

**2022학년도 우송대학교  
글로벌외식조리대학원 자체평가보고서**

**2023. 1. 25.**

**우송대학교 글로벌외식조리대학원**

## [목 차]

### 제1장 자체평가 개요

1. 자체평가의 목적
2. 자체평가 연구위원회 현황
3. 자체평가 주요 추진일정
4. 자체평가 영역, 항목 및 지표 현황
5. 자체평가 방식
6. 평가등급 선정 방식
7. 자체평가 결과 활용

### 제2장 자체평가 현황

1. 대학원 발전계획
  - 1.1 대학원 발전계획
2. 교육
  - 2.1 교육과정
  - 2.2 교원
3. 학생
  - 3.1 학생선발
  - 3.2 학생충원
  - 3.3 장학금
  - 3.4 취업률
4. 논문심사 및 학위수여 관리
  - 4.1 논문심사
  - 4.2 학위수여 관리
5. 국제화
  - 5.1 외국인 학생

### 제3장 자체평가 결과 및 영역별 검토

1. 글로벌외식조리대학원의 자체평가 결과
2. 영역별 검토

# 제1장 자체평가 개요

## 1. 자체평가의 목적

- 우송대학교 대학원 자체평가를 통해 글로벌외식조리대학원의 교육현황에 대한 자기점검을 실행하여 대학원 교육의 자율적인 질 관리와 사회적 책무성을 제고함.
- 우송대학교 글로벌외식조리대학원 자체평가 결과를 공개하고, 그 정보를 제공함으로써 학생, 기업체 등 교육 수요자의 알 권리를 보장함
- 자체평가 결과를 토대로 향후 글로벌외식조리대학원의 발전계획을 개선하고, 추진 실적을 점검하는 체제를 구축하고자 함

## 2. 자체평가연구위원회 현황

연구위원장	연구위원	비고
오석태교수		(1 영역)
	윤기홍교수	(2,3 영역)
	김시중교수	(4,5 영역)

## 3. 자체평가 주요 추진일정

- 2022년 7월~ 8월: 자체평가 항목 및 평가기준, 평가척도 확정
- 2022년 9월 ~ 10월: 자체평가 기초자료 준비 및 시행
- 2022년 12월 ~ 2023년 1월 15일: 글로벌외식조리대학원 자체평가보고서 집필
- 2023년 1월 25일: 글로벌외식조리대학원 자체평가 보고서 확정
- 2023년 2월 24일: 글로벌외식조리대학원 자체평가 결과 공시

#### 4. 자체평가 영역, 항목 및 지표 현황

평가영역	평가항목	평가지표	비고
1. 발전계획(10)	1.1 발전계획(10)	1.1.1 대학원 교육목표 및 발전방향의 합리성(5)	정성
		1.1.2 발전계획의 실천 가능성(5)	정성
2. 교육(30)	2.1 교육과정(15)	2.1.1 교육과정 편성(5)	정성
		2.1.2 수업 운영(10)	정성
	2.2 교원(15)	2.2.1 전임교원수(5)	
		2.2.2 전임교원 강의담당비율(10)	
3. 학생(40)	3.1 학생선발(15)	3.1.1 학생선발의 공정성(10)	정성
		3.1.2 정원내 신입생 충원률(5)	
	3.2 학생충원(10)	3.2.1 중도탈락 학생비율(5)	
		3.2.2 정원내 재학생 충원률(5)	
	3.3 장학금(10)	3.3.1 재학생 1인당 장학금(10)	
	3.4 취업률(5)	3.4.1 졸업생 취업률(5)	
4. 논문심사 및 학위 수여관리(10)	4.1 논문심사(5)	4.1.1 논문심사의 엄정성(5)	정성
	4.2 학위수여 관리(5)	4.2.1 학위수여 관리의 공정성(5)	정성
5. 국제화(10)	5.1 외국인학생(10)	5.1.1 외국인 재학생수(5)	
		5.1.2 외국인학생 중도탈락비율(3)	
		5.1.3 외국인학생 학위취득현황(2)	

#### 5. 자체평가방식

- 전년도(2021년) 대비 당해 연도(2022년)의 개선도 정량 분석
- 글로벌외식조리대학원의 발전정도를 자체평가하고 이를 통한 대학원 장기발전 방향 및 추진과제 도출에 활용
- 정성평가지표 및 전년도 대비 자료가 없는 지표는 자체평가 기준을 적용함

#### 6. 평가등급 선정 방식

- 개선도 평가등급을 최우수, 우수, 양호, 보통, 개선 등 5등급으로 구분하여 등급별로 점수를 부여하고, 증가시와 감소시의 개선도를 평가등급별로 각각 제시함

[평가등급 산정 예]

<증가시>

평가등급(점수)	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
전년도대비 비교 결과	120% 이상	105~119%	91~105%	81~90%	80% 이하

<감소시>

평가등급(점수)	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
전년도대비 비교 결과	89% 이하	90%~100%	101~109%	110~119%	120% 이상

- 글로벌외식조리대학원 자체평가의 종합 결과에 대한 등급은 다음과 같이 산정함

평가등급	최우수	우수	양호	보통	개선
총점	90.0 이상	80.0~89.9	70.0~79.9	60.0~69.9	60.0미만

## 7. 자체평가 결과 활용

- 자체평가연구위원회의 평가 결과는 대학내 구성원간의 공유를 통하여 자체평가의 근본 취지인 대학원 교육의 질을 향상시키고 대학원 발전의 계기로 삼을 수 있는 기회를 마련하고자 함.
- 자체평가 결과를 공시함으로써 수요자에 대해 객관적 정보를 제공함.
- 자체평가 결과를 2022학년도 이후 글로벌외식조리대학원 발전계획 수립 및 학과 개편, 정원 조정에 반영함

## 제2장 자체평가 현황

### 1. 대학원 발전계획(10)

#### 1.1 대학원 발전계획(10)

##### 1.1.1 대학원 교육목표 및 발전방향의 합리성(5)

###### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 대학원 발전계획에서 교육목표 및 발전방향이 합리적으로 설정되었는가를 정성적으로 평가함
---------	---

###### [평가현황]

학과	평가등급(점수)
식품·조리과학학과	5
외식·조리학과	5

평가내용 및 개선안	글로벌외식조리대학원 발전계획은 4차 산업혁명 시대의 대외적인 환경변화에 적극적으로 대처하기 위해서 교육목표 및 발전방향이 합리적으로 설정되었고, 그에 따른 실행과제 및 방안이 구성원의 의견 수렴과정을 거쳐서 적절하게 수립된 것으로 평가됨
------------	--

###### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
구성원 의견수렴정도	2	1.6	1.2	0.8	0.4
환경변화의 반영정도	1	0.8	0.6	0.4	0.2
교육목표 및 발전방향의 합리성	2	1.6	1.2	0.8	0.4

### 1.1.2 발전계획의 실천가능성(5)

#### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 수립된 대학원 발전계획이 실제로 어느 정도 실천가능한지를 정성적으로 평가함
---------	---

#### [평가현황]

학과	평가등급(점수)
식품·조리과학학과	5
외식·조리학과	5

평가내용 및 개선안	글로벌외식조리대학원의 발전계획은 학부와의 유기적 연계 운영, 해당 학문분야의 변화 반영, 지역사회와의 산업과의 협력 등 발전계획의 실천 방안이 구체적으로 제시되고 있음
------------	---

#### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
학부와의 연계성	1	0.8	0.6	0.4	0.2
학문적 변화의 반영 정도	2	1.6	1.2	0.8	0.4
산업분야와의 협력	2	1.6	1.2	0.8	0.4

## 2. 교육(30)

### 2.1 교육과정(15)

#### 2.1.1 교육과정 편성(5)

[평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 대학원의 교육과정이 교육목적 및 교육목표에 기초하여 학칙 및 관련 규정에 따라서 체계적으로 편성되었는가를 정성적으로 평가함
------------	--

[평가현황]

학과	평가등급(점수)
식품·조리과학학과	5
외식·조리학과	5

평가내용 및 개선안	글로벌외식조리대학원의 교육과정은 4차 산업혁명 시대에 해당 학문분야 및 산업현장의 변화를 반영하고, 새로운 이론의 발전과 산업 현장에의 적용성 높은 교과목을 학칙 및 규정에 입각하여 편성하고 있음.
---------------	--

[평가기준]

평가등급(점수)	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
이론 발전 반영 정도	2.5	2.0	1.5	1.0	0.5
산업현장 적용성	2.5	2.0	1.5	1.0	0.5



## 2.1.2 수업운영(10)

### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 대학원 수업운영 및 관리가 적절하게 이루어지고 있는지에 대해서 정성적으로 평가함
---------	--

### [평가현황]

학과	평가등급(점수)
식품·조리과학학과	10
외식·조리학과	10

평가내용 및 개선안	글로벌외식조리대학원의 수업운영은 정해진 시간표에 따라서 시행되고 있으며, 강의 장소, 수강생의 출결관리, 결강에 대한 사전 보고와 그에 대한 보강이 적절하게 이루어지고 있음.
------------	---

### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(10)	우수(8)	양호(6)	보통(4)	개선(2)
수업시간 준수	5	4	3	2	1
결강에 대한 보강	5	4	3	2	1

## 2.2 교원(15)

### 2.2.1 전임교원수(5)

#### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 해당 학과 및 전공의 전임교원수를 평가함
---------	------------------------------

#### [평가현황]

학과	2021년(A)	2022년(B)	개선도 (B/A, %)	평가등급 (점수)
식품·조리과학학과	3	3	100	4
외식·조리학과	7	7	100	4

평가내용 및 개선안	해당 학문분야의 기초지식과 최신 이론을 전공하고, 풍부한 현장 경험을 지닌 내국인 및 외국인 전임교원을 확보하여 대학원 교육과정 운영 및 학사 지도를 충실하게 수행하고 있음
---------------	--

#### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
전년도대비 비교 결과	110% 이상	<b>100~109%</b>	91~99%	81~90%	80% 이하

## 2.2.2 전임교원 강의담당비율(10)

### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 해당 학과 및 전공에서 개설한 전체 강의 학점수 중 전임교원이 담당한 강의 학점수를 평가함
---------	--

### [평가현황]

학과	2021년 (A, %)	2022년 (B, %)	개선도 (B/A, %)	평가등급 (점수)
식품·조리과학학과	100.00%	50.00%	50.00%	2
외식·조리학과	60.00%	60.00%	100.00%	8

산식: 전임교원 담당강좌 학점수/학년도별 전체 개설강좌 학점수

평가내용 및 개선안	<p>전임교원 강의담당 현황</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품·조리과학학과: 2021년 12학점/12학점, 2022년 6학점/12학점</li> <li>- 외식·조리학과: 2021년 9학점/15학점, 2022년 15학점/25학점</li> </ul>
---------------	--

### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(10)	우수(8)	양호(6)	보통(4)	개선(2)
전년도대비 비교 결과	110% 이상	100~109%	91~99%	81~90%	80% 이하

### 3. 학생(40)

#### 3.1 학생선발(15)

##### 3.1.1 학생선발의 공정성(10)

###### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 학과 및 전공별 학생 선발이 전형 기준과 일정에 맞게 적절하게 시행되었는지를 정성적으로 평가함
---------	--

###### [평가현황]

학과	평가등급(점수)
식품·조리과학학과	10
외식·조리학과	10

평가내용 및 개선안	내국인, 외국인 등 전형별 입학 사정의 공정성, 면접시험의 객관성, 공정성 등이 매우 우수한 것으로 평가됨
---------------	---

###### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(10)	우수(8)	양호(6)	보통(4)	개선(2)
전형별 입학사정	5	4	3	2	1
면접시험	5	4	3	2	1

### 3.1.2 정원내 신입생 충원율(5)

#### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 해당 학과 및 전공별 정원내 입학정원에서 실제 모집된 정원내 학생수를 평가함
---------	--

#### [평가현황]

학과	2021년 (A,%)	2022년 (B,%)	개선도 (B/A, %)	평가등급 (점수)
식품·조리과학학과	80%	20%	25%	1
외식·조리학과				

산식: 대학원별 정원내 입학생수/ 대학원별 정원내 입학정원(9.1기준)

평가내용 및 개선안	정원내 신입생 충원 현황  - 2021년 4명/5명, 2022년 2명/10명
---------------	--

#### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
충원률(%)	90-100%	70~89%	50~69%	49~40%	39% 이하

## 3.2 학생충원(10)

### 3.2.1 중도탈락 학생 비율(5)

#### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 재적 학생수 대비 미등록 및 미복학 제적, 자퇴 등 중도탈락 학생수를 평가함
---------	--

#### [평가현황]

학과	2021년(A, %)	2022년(B, %)	개선도(B/A, %)	평가등급(점수)
식품·조리과학학과	20%	0%	80%	5
외식·조리학과	20%	12.5%	62.5%	5

산식: 중도탈락학생수/재적학생수(9.1기준)

평가내용 및 개선안	<p>중도탈락 학생현황</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품·조리과학학과: 2021년 1명/5명, 2022년 0명/1명</li> <li>- 외식·조리학과: 2021년 2명/10명, 2022년 1명/8명</li> </ul>
---------------	--

#### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
전년도대비 비교 결과	89% 이하	90%~100%	101~109%	110~119%	120% 이상

### 3.2.2 정원내 재학생 충원율(5)

#### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표 해당 학과 및 전공별 정원내 학생정원 중 실제로 재학하고 있는 정원내 학생수를 평가함
---------	--

#### [평가현황]

학과	2021년(A, %)	2022년(B,%)	개선도 (B/A, %)	평가등급 (점수)
식품·조리과학학과	70%	35%	50%	1
외식·조리학과				

산식: 정원내 재학생수/정원내 학생 정원 × 100(9.1기준)

평가내용 및 개선안	학과별 정원내 재학생 충원현황 2021년 7명/10명 2022년 7명/20명
---------------	--

#### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
전년도대비 비교 결과	120% 이상	105~119%	91~104%	81~90%	80% 이하

### 3.3 장학금(10)

#### 3.3.1 재학생 1인당 장학금(10)

##### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 대학원 재학생 1인당 연간 수혜 받는 장학금액을 평가함
---------	--------------------------------------

##### [평가현황]

학과	2021년 (A)	2022년 (B)	개선도 (B/A, %)	평가등급 (점수)
식품·조리과학학과	2,821천원	3,673천원	130%	10
외식·조리학과	4,475천원	2,381천원	53.21%	2

산식: 교내외 장학금 수혜 총액 / 재학생수(9.1기준)

평가내용 및 개선안	<p>학과별 재학생 장학금 현황</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품·조리과학학과: 2021년 8,462천원/3명, 2022년 3,673천원/1명</li> <li>- 외식·조리학과: 2021년 35,803천원/8명, 2022년 14,286천원/6명</li> </ul>
---------------	--

##### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(10)	우수(8)	양호(6)	보통(4)	개선(2)
전년도대비 비교 결과	120% 이상	105~119%	90~104%	80~89%	79% 이하



### 3.4 취업률(5)

#### 3.4.1 졸업생 취업률(5)

##### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 학과 및 전공별 졸업자중 취업자수를 평가함
---------	-------------------------------

##### [평가현황]

학과	2021년(A,%)	2022년(B,%)	개선도(B/A, %)	평가등급(점수)
식품·조리과학학과	100	100	100	5
외식·조리학과	100	100	100	5

산식: 학생 취업자수/ 졸업자수 × 100(10.1기준)

평가내용 및 개선안	<p>졸업생 취업현황</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품·조리과학학과: 2021년 1명/1명, 2022년 2명/2명(외국인 1명)</li> <li>- 외식·조리학과: 2021년 3명/3명(외국인 5명), 2022년 4명/4명(외국인 2명)</li> </ul>
---------------	--

##### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
전년도대비 비교 결과	100% 이상	90~99%	80~89%	70~79%	69% 이하

## 4. 논문심사 및 학위수여 관리(10)

### 4.1 논문심사(5)

#### 4.1.1 논문심사의 엄정성(5)

##### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 학위논문심사의 엄정성을 평가함
---------	------------------------

##### [평가현황]

학과	평가등급(점수)
식품·조리과학학과	5
외식·조리학과	5

평가내용 및 개선안	글로벌외식조리대학원에서는 비논문을 원칙으로 하고 있으나. 논문제출자에 대한 학위논문심사 과정과 절차가 공포된 절차와 방법에 입각하여 엄격하고 공정하게 시행되고 있음
---------------	---

##### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
심사과정의 공정성, 합리성	5	4	3	2	1

## 4.2 학위수여 관리(5)

### 4.2.1 학위수여 관리의 공정성(5)

#### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 학위수여 관리의 엄정성을 평가함
---------	-------------------------

#### [평가현황]

학과	평가등급(점수)
식품·조리과학학과	5
외식·조리학과	5

평가내용 및 개선안	글로벌외식조리대학원에서는 학위수여 관리가 정해진 절차와 방법에 입각하여 엄격하고 공정하게 시행되고 있음
---------------	---

#### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
수여관리의 공정성, 합리성	5	4	3	2	1

## 5. 국제화(10)

### 5.1 외국인 학생(10)

#### 5.1.1 외국인 재학생수(5)

##### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 학과 및 전공별 외국인 재학생 수를 평가함
---------	-------------------------------

##### [평가현황]

학과	2021년(A)	2022년(B)	개선도(B/A, %)	평가등급(점수)
식품·조리과학학과	2	0	0%	1
외식·조리학과	2	0	0%	1

산식: 학년도 별 외국인 재학생수의 합(9.1기준)

평가내용 및 개선안	식품조리과학학과: 2021년-중국(2명) 외식조리학과: 2021년-방글라데시, 중국(각 1명)
---------------	---

##### [평가기준]

평가등급	최우수(5)	우수(4)	양호(3)	보통(2)	개선(1)
전년도대비 비교 결과	100% 이상	90~99%	80~89%	70~79%	69% 이하

### 5.1.2 외국인학생 중도탈락 비율(3)

#### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 외국인 재적학생수 대비 미등록 및 미복학 제적, 자퇴 등 중도탈락 학생수를 평가함
---------	---

#### [평가현황]

학과	2021년(A, %)	2022년(B, %)	개선도(B/A, %)	평가등급(점수)
식품·조리과학학과	50%	0%	0%	0.6
외식·조리학과	100%	0%	0%	0.6

산식: 중도탈락학생수/재적학생수(9.1기준)

평가내용 및 개선안	<p>외국인학생 중도탈락 현황</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품·조리과학학과: 2021년 1명/2명 2022년 0명/2명</li> <li>- 외식·조리학과: 2021년 2명/2명 2022년 0명/0명</li> </ul>
---------------	---

#### [평가기준]

평가등급(점수)	최우수(3.0)	우수(2.4)	양호(1.8)	보통(1.2)	개선(0.6)
전년도대비 비교 결과	89% 이하	90%~100%	101~109%	110~119%	120% 이상

### 5.1.3 외국인 재학생 학위취득 현황(2)

#### [평가지표]

평가지표 정의	이 지표는 학과 및 전공별 외국인 재학생의 학위 취득자 수를 평가함
---------	---------------------------------------

#### [평가현황]

학과	2021년(A)	2022년(B)	개선도(B/A, %)	평가등급(점수)
식품·조리과학학과	10명	7명	70%	0.8
외식·조리학과				

산식: 학년별 외국인 재학생의 학위취득자수의 합(9.1기준)

평가내용 및 개선안	외국인 학생 학위취득현황 2021년: 10명 2022년: 7명
---------------	--

#### [평가기준]

평가등급	최우수(2.0)	우수(1.6)	양호(1.2)	보통(0.8)	개선(0.4)
전년도대비 비교 결과	100% 이상	90~99%	80~89%	<b>70~79%</b>	69% 이하

## 제3장 자체평가 결과 및 영역별 검토

### 1. 글로벌외식조리대학원의 자체평가 결과

- 글로벌외식조리대학원의 자체평가 결과는 양호한 수준이며, 평가지표별 현황은 다음과 같음

[글로벌외식조리대학원의 자체평가 결과 현황]

평가영역	평가항목	평가지표(가중치)	결과
1. 대학원 발전계획 (10)	1.1 대학원 발전계획 (10)	1.1.1 교육목표 및 발전방향의 합리성(5)	5
		1.1.2 발전계획의 실천 가능성(5)	5
2. 교육(30)	2.1 교육과정(15)	2.1.1 교육과정 편성(5)	5
		2.1.2 수업 운영(10)	10
	2.2 교원(15)	2.2.1 전임교원 수(5)	4
		2.2.2 전임교원 강의담당비율(10)	5
3.학생(40)	3.1 학생선발(15)	3.1.1 학생선발의 공정성(10)	10
		3.1.2 정원내 신입생 충원률(5)	1
	3.2 학생충원(10)	3.2.1 중도탈락 학생비율(5)	5
		3.2.2 정원내 재학생 충원률(5)	1
	3.3 장학금(10)	3.3.1 재학생 1인당 장학금(10)	6
	3.4 취업률(5)	3.4.1 졸업생 취업률(5)	5
4. 논문심사 및 학위 수여관리(10)	4.1 논문심사(5)	4.1.1 논문심사의 엄정성(5)	5
	4.2 학위수여 관리(5)	4.2.1 학위수여 관리의 공정성(5)	5
5. 국제화(10)	5.1 외국인학생(10)	5.1.1 외국인 재학생수(5)	1
		5.1.2 외국인학생 중도탈락비율(3)	0.6
		5.1.3 외국인학생 학위취득 현황(2)	0.8
합 계(100)			74.4

## 2. 영역별 검토

### 1) 대학원 발전계획

- 글로벌외식조리대학원의 중장기 발전계획은 대학원의 교육목적과 교육목표를 토대로 하여 제4차 산업혁명시대에 적합한 세부목표가 제시되고, 이를 기반으로 발전계획이 수립되었으며, 핵심적인 추진과제를 설정하고, 그 실천을 위한 자체평가 체계를 갖추고 있음.
- 4차 산업혁명시대를 맞이하여 교육과정 편성, 학부와의 유기적 연계운영, 지역사회의 산업과의 협력 등 발전계획의 실천 방안이 구체적으로 제시되고 있음

### 2) 교육

- 글로벌외식조리대학원의 교육목적, 교육목표에 기초하여 교육과정을 편성·운영하고 있음.
- 대학원 학칙 및 학칙 시행세칙을 통하여 대학원 교육과정 및 수업 운영 전반에 대한 내용을 명문화하고 있음.
- 글로벌외식조리대학원 교육과정 편성과 운영은 학칙 및 관련 규정에 따라 엄정하고 체계적으로 이루어지고 있음.
- 교육과정 개정은 제4차 산업혁명시대에 필요한 학과별 학문적·사회적 요구 및 여건을 수용하면서, 교수와 학생의견을 수렴·반영하도록 하고 있음.
- 수업계획서 배포, 강의진행 현황 및 휴·보강 관리 등은 적절하게 이루어지고 있으며, 성적평가 및 강의평가는 규정과 절차에 의거하여 진행되고 있음.
- 전임교원 수는 적절한 수준을 유지하고 있으나, 전임교원 강의담당비율은 개선이 필요함.

### 3) 학생

- 2022학년도의 경우 대학원 입학 합동설명회, 학과장 및 전공주임교수를 통한 대학원 입학 홍보를 시행하고 있으나 우수 학부생을 대학원 유치를 위한 시스템 구축이 필요함
- 입학전형은 공정하게 시행되고 있으나, 글로벌외식조리대학원의 특성을 반영하여 학부의 우수인재를 선발할 수 있는 유인체제 마련이 필요함



- 글로벌외식조리대학원의 정원내 신입생 충원률과 재학생충원률은 개선이 필요함.
- 재학생에 대한 1인당 장학금 지급액 및 그 개선도는 양호한 수준이며, 졸업생 취업률은매우 우수한 수준으로 평가됨

#### 4) 논문 심사 및 학위수여 관리

- 논문지도 방법, 교수당 논문지도 학생 선정, 논문심사 위원 구성 및 심사 절차 등이 규정에 의거하여 적합하게 시행되고 있음
- 지도교수에 의한 연구윤리 검증과정을 철저하게 거치고 있음.
- 논문공개 발표방법인 구술시험도 학과 및 전공별로 사전에 기안된 결재문서에 의거하여 시행되고 있음
- 매 학기별 논문지도를 실시하고, 지도 내역을 대학원 학사 시스템에 입력하도록 규정하여 실질적인 논문지도를 통한 실적으로 연계될 수 있도록 시스템을 정비할 필요가 있음
- 학위논문과 관련된 전공 교수 및 대학원생의 의견을 수렴하여 논문지도를 체계적으로 시행할 수 있는 피드백 시스템 구축 및 활성화가 필요함
- 졸업을 위한 전공 종합시험과 외국어시험은 공정하게 시행 관리되고 있고, 합격기준도 엄격하게 준수되고 있으며, 학위수여를 위한 사정절차도 엄정하게 이루어지고 있음

#### 5) 국제화

- 글로벌외식조리대학원 재학생중 외국인 재학생수에 대한 개선도는 매우 저조한 수준이며, 중도탈락학생도 증가하는 추세이므로 외국인 학생들에 대한 학사관리, 학사서비스의 인력과 조직을 보다 강화해야 함
- 글로벌외식조리대학원의 외국인학생 학위취득 현황은 우수한 것으로 평가됨.