Методологија

истраживачког рада

Ваши предавачи

Ана Лончар

- Предавач АССБ

Консултације

Уторак 9.00-10.30

Среда 13.30-15.00

ana.loncar@assb.edu.rs

Ана Калушевић

- Професор струковних студија АССБ

Консултације

Понедељак 12.15-13.45

Среда 16.30-18.00

ana.kalusevic@assb.edu.rs

О предмету

- Друга година мастер стуковних студија (трећи семестар)
- Обавезан предмет
- 9 ЕСПБ
- Термин средом од 18 часова
- Колоквијум (1), семинарски рад (1), практични радови (3-4) и испит
- Кључан за израду Вашег мастер рада
- ...

Предиспитне обавезе

Семинарски рад

- Писани рад (макс. 10 поена)
- Потврда теме и добијање упутства за писање упитом на оба маила предавача
- Одбрана уз презентацију рада у оквиру вежби (макс. 5 поена)

Колоквијум

- Максимално 30 поена
- Минимум 12 поена
- Децембар 2024. (11.12.)

Наставне јединице

- Увод и значај стручних и научних радова, њихове главне карактеристике.
- Етапе истраживачког рада, избор области и теме истраживања. Структура рада, предмет, циљ, истраживачка питања, хипотезе
- Врсте и карактеристике стручних и научних радова, статичка и динамичка природа науке, методологија и методе, подела метода, квантитативно и квалитативно истраживање, критеријуми за избор истраживачких питања.
- Компаративна метода, статистичка метода, емпиријска метода, студиа случаја
- Анализа и синтеза, метода апстракције, конкретизације, генерализације, доказивања, дескрипције, класификације, компилације.
- Стратегија сакупљања података Принципи састављања анкете, врсте и критеријуми избора питања у анкети
- Планирање и извођење експеримената, анализа и обрада података,
- Прикупљање литературе и израда библиографије
- Приказивање резултата, презентација резултата, табеле и илустрације
- Стилска обрада текста, научно изражавање
- Научна и стручна етика и критика
- Провера стечених знања и вештина

Циљ

- Упознавање са основним методама у истраживачком раду и методама презентације резултата у писаној и усменој форми
- Самосталност при анализи практичног проблема, избору методологије рада, извођењу истраживања, изради пројекта, обради података, интерпретацији резултата
- Овладавање вештином писања истраживачких радова

Литература

- Белић, Б., Цинцовић, М. (2020). *Методе научног рада,* Нови Сад: Пољопривредни факултет
- Боричић, Б. (2011). *Методологија научног истраживања*, Београд: Економски факултет
- Вуковић, М., Штрбац, Н. (2019). *Методологија научних истраживања*, Бор: Технички факултет
- Шушњић, Ђ. (2015). *Методологија*, Београд: Чигоја

Истраживачки рад

- ✓ **одабир теме истраживања**
- ✓ **технички захтеви** (прописани од стране организатора, институције, часописа...)
- ✓ **претраживање литературе** стручне и научне литературе
- ✓ **методологија истраживања**
- ✓ **приказивање резултата**
- ✓ цитирање коришћених извора
- ✓ **презентација** резултата истраживања / одбрана рада

ДЕФИНИСАЊЕ ТЕМЕ И КОНЦЕПТА ИСТРАЖИВАЧКОГ РАДА

Технички захтеви

други су их осмислили, Ваше је само да их поштујете

Технички захтеви при изради истраживачког рада

Правилно *vs.* неправилно

5.8 Целокупна анализа менија студентских центара

Доручак

Као што може да се види у табелама сви објекти за доручак за седам дана у недељи имају различиту понуду. Објекти имају разноврсну понуду за доручак. Углавном сви објекти неколико дана у недељи за доручак у понуди имају разне врсте пецива. Такође објекти имају неколико дана у недељи у понуди разне врсте сухомеснатих производа, наиме, млечне производе. Што се тиче слатког доручка углавном већина објеката сваких седам дана у недељи у понуди има слатки доручак (џем-мармелада, мед, еурокрем), а неки објекти имају и слатка пецива. Такође сви објекти за доручак сваки дан у понуди имају разне врсте напитака (чај, млеко, јогурт, бела кафа). Објекти 1, 4 и 5 у понуди за доручак немају житарице, пшеџи дан у недељи. Објекат 2 на менију за доручак има житарице само у понедељак, док осталим данима нема у понуди, а објекат 3 житарице има у понуди пар дана у недељи. Објекат 1 у понуди има рибу (сардина, рибљи намаз) два дана у недељи, објекат 3 рибу има у понуди три дана у недељи, објекат 4 такође за доручак рибу има у понуди два дана у недељи, а објекти 2 и 5 у понуди за доручак рибу немају ниједан дан у недељи. Сви објекти имају у понуди црни и бели хлеб.

Као што је приказано у табелама, ниједан објекат за доручак сваких седам дана у недељи у понуди нема житарице, а такође као што може да се види ниједан објекат нема у понуди рибу сваких седам дана у недељи.

Ручак

Као што се види у табелама сви објекти за ручак имају различиту понуду. Објекти 1, 2, 3 и 4 за ручак у понуди имају супу или чорбу сваких седам дана у недељи, док објекат 5 супу или чорбу служи свим осталим данима у недељи осим четвртка, док средом у понуди има само рибљу чорбу. Објекти 1 и 4 у понуди за ручак имају рибу три дана у недељи, објекат 2 у понуди има рибу четири дана у недељи, објекат 3 рибу има у понуди

5.8 Целокупна анализа менија студентских центара

Доручак

Као што може да се види у табелама сви објекти за доручак за седам дана у недељи имају различиту понуду. Објекти имају разноврсну понуду за доручак. Углавном сви објекти неколико дана у недељи за доручак у понуди имају разне врсте пецива. Такође објекти имају неколико дана у недељи у понуди разне врсте сухомеснатих производа, наиме, млечне производе. Што се тиче слатког доручка углавном већина објеката сваких седам дана у недељи у понуди има слатки доручак (џем-мармелада, мед, еурокрем), а неки објекти имају и слатка пецива. Такође сви објекти за доручак сваки дан у понуди имају разне врсте напитака (чај, млеко, јогурт, бела кафа). Објекти 1, 4 и 5 у понуди за доручак немају житарице, пшеџи дан у недељи. Објекат 2 на менију за доручак има житарице само у понедељак, док осталим данима нема у понуди, а објекат 3 житарице има у понуди пар дана у недељи. Објекат 1 у понуди има рибу (сардина, рибљи намаз) два дана у недељи, објекат 3 рибу има у понуди три дана у недељи, објекат 4 такође за доручак рибу има у понуди два дана у недељи, а објекти 2 и 5 у понуди за доручак рибу немају ниједан дан у недељи. Сви објекти имају у понуди црни и бели хлеб.

Као што је приказано у табелама, ниједан објекат за доручак сваких седам дана у недељи у понуди нема житарице, а такође као што може да се види ниједан објекат нема у понуди рибу сваких седам дана у недељи.

Правилно *vs.* неправилно

Свакодневно је на јеловнику 5-6 менија од којих је један прилагођен стандарду посне исхране. Сви ресторани су опремљени лед дисплејима на којима се налазе комплетан јеловник са нутритивним вредностима и упозорењима на постојање алергена у храни. Храна се припрема у централној кухињи и дистрибуира до ресторана возилима студентског центра, а пре поступак је у складу са највишим стандардима квалитета и безбедности.[17]

4.5 Студентски центар Ужице

Студентски центар Милоша Обреновића 9а, Ужице је основан 1993. године. У систему овог центра постоје две радне јединице студентски дом „Турица" и студентски ресторан „Студент". Примарна делатност установе је смештај и исхрана буџетских студената Учитељског факултета и Високе пословно-техничке школе из Ужица. Студентски дом у Ужицу се састоји од четири павиљона са 112 лежаја. Капацитет студенске менце у Ужицу „Студент" је 120 места, док је капацитет кухиње ресторана око 1000 оброка дневно. Ресторан је савремено опремљен, а храна квалитетна и разноврсна.[18]

Слика 5. Студентски центар Ужице

Слика 6. Трпезарија студентског центра Ужице

4.5 Студентски центар Ужице

Студентски центар Милоша Обреновића 9а, Ужице је основан 1993. године. У систему овог центра постоје две радне јединице студентски дом „Турица" и студентски ресторан „Студент". Примарна делатност установе је смештај и исхрана буџетских студената Учитељског факултета и Високе пословно-техничке школе из Ужица. Студентски дом у Ужицу се састоји од четири павиљона са 112 лежаја. Капацитет студенске менце у Ужицу „Студент" је 120 места, док је капацитет кухиње ресторана око 1000 оброка дневно. Ресторан је савремено опремљен, а храна квалитетна и разноврсна.[18]

Слика 6. Трпезарија студентског центра Ужице

Претраживање литературе

- Уџбеници и књиге
- Научни и стручни радови
- Законска регулатива
- Дисертације, мастер и специјалистички радови
- Интернет извори

Не узимати у обзир као извор

ИРЕЛЕВАНТНИ

- Дневну штампу
  - Курир
  - Блиц жена
  - Ало
  - Лепота и здравље
  - ...

НЕПОУЗДАНИ

- Сајтове које може свако да модификује
- Нерецензиране радове и текстове
  - Википедија
  - Али!

Претраживање литературе

Уџбеници, књиге и њихово цитирање

Уџбеници

- средњих школа,
- високих школа,
- академија,
- сродних факултета

Стручне књиге

Приручници

Практикуми

Унутар текста

- Pored ovog dekreta, u mnogim gradovima su se pojavile slične odredbe, sve dok 1516. godine bavarski vojvoda Wilhelm IV nije definitivno doneo čuveni „Zakon o čistoći“ (Reinhetsgebot), preduzevši i mere da se zakon bezuslovno poštuje. Ovaj zakon u Nemačkoj još uvek važi (Kišgeci, 2001; Kunze, 1998).

Литература/референце

- Kišgeci, J. (2001) Svet piva i piva sveta, Aurora, Novi Sad
- Kunze, W. (1998) Tehnologija sladarstva i pivarstva, Jugoslovensko udruženje pivara, Beograd

Претраживање литературе

Законска регулатива и њихово цитирање

- Закони
- Уредбе
- Правилници
- Акти

- Pravilnik o kvalitetu sirovog mleka (“Službeni glasnik RS”, 21/2009)
- Закон о студентском стандарду за исхрану студената ("Sl. glasnikRS", br. 18/2010, 55/2013, 27/2018 - dr. zakoni 10/2019)
- Правилник о квалитету и другим захтевима за вино: 54/1999-18, 39/2002-5, СЦГ 56/2003-2 (др. правилник), РС 87/2011-89 (др. правилник), 38/2012-21 (др. правилник), 26/2015-3 (др. правилник), 110/2016-135 (др. правилник)

Претраживање литературе

Дисертације и тезе и њихово цитирање

- Докторске дисертације
- Мастер радови
- Магистарски радови
- Специјалистички радови
- Дипломски радови

У тексту

- Мора се споменути и да додатак ове киселине има утицај на сензорна својства екстракта и микроинкапсулата. То је уједно разлог зашто се није разматрао већи удео киселине (Калушевић, 2017).

Референце/Литература

- Kalušević, A. M. (2017). Mikroinkapsulacija bioaktivnih jedinjenja iz sporednih proizvoda prehrambene industrije (Doctoral dissertation, Univerzitet u Beogradu-Poljoprivredni fakultet).

Претраживање литературе

Научни и стручни радови

- Радови у научним и стручним часописима
- Веб сајтови часописа
- Веб сајтови конференција (Зборници радова)
- Google Scholar/Google Академик
- KoBSoN
- Research Gate
- ...

Претраживање литературе

Научни и стручни часописи

Stavovi studentske populacije o nepravilnoj ishrani i gojaznosti

Pavle Simić, Sladjana Stanojević

Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu, Institut za prehrambenu tehnologiju i biohemiju

Kratak sadržaj

U skladu sa svojim obavezama na fakultetu studenti veći deo dana provode van kuće, što može dovesti do neredovne i nepravilne ishrane. Studentska populacija sklona je konzumiranju visokoenergetske hrane siromašne nutrijentima, kao i zanemarivanju obroka, najčešće doručka. Neodgovarajuće navike u ishrani, za posledicu imaju sve veći broj mladih koji imaju problema s telesnom težinom. Cilj ovog istraživanja je bio da se utvrde stavovi studenata o načinu ishrane koji mogu dovesti do pojave gojaznosti, kao i o informisanosti studenata o posledicama gojaznosti. U studiju je uključeno 56 studenata Poljoprivrednog fakulteta, Univerziteta u Beogradu. Istraživanje je sprovedeno pomoću anonimnog upitnika. Rezultati istraživanja su pokazali da veliki broj ispitanih studenata smatra da su gojazni i da je gojaznost bolest koja se može lečiti na zdrav način. Ova studija ukazuje na to da bi studentskoj populaciji trebalo ponuditi edukaciju u ovom smislu, obzirom da većina njih nije upoznata sa nutritivnim sastavom namirnice pre njenog konzumiranja, kao ni sa svojim "indeksom mase tela" i "indeksom zapremine tela". Sa druge strane, anketirani studenti su svesni pojedinih rizika koji mogu dovesti do pojave gojaznosti, kao i metaboličkih poremećaja i bolesti koje mogu nastati kao posledica prekomerne težine. Pored toga, smatraju da pojava gojaznosti predstavlja veliki problem ne samo u svetu, nego i u Srbiji. Ovo istraživanje deo je studije pod nazivom „Stavovi i ponašanja studenata u vezi sa hranom i ishranom" i predstavlja vid preventivnih aktivnosti na suzbijanju pojave gojaznosti kod studentske populacije.

Ključne reči: *Gojaznost; Studentska populacija; Ishrana; Anketno istraživanje.*

...и њихово цитирање

У тексту

Ova studija ukazuje na to da bi studentskoj populaciji trebalo ponuditi edukaciju u ovom smislu, obzirom da većina njih nije upoznata sa nutritivnim sastavom namirnice pre njenog konzumiranja, kao ni sa svojim "indeksom mase tela" i "indeksom zapremine tela" (Simić i Stanojević, 2020).

Референце/Литература

Simić, P., & Stanojević, S. (2020). Inappropriate diet and obesity based on view of the student population. Hrana i ishrana, 61(2), 88-93.

Претраживање литературе

Научни и стручни часописи

ZNAČAJ INTERKULTURNE JEZIČKE KOMPETENCIJE U OBLASTI TURIZMA I HOTELIJERSTVA

dr Andrea Žerajić
Akademija strukovnih studija Beograd, odsek Visoka hotelijerska škola,
Beograd, Srbija
andrea.zerajic@vhs.edu.rs

Abstract

In tourism and hotel management, communication and transparency are crucial to gain customer trust and expand business. Considering the highly developed international industry, experts in their fields must have not only narrow professional knowledge, but also intercultural language competences. Hotel and restaurant owners, travel agents, tour operators and tourist guides, all require content in multiple languages to service their client's needs. Working in international teams and also communicating across cultural differences must not cause problems in the profession of hotel industry and today it is a requirement for successful future careers and good opportunities in the labor market. By eliminating language barriers and cultural misunderstandings, the companies can also reach their target customers with effective marketing in their native language. Therefore, this paper aims to show the growing importance of intercultural management including knowledge and usage of foreign languages in the fields of tourism and modern hotel business.

Key words: intercultural linguistic skills, cultural differences, language barriers, tourism, hotel management

UVOD

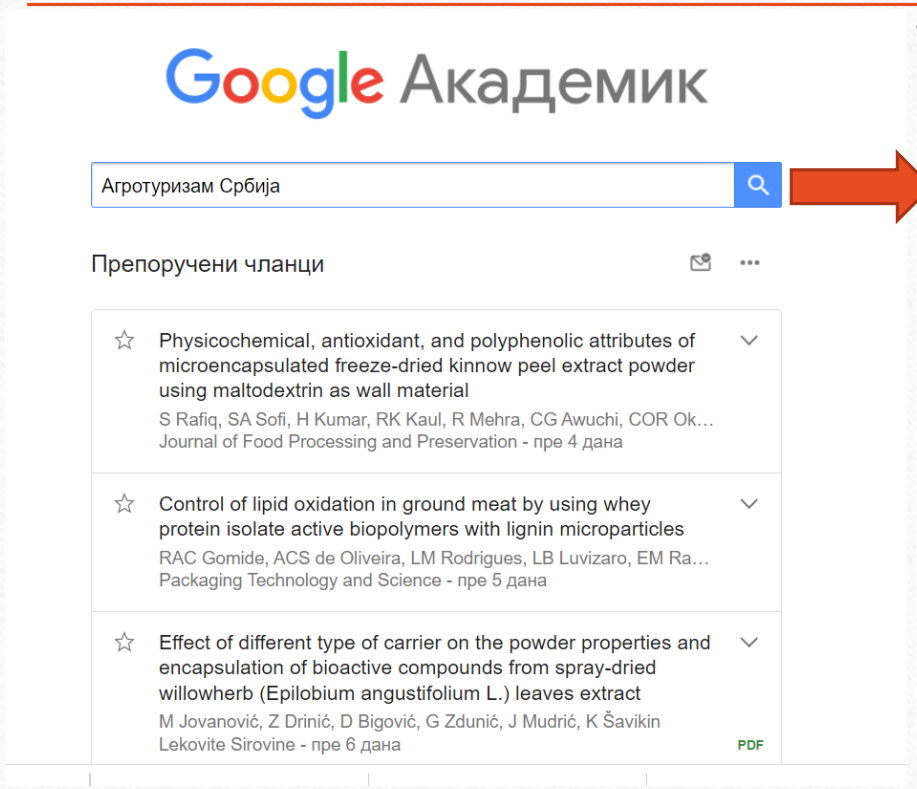
U neoliberalnom svetskom ekonomskom poretku jezici su postali roba. Od roditelja koji odgajaju svoju decu na više jezika, do prosvetnog kadra i donosioca političkih odluka koji vode polemiku za i protiv ranog učenja jezika i zastupljenosti što većeg broja jezika koji se uče u školama - znanja jezika, a posebno engleskog, u širokoj javnosti se smatra korisnim i pretpostavlja se da nakon završetka školovanja omogućavaju bolji pristup tržištu rada.

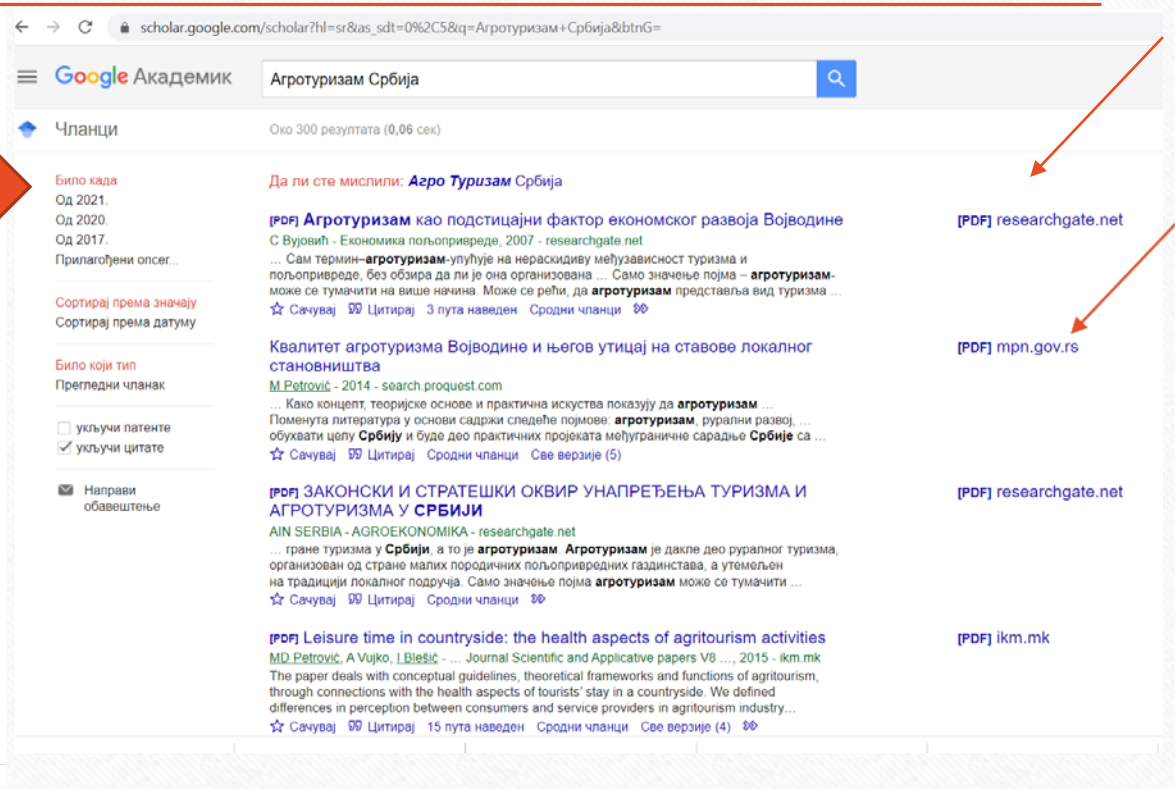
Kao što se i može očekivati, višejezičnost takođe igra važnu ulogu u turističkoj

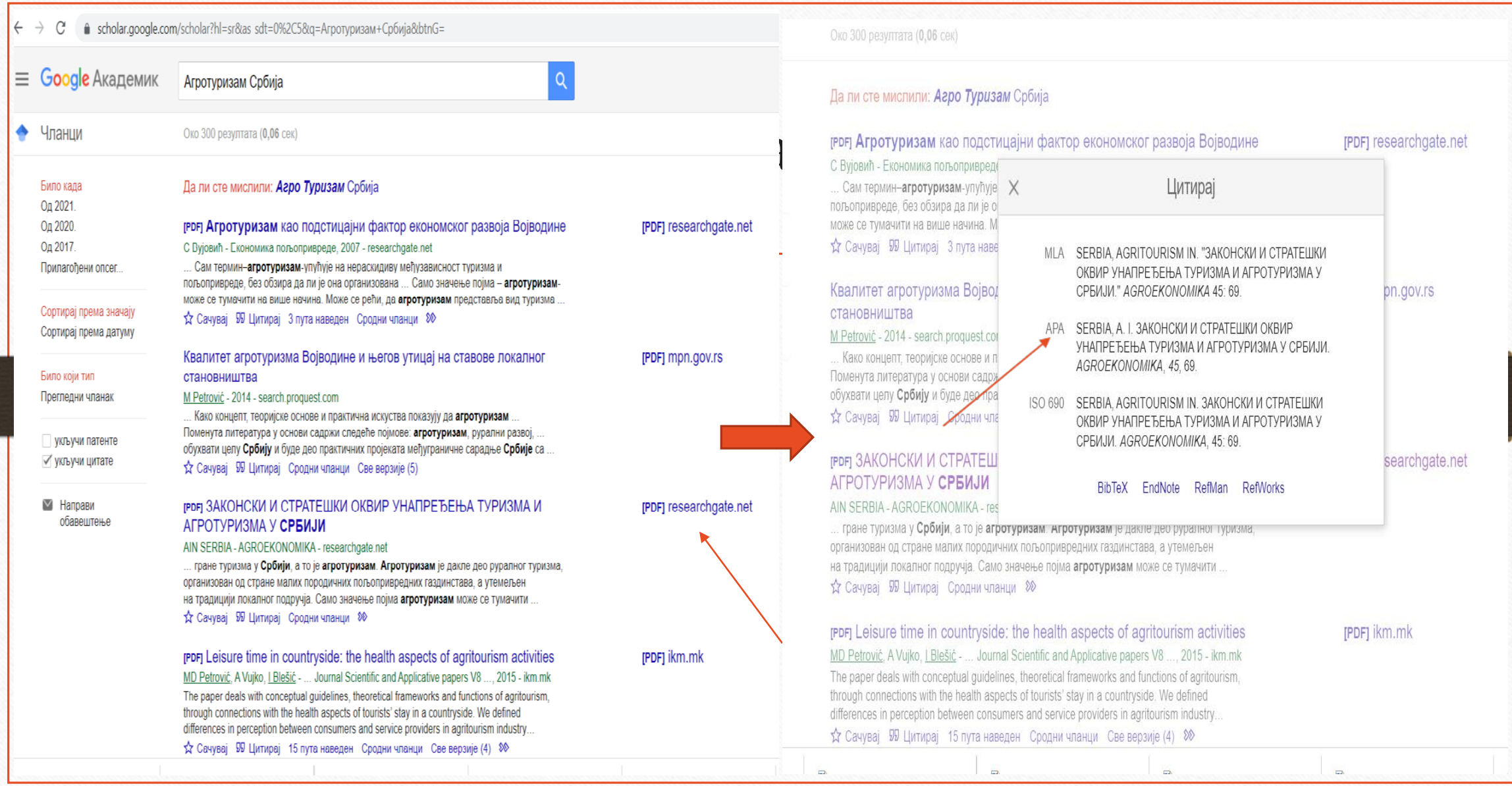
Претраживање литературе

Научни и стручни радови - базе

https://scholar.google.com/



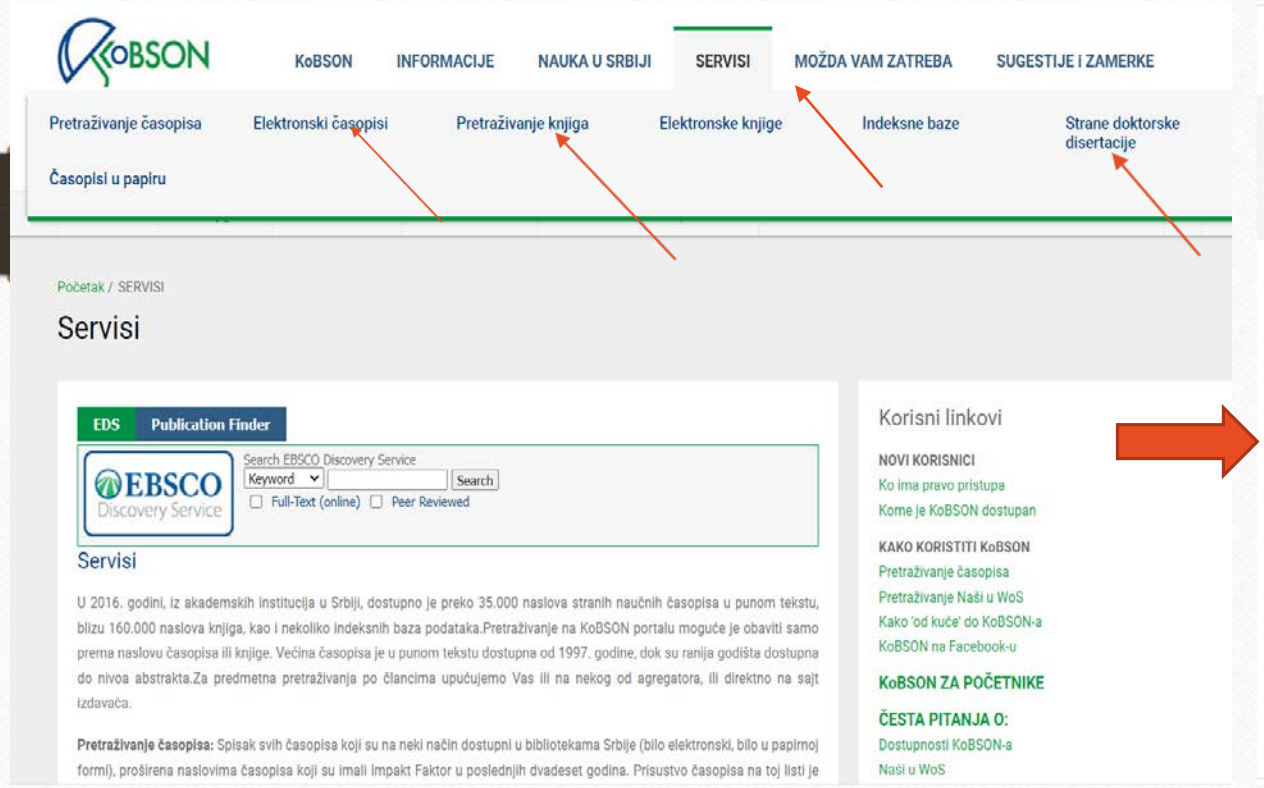


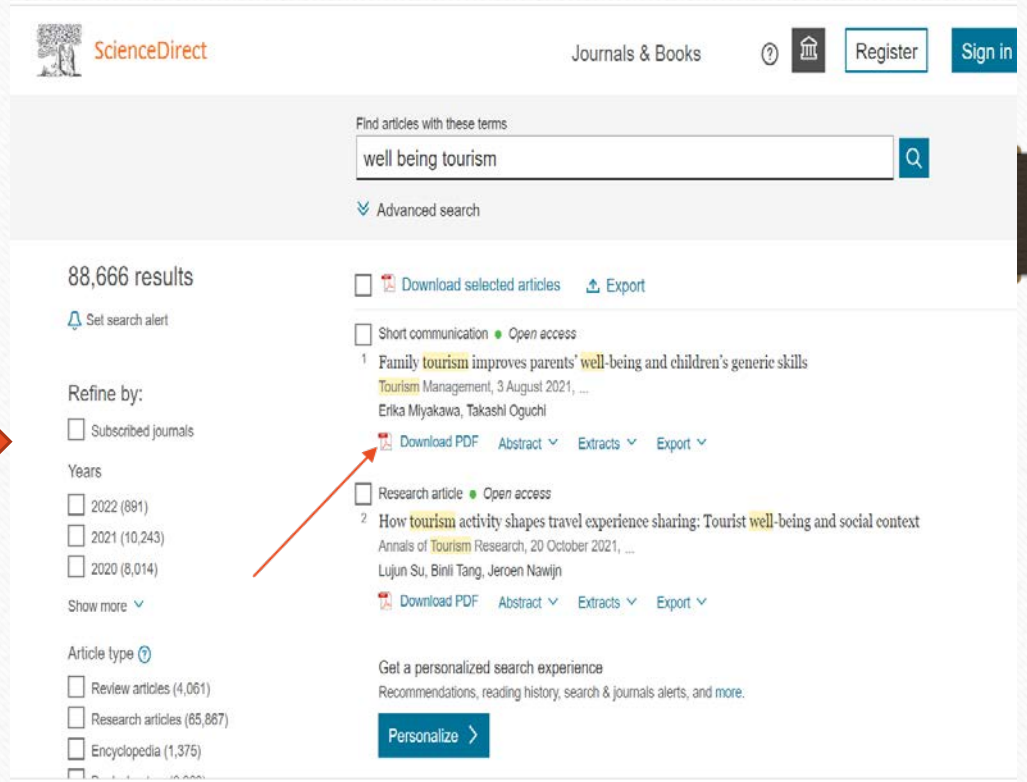

scholar.google.com/scholar?hl=sr&as_sdt=0%2C5&q=Агротуризам+Србија&btnG=
Google Академик
Агротуризам Србија
Чланци
Око 300 резултата (0,06 сек)
Било када
Од 2021.
Од 2020.
Од 2017.
Прилагођени опсег...
Сортирај према значају
Сортирај према датуму
Било који тип
Прегледни чланак
укључи патенте
укључи цитате
Направи обавештење
Да ли сте мислили: Агро Туризам Србија
[PDF] Агротуризам као подстицајни фактор економског развоја Војводине
[PDF] researchgate.net
Ć Вујовић - Економика пољопривреде, 2007 - researchgate.net
... Сам термин–агротуризам-упућује на нераскидиву међузависност туризма и пољопривреде, без обзира да ли је она организована ... Само значење појма – агротуризам-може се тумачити на више начина. Може се рећи, да агротуризам представља вид туризма ...
Сачувај Цитирај 3 пута наведен Сродни чланци
Квалитет агротуризма Војводине и његов утицај на ставове локалног становништва
[PDF] mpn.gov.rs
M Petrović - 2014 - search.proquest.com
... Како концепт, теоријске основе и практична искуства показују да агротуризам ... Поменута литература у основи садржи следеће појмове: агротуризам, руралн развој, ... обухвати целу Србију и буде део практичних пројеката међуграничне сарадње Србије са ...
Сачувај Цитирај Сродни чланци Све верзије (5)
[PDF] ЗАКОНСКИ И СТРАТЕШКИ ОКВИР УНАПРЕЂЕЊА ТУРИЗМА И АГРОТУРИЗМА У СРБИЈИ
[PDF] researchgate.net
AIN SERBIA - AGROEKONOMIKA - researchgate.net
... гране туризма у Србији, а то је агротуризам. Агротуризам је дакле део руралног туризма, организован од стране малих породичних пољопривредних газдинстава, а утемељен на традицији локалног подручја. Само значење појма агротуризам може се тумачити ...
Сачувај Цитирај Сродни чланци
[PDF] Leisure time in countryside: the health aspects of agritourism activities
[PDF] ikm.mk
MD Petrović, A Vujko, I Blešić - ... Journal Scientific and Applicative papers V8 ..., 2015 - ikm.mk
The paper deals with conceptual guidelines, theoretical frameworks and functions of agritourism, through connections with the health aspects of tourists' stay in a countryside. We defined differences in perception between consumers and service providers in agritourism industry...
Сачувај Цитирај 15 пута наведен Сродни чланци Све верзије (4)
Цитирај
MLA SERBIA, AGRITOURISM IN. "ЗАКОНСКИ И СТРАТЕШКИ ОКВИР УНАПРЕЂЕЊА ТУРИЗМА И АГРОТУРИЗМА У СРБИЈИ." AGROEKONOMIKA 45: 69.
APA SERBIA, A. I. ЗАКОНСКИ И СТРАТЕШКИ ОКВИР УНАПРЕЂЕЊА ТУРИЗМА И АГРОТУРИЗМА У СРБИЈИ. AGROEKONOMIKA, 45, 69.
ISO 690 SERBIA, AGRITOURISM IN. ЗАКОНСКИ И СТРАТЕШКИ ОКВИР УНАПРЕЂЕЊА ТУРИЗМА И АГРОТУРИЗМА У СРБИЈИ. AGROEKONOMIKA, 45: 69.
BibTeX EndNote RefMan RefWorks

Претраживање литературе

Научни и стручни радови - базе

https://kobson.nb.rs/

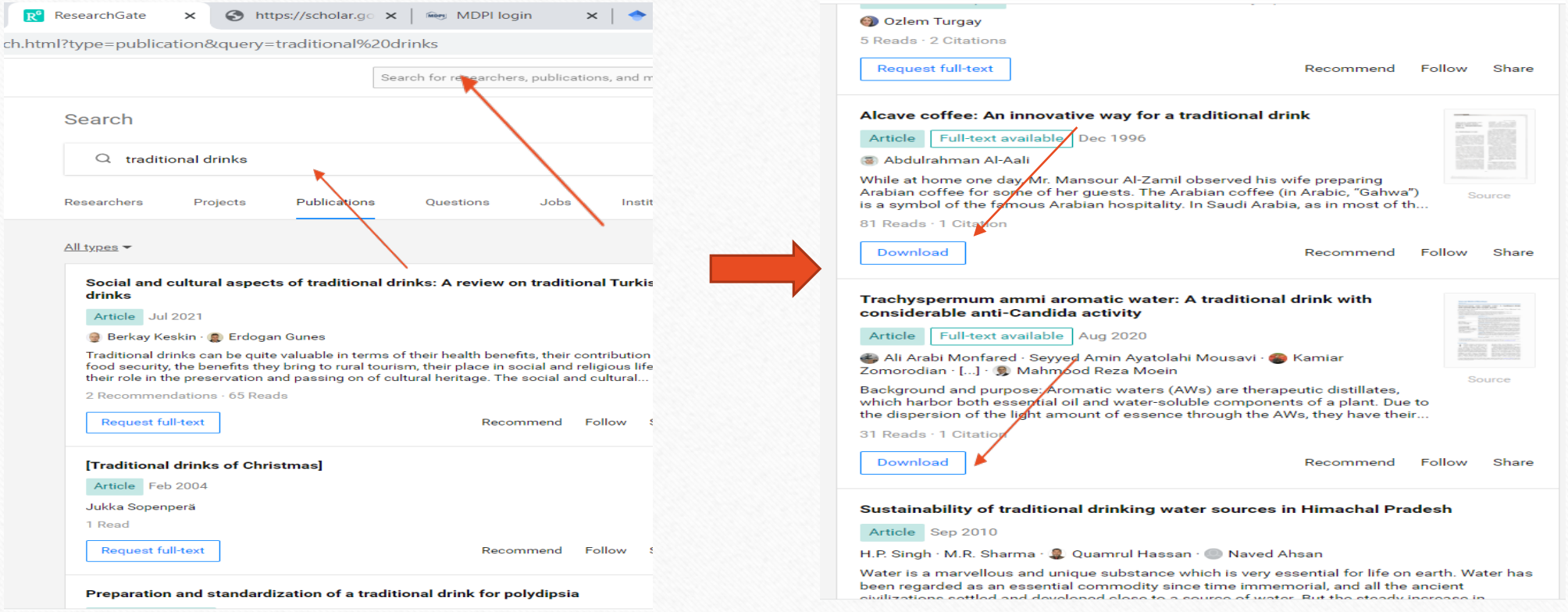




Претраживање литературе

Научни и стручни радови - базе

https://www.researchgate.net/



Правилно цитирање

Ако је више аутора неког текста

Унутар текста

- Ova tehnologija je uspešno primenjena na industrijskom nivou u pivari Bavaria (Holandija), sa godišnjim kapacitetom od 150000 hl (Nedović i dr., 2015).
- Или ...(Nedović i sar., 2015).
- Или ...(Nedović *et al.*, 2015).

Литература

- Nedović, V., Willaert, R., Leskošek-Čukalović, I., Obradović, B., Bugarski, B. (2015) Beer production using immobilised cells, In: Applications of Cell Immobilisation Biotechnology, Eds. V. Nedović, R. Willaert, Springer, 259-273.

Цитирање слика и табела

Табела

- Tabela 4. – Procesni i analitički parametri piva proizvedenog i kontrolnog piva (Brányik i dr., 2006)

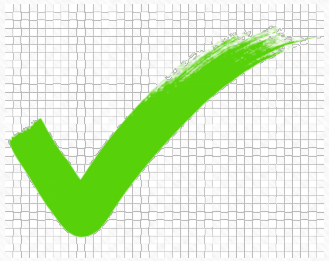
Слика

- Slika 2. – Klasifikacija sistema na osnovu fizičke lokalizacije i mikro-okruženja (Willaert i Baron 1996)

Цитирање сајтова

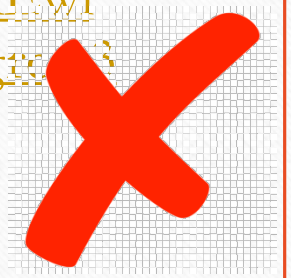
- Web страница

tehnologijahrane.com



- Никако нешто слично овом испод, није потребан линк

https://www.google.com/search?q=neka+leva+slika&sxsrf=ALeKk02Hmb7V8zQ1wENXXDrZhvWPj0RYQ:1583090162078&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiq84e2_vnnAhURTxUIHUXUAJsQ_AUoAXoECBgQAw&biw=1366&bih=576#imgrc=wqhgPewuAQwPM



Не, никако

Слике са воденим жигом

Цитирање незаштићених слика

Методологија истраживачког рада

-само неколико примера-

- Спровођење испитивања анкетом
- Интервјуисање стручних лица из дате области
- Физичка и/или хемијска анализа, мерења
- Сензорно оцењивање органолептичких својстава
- Анализа и упоређивање јеловника/карте пића/смештајних капацитета/
- Израчунавања енергетских вредности
- **Статистичка обрада података**

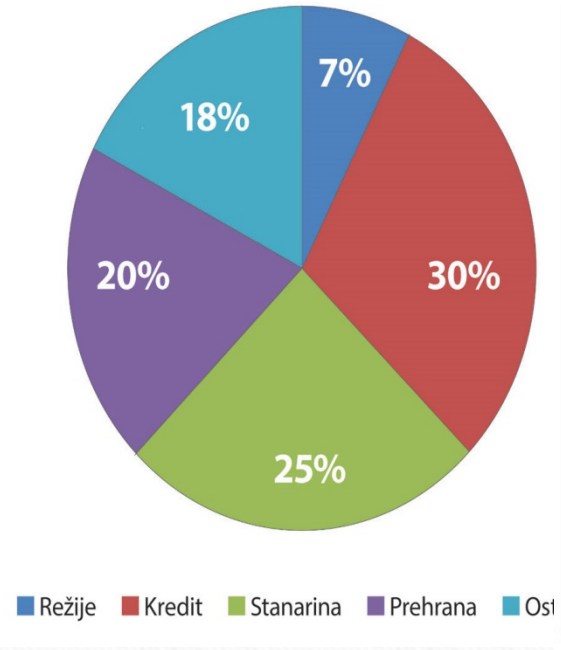
Приказ резултата

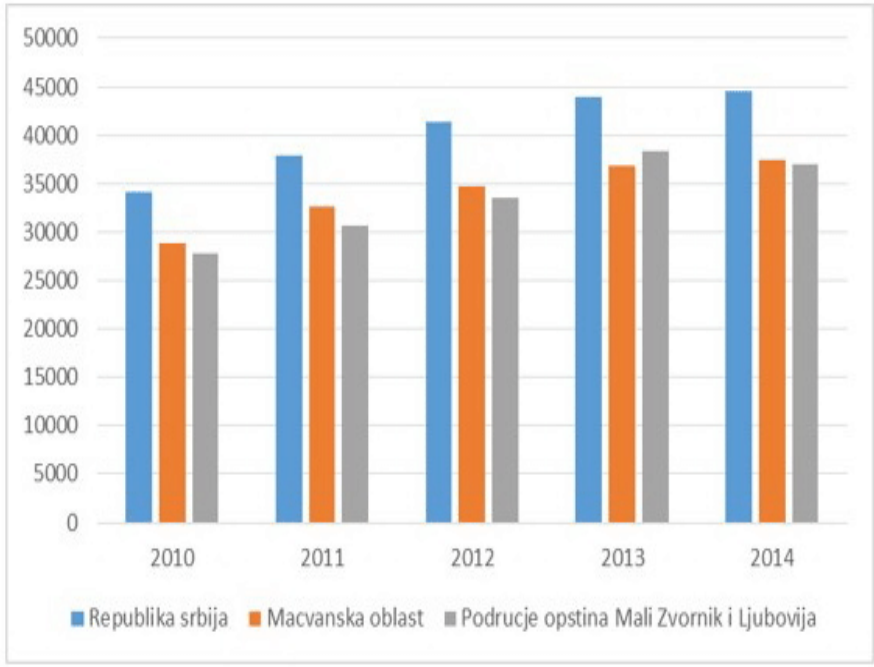
Табеларно

Табела 3. Процена годишњег обрта (по категоријама) износа од 1000 долара туристичке потрошње

Категорија потрошње	Трансакције у УСД					Укупни издаци	Годишњи обрт /$
	прва	друга	трећа	четврта	пета		
Смештај	250	250	178.00	120.00	64.50	854.50	3.42
Исхрана и пиће	320	320	211.00	137.00	63.50	1051.50	3.28
Куповина	250	250	149.00	89.50	48.50	787.00	3.15
Разгледање и забава	100	100	70.50	41.00	25.00	336.50	3.30
Локални транспорт	50	50	29.00	16.50	7.50	153.00	3.06
Остало	30	30	16.50	9.00	4.50	90.00	3.00
УКУПНО:	1000	1000	654.00	405.00	213.50	3.272.50	3.27
Додатне трансакције (од 6-13)							
Све категорије						212.10	3.48
Укупно свих 13 транс						3.483,60	

Графички





Уместо закључка

- Ваша питања,

  дилеме,

  утисци,

  недоумице,

  очекивања...