



京都調理師専門学校
Kyoto Culinary Art College



京都製菓製パン技術専門学校
Kyoto Pastry & Bakery Art College

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

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

For International Students 2022



京都ホテル観光ブライダル専門学校
Kyoto College of Hotel,
Tourism & Bridal Management



京都栄養医療専門学校
Kyoto College of Nutritional &
Medical Sciences





大和学園の魅力

Attractions of Taiwa Gakuen

1

創立90年の歴史ある学園

A school with over 90 years of history

「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」の分野で職業と実生活に必要な教育を展開する総合教育研究機関です。また、大阪出入国在留管理局より大和学園全4校が適正校に選定されています。

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." Osaka Regional Immigration Bureau selected all four Taiwa Gakuen Group schools as "Appropriate Schools".



2

留学生限定の奨学金制度

Scholarships are limited for international students

奨学金A

Scholarship A

- 入学金全額免除 Admission Fee Full Exemption
- 授業料全額免除(初年度) Full Tuition Exemption(for the first year)

奨学金B

Scholarship B

- 入学金全額免除 Admission Fee Full Exemption
- 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)

留学生特別奨学金

Special Scholarships
for International Students

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

グローバル奨学金

Global Scholarship

- 施設・設備費一部免除 160,000円
160,000 yen reduction for Facilities and Equipment Usage Fees

選考型
Select Type

全員対象

All enrolled students

ホスピタリティビジネス学科
全員対象
All students of the
Hospitality Business Program

※全ての奨学金を併願いただけます。 ※その他、学費分納制度や延納制度もございます。(分納制度とは学費を年4回程度分割して支払う制度です。)

*All scholarships can be applied at the same time. *In addition, tuition payment by installment system and deferred payment system will also be provided. (Payment by installment is a system in which tuition can be paid in four installments a year.)

3

充実した就職サポート制度

Complete employment supporting system

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

The class teacher or the teacher in charge of employment and the international student advisor will give you full support. The scope of careers will be expanded, with new "Specified Skills" and "Designated Activities" resident statuses!



4

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"

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

Kyoto is one of the world-leading tourist cities. You can experience traditional Japanese culture, such as food culture, tea ceremony and flower arrangement. In addition, one out of ten people in Kyoto are students, which makes the city a lively gathering place for young people.

TOPICS

新型コロナウイルス感染症予防対策を徹底しています。

We have implemented comprehensive preventive actions against Novel Coronavirus infection (COVID-19).

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

Each school of Taiwa Gakuen has taken preventive measures against Novel Coronavirus infection (COVID-19). Considering the educational effects and subject characteristics, in addition to the effective combination of face-to-face courses and distance education course, we also installed temperature measuring equipment at the entrance so as to conduct daily health checks, hand washing and disinfection.



大和学園全4校をご紹介します

Introduction of the 4 schools of Taiwa Gakuen

日本語能力を活かし、専門分野において
知識・技能をさらに身につけたい方へ

For those who want to use
Japanese to gain more knowledge
and skills in the professional field

日本の文化や社会に興味があり
日本語能力をさらに身につけたい方へ

For those who are interested
in Japanese culture and society
and want to improve their Japanese

出願資格

JLPT N2レベル以上、EJU 200点以上、BJT 420点以上

【Applicant Qualifications】 JLPT level N2 or above, EJU 200 points or more, BJT 420 points or more



京都調理師専門学校

Kyoto Culinary Art College

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)



京都製菓
製パン技術専門学校

Kyoto Pastry &
Bakery Art College

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



京都ホテル観光
ブライダル専門学校

Kyoto College of Hotel,
Tourism & Bridal Management

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



京都栄養医療専門学校

Kyoto College of Nutritional &
Medical Sciences

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 and
Medical Secretary, Medical Care
Information Management

出願資格

JLPT N3レベル以上

【Applicant Qualifications】 JLPT level N3 or above



京都ホテル観光ブライダル専門学校
留学生限定「ホスピタリティビジネス学科」

Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management
International students only "Hospitality Business Program"

ホスピタリティ、ビジネスマナー、日本語、日本の文化
Hospitality, Business Manner,
Japanese Language and Culture



京都調理師専門学校

Kyoto Culinary Art College

京都調理は京都で唯一の『調理師』養成専門学校。

日本の食の本場「京都」で学び、「京都」で働く！

美味しいだけじゃない、見た目も健康も兼ね備えた最高の食を京都で学ぼう。

Kyoto Culinary Art College is the only professional school for culinary training in Kyoto. 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!!

学科紹介 Program Introductions

2 YEARS 2年制 / Two-year system

1 YEAR 1年制 / One-year system

和食・日本料理上級科 Advanced Japanese Cuisine Program



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

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.

フランス料理上級科 Advanced French Cuisine Program



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 essence.

イタリア料理上級科 Advanced Italian Cuisine Program



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.

調理師科 Culinary Program



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 master the skills to gain a foothold in the dining world in the shortest time.

料理とお菓子 両方の技術と知識を 身につける！

Master the techniques and knowledge of cuisine and confections.

ダブルライセンス Double Licensing



1 製菓通信併修コース Confectionery Correspondence Course

京都調理に通学しながら京都製菓の通信教育を併修し製菓衛生師をめざせる！
While studying at Kyoto Culinary Art College, take correspondence courses at Kyoto Pastry & Bakery to become a confectionery hygienist!

2 ダブルライセンス進学コース Double Licensing Advancement Course

京都調理を卒業後、京都製菓に進学して「ダブルライセンス」をめざせる！
After graduating from Kyoto Culinary Art College, enroll in Kyoto Pastry & Bakery College and earn your "double licence"!



●取得資格 ■調理師免許(全学科) ●めざせる資格 ■製菓衛生師免許(受験資格) ■京都府ふぐ処理師免許 ■レストランサービス技能検定3級(フランス料理上級科、イタリア料理上級科のみ) など
●Certifications to be obtained ■Cooking License (all programs) ●Potential Certifications ■Confectionery Hygiene Master License (qualification for an exam)
■Kyoto Blowfish Preparation License ■Restaurant Service Proficiency Test Certification 3rd Grade (Only Advanced French Cuisine Program, Advanced Italian Cuisine Program) and more

Q&A



- ①就寝 Sleep
- ②起床・朝食・通学
Get up / Have breakfast / Go to school
- ③授業 Classes
- ④アルバイト Part-time job
- ⑤帰宅・夕食 Return home / Have dinner
- ⑥自習・自由時間
Self-study / Spare time

Q1 入学前に不安だったことを教えてください！

Please tell us what worried you before starting school!

A1

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

I had never cooked before, so I was very worried about whether I can keep up in a practicum. But when I entered the school, I found that there were so many beginners in the class, and the courses started with the basics, so I was able to study with my classmates without any stress.

Q2 入学を希望する留学生にメッセージをお願いします！

Please leave a message for international students who want to join us!

A2

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

For students considering enrollment or wishing to work in Japan after graduation, you will be provided substantive support. It was also my first time to study abroad, so I was worried because there were many things I didn't understand. However, the teacher in charge of international students always answered my questions carefully and thoroughly even before entering the school, which helped relieve my worries. Before enrolling, I had a lot of worries, but now I can confidently say that it is great to study at Kyoto Culinary Art College!



▲インタビュー動画を見る！
Watch interview video!

和食・日本料理上級科
Advanced Japanese Cuisine Program

簡 婕仔さん / 台湾出身
CHIEN CHIEH YU / From Taiwan



Point 1

レストラン実習で料理技術・接客力を身につける

Obtain cooking skills and hospitality skills through restaurant practicums

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

For students in our various two-year programs, there are practicums in restaurants in the second year. You will actually invite ordinary customers and offer meals. In addition to cooking skills, you will gain customer service and store management skills.



Point 2

確実に技術が身につく 実習スタイル

Practicums to truly master technical skills

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

Practice the basic skills repeatedly in class, and master the technical skills. At Kyoto Culinary Art College, we implement a Mini-class Teaching system and provide solid instruction in one-to-one tutoring.



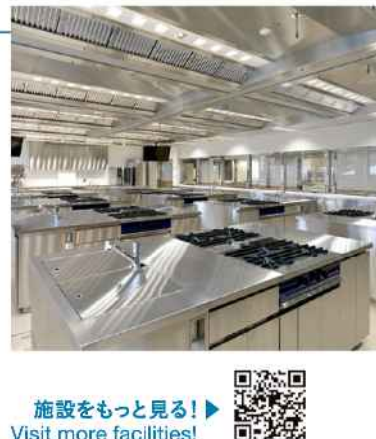
Point 3

実習のための最高の 環境が整っています

Provide the best environment for practicums

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

Practicums will be conducted by using the equipment and machinery on site, taking into account the sanitary situation and preventive actions against Novel Coronavirus infection (COVID-19).



施設をもっと見る! Visit more facilities!



TOPICS

卒業後の進路が拡大
Open channels of employment

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

「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 Program" and "Culinary Program" can obtain a silver certification by applying to our school.

In addition, the scope of careers has been greatly 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) of resident statuses!

TOPICS

日本食を広める活動に取り組んでいます

Actively launch the movement to spread Japanese cuisine

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

We are responsible for the "Japanese Cuisine and Food Culture Human Resource Development Program" currently being implemented by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, and actively promote Japanese cuisine, including supporting foreign trainees to learn Japanese food culture.



先生からのメッセージ Message from teachers



和食・日本料理上級科
宗川 裕志先生
Advanced Japanese
Cuisine Program
HIROSHI SOUKAWA

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

To learn Japanese cuisine, it is important to contact with such culture every day. Learn Japanese cuisine in Kyoto, the birthplace of Japanese cuisine, and experience the various food cultures around Kyoto, including culinary practicums using Kyoto's fresh ingredients, as well as more professional knowledge of banquet dishes, flower arrangement, tea ceremony, and tableware.



調理師科
四方 真美先生
Culinary Program
MAMI SHIKATA

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

Kyoto had been the capital of Japan for a long time, the food culture has also developed together with the city. At this school in Kyoto, within one year, you can authentically study the Japanese cuisine from basic broth to cooking, or even to the dishes at the banquet. In addition, you can also learn various cuisine in different schools and expand the scope of cooking. How about learning cooking in a city with a long history?

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

We will share the Information Session and entrance examination information and the latest information of the school on the homepage and SNS official account! Please follow us.



学校HP
School HP



Twitter



LINE



Facebook



Instagram



YouTube



taiwa_nyu@taiwa.ac.jp



国内から
Domestic 0120-593276

海外から
Overseas +81-75-802-0191



京都製菓製パン技術専門学校

Kyoto Pastry & Bakery Art College

京都製菓は京都で唯一の『製菓衛生師』養成専門学校。

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おもてなしの心を京都で学ぼう。

Kyoto Pastry & Bakery Art College is the only professional school for confectionery arts training in Kyoto. Learn about confections in Kyoto, a historical town with many long-established confections that have continued for hundreds of years! Learn the unique intricate and beautiful craft and hospitality in Kyoto of Japan.

学科紹介 Program Introductions

2 YEARS 2年制 / Two-year system

1 YEAR 1年制 / One-year system

和菓子上級科 Advanced Japanese Confections Program



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 confections, you will learn the Japanese spirit, and the "tradition" and "culture" of Japanese confections at its capital, Kyoto.

パティスリー・ショコラ上級科 Advanced Patisserie Program



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 confections. Aim to be a pastry chef who can work in a wide range of fields such as specialty shops, hotels, etc.

カフェスイーツ上級科 Advanced Cafe Confections Program



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 Western confections, you will learn everything about cafe management.

パン上級科 Advanced Bread Program



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.

製菓技術科 Confectionery Arts Program



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 knowledge and skills to rank among industry experts in the short time of a year. Acquire a firm understanding of the basic techniques required in the field.

お菓子と料理 両方の技術と知識を 身につける!

Master the techniques and knowledge of confections and cuisine.

ダブルライセンス Double Licensing

調理師免許
Cooking License

製菓衛生師免許
Confectionery Hygiene Master License

京都製菓を卒業後、京都調理に進学して「ダブルライセンス」をめざせる!

After graduating from Kyoto Pastry & Bakery Art College, enroll in Kyoto Culinary Art College and earn your 'double licence'!



学費もお得に技術に特化して学べる留学生コースもあります。

There is an international students only course where you can mainly learn skills at a reasonable tuition fee.

●取得資格 ■製菓衛生師免許(受験資格) ●めざせる資格 ■サービス接客検定3級

●Certifications to be obtained ■Confectionery Hygiene Master License(qualification for an exam)

●Potential Certifications ■Customer service proficiency test 3rd Grade

Q&A



- ①就寝 Sleep
- ②起床・朝食・通学
Get up / Have breakfast / Go to school
- ③授業 Classes
- ④アルバイト Part-time job
- ⑤帰宅・夕食
Return home / Have dinner
- ⑥自習・自由時間
Self-study / Spare time

Q1 学校の授業や雰囲気はどうですか?

What are the classes and atmosphere of the school like?

A1

和菓子に対する関心や愛情が日々ふえています。実習だけではなく、和菓子理論や食品学など知識もたくさん教えてもらえます。定期的な技術検定やコンクールなどが行われ、学生同士も技術向上のため、一緒に練習したり、創作したり、毎日楽しく和菓子を学んでいます。

Students' interest and love for Japanese confections are increasing every day. We not only teach students in practice, but also teach knowledge such as the basic theory of Japanese confections and food science. The school regularly conducts technical tests and competitions, so that the students can practice, create, and happily learn Japanese confections together to improve their skills.

Q2 入学を希望する留学生にメッセージをお願いします!

Please leave a message for international students who want to join us!

A2

自分の目標を決めて、頑張ったら絶対に技術が身につくと思います。2年はあっという間に過ぎてしまうので、一日一日、大切に過ごして留学生生活を自分のものにしてもらいたいと思います。

Set your own goals and try your best, you will surely master the skills. The time of two years really flies, we must cherish every day, so that studying abroad will be worthwhile and become a part of your life.



▲インタビュー動画を見る!
Watch interview video!

和菓子上級科
Advanced Japanese Confections Program
張 家翎さん/台湾出身
CHANG JIALING/From Taiwan



Point 1

SHOP&CAFE実践を通して、サービス力を身につける

Obtain hospitality service capabilities through SHOP&CAFE practice

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。



Each 2-year program carries out "SHOP&CAFE practice" where confections 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.

Point 2

確実に技術が身につく実習スタイル

Practicums to truly master technical skills

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

Practice the basic skills repeatedly in class, and master the technical skills. At Kyoto Pastry & Bakery Art College, we implement a Mini-class Teaching system and provide solid instruction in one-to-one tutoring.



Point 3

実習のための最高の環境が整っています

Provide the best environment for practicums

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

Practicums will be conducted by using the equipment and machinery on site, taking into account the sanitary situation and preventive actions against Novel Coronavirus infection (COVID-19).



施設をもっと見る! ▶
Visit more facilities!



TOPICS

卒業後、日本で働くことが可能に!

Can stay and work in Japan after graduation!

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 been greatly 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)" of resident statuses!



全国製菓衛生師養成施設技術コンクール 全国大会入賞!

Entering the National Confectionary Arts Competition!

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

Students from confectionery hygienist training institutions throughout the country showcased their skills and competed for the top spot in the "10th National Confectionary Arts Competition", including our very own PHOEBE OGAWA. After going through the campus preliminaries, on the grand stage of the National Competition, she won the Affiliate Companies' Prize in Japanese confections and took the second place prize in the set tasks, a great achievement.



製菓技術科
Confectionery Arts Program

小川 フィービーさん/
アメリカ合衆国出身
PHOEBE OGAWA/From the USA

先生からのメッセージ Message from teachers



和菓子上級科
堀内 鉄也先生

Advanced Japanese Confections Program
TETSUYA HORIIUCHI

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

Japanese confections nurtured in Kyoto's tradition and culture is called "Kyoto confections." How about learning to make Japanese confections while experiencing traditional Japanese culture in Kyoto?



製菓技術科
大岩 覚先生

Confectionery Arts Program
SATORU OIWA

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

In the Confectionery Arts Program, students can learn all the genres of Western confections, Japanese confections, and bread in one year. By acquiring skills and knowledge of different genres, students will gain flexible thinking ability, free from the limitations of the existing framework, and reach for their own potential.

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

We will share the Information Session and entrance examination information and the latest information of the school on the homepage and SNS official account! Please follow us.



学校HP
School HP



Twitter



LINE



Facebook



Instagram



YouTube



taiwa_nyu@taiwa.ac.jp



国内から
Domestic 0120-593276

海外から
Overseas +81-75-812-0191



京都ホテル観光ブライダル専門学校

Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management

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

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.

学科紹介 Program Introductions

2 YEARS 2年制 / Two-year system

ホテル学科 Hotel Program



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

Gain the skills necessary to work as a professional receptionist, doorman, bellhop, bartender, sommelier, banquet staff member, or concierge.

旅行学科 Travel Program



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.

ブライダル学科 Bridal Program



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.

めざせる 資格紹介 Qualification

レストランサービス技能検定 (HRS) Hotel and Restaurant Service Skill Test (HRS)

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

National certification related to customer service etiquette and restaurant service knowledge and technology. It will be very useful when working in hotel or restaurants, bars and banquet halls.



国内・総合旅行業務取扱管理者 Domestic and general travel business manager

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

In the examination of travel-related laws, expenses and practical knowledge, a staff in the sales office of the travel agency must hold such a qualification certificate. And it will be very useful when working in the travel industry.



Q&A



- ①就寝 Sleep
- ②起床・朝食・通学
Get up / Have breakfast / Go to school
- ③授業 Classes
- ④アルバイト Part-time job
- ⑤帰宅・夕食
Return home / Have dinner
- ⑥自習 Self-study
- ⑦自由時間 Spare time

Q1 本校を選んだ理由はなんですか?

Why did you choose this school?

A1

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

I want to deepen my understanding of Japanese culture, experience Japanese life, learn Japanese customs and ways of thinking, and acquire knowledge. Kyoto is both a tourist attraction and a cultural center, so I choose this school in Kyoto. I am very happy to learn tourism professionals in Kyoto, a tourist destination, and I am also satisfied that the distance between teachers and students is very close, so that we can promote the communication among us. I will try my best to study, specialize, master professional knowledge, have the basic skills necessary to become a member of society, and work hard to find a job!

Q2 入学を希望する留学生にメッセージをお願いします!

Please leave a message for international students who want to join us!

A2

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

There are many temples and natural scenery in Kyoto, and the atmosphere here is great. The teachers and students are very kind and motivated, so don't worry about learning and life!

旅行学科 Travel Program

玲 麗さん / 中国出身
LING LI / From China



Point 1

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

Internships in the unique tourist attractions in "Kyoto" such as shrines and temples, and courses to learn Kyoto culture

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

There are many shrines and temples around the school! Courses of the Travel Program are taught in the tourist attractions in Kyoto. In addition, there are courses to learn the "Spirit of Japan" in the tatami rooms, as well as the courses of wedding culture in Kyoto.



Point 2

実践的な授業で サービス技術と おもてなしの心を学ぶ

Learn service skills and
hospitality in practical courses

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



Teachers who have worked in hotels, travel companies and wedding companies explain the real cases in class. Not only can learn knowledge, but also learn how to deal with such situations.

Point 3

ホテルのスイートルームや 旅行カウンターを 再現した実習室

Training room which can simulate
hotel suites and tour information desk

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

Internships in each subject seem to be conducted in real hotels, travel agencies and bridal salons. The things learned in the practice classroom are still useful after work.



◀施設をもっと見る!
Visit more facilities!

TOPICS

F&B (Food & Beverage) サービス演習 F&B (Food & Beverage) Server Training

一般のお客様を外から招き、料理やワインをお出しします。レストランに見立てた実習室では、学生たちがそれぞれの役割を受け持ちながら、ランチでも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 room 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.



TOPICS

インバウンドツアー研究 Tour Guide Training

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.



先生からのメッセージ Message from teachers



ホテル学科
金子 貴行先生
Hotel Program
TAKAYUKI KANEKO

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

Throughout time, beautiful and shining
Kyoto is a historic city, and its "hospitality" culture is deeply rooted.
Let's learn together the working knowledge, skills, and "hospitality" in the hotel, travel, and wedding industries.



旅行学科
山下 裕明先生
Travel Program
HIROAKI YAMASHITA

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

Kyoto is a world-famous tourist city. There are many world heritage sites around the school. Learn the knowledge of sightseeing and travel in such a lucky and beautiful place.

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

We will share the Information Session and entrance examination information and the latest information of the school on the homepage and SNS official account! Please follow us.



学校HP
School HP



Twitter



LINE



Facebook



Instagram



YouTube



abc@taiwa.ac.jp



国内から
Domestic 0120-071219

海外から
Overseas +81-75-241-0191



京都栄養医療専門学校

Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences

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

The school conducts practical education through a large number of practicums, aiming to train professionals in the fields of "nutrition, medical care, welfare, and food education"!

学科紹介 Program Introductions

4
YEARS

4年制 / Four-year system

3
YEARS

3年制 / Three-year system

2
YEARS

2年制 / Two-year system

管理栄養士科
National Registered
Dietician Program



4
YEARS

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

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

栄養士科
Dietician Program



2
YEARS

2年次から選択できる4つの専門コース制度で、自分の思い描いた夢を実現！調理技術・献立作成能力、衛生管理に強い栄養士をめざします。

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

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



2
YEARS

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

Gain high-level knowledge and proficiency along with the kind and considerate medical affairs personnel with excellent service awareness, become essential and important talents in medical institutions.

診療情報管理士科
Medical Care Information
Management Program



3
YEARS

診療情報を扱うスペシャリストである診療情報管理士と医療機関のシステムエンジニアである医療情報技師をめざします。

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.

栄養分野のお仕事って？ What is the job in the field of nutrition?

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

The work in the field of nutrition is to support human health in terms of nutrition. Through in-depth study and understanding of Nutrition, students can understand the impact of nutrients on the human body, reduce harmful effects, and advise people on how to lead a healthier life.

医療事務のお仕事って？ What is the job of medical affairs?

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

The work of medical affairs is to support medical staff such as doctors and nurses, and to help patients to see the doctor with peace of mind. In addition, handling funds related to hospital management (such as claims for medical expenses) is also a very important task.

Q&A



- ①就寝 Sleep
- ②起床・朝食・通学
Get up / Have breakfast / Go to school
- ③授業 Classes
- ④自習 Self-study
- ⑤アルバイト・夕食
Part-time job / Have dinner
- ⑥帰宅・自由時間
Return home / Spare time

Q1 学校の授業や雰囲気はどうですか？

What are the classes and atmosphere of the school like?

A1

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

I used to go to college in China. At that time, I felt very busy because there were many students study in this major. In addition to lectures, teachers had to do some research. Therefore, the teachers did not notice me, there was a distance between us, and my questions were not answered. After entering Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences, my favorite is mini-class teaching, and there are many assistant teachers who will answer questions that I don't understand at any time.

Q2 入学を希望する留学生にメッセージをお願いします！

Please leave a message for international students who want to join us!

A2

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

In the limited life to enrich my own life, contribute to society while pursuing dreams, that's wonderful. As long as you have the heart to start learning, it is not too late.

管理栄養士科
National Registered
Dietician Program

ラ リンコウさん / 中国出身
LUO LINQIAO / From China



Point 1

“質”にこだわった教育を展開！

Insist on carrying out "Quality" Education!

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

The characteristic of Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences provide detailed one-to-one support according to the situation of each student. The class adopts the system of class teacher and deputy class teacher, students can consult them with questions and life troubles at any time.



Point 2

第33回管理栄養士国家試験 “全員”合格！

"All Passed" for the 33rd National Examination for Management Dietitian

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



The Department of Management Dietitian in our school is a subject set up by the first four-year vocational school for management dietitian in Japan. Here, everyone can grow up with confidence, and we will support students in a progressive way to pass the National Examination for Management Dietitian!

Point 3

夢を叶える最高の 施設・設備が整っています♪

Provide the best facilities and equipment to realize your dreams!

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

In order to be able to keep prompt learning and using on the job site in the future, we will have classes in an environment close to the actual site every day. By using the latest facilities and equipment, you can obtain the actual combat capabilities that meet your requirements!



施設をもっと見る! ▶
Visit more facilities!



TOPICS

給食実務実習(ハーモニー・ランチ) School Lunch Practicum "Harmony Lunch"

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

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 to 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.



TOPICS

医療現場で学べる「病院実習」! "Internship in hospital"-learning on site!

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

Students in the Medical Officer Administration/Medical Secretary Program will experience practical work in medical institutions in their second year, such as patient reception, acceptance and handling. This can not only test the knowledge and skills you have acquired, but also help you find your own issues and make improvements!



先生からのメッセージ Message from teachers

「栄養」の大切さを
正しく広められる人になろう!
Become the person who can correctly
spread the importance of "nutrition"!



管理栄養士科
澤村 敦子先生
National Registered
Dietician Program
ATSUKO SAWAMURA

一人ひとり、技術がしっかり
身につくようサポートします♪
We support everyone to learn
skills substantially!



栄養士科
矢部 大先生
Dietician Program
HIROSHI YABE

ホスピタリティに満ちた
心豊かな医療事務スタッフを
めざしましょう!
Become an enthusiastic and
spirited medical staff!



医療事務・医療秘書科
太田 映美先生
Medical Officer Administration/
Medical Secretary Program
TERUMI OTA

相手の立場になって
仕事ができる医療事務スタッフを
一緒にめざしましょう!
Let's become a medical staff
who can work empathetically.



診療情報管理士科
山本 悦子先生
Medical Care Information
Management Program
ETSUKO YAMAMOTO

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

We will share the Information Session and entrance examination information and the latest information of the school on the homepage and SNS official account! Please follow us.



学校HP
School HP



Twitter



LINE



Instagram



YouTube



kyo@taiwa.ac.jp



国内から
Domestic 0120-144276

海外から
Overseas +81-75-872-8500



京都ホテル観光ブライダル専門学校

ホスピタリティビジネス学科

Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management

Hospitality Business Program

—日本語能力試験(JLPT)N3レベル対象—

留学生限定学科開設!

Level N3 of Japanese Language Proficiency Test (JLPT) Open special subjects for international students!

1年制 / One-year system

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

Students will learn Japanese, hospitality (hotel, travel, cooking, confectionery production), Japanese culture and business etiquette.

入学から卒業、卒業してからの流れ

Process from admission to graduation and postgraduation



時間割の例 (1コマ90分)

Example of time allocation
(Each class is 90 minutes in length)

	月	火	水	木	金
1	日本語応用 I Japanese Application I	日本語応用 III Japanese Application III	日本語応用 V Japanese Application V	日本語専門 I Japanese Major I	日本語能力試験対策 II Japanese Language Proficiency Test Response II
2	日本語応用 II Japanese Application II	日本語応用 IV Japanese Application IV	日本語応用 VI Japanese Application VI	日本語専門 II Japanese Major II	キャリアデザイン Vocation design
3		食のクールジャパン Cool Japanese food		京都の文化 Kyoto culture	ICT演習 II ICT Exercise II
4		特定技能試験対策 Response for specific skills test		京都のおもてなし Hospitality in Kyoto	

News

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

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

Admission Fees will be waived when entering the two courses after entering the Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management, and all eligible students will be charged "half of the tuition fee".

After graduating from the Hospitality Business Program and entering the Department of Hotel, Travel, and Bridal Management of Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management, the admission fee will be waived, and the tuition fee will be half of the original! In addition, students who has enrolled in Kyoto Culinary Art College, Kyoto Pastry & Bakery Art College and Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences, entrance fee and part of tuition fee will also be waived.

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

We will share the Information Session and entrance examination information and the latest information of the school on the homepage and SNS official account! Please follow us.



ホスピタリティ
ビジネス学科HP

Hospitality Business Program HP



abc@taiwa.ac.jp



国内から
Domestic 0120-071219

WHY KYOTO ?



同じクラスの玲さんとも仲良し!
I also have a close relationship
with Xiaoling in the same class!

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

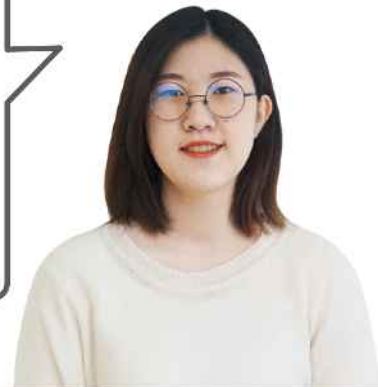
My family has always dealt with Japan at work. Therefore, I have always heard about Japan. Affected by this, I am very interested in Japanese culture and scenery, and I also want to study in Japan.

The first reason I chose Kyoto as a place to study abroad is that my favorite celebrity is from Kyoto. I found this school at the Information Session of the school, I chose this school because I like the atmosphere in it very much. The teachers are very kind and they will answer the same questions over and over again. And I get along well with my classmates and I am happy every day.

李 涵晴さん / 台湾出身

LEE HAN CHING / From Taiwan

京都ホテル観光ブライダル専門学校 旅行学科
Kyoto College of Hotel, Tourism &
Bridal Management
Travel Program



段 佳彤さん / 中国出身

DUAN JIATONG / From China

京都栄養医療専門学校 栄養士科
Kyoto College of Nutritional &
Medical Sciences
Dietician Program



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

I was originally interested in nutrition and worked as a dietician in the company's Health Management Department in my home country. At work, I realized that my knowledge is far from being desired. I want to learn more and more relevant knowledge, so I became interested in Japan where I can study nutrition in depth. Because Kyoto is a city with a long history that I like very much, I chose Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences.

This school is worth recommending because the qualification rate of dietitians and management dietitians here is very high, and the employment rate is also very high!

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と一緒に勉強しましょう!!

Kyoto is a great place to study, as it has many beautiful and famous sightseeing areas, and is easy to live for international students! With so much delicious food, it's also the perfect city to study cuisine!

Come to Kyoto, which is rich in Japanese tradition and culture, and study with us at Kyoto Culinary Art College so we can create our own delicious cooking!!

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

Kyoto Pastry & Bakery Art College has excellent teachers and good facilities, and the learning environment is very good.

In addition, the school also has different subjects such as Japanese confections, Western confections, cafe, bread, and so on. Students can choose their favorite subjects to study.

If you are interested in learning pastries and snacks, please join the open campus!



◀ インタビュー動画を見る!
Watch interview video!



リナ カイラニさん

/ インドネシア出身

LINA KHAIRANI / From Indonesia

京都調理師専門学校 調理師科
Kyoto Culinary Art College
Culinary Program



モレル ドリアン シリルさん

/ フランス出身

MAUREL DORIAN CYRIL / From France

京都製菓製パン技術専門学校 和菓子上級科
Kyoto Pastry & Bakery Art College
Advanced Japanese Confections Program



初めての留学生活でも安心!

大和学園 充実のサポート制度!

Even if it's your first time studying abroad, you will feel very relieved.
Taiwa Gakuen's comprehensive supporting system!

SUPPORT 1 住宅サポート Housing Support

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.

STUDY KYOTO

京都の留学生活に関する情報が盛りだくさん!
Information is posted regarding studying abroad in Kyoto.



Kyoto Housing Search

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

Information is posted regarding finding rental housing near the school, procedures for renting rooms in Japan, and regarding etiquette.



サポートの流れ Support process

住宅パンフレット
を請求!

Ask for information
on housing

- 提携学生寮: 共立メンテナンスに問い合わせ
- 学校指定住宅: 直接下記連絡先に問い合わせ

Alliance dormitory
Seek advice from dormitory maintenance party
Designated Student Housing
Ask the following contacts directly

- 学生マンション: 下記の住宅業者で希望の物件を探す! 学生の街・京都にはたくさんの物件があります。

Student apartment
Look for the house you need from the following housing agents! Student street・so many houses in Kyoto

決定!!
decision

選べる3つのタイプ Three types can be chosen

提携学生寮 Alliance dormitory

各ドミー施設 Dormitory Introductions



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



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



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



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



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

寮費 (留学生特別料金) Boarding Fees (special rate for international student)

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

	内訳 Itemized List	
毎月の費用 Monthly fees	月額館費 (食事込) Monthly rent (incl. meals)	79,200 yen
	通信設備費 (Wi-Fi) Data equipment fee (Wi-Fi)	3,960 yen
	電気基本料金 Basic electricity fee	5,500 yen

※1年契約の場合。 *For a one-year contract.

学生マンション Student apartment

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

学校指定学生住宅 Designated Student Housing

「フリーピア」臨海1~IV Freepia Narutaki 1~IV 賃料・共益費 Rent/common area fee 35,000 yen~ 連絡先 Contact emu-trst@maila.eonet.ne.jp	「アネックス聚楽園」 ANNEX JYURAKUMAWARI 賃料・共益費 Rent/common area fee 35,000 yen~ 連絡先 Contact 075-874-1704	「ポルタリブレ」 PORTA LIVRE 賃料・共益費 Rent/common area fee 42,000 yen~ 連絡先 Contact 090-1915-3355 ホームページ HP http://portalivre.com/lease/

SUPPORT 2 アルバイトサポート Part-time job Support

留学生のみなさんのアルバイト申請サポートを行っています。
We at Taiwa Gakuen assist students in applying to part-time jobs.

アルバイト実績 Examples of part-time job opportunities

■熊彦 Kumahiko	料亭 Japanese-style restaurant
■たん熊北店 Tankuma Kitamise	割烹 Japanese cuisine
■鶴屋吉信 Tsuruya Yoshinobu	和菓子店 Japanese confections shop
■亀屋良長 Kameya Yoshinaga	和菓子店 Japanese confections shop
■イノダコーヒ INODA COFFEE	カフェ Coffee house
■京都ブライトンホテル KYOTO BRIGHTON HOTEL	ホテル Hotel
■京都ホテルオークラ KYOTO HOTEL OKURA	ホテル Hotel
■ジェイアール東海バスセンター JR-CENTRAL PASSENGERS Co., Ltd.	旅行 Travel

※勤ける時間等の決まりがあります。 ※上記の求人が常にご紹介出来るとは限りません。 ※アルバイトは自分で探すことも可能です。
*There are regulations on working hours. *The above jobs are not guaranteed to be available.
*You can also find a part-time job yourself.

就職支援室にアルバイトの
求人票があります！
The employment office has
a part-time contact list!



SUPPORT 3 就職サポート Employment support

日本で働きたい!というあなたの夢を全力でサポートします。
Want to work in Japan? We will try our best to realize your dream.

Point 1

就職活動のためのセミナーがある
We have workshop for job hunting

Point 2

夢を応援するサポート体制が充実
Complete supporting system to realize dreams

Point 3

履歴書添削・面接練習はいつでも可能
Resume correction and interview practice at any time

就職実績 Places where employment can be provided

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

SUPPORT 4 留学生カウンセラー International Student Advisor

各校に留学生カウンセラーの先生が在籍。
定期的な面談を通して、入学前から卒業までしっかりとサポートしています。
Each school has an international student advisor.
Through regular interviews, we will give you strong support from admission to graduation.

こんなサポートが受けられます
You can get these supports

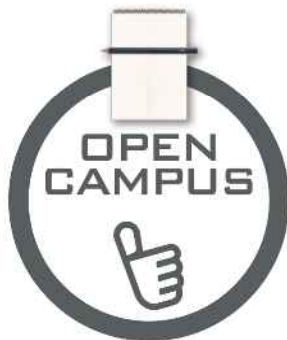
留学生向けの
奨学金の案内
Scholarship guide for
international
students

行政からの
情報提供
Provision of
administrative
information

在留資格関連の
サポート
Support related to
residence status
(immigration status)

個別面談
Individual
interview





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

The open campus is being held at school and online!
If you want to "learn more about the curriculums, classrooms, teachers, and school," please join our open campus!



▲オープンキャンパス
申し込みはコチラから
Scan the QR code
to apply for the
open campus

学校のことを詳しく知る!
I want to know more about the school!

学校説明 School Introduction



どんな施設で学べる?
What are the facilities and equipment like?

キャンパスツアー Campus Tour



授業を体験したい!
I want to experience the actual classes!

体験実習 Practicum Experience



色んなことを相談したい!
I have so many questions!

個別相談 One-to-one communication



参加費無料
Free to Participate

初心者OK!
Beginners welcome!

友人や先生との参加OK!
Welcome to participate together
with friends and teachers!

個別学校見学 Individual school tour

予定に合わせて学校を見学!
各教室や授業見学もできます。(要予約)

Schedule the school visitation to fit your own
schedule. Visit each classroom and experience
the classes. (Reservation required)



個別学校見学・WEB個別相談の申し込みはコチラから
Scan the QR code to apply for the Individual school tour・
Online One-to-one Communication



WEB学校説明会・WEB個別相談

Online School Information Session・
Online One-to-one Communication

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

Live broadcast of school and support system
information using online tools. (Reservation required)



WEB学校説明会の日程確認・申し込みはコチラから
Scan the QR code for the Schedule/Application
of the Online School Information Session



Access

主要駅から京都までの所要時間

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

Distance from main train stations to Kyoto

- About 30 minutes from Osaka Station to Kyoto Station
- About 50 minutes from Osaka International Airport (ITM) to Kyoto Station
- About 1.5 hours from Kansai International Airport (KIX) to Kyoto Station
- About 2.5 hours from Tokyo Station to Kyoto Station



京都調理師専門学校 Kyoto Culinary Art College

京都製菓製パン技術専門学校 Kyoto Pastry & Bakery Art College

ADDRESS

〒616-8083 京都市右京区
太秦安井西沢町4番5

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

PHONE:

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



京都ホテル観光ブライダル 専門学校 Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management

ADDRESS

〒604-8006 京都市中京区
河原町三条上ル

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

PHONE:

●0120-071219 ●+81-75-241-0191



京都栄養医療専門学校 Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences

ADDRESS

〒616-8376 京都市右京区
嵯峨天竜寺瀬戸川町18

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

PHONE:

●0120-144276 ●+81-75-872-8500



Taiwa Gakuen Education Inc.

The Academy of Hospitality

✉ taiwa_nyu@taiwa.ac.jp

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

