



京都調理師専門学校
Kyoto Culinary Art College
京都厨师专门学校



京都製菓製パン技術専門学校
Kyoto Pastry & Bakery Art College
京都糕点面包工艺专门学校

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

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

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
京都酒店旅游婚庆专门学校



京都栄養医療専門学校
Kyoto College of Nutritional &
Medical Sciences
京都营养医疗专门学校





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，学习让人幸福的魔法吧

1

1931年創立で90年の歴史

Founded in 1931, over 90 years of history 1931年創立，90年悠久历史

(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) (京都府知事許可，一般社団法人京都府専修学校各種学校協会会員)

「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」の分野で職業と实际生活に
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."

本校は一所在「营养・医疗福祉・烹饪・糕
点面包制作・健康饮食教育・酒店婚庆・旅游」
等各个领域展开紧贴职业与实际生活教育的
综合教育研究机构。



京都調理師専門学校
Kyoto Culinary Art College
京都厨师专门学校

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)

厨师(日餐及日本料理、法国料理、意大利料理)



京都製菓製パン技術専門学校
Kyoto Pastry & Bakery
Art College
京都糕点面包工艺专门学校

taiwa_nyu@taiwa.ac.jp

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

糕点厨师(日式糕点、西式糕点、咖啡、面包)



京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel,
Tourism & Bridal Management
京都酒店旅游婚庆专门学校

abc@taiwa.ac.jp

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

酒店、旅游、婚庆工作人员



京都栄養医療専門学校
Kyoto College of Nutritional &
Medical Sciences
京都营养医疗专门学校

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

国家注册营养师、营养师、
医疗事务医疗秘书专业、诊疗资讯管理人员

2

留学生のための 充実した奨学金

Complete Scholarships for
Foreign Students

为留学生提供丰富多彩的奖学金项目

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. 提供多种专为留学生打造的特别奖学金

奨学金A

Scholarship A
奖学金A

- 入学金全額免除 Enrollment Fee Full Exemption 入学金全额减免
- 授業料全額免除(初年度) Full Tuition Exemption (for the first year) 课程费全额减免(首年度)

奨学金B

Scholarship B
奖学金B

- 入学金全額免除 Enrollment Fee Full Exemption 入学金全额减免
- 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) 课程费部分减免(最多减免300,000日元, 首年度)

留学生特別奨学金

Special Scholarships for Foreign Students
留学生特别奖学金

- 入学金100,000円免除 100,000 yen exemption on Admission Fee
入学金减免100,000日元

入学者全員が対象 All enrolled students 全体新生

※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，还有学费分期付款制度、延期付款制度，安排介绍打工去处等，提供多种支持! (分期付款制度指的是是一年制课程的学费可分4次付款，两年制课程可分8至9次付款。)



3

留学生の日本国内就職率100%!

100% Employment Rate for International Students in Japan! 留学生在日本国内的就业率为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!

现已设立新的在留资格“特定技能(酒店业、餐饮业、食品饮料制造业)”、“特定活动(日本饮食文化海外普及人才培养事业、特定传统料理海外普及事业)”, 就业渠道更加广阔!

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" 大和学園集团4所学校均被大阪出入国在留管理局选定为“正规院校”

適正校は留学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)

正规院校指的是在留学生学籍管理上没有特别问题的院校。(2019年11月14日获批)

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" 在国际文化旅游城市“京都”学习待客礼仪



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

富有特色的课程，
让你具备实战能力

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

最先进的设施及设备，
为你创造充实的学习环境

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.

餐厅、店铺、咖啡馆、
学生食堂等
均由学生自主经营

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

配备班主任及留学生顾问

京都ってどんなところ?

What kind of a place is Kyoto?
京都是一座什么样的城市?

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人を超える留学生在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.

学生之都

京都都是年轻人众多的城市，汇聚着专门学校、大学、短期大学等许多学校。大约每十人中就有一人是学生，有超过9000人的留学生在京都学习。

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.

传统与文化之都

京都作为日本的首都长达1000年以上。可以在这里探访随处可见的神社、寺庙，领略饮食文化、茶道、花道等日本传统文化魅力。

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.

世界屈指可数的的旅游城市

京都都是世界屈指可数的的旅游城市，在英国旅游杂志《Wanderlust》连续两年蝉联排行榜第一，在《Travel + Leisure》中连续八年位居前十等。

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.

美食激战区!

不仅有寿司、天妇罗等代表性日餐及日本料理，而且还可享受法国料理、意大利料理、拉面、咖啡、甜点等各种美食乐趣。

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.

动漫文化集结!

历史传统犹存，动漫等“新文化”集结，乃京都独有的特色。京都不仅历史传统色彩浓厚，而且古今共存、兼容并蓄。



京都調理師専門学校

Kyoto Culinary Art College

京都厨师专门学校

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!!

在正宗日本料理发源地“京都”学习,在“京都”工作! 在京都学习色香味俱全、营养健康、最顶级美食的烹饪技艺!!

入学資格 Enrollment Qualifications 入学条件

学歴 Educational Requirements 学历

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.

具有外国国籍，在除日本以外的国家(地区)拥有或于2021年3月底即将拥有12年学校教育经历者。此外，受教育未满12年的部分国家(地区)的学生，如在日本国内修满或即将修满“准备教育课程”者也可。

日本語能力 Japanese Ability 日语水平

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

拥有如下任一资格者
1. 日语能力测试(JLPT) N2级以上
2. 日本留学考试(EJU)的日语科目(记述除外)在200分以上
3. BJT商务日语能力测试420分以上

学費 Tuition 学费

	2年制各学科 Two-year Programs 2年制各学科		調理師科 Culinary Program 厨师科
	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 入学費	150,000 yen	—	150,000 yen
施設・設備維持費 Facility and equipment maintenance fee 设施设备维护費	200,000 yen	200,000 yen	200,000 yen
授業料 Tuition 课程費用	770,000 yen	930,000 yen	870,000 yen
実習材料費 Learning materials 操练材料使用費	490,000 yen	990,000 yen	660,000 yen
学費合計 Total 学费总计	1,610,000 yen	2,120,000 yen	1,880,000 yen

奨学金 Scholarships 奖学金

- 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)
- 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: 入学金部分減免100,000円(全体新生)
- 奨学金A: 入学金全額減免、课程費用全額減免(首年度)
- 奨学金B: 入学金全額減免、课程費用部分減免(減免上限30万円、首年度)

※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.
有关学费及奖学金的详细内容，请浏览主页。

学科紹介 Program Introductions 学科介绍

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・日本料理高级科



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.

以讲求甄选京都时令蔬菜的京都料理为主，学习日本料理烹饪之道，缔造四季的珍贵美味。

フランス料理上級科 Advanced French Cuisine Program 法国料理高级科



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.

从古典到现代，缔造融汇了京都美感的各式法国料理。

イタリア料理上級科 Advanced Italian Cuisine Program 意大利料理高级科



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.

在崇尚将食材的原味发挥到极致的京都，学习以独特食材为特色的意大利料理、地方特色料理的烹饪之法。

調理師科 Culinary Program 烹饪科



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.

只用一年时间学习日本料理、西洋料理、中国料理等各大菜系，用最短的时间掌握能够在餐饮世界立足的本领。

- 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.
- 能够取得的证书 ■ 厨师资格证书(全学科) ● 力争取得的证书 ■ 糕点卫生师资格证书 ■ 河豚处理师资格证书 ■ 餐厅服务技能检定 等



学校HP
School
Homepage
学校官网



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)

还可在餐厅施展烹饪、接待客人、运营管理! (2年制学科)



京調だから身につく「実践力」
Practical skills only we can teach

正是京都厨师专门学校才能让您掌握扎实的“实战能力”



京都ならではの旬の食材がたくさん
A variety of seasonal ingredients unique to Kyoto
琳琅满目的京都特色时令食材



TOPICS

卒業後の進路が拡大

Expanded Post-Graduation Career Choices 就业渠道广阔

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

京都厨师专门学校

是日本首家“日本料理烹饪技能认证学校”

「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!

从“日餐及日本料理高级科”、“厨师科”毕业的学生,通过向本校申请,可以接受银质执照的认定。

此外,现已设立新的在留资格“特定技能(酒店业、餐饮业、食品饮料制造业)”、“特定活动(日本饮食文化海外普及人才培养事业、特定传统料理海外普及事业)”,就业渠道更加广阔!

TOPICS

レストラン実習

Restaurant Live Training

餐厅实习

「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.

为“日餐及日本料理高级科”、“法国料理高级科”、“意大利料理高级科”的二年级学生,提供餐厅实习机会。餐厅面向社会一般客人提供餐饮。不仅可以磨炼厨艺,而且可以培养学生待客服务及店铺运营能力。





京都製菓製パン技術専門学校

Kyoto Pastry & Bakery Art College

京都糕点面包工艺专门学校

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.

在百年甜点老铺鳞次栉比的历史之都“京都”学习甜点技艺！日本独特而细腻的美学技艺与精神，尽在京都。

入学資格 Enrollment Qualifications 入学条件

学歴 Educational Requirements 学历	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.	具有外国国籍，在除日本以外的国家(地区)拥有或于2021年3月底即将拥有12年学校教育经历者。此外，受教育未满12年的部分国家(地区)的学生，如在日本国内修满或即将修满“准备教育课程”者也可。
日本語能力 Japanese Ability 日语水平	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	拥有如下任一资格者 1. 日语能力测试(JLPT) N2级以上 2. 日本留学考试(EJU)的日语科目(记述除外)在200分以上 3. BJT商务日语能力测试420分以上

学費

Tuition
学费

	2年制各学科 Two-year Programs 2年制各学科		製菓技術科(1年制) Confectionery Arts (one year) 糕点技术科(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 入学費	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 课程費用	770,000 yen	820,000 yen	870,000 yen
実習材料費 Learning materials 操练材料使用費	540,000 yen	740,000 yen	650,000 yen
学費合計 Total 学费总计	1,680,000 yen	1,780,000 yen	1,890,000 yen

奨学金

Scholarships
奖学金

- 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)
- 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: 入学費部分減免100,000円(全体新生)
- 奨学金A: 入学費全額減免、课程費用全額減免(首年度)
- 奨学金B: 入学費全額減免、课程費用部分減免(減免上限30万円、首年度)

※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.
有关学费及奖学金的详细内容，请浏览主页。

学科紹介 Program Introductions 学科介绍

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
日式点心高级科



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.

除了学习丰富多彩的日式点心外，还可了解“传统”与“文化”，在日式点心的正统道场“京都”，学习日式点心制作技艺及“和之精神”。

パティスリー・ショコラ上級科

Advanced Patisserie Program
巧克力糕点高级科



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.

除了学习制作蛋糕、巧克力等内容外，还可掌握制作高难度装饰性糕点技术。旨在培养未来可在专卖店、酒店等广泛领域大显身手的糕点师。

カフェスイーツ上級科

Advanced Café Confections Program
咖啡厅甜点高级科



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.

学习制作饮品、盘装甜点、咖啡厅美食、待客服务！除了可掌握西式糕点的基础技术外，还可习得咖啡厅运营的所有知识。

パン上級科

Advanced Bread Program
面包烘焙高级科



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.

从常见面包到世界各国面包，在这里均可学到材料与制法的精髓！拥有专业顶级的烘焙设备，提供磨炼技艺的最佳环境，旨在培养学生成为一流的面包匠人。



学校HP
School
Homepage
学校官网



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
京都糕点制作的独特学习方式，将助您走上职业之路



全国大会「1位」の実績

Taking 1st Place in a national tournament

日本全国大会「第1名」の実績



和菓子の本場『京都』で学ぶ
Learn in Kyoto, the home of Japanese confectionery
在日式点心发源地“京都”进行专业学习

TOPICS

製菓技術科 Confectionery Arts Program 糕点工艺科



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.

最短一年可掌握所有知识和技术，华丽跻身行业专家。切实掌握工作现场的必备基本技术。

SHOP&CAFE実践 SHOP & CAFE Practical Training 店铺・咖啡厅实践

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年制各学科将在2年级开展“店铺・咖啡厅实践”，学生可供应并销售自己制作的点心和面包。在实践中理解从制作到销售、待客服务的店铺运营全部流程，培养扎实的实践能力。



TOPICS

卒業後、日本で働くことが可能に！ Makes working in Japan possible after graduation! 毕业后可留在日本工作！

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）」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!

新的在留资格“特定技能（餐饮业、食品饮料制造业）”、“特定活动（日本饮食文化海外普及人才培养事业）”出台，就业渠道更加广阔！



京都ホテル観光ブライダル専門学校

Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management
京都酒店旅游婚庆专门学校

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.

在国际观光城市“京都”展开一段学习之旅吧。在历史文化底蕴深厚的京都，朝着成为酒店、旅游、婚庆的行业专家而迈进。

入学資格 Enrollment Qualifications 入学条件

学歴 Educational Requirements 学历	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.	具有外国国籍，在除日本以外的国家(地区)拥有或于2021年3月底即将拥有12年学校教育经历者。此外，受教育未满12年的部分国家(地区)的学生，如在日本国内修满或即将修满“准备教育课程”者也可。
---	---	---	--

日本語能力 Japanese Ability 日语水平	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	拥有如下任一资格者 1. 日语能力测试(JLPT) N2级以上 2. 日本留学考试(EJU)的日语科目(记述除外)在200分以上 3. BJT商务日语能力测试420分以上
--	---	---	--

学費 Tuition 学费	ホテル学科 Hotel Program 酒店学科		旅行学科 Travel Program 旅游学科		ブライダル学科 Bridal Program 婚庆学科	
	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 入学費	100,000 yen	—	100,000 yen	—	100,000 yen	—
施設・設備負担費 Facility and equipment maintenance fee 设施设备维护費	310,000 yen	310,000 yen	310,000 yen	310,000 yen	310,000 yen	310,000 yen
授業料 Tuition 课程費用	760,000 yen	860,000 yen	760,000 yen	860,000 yen	760,000 yen	860,000 yen
実習費 Training costs 实习費	240,000 yen	240,000 yen	160,000 yen	240,000 yen	240,000 yen	240,000 yen
学費合計 Total 学费总计	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. 除学费外还需要缴纳杂费。

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. 有关学费及奖学金的详细内容，请浏览网页。

奖学金

- 留学生特別奨学金:入学费部分减免100,000日元(全体新生)
- 奨学金A:入学费全額减免、课程费用全額减免(首年度)
- 奨学金B:入学费全額减免、课程费用部分减免(减免上限30万日元、首年度)

学科紹介 Program Introductions 学科介绍

2 YEARS 2年制 / Two-year Program

ホテル学科 Hotel Program 酒店学科



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.

培养学生成为前台接待、迎宾人员、行李搬运人员、调酒师、品酒师、婚庆现场工作人员、大堂经理等专业人士。

旅行学科 Travel Program 旅游学科



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.

培养学生成为旅游柜台人员、铁路服务人员、地勤人员、旅游规划师、旅游协调员、导游等方面的专业服务人员。

ブライダル学科 Bridal Program 婚庆学科



ウエ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.

培养学生成为婚宴规划师、婚庆服装造型师、婚纱搭配师、新娘助理等方面的专业服务人员。



学校HP
School
Homepage
学校官网



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
通过实践，掌握服务技能



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
模拟酒店套房、旅游柜台的实习室



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、寺院等“京都”独有的景点学习技艺



TOPICS

F&B(Food & Beverage) サービス演習

Food and Beverage Server Training

F&B（餐饮）服务演习

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.

从外面邀请一般客人，提供餐饮服务。在仿照真实餐厅一般的实习大厅中，学生们担任着各种职责，为客人提供午餐服务。在这门课程中，可以培养学生的实战服务能力。



TOPICS

インバウンドツアー研究

Tour Guide Training

外国人访日旅行研究

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.

调查访日外国人的旅游模式，了解外国游客想要在日本享受何种旅游内容，实际策划并实施针对外国人的旅游方案。并于当日为外国人展开实际导游工作，学习如何与客人展开良性互动交流的导游服务知识，发挥日本代表性旅游城市“京都”的地区优势，开展体验式学习。





京都栄養医療専門学校

Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences

京都营养医疗专门学校

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!

(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.!

力争成为在餐饮和健康领域(体育、食品公司、保育園、医院、老年人福祉机构、伙食供应公司等)大显身手的营养师和管理营养师！
 力争成为在医院、诊所、综合医院等医疗现场不可或缺的、值得信赖的医疗事务工作人员诊疗信息管理士！

入学資格 Enrollment Qualifications 入学条件

学歴 Educational Requirements 学历	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.	具有外国国籍，在除日本以外的国家(地区)拥有或于2021年3月底即将拥有12年学校教育经历者。此外，受教育未满12年的部分国家(地区)的学生，如在日本国内修满或即将修满“准备教育课程”者也可。
日本語能力 Japanese Ability 日语水平	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	拥有如下任一资格者 1. 日语能力测试(JLPT) N2级以上 2. 日本留学考试(EJU)的日语科目(记述除外)在200分以上 3. BJT商务日语能力测试420分以上

学費 Tuition 学费	管理栄養士科 National Registered Dietician Program 管理营养师科		栄養士科 Dietician Program 营养师科		医療事務・医療秘書科 Medical Officer Administration/Medical Secretary Program 医疗事务、医疗秘书科		診療情報管理士科 Medical Care Information Management Program 诊疗信息管理士科	
	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 入学费	150,000 yen	—	150,000 yen	—	150,000 yen	—	150,000 yen	—
施設・設備維持費 Facility and equipment maintenance fee 设施设备维护费	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 课程费用	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 操练实习材料费	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 学费总计	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. 操练实习材料费仅面向管理营养师科、营养师科。

※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. 管理营养师科、诊疗信息管理士科3年級以上の学費另行通知。

※学費の他に諸経費が必要です。There are required expenses in addition to tuition. 除学费外还需要缴纳杂费。

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)

奖学金

- 留学生特别奖学金：入学费部分减免100,000日元(全体新生)
- 奖学金A：入学费全額免除、课程费用全額免除(首年度)
- 奖学金B：入学费全額免除、课程费用部分减免(减免上限30万日元、首年度)

※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. 有关学费及奖学金的详细内容，请浏览网页。

学科紹介 Program Introductions 学科介绍

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 管理营养师科

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.

紧贴未来职场，在富有实践性的4年课程学习中，培养学生成为实际工作环境中具有实战能力的营养学专家。



4
YEARS

栄養士科 Dietician Program 营养师科

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.

从二年级开始可以从四个专业方向中任选，实现自己描绘的梦想！力争将学生培养成为具备高水平厨艺、菜谱设计能力、卫生管理能力的营养师人才。



2
YEARS

医療事務・医療秘書科 Medical Officer Administration/Medical Secretary Program 医疗事务、医疗秘书科

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.

我们的目标是培养学生成为掌握高度专业知识和技能，具备优良服务意识的医疗事务人员，成为医疗机构必不可少的重要人才。



2
YEARS



学校HP
School
Homepage
学校官网



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

打造传递健康的营养专家



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

打造关爱患者、值得信赖的医疗事务工作人员



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

为打造擅长烹饪的营养师人才，实施单人全流程式实習



TOPICS

給食実務実習（ハーモニー・ランチ）

School Lunch Practicum
"Harmony Lunch"

伙食実務実習（和谐午餐）

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.

在烹饪实習丰富多彩的本校，“伙食实務实習”可以让学生充分从实践中学习到伙食管理实际业务。学生可以体验从设计制作150份午餐菜谱，再到烹饪、销售这一整个服务流程。通过课程实践，可以学习到大量烹饪流程、菜谱设计制作、基于HACCP的卫生管理、服务、运营方法等实战知识和技能。

2 YEARS 2年制 / Two-year Program

診療情報管理士科

Medical Care Information Management Program

诊疗信息管理士科

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.

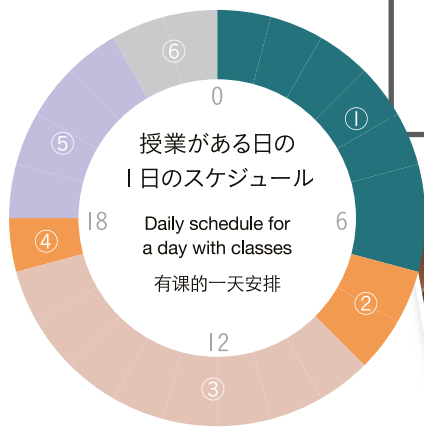
我们的目标是培养学生成为熟练掌握诊疗信息方面知识的专家，即“诊疗信息管理士”，或医疗机构的信息工程师，即“医疗信息技师”。



3 YEARS



- ①就寝
Sleep 睡觉
- ②朝食
Breakfast 早餐
- ③授業
Classes 上课
- ④夕食・テレビ
Dinner/TV 晚餐、看电视
- ⑤アルバイト
Part-time work 打工
- ⑥課題・レポート
Assignments/reports 做课题报告



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.

请问你来京都留学的理由是什么？

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.

我在日语学校学习了一年，在接触日本历史和地理时发现了其中的乐趣，还去日本各地旅游增长见识。其中最吸引我的就是京都。京都都是日本代表性的旅游城市，为了更加深入了解日本文化的本质，我就决定了在京都留学。

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.

在学校里，你尤其喜欢的课程及其理由是什么？

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。

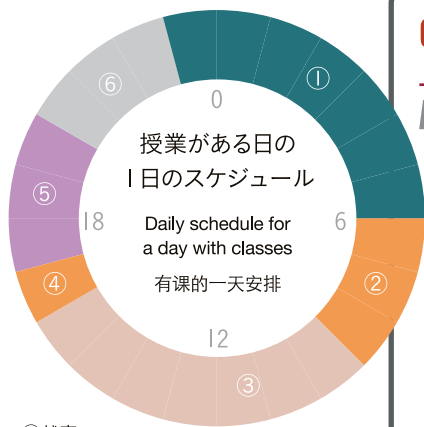
I found all subjects related to travel interesting, including domestic and international tourism geography, package research, and tour planning exercises. I was able to gain a lot of knowledge and learn a lot of information about travel tourism, I made a variety of travel plans, and created pamphlets,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

我对日本国内外的旅游地理、旅行团研究、旅游方案演习等与旅游相关的课程，都非常感兴趣。不仅可以获得许多旅游知识与信息，而且还可动手设计各种旅游方案，制作手册、海报、PPT等模拟商品，我感到很有意义，非常有成就感。



林 鈺庭(リン ユー ティン)さん／台湾出身
Lin Yuting/From Taiwan
林 钰庭 / 来自台湾

京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel,
Tourism & Bridal Management
京都酒店旅游婚庆专门学校



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

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.

请问你来京都留学的理由是什么？

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.

说到和食、日本料理，京都都是当之无愧的正宗之地。可以说传统的日本料理文化就在京都。要理解和食文化的真髓，京都都是最佳地点！京都还被称为留学之城，汇聚了来自世界各地的留学生。在这个异国文化交流的地方经常萌生出新事物，所以我们可以学习到各种烹饪制法。此外，在京都，四季和丰富大自然造就的优美风景非常多。所以我选择了京都。

Q1 今後の目標を教えてください。

Please tell us your future goals.

你今后的目标是什么？

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".

为了以后能在京都工作，我将精力放在了求职活动上。毕业后，我打算运用农林水产省的制度，去京都的日料店工作。我希望自己能在具有悠久传统的京都名店积累经验，掌握“真正的实力”。

吳 君瑞(ゴ クンズイ)さん／中国出身
Goh Kunjui/From China
吳 君瑞 / 来自中国
京都調理師専門学校
Kyoto Culinary Art College
京都厨师专门学校



WHAT'S
GOOD
ABOUT
?

陳 暁(チン ギョウ)さん／中国出身
Chin Gyou/From China
陳 暁 / 来自中国
京都調理師専門学校
Kyoto Culinary Art College
京都厨师专门学校

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した。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.

我为了自己今后能开一家日本料理店，决定来和食的正宗道场“京都”学习，所以来到了京都厨师专门学校。专业的老师不仅传授给我们料理的基本技术，而且还教给我高难度的烹饪技巧、和食的美学及品味。因为我是初学者，期间虽碰壁不少，也有很多烦恼，但是多亏总是鼓励支持我的老师和亲切友好的同学，才使得自己每天都过得很愉快。



傅 建耀(フ ケンヨウ)さん／台湾出身
Fu Jianru/From Taiwan
傅 建耀 / 来自台湾
京都製菓製パン技術専門学校
Kyoto Pastry & Bakery Art College
京都糕点面包工艺专门学校

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!!

我所在的京都糕点面包工艺专门学校位于具有深厚历史感的京都，是非常棒的学校！老师们都对我们非常好，欢迎大家来京都感受一下。可以在愉快的氛围中学习对本领哦！欢迎大家也来京都学习制作美味糕点！！



羅 琳琇(ロウ リンコウ)さん／中国出身
Luo Lingqiao/From China
来自中国
京都栄養医療専門学校
Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences
京都营养医疗专门学校

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!

我想要在日本获得管理营养师的资格，所以选择进入京都营养医疗专门学校。老师非常细致耐心地教导我们，遇到不懂的问题，也十分乐意伸出援手。在课外活动的透析饮食讲习会上，通过与实际患者接触，展开具体的实践活动，更加深了学习的深度。欢迎大家也加入到管理营养师或营养师的学习队伍中来吧。

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!!

京都有很多美丽而著名的景点，而且对于留学生来说也很适合居住，是一个非常适合学习的城市。这里有很多美食，对于学习烹饪来说得天独厚！在日本传统和饮食文化都很丰富的京都，为了自己能够制作出美食，快来京都厨师学校一起学习吧！！

LINA KHAIRANI(リナ カイラニ)さん／インドネシア出身
Lina Khairani/From Indonesia
LINA KHAIRANI 来自印度尼西亚
京都調理師専門学校
Kyoto Culinary Art College
京都厨师专门学校



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!

京都古老街道与现代建筑构成了和谐的风格，热闹程度也恰到好处，我非常喜欢这样的氛围，所以选择了这所学校。在课堂上，我们充分发挥自己的想象力设计旅游方案，非常有趣。将来我想在旅行社工作，把我的家乡台湾的旅游方案推广出去。欢迎大家也来国际旅游城市京都，一起学习旅游知识！

陳偉銓(チン イセン)さん／台湾出身
Chin Isen/From Taiwan
陈伟銓/来自台湾
京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management
京都酒店旅游婚庆专门学校



住宅サポート

Housing Support 住宿保障

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.
大和学園为留学生专门提供住宿支持和保障。

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.
委托共立维护公司管理的合作学生宿舍。从入住当天开始即可享受到舒适的居住条件，这是合作学生宿舍独有的优势。



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.

宿舍管理长夫妇常驻，可以代收信件包裹，在学生突发疾病时也能够紧急处理。宿舍大门自动上锁，同时配备监控摄像头。



快適 Comfort 舒适

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.

书桌、椅子、书架自不必说，床、衣柜、固定电话、空调等生活必需品完备。当然所有的房间都是独立单人间。



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.

专职管理营养师悉心为住宿生制作营养全面的早餐和晚餐。早餐有日式和西餐两种可选，米饭和味噌汤可免费加量。

各ドミー施設 Dormitory Introductions 各住宿设施



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)
清水五条公寓(男女宿舍)



ドミー千本二条(男女寮)
Dormy Senbon Nijo
(Male/Female dorm)
千本二条公寓(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) 住宿费(留学生优惠价)

	内訳 Itemized List 内容	
契約時 Initial costs 签约时	入館費 Entry fee 入馆费	45,000 yen
	保証金 Deposit 保证金	50,000 yen
	建物維持費(年間) Building maintenance fee (yearly) 建筑维护费(1年)	3,000 yen
	ルームクリーニング代 Room cleaning fee 清洁费	47,300 yen

	内訳 Itemized List 内容	
毎月の費用 Monthly fees 每月费用	月額館費(食事込) Monthly rent (incl. meals) 每月住宿费(包括伙食)	79,200 yen
	通信設備費(Wi-Fi) Communications/data and facility fee 通信设备使用费	3,960 yen
	電気基本料金 Basic electricity fee 用电基本收费	5,500 yen

※ 1年契約の場合。 *For a one-year contract. ※ 签1年住宿合同的情况

その他留学生の受け入れ可能住宅業者 Other housing providers that accept international students

其他可提供留学生住宿的中介公司

会社名 Company Name 公司名称	ホームページ Homepage 网页地址
司興産 京都支店(つかさこうさん) Tsukasa Kousan Kyoto Branch 司兴产 京都支店 (Tsukasakonsan)	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 (JSP)	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 学生信息中心 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 学生 Housing 御所西乌丸店	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 京都房地产租赁服务	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. 详情请直接向各中介公司咨询

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

賃料・共益費 35,000円～
Rent/common area fee ¥35,000～
房租加公摊费 35,000 日元起
連絡先 Contact 联系方式
emu-trst@maia.eonet.ne.jp



- StudyKyoto <https://www.studykyoto.jp/ja/life/>
京都の留学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.
登載京都留学生活的相关信息。
- 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.
登載的信息有：学校附近租房信息检索、日本租房手续、住房礼仪等信息



アルバイト受け入れ 例

Examples of part-time job opportunities 可提供兼职打工的地方 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.

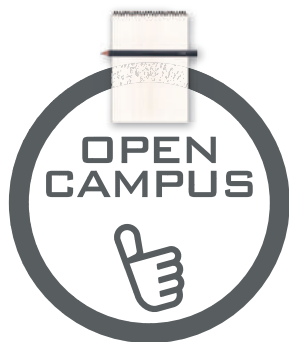
大和学園为留学生提供打工申请等支持。

	店名 Name of Establishment 店舗名称	業種 Industry 营业性质
1	ジョイテイルスタッフ Joytel Staff Joytel Staff	宿泊施設 Lodging facility 酒店住宿
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 Soto" 嵯峨店	和食飲食店 Japanese restaurant 日式餐饮店
5	鯛匠 HANANA Taichazu HANANA 離匠 HANANA	鯛茶漬専門店 Taichazuke restaurant 鯛鱼茶泡饭专业店
6	美濃吉 Minokichi 美浓吉	料亭 Japanese-style restaurant 料亭 (高級日料)
7	熊彦 Kumahiko 熊彦	料亭 Japanese-style restaurant 料亭 (高級日料)
8	たん熊北店 Tankuma Kitamise 但熊北店	割烹 Japanese cuisine 割烹
9	喜久屋駒井 Kikuya Komai 喜久屋駒井	割烹 Japanese cuisine 割烹

	店名 Name of Establishment 店舗名称	業種 Industry 营业性质
10	グレースセゾン Grace Saison GRACE SAISON	洋菓子 Western-style confectionery 西式糕点
11	鶴屋吉信 Tsuruya Yoshinobu 鶴屋吉信	和菓子 Japanese confectionery 日式糕点
12	亀屋良長 Kameya Yoshinaga 亀屋良长	和菓子 Japanese confectionery 日式糕点
13	松井旅館 Matsui Ryokan 松井旅館	旅館 Ryokan (Japanese Inn) 旅馆
14	京都ブライトンホテル Kyoto Brighton Hotel 京都 Brighton 酒店	ホテル Hotel 酒店
15	京都ホテルオークラ Kyoto Hotel Okura 京都大倉飯店	ホテル Hotel 酒店
16	ウェスティン都ホテル京都 The Westin Miyako Kyoto 京都威斯汀都飯店京都	ホテル Hotel 酒店
17	ジェイアール東海バスセンター JR-Central Passengers JR 东海 PASSENGERS	旅行 Travel 旅游

※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. ※无法保证可以一直介绍以上单位的工作。



オープンキャンパスへ行こう！

Join Our Open Campus Event! 在学校开放日时去参观吧！

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天时间了解学校的方方面面！无论来几次都可体验到丰富多彩的活动！

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。イベントの後に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!

课程科目、就业、教学设施、学校的氛围、教师及在校生情况…最重要的是眼见为实，亲身体会。活动结束后还可以游玩京都！

学校の事を詳しく知る！
I want to know more about the school!
详细了解学校的情况！



学校説明 School Introduction
学校说明

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.

为您介绍学校特色情况，如课程、能够取得的资格、就业情况等，并且传授入学考试技巧。

どんな施設で学べる？
What are the facilities like?
教学设施和设备是怎样的？



キャンパスツアー Campus Tour
参观校园

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.

您可以参观到最新的设施设备。通过参观校园亲身感受学校的氛围。

実際の授業を体験したい！
I want to try an actual lesson!
想体验实际的教学！



体験実習 Training Session
体验实习

見て、聞いて、つくって、食べて、楽しいことが盛りだくさん！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!

通过看、听、做、吃，全方位体验，活动精彩纷呈！由平日授课的教师讲授，使用平常教学时的设备，一起来体验愉快的操作。还可以充分与在校生交流。

色んなこと相談したい！
I have so many questions!
想咨询各种各样的问题！



個別相談 Individual Advising Sessions
一对一交流

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.

升学顾问及教师们就入学考试、就业、打工等方面的疑问和烦恼进行解答。由于是一对一交流，请无需顾虑，尽管提问。一定会给您满意的答复。

参加費無料！

Free to Participate!
免费参加！

友人や学校の先生との参加歓迎！

Friends and School Teachers are Welcome to Participate!
欢迎与朋友、学校老师一起参加！

初心者OK！

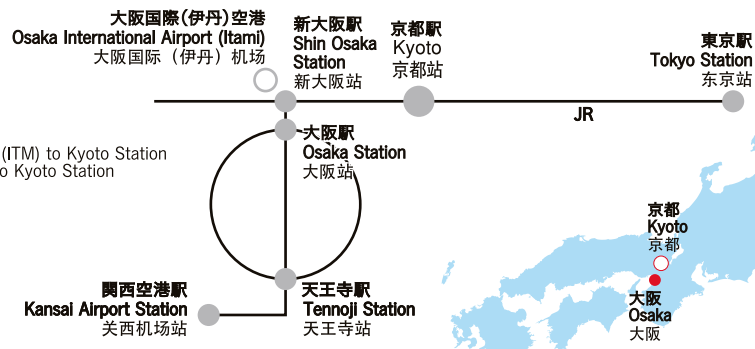
Beginners welcome!
新手 OK！

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

从大阪站到京都站约 30 分钟
 从大阪国际(伊丹)机场(ITM)到京都站约 50 分钟
 从关西国际机场(KIX)到京都站约 90 分钟
 从东京站到京都站约 2.5 小时

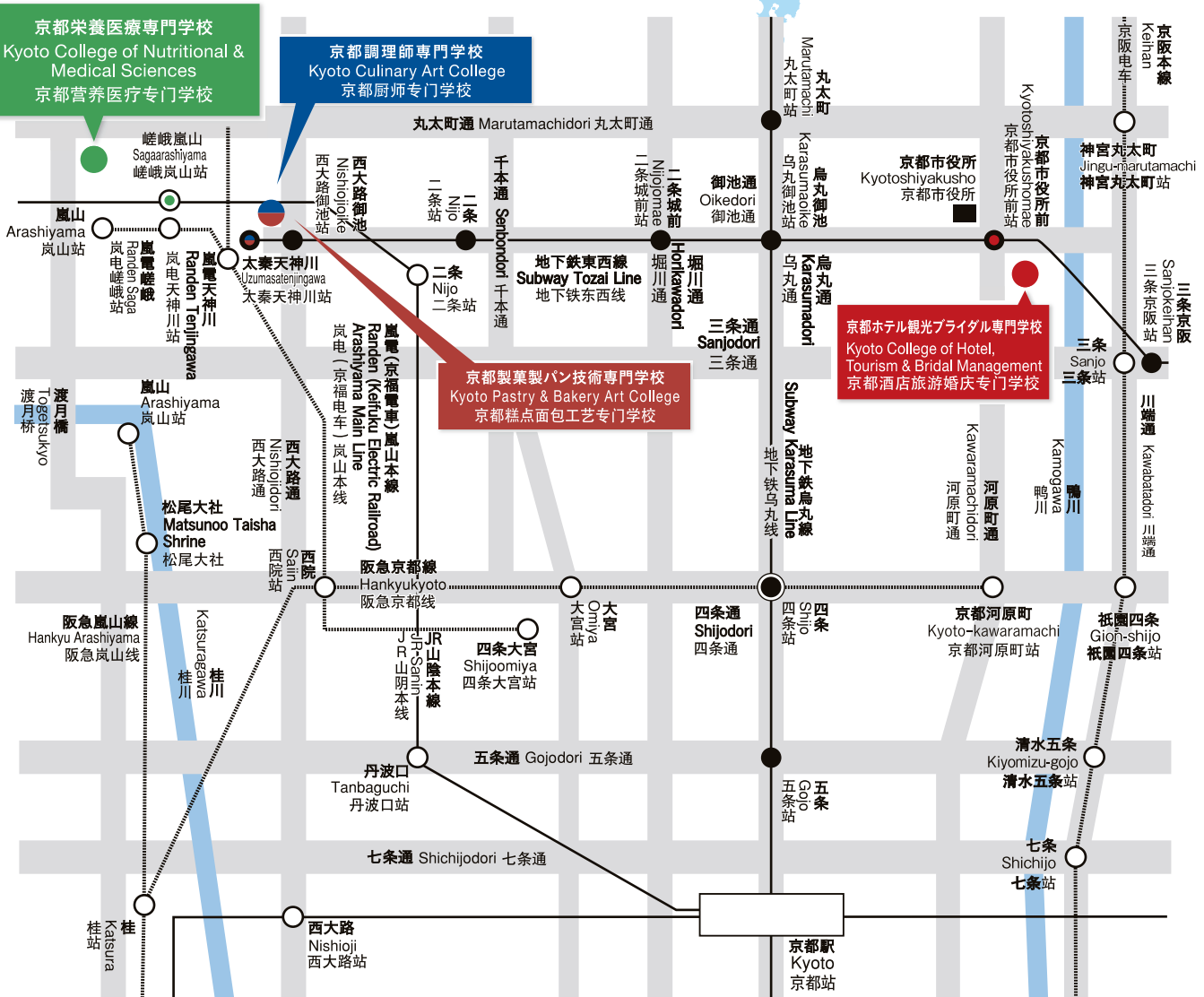


京都栄養医療専門学校
 Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences
 京都营养医疗专门学校

京都調理師専門学校
 Kyoto Culinary Art College
 京都厨师专门学校

京都製菓製パン技術専門学校
 Kyoto Pastry & Bakery Art College
 京都糕点面包工艺专门学校

京都ホテル観光ブライダル専門学校
 Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management
 京都酒店旅游婚庆专门学校



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

