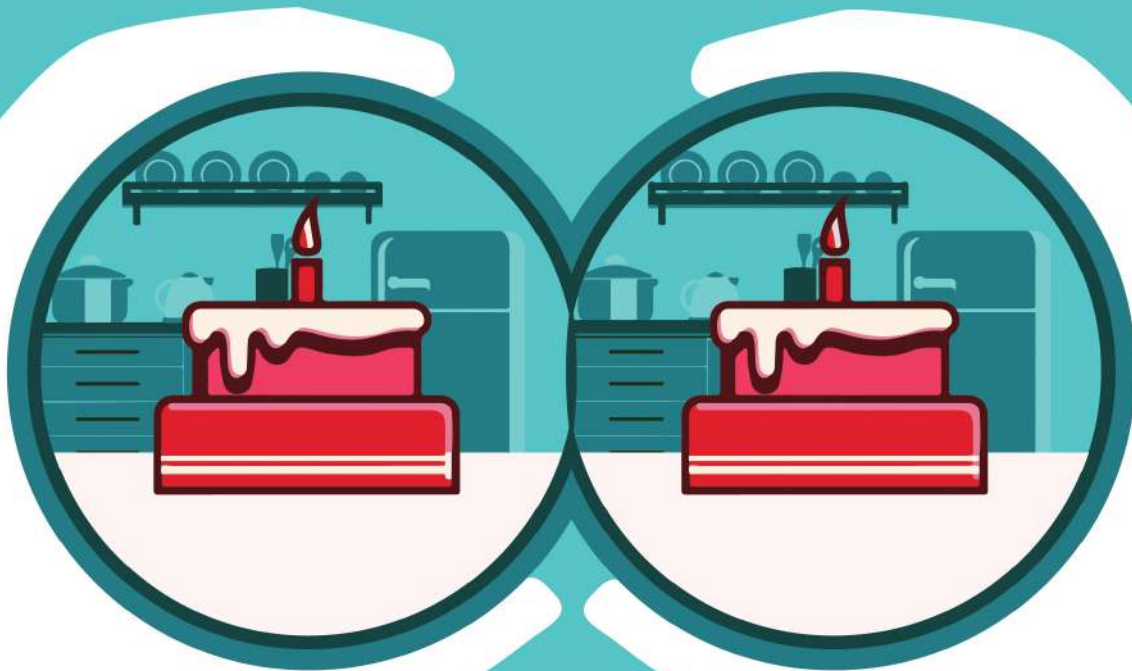


# ПРЕКО КОЛАЧА ДО ИСТРАЖИВАЧА



**ПРЕКО  
КОЛАЧА  
ДО  
ИСТРАЖИВАЧА**



## Приручник за младе, будуће истраживаче

Овај приручник намењен је младима који се налазе на почетку истраживачке каријере. Циљ водича је да се млади, на један другачији, креативнији начин, упознају са основним појмовима и елементима истраживачког процеса. Настаје као резултат радионица за вршњачке едукаторе из области дечијих права у оквиру пројекта „Удружени са децом за снажнији глас“ који реализује НВО „ДОМОВИК“ из Митровице уз подршку Save the Children, а финансира Влада Шведске.

Издавач  
НВО Домовик  
Сутјеска бб Митровица  
Емаил: [office@domovik.org](mailto:office@domovik.org)  
[www.domovik.org](http://www.domovik.org)

Аутор  
Мина Манић  
уз подршку чланова и чланица групе Удружени млади „УМ за децу“, и  
НВО Домовик

Штампано 2018. године

Овај материјал/производ је финансирала Влада Шведске. Садржај је искључиво одговорност аутора. Влада Шведске не дели нужно изнете ставове и мишљења.



## САДРЖАЈ:

1. Припрема истраживања - Припрема колача	4
2. Информација о истраживању - Информације о торти	6
3. Врсте истраживања – Начини провере укуса	8
4. Основни чиниоци истраживања – основни елементи за спремање торте	12
5. Писање извештаја	16

## 1. Припрема истраживања - Припрема колача

Да ли сте икада имали жељу да budete истраживач? Ако је ваш одговор негативан, размислите још једном... Да ли сте икада у животу покушали да направите било који оброк, а да сте о томе имали мало знања? Обично је то праћено претрагом интернета, контактирањем мајке, бака, комшија и осталих познаника који би мтчији продукти често зварше у канти, потпуно нејестиви? Ако је ваш одговор сада потврдан, онда сте већ закорачили у свет истраживача. Припрема колача неке може звучати занимљиво и једноставно, док је неке потпуно страно, компликовано и незнамиљиво. Оно што би требало да је заједничко свим људима, јесте да воле да једу колаче. Припрема колача, као пандам припреме и спровођења истраживања, је због тога што један колач/парче торте садржи све што је потребно да вас поведе у пустоловину истраживања. Умерена количина чоколаде подиже расположење, подстиче концентрацију, јача интелектуалне и психичке способности (Цар 2013./1024).

Тако да уз овај водич, коцкицу чоколаде и добро расположење свако може да се барем на тренутак осети, ако не као истраживач, онда као кулинар. У наредном делу текста биће представљени најважнији појмови истраживачког процеса објашњени кроз припрему и спремање колача.



## 1.1. Одабир теме истраживања - Одабир торте

Решеност да се направи торта може да има различите узроке: пробали сте прелепу тарту на рођендану код пријатеља, видели сте на ТВ-у и учинила вам се укусна, рођак вам је испричао како никада бољу тарту није јео него што је та са нечијег рођендана, пало вам је на памет да нека комбинација укуса може бити одлична... Једна од битних ствари јесте да знате тачан назив торте коју ћете правити, јер вам то олакшава припрему (тражење рецепата и објашњавање људима шта желите да направите или шта сте већ направили), а особа којој понудите парче одмах може знати о којим укусима је реч. Тако, када госту кажете да ћете му послужити десерт, он нема представу о томе шта ћете му донети, да ли су у питању колачи, можда ситни... или пак воћна салата... не, не... ипак је торта, али да ли је чоколадна или воћна...? Али када кажете да у фрижидеру имате Сникерс тарту, онда ствари постају јасније и ретко ко остаје равнодушан. Решеност да се испита нека појава такође може имати различите узроке: нека тема вам је зазвучала занимљиво за истраживање, приметили сте неку појаву коју би било лепо испитати, прочитали сте неко интересантно истраживање, па би сте и ви пробали да спроведете исто, учили сте да у неком истраживању има грешака које би сте ви отклонили... Такође, одређивање тачне теме истраживања је веома важно, како за припрему и спровођење истраживања, тако и за разумевање других људи који дођу у контакт са истраживањем. Када напишете да истражујете „Учење“ дали сте општи оквир, где се не зна шта сте тачно радили, али када напишете да истражујете „Утицај дужине учења и тежине градива на степен научености“ онда ствари постају јасније читаоцу.



## 2. Информације о истаживањима - Информације о торти

Пре него што се пређе на набављање намирница које су вам неопходне за тарту, потребно је да набавите рецепт. У рецепту, поред неопходних састојака, можете пронаћи информације о самом поступку,

целокупној припреми, сазнати које посуђе ће вам све бити од користи, које намирнице могу да замене неке друге... Тако можете искористити неке намирнице које већ имате у фрижидеру, да уштедите на времену и новцу (често се, уместо маслаца, у торте ставља маргарин...).

Када се крене у тражење рецепата, видећете да постоји много људи који су пре вас правили исту или пак сличну тарту. Оно што је вама најбитније јесте да рецепт буде поуздан, јер вам од истог зависи укус торте. Сам рецепт можете набавити од блиских сродника, од пријатеља на чијем сте рођендану јели исту ту тарту и свидела вам се, од куvara који ради у престижној посластичарници, у новинским чланцима, на различитим итернет страницама или пак да упишете студије За куvara...

Прикупљање информација за истаживање је сличан поступак и постоје различити начини да се дође до истих, а оно што вам је најбитније је да те информације буду релевантне. Тако један вид за прикупљање јесу студије на којима можете да прикупите основне информације из различитих области. Затим књиге које су објављиване на тему која вас занима, медији као што су радио и ТВ, јавна предавања која се одржавају на факултетима, јавним трибинама и која су често медијски праћена.



Поред тога, честа су саопштења на стручним скуповима где стручњаци из различитих области, у виду презентације, представљају своја истраживања, запажања и резултате. На крају, оно најбитније, јесу научни часописи који се најчешће користе за набављање информација о теми која вас занима. Ту се најпре може пронаћи широки спектар различитих приступа једној истој теми и оно најбитније, могу се пронаћи истаживања која су објављена пре 15 година, али она објављена пре 15 дана. Неки од сајтова који се често користе када су у питању научни чланци, часописи и књиге јесу:

<https://scholar.google.com>

<http://scindeks.ceon.rs/>

<http://kobson.nb.rs>

Постоји разлика и у директности информација, тако да некада рецепт добијете директно од баке која је безброј пута спремала торту и ви сте је пробали и сигурни сте да је укус одличан. Некада рецепт узмете од мајке која је скупила више рецепата (од баке, комшинице, колегинице на послу...) и направила списак различитих комбинација како све једна торта може да се спреми. Можете узети и књигу рецепата где имате скуп свих могућих врста торти и колача, посних и мрсних, са глутеном и без... Можда пронађете и добар рецепт у неком новинском чланку, где у рубрици о кулинарству остављају коментаре или тај исти коментар, који је прочитао у новинама, може пријатељ да вам преприча. Приликом проналажења информација за истраживање које желите да спроведете, можете директно пронаћи опис истаживања које је спровео неки стручњак (примарни извор) или да пронађете неки рад на тему која вас занима, а који се базира на скупљању и поређењу истраживања која су до сада спроведена на исту или сличну тему (секундарни извор). Можете пронаћи и неки уџбеник или књигу чија је тема из области која вас занима, а у којој су често приказане информације из секундарних извора, тако да та књига представља терцијални извор. Ако у неком чланку у новинама пронађете коментар о некој књизи, односно подацима који су у истој приказани то је већ информација четвртог реда, а ако вам је тај чланак из новина неко препричао, онда говоримо о информацији петог реда.

## 3. Врсте истраживања – Начини провере укуса

### 3.1. Степен контроле

Замислите да би требало да идете на такмичење где ће се оцењивати укус торте коју направите. Желите да направите тарту по рецепту ваше комшинице, али ни она сама није сигурна да ли је торта лепша са орасима или лешницима. Ви имате само пар дана да се одлучите за укус торте. Имате могућност да направите обе торте, у обе да ставите исте састојке и истих размера, само да се разликују по томе да ли се у њој налазе ораси или лешници. Да се разумемо, обе торте морају и исто да изгледају, односно да буду исто украшене, јер не желите да неко на основу изгледа тарту оцени као бољу. Када су обе торте спремљене потребно је што више људи који ће испробати торте и одлучити која је укуснија. Са друге стране, можете да одете на нечију прославу и посматрате да ли људи више узимају торте са лешницима или орасима и какве су њихове реакција када их пробају, да ли поједу цело парче или оставе део, да ли се враћају по још торте и слично. Ту увек постоји могућност да ћете нешто пропустити, погрешно видети, па као сигурност можете повести још једну или виш особа које ће са вама посматрати госте и на крају ћете да поредите утиске. Трећа могућност је да питате људе да ли више воле торте са орасима или лешницима, где они на основу свог искуства дају одговоре. Приликом спровођења истраживања веома је битан степен контроле услова. На основу овог степена контроле, истраживања се деле на експериментална и неекспериментална где у експерименталним истраживањима постоји висок степен контроле свих могућих услова, док се неекспериментална истраживања заснивају на опсервацији (посматрању) и дескрипцији (описивању). У неекспериментална истраживања спадају и анкете (лично интервјуисање, телефонске анкете, поштанске анкете, интернет анкете...) чије подручје испитивања може бити шаренолико. Тако би експериментално истраживање био први начин провере која је торта укуснија, где ви контролишете све услове као што су изглед торте, састојци торте, количина састојака, да се оцењивање врши у истој просторји, да буде иста температура и слично. Ако су торте у потпуности исте по свим другим карактеристикама, тј. разликују се само по једној (ораси/лешници) онда можете бити сигурни да ако постоји разлика у оценама укуса торти, да је разлог те разлике баш тај један састојак.

Други и трећи пример провере укуса торте спадају у неексперименталне видове истраживања где је степен контроле околних услова низак, јер не знате да ли неко више једе тарту са лешницима јер поред њих има и јагода унутра или је лепшег изгледа, или сте можда лоше проценили нечији израз лица након пробања торте (зато је потребно да има више посматрача).

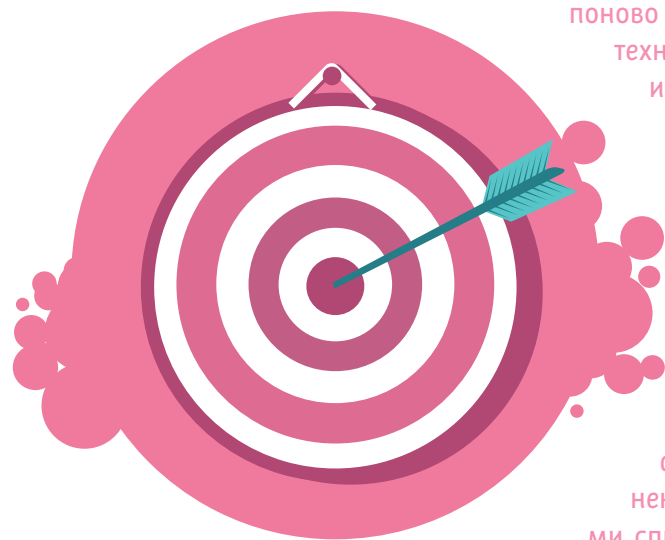
### 3.2. Услови извођења

Услови у којима радите умногоме могу утицати на крајњи производ, како на тарту, тако и на саме резултате истраживања. Најбоље место за спровођење истраживања јесу лабораторије, па самим тим се та истраживања и зову лабораторијска истраживања. У таквим просторијама постоји опрема која вам може помоћи да тачно измерите и што боље испитате одређене појаве, често изолована од спољашњих звукова са примереном температуром и осветљеношћу који вам олакшавају испитивање и омогућавају контролисање услова. Исто тако, приликом прављења торте у врхунски опремљеној кухињи где имате миксер са одређеним бројем обртаја, рерну са милион опција, која се сама гаси (па не страхујете да ће вам коре прегорети), са тачном електронском вагицом... цео рад ће вам бити олакшан, сама припрема тачнија, а укус лепши. Са друге стране лабораторије нам нису увек доступне, често нису опремљене апаратима који су нам потребни, превише су скупи или пак појаве нису погодне за лабораторијско испитивање. Онда се okreћемо такозваним натуралистичким истраживањима где се појаве испитују у њиховом природном окружењу, а да испитаници често ни не знају да су посматрани.



### 3.3. Циљ

Циљ да направимо тарту или спроведемо истраживање могу бити разнолики. Један од циљева може бити да пробамо неку нову комбинацију састојака или неки нови рецепт и да испитамо колико ће то бити укусно. Исто је и са истраживањем које се често спроводи како би се испитали нови инструменти, или добиле неке почетне информације о некој појави којом ћемо се убудуће бавити. Оваква врста истраживања се назива експлоративна или пилот истраживања. Можда нам је за циљ да поново направимо неку тарту како би се увежбали, овладали техником мућења шлага или печења кора. Тако, приликом истраживања, разлог спровођења истраживања може бити жеља да се вежба сам истраживачки процес, писање извештаја, обрада података... и ако то имамо за циљ онда говоримо о репликативном истраживању. Када правимо тарту како би утврдили који је састојак бољи у комбинацији са другим састојцима, колико тачно шећера, а колико млека треба ставити, онда говоримо о томе да смо стручњаци и да сада желимо да испитамо одређене финесе укуса, као и да их побољшамо. Ако спроводимо истраживање како би додатно одредили неке параметре или испитали неку појаву подробно, онда ми спроводимо параметријско истраживање. Ако правимо одређени десерт како би доказали претпоставку да се сладолед може поховати и на високим температурама остати у чврстом стању, и то објаснимо којим техникама и инструментима смо извели и како је могуће (као у молекуларној кухињи), онда ми спроводимо експланаторно истраживање. Овај вид истраживања у науци има за циљ да потврде или оповргну појаве које су предвиђене неком теоријом тако што ту исту појаву изазову и подвргавају испитивању.



Веома је битно каква ће намена припремљене тортe или спроведеног истраживања бити. Ако правите одређену тарту, испробавате нове рецепте, проверавате штетност одређених састојака, испробавате различите „инструменте“ приликом спремања и све то у научне сврхе, како би поспешили здравље, олакшали посао кулинарума, допринели науци... онда спроводите фундаментално истраживање. Најкраће речено, то су истраживања која имају за циљ да служе науци. Поред тога можете правити тортe по наруџбини за одређена весеља, а исто тако и истраживања можете радити по наруџбини од стране неких организација које желе да испитају одређене појаве и размотре најбољи начин утицања и улагања у те појаве. Овакав вид спремања тортe или спровођења истраживања која имају за циљ практичну примену или практично решавање неког проблема јесте примењено истраживање.



## 4. Основни чиниоци истраживања – основни елементи за спремање торте

### 4.1. Објекти истраживања (субјекти и стимулуси) – Дегустатори и врста колача

Један од основних чиниоца сваког истраживања јесу објекти истраживања. Приликом оцењивања укуса неке торте имате два битна објекта: тарту (стимулус - драж) и дегустаторе (субјекте). Замислите да сте направили тарту, али нико вам није дошао у госте, нико неће пробати ту тарту и рећи да је укусна. Цео посао и труд су узалудни ако нема ко да оцени и критикује тарту, и да вам да информацију да ли је торта добра или не, шта треба убудуће мењати... Тако да скоро ни једно истраживање се не може спровести без такозваних субјеката истраживања, које представљају сва жива бића која учествују у истраживању (било да су људи или животиње) и бивају изложени одређеним стимулусима (дражима). У кулинарском смислу стимулус или драж би био укус торте којем излажете госте, односно субјекте истраживања.

### 4.2. Узорак и узорковање – Одабир дегустатора

Приликом спровођења сваког истраживања неизоставни су објекти (субјекти и стимулуси), а одабир истих није ни мало наиван процес. Не иде вам у прилог да као оцењиваче доведете најбоље пријатеље који ће само да хвале вашу тарту, чак иако им се не свиђа. Можда ћете добити позитивне коментаре, али не и реалну слику о својим кулинарским способностима. Приликом спровођења истраживања није вам од користи да испитујете особе које ће вам дати одговоре које желите да чујете. Сви учесници у истраживању вам чине узорак, а информације које добијете од њих би требало да важе за целу групу (популацију) којој они припадају. Тако да, ако добијете ниске оцене од великог броја људи (узорка) који су пробали тарту (стимулус), онда можете претпоставити да се ни осталим људима који ће доћи на забаву (популацији) неће свидети та иста торта ко правите тарту за девојачко вече и размишљате о декорацији и изгледу, одабир узорка за одлучивање о декорацији ће бити лак – жене. Међутим ако правите тарту за прославу 30 година брака и не знате како да је украсите да се свима свиди, за узорак ћете морати да бирате и мушкарце и жене. Када вам је популација у којој желите да спроведете истраживање иста по некој особини (као у нашем случају по полу за девојачко вече), онда кажемо да је та популација хомогена и нема потребе да много бринемо о томе кога ћемо узети за узорак (јер ћемо увек добити сличне резултате).

Али ако је популација разнолика (као што је у случају прослава 30 година брака, па је потребно да се торта свиди и мужу и жени) онда говоримо о хетерогеној популацији и одабир узорка је мало тежи. Најбитније у таквим ситуацијама је да у узорку имате чланове и једне и друге групе, по могућности у једнаком броју. Постоји једна основна подела која се тиче одабира узорка за истраживање, а то је на случајне и неслучајне узорке. Случајни узорак подразумева тако одабран узорак где сви чланови одређене популације имају подједнаку могућност да буду одабрани за узорак и учествовање у истраживању. Одређену групу (популацију) коју желите да испитате да би сте направили тарту за девојачко вече вам чине све девојке које ће бити на тој прослави. Да би вам узорак био случајан, односно да би сви чланови те популације имали подједнаку могућност да буду одабране за узорак, потребно је да имате списак свих званица. На основу тог списка одабирате одређен број случајно, насумице и позивате их да оцене декорацију торти. Друга ситуација била би да кажете млади да позове другарице које сматра да су слободне и чије мишљење јој је битно, да оне одлуче о изгледу торте. Овде могућност да учествују у процени немају све девојке подједнако, јер ће бити позване само млади најближе особе, или оне које имају слободног времена. Овакав вид одабира узорка је неслучајан, јер све гошће немају исту могућност и вероватноћу да буду део узорка. Веома битно је колико људи ће вам учествовати у истраживању, јер се приликом спровођења истраживања не може испитати сваки члан популације зато што су често у питању то сви људи у неком насељу, граду, држави. Величина узорка може бити рачуната, зависно од критеријума којим се водите. Тако, ако се водите критеријумом максималности узорка одабраћете што већи узорак. Ако се водите критеријумом стабилности одабраћете онолико испитаника колико вам је потребно да добијете стабилне, поуздане резултате. Ако се, пак водите критеријумом традиције онда ћете одабрати онолико испитаника колико су истраживачи у претходним, сличним истраживањима користили. Последњи вид је такозвани статистички критеријум који одређеним прорачунима и проценама препоручује адекватан број испитаника за узорак.





## 4.3. Варијабле – Промељиве особине

Приликом припреме торте или колача сам кулинар (на основу рецепта) одређује коју ће торту направити, које ће састојке користити, колико дуго ће пећи коре, колико јаја ставити, коју грамажу шећера и чоколаде, како је украсити... Сви ови одабири и одлуке одређују саме особине торте, колико ће бити слатка, колико ће бити тешка, како ће изгледати... Са друге стране се налазе дегустатори који оцењују укус торти, ниво свиђања комбинације укуса или изгледа... Сами поступци кулинара и одабири састојака и начина припреме донекле су повезани са задовољством и оценама дегустатора. Приликом спровођења



истраживања све особине појава којима ми манипулишемо називамо независне варијабле. Ако се вратимо на пример експеримента са тортама где смо хтели да одлучимо која је укуснија видећемо да смо ми манипулисали састојцима. Тако смо направили две торте које су се разликовале само по једној карактеристици (варијабли), а то су били лешници и ораси. Из тог примера се може закључити да је кувар (експериментатор) све састојке држао под контролом (контролна варијабла), а манипулисао тиме да је у једну торту ставио лешник, а у другу орахе (независна варијабла), те су се торте разликовале само по тој једној карактеристици. Са друге стране имамо суд дегустатора који је повезан са самим укусом торте, тако да мало више шећера, или лешника уместо ораха, може утицати на оцену укуса торте. Та оцена, која је подложна променама, у зависности од особина торте

које кувар одређује (независне варијабле) представља зависну варијаблу. Приликом прављења торти, ако желимо да проценимо да ли је разлог високе оцене дегустатора то што у торти има 50 грама више шећера, направићемо две у потпуности исте торте, али ћемо у једну ставити 50 грама шећера више. Ако не постоји никаква разлика између торти, осим у тој грамажи шећера (независна варијабла) коју смо ми изманипулисали, а оцене дегустатора (зависна варијабла) се стварно значајно разликују онда можемо закључити да је промена количине шећера (једне особине) довела до промене мишљења и оцене дегустатора (друге особине).

Друга битна подела варијабли јесте на начин на које изражавамо њихове вредности, тако да постоје категоричке и нумеричке варијабле. Ако вам кувар каже да ће спремити једну торту од чоколаде, једну од воћа и једну од карамеле, онда говоримо о категоричким особинама, јер су торте сврстане у категорије – чоколадна, воћна, карамел. Слична ситуација би била ако би нам рекао да ће правити две исте торте, само шо ће у једну ставити црну чоколаду, а у другу белу чоколаду, имали би две категорије (црна чоколада / бела чоколада). Тако и приликом одабира учесника у испитивању можемо изабрати особе мушког и женског пола, па кажемо да нам је то категоричка варијабла, јер је разлика у особинама испитаника изражена категорички – мушки пол/женски пол. Са друге стране, ако нам кувар каже да ће правити две торте где ће у једну ставити 300 грама чоколаде, а у другу 500 грама чоколаде ми знамо тачан број и количину по којој ће се те две торте разликовати и тада говоримо о нумеричким варијаблама. Сваки пут када приликом истраживања дође до промене у особинама, а да је то изражено у броју говоримо о нумеричкој варијабли (променљивој). Тако, ако нам је то битно можемо водити рачуна о годинама испитаника, па да у истраживању имамо особе старости 20 година, 21-ну годину и 22-е године. Овде је јасно да су особине (променљиве) изражене нумерички, односно у бројкама.

## 4.4. Подаци – Оцене укуса торте

Када желимо да утврдимо чињеницу да ли је торта укуснија са црном или белом чоколадом, са мање или више шећера или је лешша ако се ставе украсни детаљи, потребни су нам подаци. Све наведене особине (бела чоколада, црна чоколада, мање / више шећера, декорација...) подлежу неком оцењивању, где свака оцена дегустатора представља податак или вредност особине (варијабле). Приликом спровођења истраживања подаци су оно што нам омогућава да донесемо одређене закључке, као на пример податак да већи број људи преферира торту са црном чоколадом, него торту са белом чоколадом (ако су по свему осталом торте у потпуности једнаке) омогућава нам да закључимо да је торта са црном чоколадом лепша. Начин на који су подаци (вредности) приказане указује нам да постоје две главне поделе података: на нумеричке и категоричке податке. Ако би смо дегустаторима дали могућност да своје процене укуса и изгледа торте изразе тако што ће да кажу да ли је колач „добар,” „осредњи” или „лош,” онда би наши подаци били категорички, јер је укус и изглед торти сврстан у три категорије. Ако би смо, којим случајем, дегустаторима дали могућност да процене укус и изглед оценама од 1 до 5, онда би смо имали нумеричке податке (1, 2, 3, 4, 5). Нумерички подаци су много лакши за обраду и прорачунавање, али по некад се такви подаци не могу добити испитивањем одређених појава.

## 5. Писање извештаја

Овде ћемо направити кратак осврт на извештаје, као завршни део процеса истраживања, односно као јагоде на врху торте. Овај део нећемо поредити са процесом припреме торте или писања рецепта, јер овај део заузима посебну важност за сваког истраживача. Писањем и припремом извештаја се учимо да будемо јасни, концизни, тачни и занимљиви (поготово ако је усмени извештај у питању), да правилно описујемо појаве, приказујемо теорију и претходна истраживања, као и да наводимо изворе. Извештаји могу бити у усменој или писаној форми. Ако се представља усмено, што је обично праћено мини презентацијом у позадини, и што се углавном ради на научним скуповима, време је ограничено на десет до петнаест минута. У овом кратком временском року је потребно изнети најбитније елементе истраживања које ће слушаоцима дати јасну слику о томе шта сте радили, на који начин, са којим циљем, као и какве сте податке добили истраживањем. Поред самих информација, важан је и начин презентовања, тон, брзина говора, изглед и количина текста на презентацији, како би сте успели да одржите концентрацију слушаоци.

Писани извештај обично има форму научног чланка чији су елементи приказани на Слици 1.



Слика 1. (Тодоровић, 2008)

Приликом писања чланка почиње се од наслова или тачног назива истраживања. У наслову је потребно да читалац већ на први поглед може претпоставити из које области је рад рађен и на коју тему.

Апстракт (резиме, сажетак) представља кратак сажетак целог рада са проблемом, циљем и хипотезама истраживања, кратким описом метода које су примењене и резултатима који су добијени. Овај део, који се налази испред чланка, би требало да садржи 200–300 речи у којима је кратко описан цео рад, са најбитнијим елементима и информацијама, и он се пише након што је цео чланак већ конструисан. Испод апстракта је потребно да се налазе кључни појмови (два до шест) самог рада, који се углавном уносе у компјутерску базу и будућим истраживачима олакшавају претрагу радова. Главни део чланка чине увод, метод, резултати и дискусија. Увод је део чланка који садржи информације о теми и сврси самог истраживања, приказу различитих теоријских приступа теми коју обрађујете и, оно најважније, приказ радова и истраживања која су до сада рађена на исту или сличну тему, поготово њихових резултата. Метод је сачињен од свих информација које се тичу спровођења вашег истраживања (субјекти, стимулуси, нацрт и поступак). Приликом описивања субјеката који су учествовали у истраживању и који, углавном, представљају узорак битно је да се наведу све битне карактеристике, као што су тачан број, пол испитаника, године, да ли су и како били подељени по групама (контролна, експериментална)... Ово се, такође, односи и на стимулусе који би требало тачно дефинисати и описати (врста, број, дужина излагања...), као и на нацрт који сачињавају информације о варијаблима које је приликом навођења битно дефинисати, категорисати и описати (зависне / независне, нумеричке / категоричке). Поред варијабли, битан део сваког нацрта јесу тачно дефинисане хипотезе (претпоставке) о резултатима које ћете добити истраживањем. Приликом дефинисања хипотеза потребно је водити се и придржавати већ постојећих теорија и истраживања која су рађена на сличну или исту тему, на основу којих ви претпостављате одређен исход, односно резултате.



Поред сваке хипотезе потреба је навести извор (рад) на који се позивате као објашњење ваше претпоставке. Последњи део метода јесте поступак где се до детаља описује цео поступак спровођења истраживања, када је спроведено, где, на који начин, колико је трајао, како су испитаници били излагани стимулусима и испитивани, како су реаговали... Добро написан метод омогућава другим истраживачима да разумеју на који начин је спроведено ваше истраживање, да га понове или модификују. Приказ резултата је често у научним чланцима подељен у два дела: дескриптивни подаци и подаци добијени статистичким методама. У дескриптивним се најчешће приказује укупан број испитаника или број испитаника мушког / женског пола, просечна старост испитаника, просечна оцена на студијама... Док подаци добијени статистичким методама представљају приказ резултата које сте добили поређењем резултата различитих група (контролни и експерименталне). Приликом писања завршног дела чланка – дискусије – важно је упоредити добијене податке вашег истраживања са подацима претходних истраживања, поготово оних који су вам служили као потпора хипотезама. Било да су резултати исти (слични) или различити потребно је дати објашњење за исте. Поред тога битно је дати неке сугестије за даљи рад, запажање које би можда будућим истраживачима те теме помогло у спровођењу истраживања. Литература је део чланка који се налази на крају и који представља списак свих радова, књига и осталих извора из којих сте користили информације за истраживање. На тој листи не би требало да се налази литература коју нисте помињали, у чланку, док са друге стране сва литература која је поменута у раду би требало да се налази на списку литературе на крају рада. Цитирање књига се представља навођењем презимена аутора и иницијалом имена (ако их има више онда се сви наводе), затим године издања (у загради), назива књиге (који се некако наглашава), као и места издавања и издавача. Књига која је коришћена за писање овог водича је: Рот, Н. (2008).

Методологија психолошких истраживања. Београд: Центар за примењену психологију. Навођење чланка из неког часописа подразумева презиме и иницијал аутора (ако их има више онда се сви наводе), годину издања (у загради), назив чланка, назив часописа (некако наглашен) и странице у часопису на којима се налази чланак. Чланак из часописа који је коришћен за информације о дејствима чоколаде на почетку водича би требало да буде цитиран на следећи начин: Цар, Х. (2013. / 2014.). Чоколада – за слађи почетак школске године. Матка 22, 85, 12 – 16.

А сад оно најбитније...

## Научите да примите критику



Било да су резултати вашег истраживања онакви какве сте очекивали, или пак потпуно супротни, или да су коментари вашег рада позитивни или негативни, да се неком свидео ваш колач или не, да сматра да је истраживање беспрекорно или пуно мана, требало би да знате да и колачи, па и истраживања некада не испадну онако како смо желели, некада направимо пропусте којих нисмо ни свесни, али докле год има критика, дотле има и места за исправке грешака. Иза сваког коментара стоји сугестија за даљи и бољи рад који нам умногоме може помоћи да постанемо одлични кувари или истраживачи.

Пријатно!

## БЕЛЕШКЕ

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

