st in the UK travel magazine "Wanderlust" for the 2nd consecutive year, and in "Travel + Leisure" magazine's top 10 for the 8th consecutive year.

世界屈指可數的旅遊都市

在英國旅行雜誌(Wanderlust)中連續2年贏得第一，《Travel + Leisure》中連續8年入圍前10名等等，是全球屈指可數的旅遊都市。

グルメ激戦区!

寿司や天ぷらに代表される和食・日本料理だけでなく、フレンチやイタリアン、ラーメン、カフェ、スイーツなどいろいろなグルメを楽しめます。

A Gourmet Battleground!

You can enjoy not only representative Japanese cuisine such as sushi and tempura, but also various gourmet cuisines such as French, Italian, ramen, cafes, and sweets.

美食激戰區

除了壽司、天婦羅等具有代表性的和食與日本料理之外，還可享用法式料理、義式料理、拉麵、咖啡輕食、甜點等各式各樣的美食。

マンガやアニメの文化も集結!

歴史や伝統が残るまちですが、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、歴史と伝統を重んじるだけではなく、今と昔が共存しています。

A Gathering Place for Manga and Anime Culture!

Kyoto is a city where history and tradition live on, but it is also a place where "new cultures" such as manga and anime gather. Not only is history and tradition valued, but the past and present coexist.

動漫文化也集結於此!

雖然保留著歷史與傳統，但同時聚集了漫畫與動畫等「新文化」，也是京都獨有的特色。此處並非僅偏重歷史與傳統，而是傳統與現代共存。



京都調理師専門学校

Kyoto Culinary Art College

京都廚師専門学校

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！！

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
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及び2021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 2021. 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.

具外国籍、在日本以外國家擁有或於2021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 (JLPT) N2以上の合格者
2. 日本留学試験 (EJU) の日本語 (記述除く) 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

Those with one of the following qualifications
1. Those who have passed the Japanese-Language Proficiency Test (JLPT) N2 or higher
2. Those who have scored 200 or higher in Japanese on the Examination for Japanese University Admission for International Students (EJU) (excluding description)
3. Those who have scored 420 or higher on the BJT Business Japanese Proficiency Test

具備下列任一項資格者
1. 日本語能力試験 (JLPT) N2以上合格者
2. 日本留学試験 (EJU) 日語 (記述除外) 取得200分以上者
3. BJT商用日語能力測試取得420分以上者

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 設施設備維護費	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）
■ 奨学金B：入学金全額免除、授業料一部免除（最高300,000円免除、初年度）

■ Special International Student Scholarship:
Partial entrance fee waiver of 100,000 yen (all enrolled students)
■ Scholarship A: Full entrance fee waiver, full tuition waiver (for the first year)
■ Scholarship B: Full admission fee exemption, partial exemption from tuition (up to 300,000 yen exemption for the first year)

■ 留学生特別奨学金：入學費部分減免100,000日圓（全體新生）
■ 奨学金A：入學費全額減免、免除全額學費（第一年度）
■ 奨学金B：入學金全額減免、免除部分學費（最多300,000日圓、第一年度）

※学費・奨学金の詳細についてはホームページをご確認ください。
Please see the homepage for details on tuition and scholarships.
有關學費、獎學金詳情，請確認網頁。

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

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つけます。

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世界立足的本領。

●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 ■ふぐ処理師免許 ■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



学校HP
School
Homepage
學校網頁



Twitter



LINE



Facebook



Instagram



YouTube



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)



京調だから身につく「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



TOPICS

卒業後の進路が拡大

Expanded Post-Graduation Career Choices 畢業後的出路擴大

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」

Kyoto Culinary Art College is the first "Certified School of Japanese Cooking Skills" in Japan

京都廚師專門學校是日本首間「日本料理調理技能認證校」

「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、特定伝統料理海外普及事業)」で進路の幅が広がります!

Graduates of the "Advanced Japanese Cuisine Course" and "Culinary Course" can obtain a silver certification by applying to our school.

In addition, the scope of careers has expanded, with a new "Specified Skills (Food Service Industry, Food and Beverage Manufacturing Industry)" and "Designated Activities (Japanese Food Culture Human Resource Development Program, International Promotion Program of Kyoto's Traditional Cuisine)" resident statuses!

「和食・日本料理上級科」「調理師科」の畢業生，經由向本校申請，將可接受銀質執照的認證。

此外，可以新的居留資格「特定技能(外食業、飲食料品製造業)」與「特定活動(日本飲食文化海外普及人才培育事業、特定傳統料理海外普及事業)」拓展出路範圍。

TOPICS

レストラン実習

Restaurant Live Training

餐廳實習

「和食・日本料理上級科」「フランス料理上級科」「イタリア料理上級科」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。

In "Advanced Japanese Cuisine", "Advanced French Cuisine" and "Advanced Italian Cuisine", there is a live training in restaurants in the second year. You actually invite ordinary customers and offer meals. In addition to cooking skills, you will gain customer service and store management skills.

「和食・日本料理上級科」「法式料理上級科」「義式料理上級科」中，到了第2年將有餐廳實習，將會實際邀請一般的賓客，並供應餐點。除了料理的技術之外，也能學習待客服務與店鋪經營能力。





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

何百年も続く老舗菓子店がたくさんある歴史のまち京都でお菓子を学ぶ！
日本ならではの繊細で美しい技術と心を京都で学ぼう。

Learn confectionary in Kyoto, a historical town with many long-established confectioneries that have continued for hundreds of years! Learn the intricate and beautiful craft and heart unique to Japan in Kyoto.

在維持超過百年的老牌點心店群集的歷史之城——京都，學習點心之道！在京都學習日本纖細優美的獨門技術與精髓吧！

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及び2021年3月末日までに修了見込みの方。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 2021. 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.	具外国籍、在日本以外國家擁有或於2021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（JLPT）N2以上の合格者 2. 日本留学試験（EJU）の日本語（記述除く）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	Those with one of the following qualifications 1. Those who have passed the Japanese-Language Proficiency Test (JLPT) N2 or higher 2. Those who have scored 200 or higher in Japanese on the Examination for Japanese University Admission for International Students (EJU) (excluding description) 3. Those who have scored 420 or higher on the BJT Business Japanese Proficiency Test	具備下列任一項資格者 1. 日本語能力試験（JLPT）N2以上合格者 2. 日本留学試験（EJU）日語（記述除外）取得200分以上者 3. BJT商用日語能力測試取得420分以上者

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年制）
	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・設備費 Facility and equipment fee 施設設備費	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
実習材料費 Learning materials 實習材料費	540,000 yen	740,000 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

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）
- 奨学金B：入学金全額免除、授業料一部免除（最高300,000円免除、初年度）
- Special International Student Scholarship: Partial entrance fee waiver of 100,000 yen (all enrolled students)
- Scholarship A: Full entrance fee waiver, full tuition waiver (for the first year)
- Scholarship B: Full admission fee exemption, partial exemption from tuition (up to 300,000 yen exemption for the first year)
- 留学生特別奨学金：入學費部分減免100,000日圓（全體新生）
- 奨学金A：入學費全額減免、免除全額學費（第一年度）
- 奨学金B：入學金全額減免、免除部分學費（最多300,000日圓、第一年度）

※学費・奨学金の詳細についてはホームページをご確認ください。
Please see the homepage for details on tuition and scholarships.
有關學費、獎學金詳情，請確認網頁。

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

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 confectionary 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得る。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めざします。

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。

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 confectionary, 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，還可習得經營咖啡店的所有知識。

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、一流のパン職人をめざします。

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。



学校HP
School
Homepage
學校網頁



Twitter



LINE



Facebook



Instagram



YouTube



京都製菓独自の学びがあなたをプロにする!
Kyoto Pastry & Bakery College's original method 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



TOPICS

製菓技術科 Confectionery Arts Program 糕點技術科



1
YEAR

最短の1年で知識と技術を身につけプロに。現場で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。

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年制各学科在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。



TOPICS

卒業後、日本で働くことが可能に! Makes working in Japan possible after graduation! 畢業後,將有機會在日本工作!

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!

The scope of careers has expanded, with a new "Specified Skills (Food Service Industry, Food and Beverage Manufacturing Industry)" and "Designated Activities (Japanese Food Culture Human Resource Development Program)" resident statuses!

以新的居留資格「特定技能(外食業、飲食料品製造業)」與「特定活動(日本飲食文化海外普及人才培育事業)」拓展出路範圍。



京都ホテル観光ブライダル専門学校

Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management
京都飯店旅遊婚禮專門學校

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・観光・ブライダルのプロをめざします。

Learn in the international tourism capital "Kyoto."

Aim to be a hotel, tourism and bridal professional in Kyoto, a city full of history and culture.

在國際旅遊都市「京都」學習吧！在擁有歷史與文化的京都，以成為飯店、旅遊、婚禮的專家為目標。

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及び2021年3月末日までに修了見込みの方。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 2021. 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.

具外国籍、在日本以外國家擁有或於2021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(JLPT) N2以上の合格者
2. 日本留學試験(EJU)の日本語(記述除く) 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

Those with one of the following qualifications

1. Those who have passed the Japanese-Language Proficiency Test (JLPT) N2 or higher
2. Those who have scored 200 or higher in Japanese on the Examination for Japanese University Admission for International Students (EJU) (excluding description)
3. Those who have scored 420 or higher on the BJT Business Japanese Proficiency Test

具備下列任一項資格者

1. 日本語能力試験(JLPT) N2以上合格者
2. 日本留學試験(EJU) 日語(記述除外) 取得200分以上者
3. BJT商用日語能力測試取得420分以上者

学費 Tuition 學費

	ホテル学科 Hotel Program 飯店學科		旅行学科 Travel Program 旅行學科		ブライダル学科 Bridal Program 婚禮學科	
	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 施設設備維護費	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	760,000 yen	860,000 yen	760,000 yen	860,000 yen	760,000 yen	860,000 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	1,410,000 yen	1,410,000 yen	1,330,000 yen	1,410,000 yen	1,410,000 yen	1,410,000 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

- 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)
- 奨学金B: 入学金全額免除・授業料一部免除(最高300,000円免除、初年度)

Scholarships

- Special International Student Scholarship: Partial entrance fee waiver of 100,000 yen (all enrolled students)
- Scholarship A: Full entrance fee waiver, full tuition waiver (for the first year)
- Scholarship B: Full admission fee exemption, partial exemption from tuition (up to 300,000 yen exemption for the first year)

※学費・奨学金の詳細についてはホームページをご確認ください。

Please see the homepage for details on tuition and scholarships. 有關學費、獎學金詳情，請確認網頁。

獎學金

- 留学生特別獎學金: 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、免除全額學費(第一年度)
- 獎學金B: 入學金全額減免、免除部分學費(最多300,000日圓、第一年度)

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・パンケッタスタッフ・コンシェルジュをめざします。

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、婚禮現場工作人員、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・ツアーガイドをめざします。

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、旅遊協調師、導遊等專業服務人材。

ブライダル学科 Bridal Program 婚禮學科



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めざします。

Gain the skills necessary to work as a professional wedding planner, bridal stylist, dress stylist, or bridal attendant.

培養學生成為婚宴規劃師、婚慶服裝造型師、婚紗搭配師、新娘秘書等專業服務人材。



学校HP
School
Homepage
學校網頁



Twitter



LINE



Facebook



Instagram



YouTube



実践を通してサービス技術を身につける
Acquire skills by putting them into practice
透過實踐學習服務的技巧



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
A training room that reproduces a hotel's suite and travel counter
重現了飯店套房與旅行櫃檯的實習室



神社やお寺など「京都」ならではの観光地で学ぶ
Learn tourism unique to Kyoto, with its many shrines and temples
在神社與寺廟等「京都」特有的觀光地學習



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.

從外部邀請一般客人，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.

調査訪日外国人の旅遊模式，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。





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

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!
 Become a trusted medical administrator or medical information manager who is indispensable to medical practice at hospitals, clinics, and general hospitals, etc.!

力爭成為在餐飲和健康現場（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！
 力爭成為在醫院、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 入學資格

学歴 Educational Requirements 學歴	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2021年3月末日までに修了見込みの方。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 2021. 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.	具外国籍、在日本以外國家擁有或於2021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（JLPT）N2以上の合格者 2. 日本留學試験（EJU）の日本語（記述除く）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	Those with one of the following qualifications 1. Those who have passed the Japanese-Language Proficiency Test (JLPT) N2 or higher 2. Those who have scored 200 or higher in Japanese on the Examination for Japanese University Admission for International Students (EJU) (excluding description) 3. Those who have scored 420 or higher on the BJT Business Japanese Proficiency Test	具備下列任一項資格者 1. 日本語能力試験（JLPT）N2以上合格者 2. 日本留學試験（EJU）日語（記述除外）取得200分以上者 3. BJT商用日語能力測試取得420分以上者

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	150,000 yen	—	150,000 yen	—	150,000 yen	—	150,000 yen	—
施設・設備維持費 Facility and equipment maintenance fee 施設設備維護費	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen	140,000 yen
授業料 Tuition 課程費	880,000 yen	1,010,000 yen	890,000 yen	900,000 yen	772,000 yen	922,000 yen	737,000 yen	807,000 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	1,570,000 yen	1,550,000 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. 實習材料費僅限管理營養師科、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告。
 ※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

- 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）
- 奨学金B：入学金全額免除、授業料一部免除（最高300,000円免除、初年度）

Scholarships

- Special International Student Scholarship: Partial entrance fee waiver of 100,000 yen (all enrolled students)
- Scholarship A: Full entrance fee waiver, full tuition waiver (for the first year)
- Scholarship B: Full admission fee exemption, partial exemption from tuition (up to 300,000 yen exemption for the first year)

獎學金

- 留学生特別獎學金：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、免除全額學費（第一年度）
- 獎學金B：入學金全額減免、免除部分學費（最多300,000日圓、第一年度）

※学費・奨学金の詳細についてはホームページをご確認ください。Please see the homepage for details on tuition and scholarships. 有關學費、獎學金詳情，請確認網頁。

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

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のエキスパートをめざします。

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、在富實踐性的4年課程學習中，培養學生成為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

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。

Realize your dream with one of our 4 specialized course systems that can be selected from the second year! Aim to be a nutritionist with strong cooking, menu preparation, and hygiene management skills.

透過第2年起可選擇的4種專門課程制度，實現自己描繪的夢想！目標是成為擁有優秀的烹調技術、菜單製作能力，以及衛生管理的營養士。



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めざします。

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為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，成為醫療機構必不可少的重要人材。





学校HP
School
Homepage
學校網頁



Twitter



LINE



Instagram



YouTube



元気を届ける栄養のプロへ
Become a nutrition pro bringing health to your customers

成為送上活力的營養專家



患者さんを思いやり、信頼される医療事務スタッフへ
Care for patients and become a trusted health care professional

成為體貼患者、深得信任的醫療事務人員



調理が得意な栄養士になれるワンセルフ実習
Self live training that allows you to become a nutritionist skilled at cooking

個人實習助您成為擅長烹調的營養士



TOPICS

給食実務実習（ハーモニー・ランチ）

School Lunch Practicum
"Harmony Lunch"

供餐実務実習（和暦午餐）

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.

在烹飪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。

2 YEARS 2年制 / Two-year Program

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めざします。

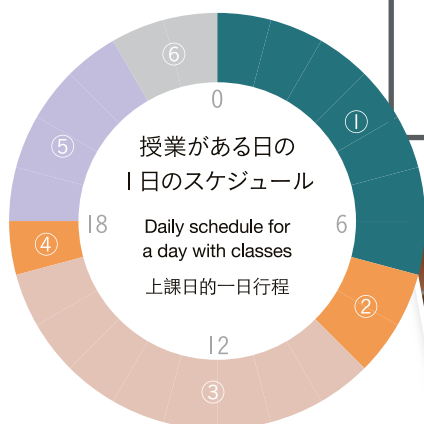
Master specialized skills and become a medical information manager that is specialist for the medical information or healthcare information technologist that is system engineer in the medical institutions.

我們的目標是培養學生成為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」。





- 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 なぜ京都に留学しようと思ったのかを教えてください。

Please tell us why you decided to study in Kyoto.

你為什麼想來京都留學呢？

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。

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 学校の授業で特に好きな授業とその理由を教えてください。

Please tell us if there were any classes that you especially enjoyed and why.

在學校的課程中，你最喜歡的課程是什麼？為什麼？

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。

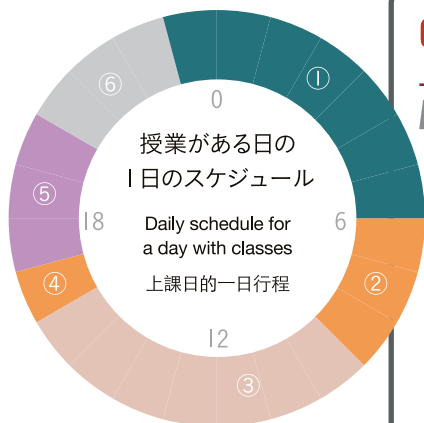
I found all subjects related to travel interesting, including domestic and international tourism geography, package research, and tour planning exercises. I was able to gain a lot of knowledge and learn a lot of information about travel tourism, I made a variety of travel plans, and created pamphlets,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

國內、國外觀光地理、套裝商品研究、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，規劃各種旅遊企畫，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

京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel,
Tourism & Bridal Management
京都飯店旅遊婚禮專門學校



- 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 なぜ京都に留学しようと思ったのかを教えてください。

Please tell us why you decided to study in Kyoto.

你為什麼想來京都留學呢？

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。

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，京都就是最好的地方！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。

Please tell us your future goals.

請分享一下今後的目標。

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。

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，我努力地投入求職活動！畢業後我預定透過農林水產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
京都廚師専門学校

自分で日本料理店を開くことをめざし、和食の本場『京都』で学ぼう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専門学校。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／台灣出身
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
京都糕點麵包工藝専門学校

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人ばかりなので、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よ！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糕點專校，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囉！歡迎大家也來京都學習製作美味糕點！



羅 琳巧(ロウ 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
京都營養醫療専門学校

私は日本で管理栄養士の資格をとりたくて京都栄養医療専門学校に入学しました。先生はとっ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専門学校。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
!

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！！

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，在京都廚師專校一起學習吧！！

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
京都廚師専門学校



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、この学校を選びました。授業では、自分の想像力を発揮し、ツアープランニングをつく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！

I chose this school because I like the balance between old streets and modern architecture and the atmosphere of Kyoto with just the right buzz. In class, it's very interesting to use your imagination and create tour planning. In the future, I want to work for a travel agency and sell local Taiwan tour plans. Come study tourism in Kyoto, an international tourism capital!

我喜歡京都古老的街景與現代建築間的均衡，以及恰到好處的熱鬧氣氛，所以選擇了這所學校。在課程中，發揮自己的想像力，規劃旅遊行程的內容非常有趣。將來我想在旅行社工作，並且銷售我的家鄉——台灣的旅遊行程。也請大家務必來京都這座國際旅遊城市學習旅遊吧！

陳偉銓(チン イセン)さん／台灣出身
Chin Isen/From Taiwan
陳偉銓先生／來自台灣
京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management
京都飯店旅遊婚禮専門学校



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.

大和學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。入居当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.

宿舍管理長夫婦常駐，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づく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宿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 (留學生特別料金) Boarding Fees (special rate for international student) 住宿费 (留學生優惠價)

契約時 Initial costs 簽約時	内訳 Itemized List 細目	
	入館費 Entry fee 入館費	45,000 yen
	保証金 Deposit 保証金	50,000 yen
	建物維持費 (年間) Building maintenance fee (yearly) 建物維護費 (1年)	3,000 yen
	ルームクリーニング代 Room cleaning fee 清潔費	47,300 yen

毎月の費用 Monthly fees 毎月費用	内訳 Itemized List 細目	
	月額館費 (食事込) Monthly rent (incl. meals) 毎月住宿費 (含伙食)	79,200 yen
	通信設備費 (Wi-Fi) Communications/data and facility fee 通訊設備使用費	3,960 yen
	電気基本料金 Basic electricity fee 電費基本費	5,500 yen

※ 1年契約の場合。*For a one-year contract. ※ 簽定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	ホームページ Homepage 網頁
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	https://www.collegehouse-osaka.com/
ユニライフ 京都駅前店 (ジェイ・エス・ビー) UniLife Kyoto Ekimae Branch (J.S.B.) UniLife 京都駅前店 (JSB)	https://unilife.co.jp/
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	https://749.jp/
学生ハウジング御所西烏丸店 Student Housing Gosho Nishikarasuma Branch 學生 Housing 御所西烏丸店	https://www.3215.co.jp/
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	http://www.azlife.co.jp/
ハウスネットワーク House Network House Network	https://www.h-nw.jp/

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。

学校指定学生住宅「フリーピア鳴滝」
Designated Student Housing "Freepia Narutaki"
学校指定学生住宅 FREEPIA 鳴滝

賃料・共益費 35,000円～
Rent/common area fee ¥35,000～
租金・共益費 35,000 日元起
連絡先 Contact 聯絡方式
emu-trst@maia.eonet.ne.jp



■ StudyKyoto <https://www.studykyoto.jp/ja/life/>

京都の留学生生活に関する情報が掲載されています。
Information is posted regarding studying abroad in Kyoto.
刊載有關京都留學生生活的資訊。

■ Kyoto Housing Search <http://www.housingsearch.kyoto/>

学校近くの賃貸住宅検索や、日本で部屋を借りる時の手続き、マナーに関する情報が掲載されています。
Information is posted regarding finding rental housing near the school, procedures for renting rooms in Japan, and regarding etiquette.
刊載學校附近的租賃住宅搜尋、在日本租屋時的手續、禮儀相關資訊。



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.

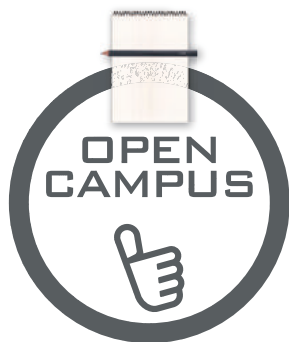
大和學園為留學生提供打工申請相關支援。

	店名 Name of Establishment 店名	業種 Industry 營業性質
1	ジョイテイルスタッフ Joytel Staff Joytel Staff	宿泊施設 Lodging facility 住宿設施
2	Café ran Zan Café ran Zan 咖啡店	カフェ Café 咖啡店
3	イノダコーヒー Inoda Coffee INODA 咖啡店	カフェ Café 咖啡店
4	「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
5	鯛匠 HANANA Taichazu HANANA 鯛匠 HANANA	鯛茶漬専門店 Taichazu restaurant 鱈魚茶泡飯專賣店
6	美濃吉 Minokichi 美濃吉	料亭 Japanese-style restaurant 日式高級餐館
7	熊彦 Kumahiko 熊彦	料亭 Japanese-style restaurant 日式高級餐館
8	たん熊北店 Tankuma Kitamise 但熊北店	割烹 Japanese cuisine 日式餐館
9	喜久屋駒井 Kikuya Komai 吉久屋駒井	割烹 Japanese cuisine 日式餐館

	店名 Name of Establishment 店名	業種 Industry 營業性質
10	グレースセゾン Grace Saison GRACE SAISON	洋菓子 Western-style confectionery 西式糕點
11	鶴屋吉信 Tsuruya Yoshinobu 鶴屋吉信	和菓子 Japanese confectionery 日式糕點
12	亀屋良長 Kameya Yoshinaga 亀屋良長	和菓子 Japanese confectionery 日式糕點
13	松井旅館 Matsui Ryokan 松井旅館	旅館 Ryokan (Japanese Inn) 旅館
14	京都ブライトンホテル Kyoto Brighton Hotel 京都布来頓飯店	ホテル Hotel 飯店
15	京都ホテルオークラ Kyoto Hotel Okura 京都大倉飯店	ホテル Hotel 飯店
16	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
17	ジェイアール東海バスセンター JR-Central Passengers JR-CENTRAL PASSENGERS Co., Ltd.	旅行 Travel 旅遊

※上記の求人が常に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！

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！



学校説明 School Introduction
學校說明

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.

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。

どんな施設で学べる？
What are the facilities like?
在怎麼樣的設施學習？



キャンパスツアー Campus Tour
參觀校園

最新の施設・設備をご覧ください。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.

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。

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！



体験実習 Training Session
體驗實習

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!

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。

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！



個別相談 Individual Advising Sessions
個別諮詢

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.

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。

参加費無料！

Free to Participate!
免參加費！

友人や学校の先生との参加歓迎！

Friends and School Teachers are Welcome to Participate!
歡迎與朋友或學校老師一起參與！

初心者OK！

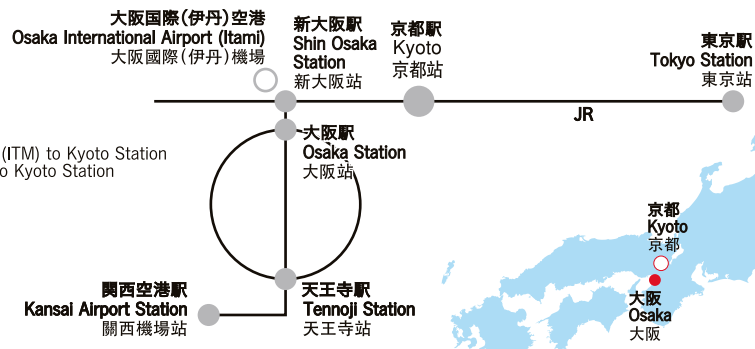
Beginners welcome!
歡迎初學者！

Access Map

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90分
 東京駅から京都駅まで約2.5時間

About 30 minutes from Osaka Station to Kyoto Station
 About 50 minutes from Osaka International (Itami) Airport (ITM) to Kyoto Station
 About 90 minutes from Kansai International Airport (KIX) to Kyoto Station
 About 2.5 hours from Tokyo Station to Kyoto Station

從大阪站至京都站約30分鐘
 從大阪國際(伊丹)機場(ITM)至京都站約50分鐘
 從關西國際機場(KIX)至京都站約90分鐘
 從東京站至京都站約2.5小時

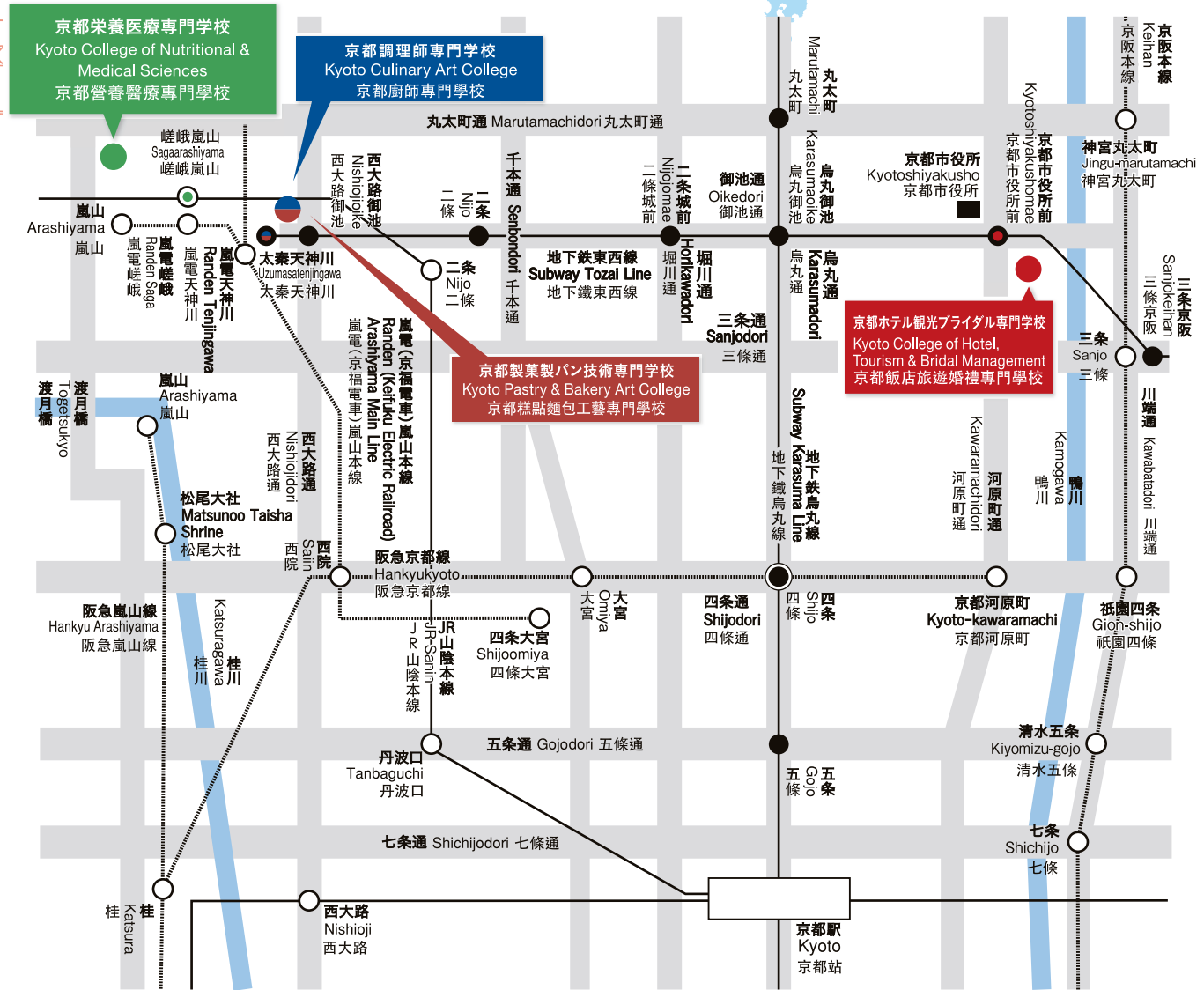


京都栄養医療専門学校
 Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences
 京都營養醫療專門學校

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

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

京都ホテル観光ブライダル専門学校
 Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management
 京都飯店旅遊婚禮專門學校



Kyoto Culinary Art College
Kyoto Pastry & Bakery Art College

ADDRESS

Uzumasa-yasui-nishizawa-cho 4-5, Ukyo-ku, Kyoto
 616-8083 Japan

PHONE :
 ● +81-75-802-0191
 ● +81-75-812-0191



Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal 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

taiwa
 THE ACADEMY OF HOSPITALITY

