

## A SZAKDOLGOZATOK ÉRTÉKELÉSÉNEK TOVÁBBFEJLESZTÉSE

DR. SÁROSI HERBERT\*—DR. HALÁSZ NORBERTNÉ\*—DR. VECSEARNYÉS KÁROLY\*\*

Az Élelmiszeripari Főiskolán valamennyi kiadott szakdolgozati téma a gyakorlati élethez kapcsolódik; vagyis az iparral kapcsolatos. A témákat az ipar vezető szakembereivel közösen gyűjtjük össze, azon céllal, hogy a hallgatók szakmai fejlődését, kritikai gondolkodását, ítélőképességének kifejlesztését elősegítse és felkészítse őket az üzemi életre, az üzemi problémák megoldására. A hallgatót a téma megoldásánál a témavezető, szakmai gyakorlattal rendelkező oktató és a konzulens, aki üzemi szakember, irányítja. A szakdolgozatot a témavezető és az opponens — aki általában vezető beosztásban dolgozó mérnök — értékeli.

A szakdolgozatok érdemjegye döntő jelentőségű az államvizsga eredményének kialakításánál. Éppen ezért igen fontos, hogy a dolgozatok értékelési folyamatánál az objektivitás, és különösen az egységes szempontok érvényesüljenek.

A szakdolgozatok opponálása az eddigiekben kiadott szempontok alapján, néhány mondatos indoklással történt. Ez a módszer lehetőséget adott a szubjektivitásra, mivel a dolgozatra adott egy jegy alapjául a különböző tanárok, külső szakemberek különböző értékrendje szolgált.

Véleményünk szerint a szubjektivitást csökkenteni kell és lehet, néhány külföldi főiskolán alkalmazott módszernek, a (főiskolai) tanár-kollégák tapasztalatainak és hat év elemző munka eredményeinek felhasználásával. Az előző szempontok szintéziseként, körülményeinkre alkalmazott értékelési módszerünket az alábbiakban ismertetjük.

Az opponálandó dolgozat az értékelés szempontjai szerint külön-külön pontokat kap, amelyeket előre megszabott értéktartományból választ ki a bíráló. Az értéktartományokat a szempontok fontossága határozza meg. Az intézetünkben egységesen kialakított követelményeknek, valamint képzésünk jellegének megfelelően javasoljuk, hogy az értékelésnél a következő szempontokat, illetve értéktartományokat vegyük figyelembe. Az értékelés egyes szempontjainál az elbírálás megkönnyítése céljából a maximális pontszám kritériumait tüntettük fel.

### *Az értékelés szempontjai*

#### 1. Külső forma:

- formai megoldása kiváló, világos, logikus,
- tetszetős kivitel, átütés, radírozás-mentes,
- tagolt, a fontos részek kiemelve,
- küllemi hiányosság nem észlelhető.

2—6 p.

\* Élelmiszeripari Gépek és Műveletek Tanszék

\*\* Technológia Tanszék

2. Kifejezőkészség, helyesírás: 2—8 p.  
 — magyaros mondat szerkesztés, gördülékeny fogalmazás,  
 — helyes szakmai nyelvezet használata,  
 — helyesírási hibáktól mentes.
3. Ábrák minősége: 2—8 p.  
 — az ábrák érthetőek, szakszerűek,  
 — a grafikonok egyértelműek, a mérési eredmények jelölve,  
 — a mértékegységek helyesek.
4. A dolgozat szerkezete és felépítése: 5—12 p.  
 — kellően tagolt,  
 — az irodalmi (elméleti) rész arányos a kísérleti résszel,  
 — az eredmények és következtetések kiemelve,  
 — szisztematikus anyagfeldolgozás jellemzi.
5. A részletek kimunkálásának mértéke: 5—12 p.  
 — a részletek kidolgozása arányos,  
 — módszertanilag is kiváló,  
 — minden részlet tökéletesen kidolgozott, *önálló* munka.
6. Tárgyi helyesség (szakmai helyesség, módszer): 10—18 p.  
 — tárgyi (szakmai) tévedéseket nem tartalmaz,  
 — vizsgálati módszerei helyesek,  
 — meglátásai egyértelműek,  
 — vizsgálati eredményei hitelt érdemlőek,  
 — kísérletei helyesen értékelték,  
 — módszerei között áttekinthető elkülönítést alkalmaz.
7. A téma kidolgozása (megértése), a témában felvetett probléma *önálló*, helyes megoldása: 20—36 p.  
 — a témában kitűzött feladat átgondolt,  
 — önállóan, magas színvonalon megoldott,  
 — szisztematikus anyagfeldolgozás jellemzi,  
 — tartalmi és formai megoldása kiváló, világos, logikus,  
 — a dolgozat az ipar számára fontos információkat szolgáltat,  
 — munkája a gyakorlatban alkalmazható javaslatokat ad,  
 — a kapott eredményeket az élelmiszeripar szempontjait figyelembe véve értékeli,  
 — a dolgozat felépítését és tartalmát tekintve eléri a jó szakmai publikáció színvonalát.

A dolgozatra adott összpontszámból, az érdemjegyeket az alábbi táblázat alapján alakíthatjuk ki:

jeles (5), ha a pontok összege	92—100
jó (4), ha a pontok összege	80—91
közepes (3), ha a pontok összege	65—79
elégséges (2), ha a pontok összege	57—64 között
elégtelen (1), ha a pontok összege	56 alatt van.

Az érdemjegy — összpontszám megfeleltetést ez alkalommal is az intézetben egységesen kialakított követelményeknek megfelelően végeztük el.

Véleményünk szerint a szakdolgozat bírálatának ez a módja objektív, egy intézetben belül kialakított követelményeknek egységesen megfelelő érdemjegy kialakítását biztosítja a különböző opponensek és különböző dolgozatok esetén is.

Ennek jelentősége a napjainkban bevezetésre került, komplex államvizsga rendszerrel szerzett államvizsga-eredmény reális kialakítása miatt fokozódik.

Javasoljuk ezen értékelési rendszer megvitatását az ipari szakemberek bevonásával is.

#### IRODALOM:

1. *Vecsernyés K.*: Szaktechnikusképzés a Szegedi Felsőfokú Élelmiszeripari Technikumban Baromfiipar, 11, 525, (1968)
2. *Dr. Ertl I.—Dr. Prezenszki J.*: A diplomatervek és az oklevelek problémái. Felsőoktatási Szemle, 5, 140 (1969)
3. *Vecsernyés K.—Paczolay M.*: A szakdolgozatok elemző vizsgálata (1965—1971). Tudományos Közlemények, 2, 13, Élelmiszeripari Főiskola, Szeged, (1973)
4. *Dr. Sárosi H.—Dr. Halászné:* A szakdolgozatok értékelésének és a hallgatói jellemzéseknek objektívebbé tételéről. Tudományos Közlemények, 3, 25, Élelmiszeripari Főiskola, Szeged (1973)

#### DEVELOPMENT OF THE EVALUATION OF THESES

*H. Sárosi, M. Halász and K. Vecsernyés*

In the interest of uniform and objective evaluation, a points method is proposed for the grading of theses. Points would be awarded from seven aspects. A table has been developed from which these gradings may be established according to the total number of points.

#### WEITERENTWICKLUNG DER BEWERTUNG DER FACHARBEITEN

*H. Sárosi, M. Halász, K. Vecsernyés*

Die Verfasser empfehlen zur Gestaltung der Note für eine Facharbeit im Interesse der einheitlichen und objektiven Beurteilung eine Punkt — Methode. Die Bewertung mit Punkten erfolgt nach sieben Gesichtspunkten. Es wurde eine Tabelle entwickelt, aus der — nach der für die Arbeit gegebenen Gesamtpunktzahl — die Note festgestellt werden kann.

#### ДАЛЬНЕЙШЕЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ МЕТОДА ОЦЕНКИ КУРСОВЫХ РАБОТ

*Х. Шароши—Н. Халас—К. Вечерниш*

В интересах единой и объективной системы оценки курсовых работ авторы рекомендуют очковой метод. Количество очков определяется на основе семи показателей. Авторы составили таблицу, с помощью которой по общему числу полученных очков производится оценка работы.