

ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

Višja strokovna šola



**7. PODELITEV
DIPLOM-2012**

ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

**IZVLEČKI
DIPLOMSKIH NALOG
DIPLOMANTOV**



Šentjur, oktober 2012



*Náša pot ne vodi po mehki travi.
To je gorska steza s številnimi skalami.
Vendar pa vodi navzgor,
naprej, proti soncu.*

(Ruth Westheimer)



Spoštovane diplomantke, spoštovani diplomanti!

Prepričan sem, da pomeni današnji dan v simbolnem pomenu pomemben in prelomen življenjski dogodek, ki se ga veselite Vi in vsi Vaši bližnji, ki so Vas pri vašem študiju podpirali in spodbujali. Skupaj z Vami se ga veselimo tudi mi, Vaši profesorji in mentorji.

Višja strokovna šola praznuje letos 10. obletnico. Ponosen sem, da šola kljub poplavi novih programov živi in deluje še danes. Študentje dosegajo dobre učne rezultate in so dejavni na vseh področjih.

Imamo energijo, voljo in ustvarjalni zagon, da z medsebojnim sodelovanjem še naprej uresničujemo začrtane visoke cilje za prihodnost.

Znanja si ne moremo kupiti. Kvaliteto znanja, ki ste ga dobili na naši šoli, boste pokazali Vi, z Vašo sposobnostjo kritičnega razmišljanja, z vašo inovativnostjo in kreativnostjo pri delu in z Vašim pogumom pri sprejemanju pomembnih odločitev in inovativnih rešitev. Pri tem ne bo odločilnega pomena samo diplomska listina, ki jo boste prejeli danes kot dokaz usposobljenosti, temveč veličina Vaših misli, odprtost za sprejemanje novih idej in Vaša pripravljenost za delo in učenje.



Za dober študij so potrebne tudi mednarodne povezave. Življenje v skupni Evropi vsem nam odpira nove možnosti, hkrati pa od nas terja tudi drugačne napore. Novi čas je čas, ki zahteva od nas novo kvaliteto dela in mišljenja.

Želim, da bi znanja, ki ste jih pridobili čim bolj koristno uporabili ter bili uspešni na vaši poklicni in osebni poti.

Ravnatelj Višje strokovne šole
mag. Branko Šket

IZVLEČKI DIPLOMSKIH NALOG DIPLOMANTOV



<i>Špela PUŠNIK - živilstvo in prehrana (24.11.2011)</i>	1
<i>Mojca ROMIH - upravljanje podeželja in krajine (24.11.2011)</i>	2
<i>Danijela ĐURA - živilstvo (24.11.2012)</i>	3
<i>Jerneja HORVAT - živilstvo in prehrana (25.11.2011)</i>	4
<i>Anja MIRNIK - živilstvo (25.11.2011)</i>	5
<i>Urška ARZENŠEK - živilstvo (25.11.2011)</i>	6
<i>Anja ROMIH - upravljanje podeželja in krajine (27.02.2012)</i>	7
<i>Valerija BUKŠEK - upravljanje podeželja in krajine (27.02.2012)</i>	8
<i>Primož RIHTAR - živilstvo in prehrana (27.02.2012)</i>	9
<i>Urban OBLAK - živilstvo in prehrana (02.03.2012)</i>	10
<i>Katja KOLAR - živilstvo in prehrana (02.03.2012)</i>	11
<i>Dejan POČIVALŠEK - upravljanje podeželja in krajine (17.04.2012)</i>	12
<i>Estera ŽEKAR - upravljanje podeželja in krajine (17.04.2012)</i>	13
<i>Tilen DROFELNIK - upravljanje podeželja in krajine (17.04.2012)</i>	15
<i>Jure MATKO - upravljanje podeželja in krajine (17.04.2012)</i>	17
<i>Dragica KEŠE - živilstvo in prehrana (17.04.2012)</i>	19
<i>Danijela ĐURA - upravljanje podeželja in krajine (17.04.2012)</i>	21
<i>Aleksandra TRUPEJ - živilstvo in prehrana (20.04.2012)</i>	22



<i>Urška BINCEL - gostinstvo in turizem (20.04.2012)</i>	23
<i>Aleksander LEVART - živilstvo in prehrana (20.04.2012)</i>	25
<i>Matej ŠTANTE - živilstvo in prehrana (20.04.2012)</i>	26
<i>Katja GRAČNER - živilstvo in prehrana (20.04.2012)</i>	27
<i>Urban ŠKET - živilstvo (20.04.2012)</i>	28
<i>Tatjana SAMEC - kmetijstvo (18.06.2012)</i>	29
<i>Martin PAVLIČ - upravljanje podeželja in krajine (18.06.2012)</i>	31
<i>Lidija PLESNIK - živilstvo in prehrana (18.06.2012)</i>	33
<i>Natalija IPŠEK - živilstvo in prehrana (19.06.2012)</i>	34
<i>Iris MIKLAVŽINA - živilstvo in prehrana (19.06.2012)</i>	35
<i>Polona PREVORČIČ - živilstvo in prehrana (19.06.2012)</i>	36
<i>Valerija SKOK - upravljanje podeželja in krajine (19.06.2012)</i>	37
<i>Majda JURŠE - živilstvo in prehrana (19.06.2012)</i>	39
<i>Natalija PAVLINC - živilstvo in prehrana (05.09.2012)</i>	41
<i>Jerneja VERBOTEN - živilstvo in prehrana (05.09.2012)</i>	42
<i>Mihaela BREZNIK - živilstvo in prehrana (05.09.2012)</i>	43
<i>Polonca KOROŠEC - živilstvo in prehrana (05.09.2012)</i>	45



<i>Karmen ČULK - živilstvo (05.09.2012)</i>	46
<i>Dejan HOSTNIK - živilstvo (05.09.2012)</i>	47
<i>Andreja LUPŠE - gostinstvo in turizem (06.09.2012)</i>	49
<i>Kristian KUNŠTEK - gostinstvo in turizem (06.09.2012)</i>	51
<i>Matic MUCK - upravljanje podeželja in krajine (06.09.2012)</i>	52
<i>Uroš KOCBEK - upravljanje podeželja in krajine (06.09.2012)</i>	53
<i>Anika POPIČ - živilstvo (06.09.2012)</i>	55
<i>Damjan VALENČAK - živilstvo in prehrana (06.09.2012)</i>	57
<i>Mateja PLAHUTA - gostinstvo in turizem (07.09.2012)</i>	58
<i>Nataša CVELBAR KORETIČ - živilstvo (07.09.2012)</i>	59
<i>Ines NOVAK - živilstvo in prehrana (07.09.2012)</i>	60
<i>Mateja ŠELIGO - upravljanje podeželja in krajine (07.09.2012)</i>	61
<i>Lucija VAN CAUTEREN ČAČKOVIĆ - upravljanje podeželja in krajine (07.09.2012)</i>	62
<i>Boris LIPOVŠEK - upravljanje podeželja in krajine (28.09.2012)</i>	63
<i>Lucija ROGEL PALIR - upravljanje podeželja in krajine (28.09.2012)</i>	64
<i>Andrej PREŠIČEK - živilstvo in prehrana (28.09.2012)</i>	65



Špela PUŠNIK

**PRIMERJAVA REZULTATOV KEMIJSKE ANALIZE
TOPLE MALICE S TEORETIČNIM IZRAČUNOM**

Mentor predavatelj: Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. tehn.

Mentor v podjetju: Lorena Hus, mag. farm., Milena Kroflič

Predmetno področje: Prehrana in zdravje

Namen diplomske naloge je bil ugotoviti razliko v deležu energijske in hranilne vrednosti obrokov šolske malice, določenem po metodi računalniškega izračuna in po metodi kemijske analize. Analizirali smo 10 jedilnikov dopoldanske malice Šolskega centra Šentjur. Vzorčenje jedilnikov je bilo opravljeno v mesecu maju in juniju 2011. Jedilnike smo energijsko in hranilno vrednotili s pomočjo računalniškega programa Prehrana 2000, dobljene rezultate pa primerjali z rezultati kemijskih analiz, ki smo jih opravili v laboratoriju Zavoda za zdravstveno varstvo Celje. Največja odstopanja so bila v deležu maščob, manjša pa v ogljikovih hidratih in beljakovinah. Odstopanja v deležu maščob so se pojavila zaradi razlik med zapisano recepturo in dejansko porabljeno količino, neprimerljivosti živil iz računalniške baze in dejansko uporabljenimi živili ter zaradi izgub med specifičnim načinom obdelave. Računalniški način vrednotenja je lahko primerljiv s kemijsko analizo v primeru uporabe natančne recepture, z izborom živil iz računalniške baze, ki so primerljiva z dejansko uporabljenimi, ter z upoštevanjem izgub določenih hranilnih snovi zaradi specifičnosti priprave jedi.





POSLOVNI NAČRT ZA PREDELAVO SADJA NA KMETIJI

Mentor predavatelj: Marjana Kurnik, univ. dipl. inž. kmet.

Predmetno področje: Podjetništvo in trženje

V diplomski nalogi smo izdelali poslovni načrt za predelavo sadja na kmetiji, ki vključuje opis kmetije in izdelka, analizo kupcev, dobavitelje, konkurence, načrt ponudbe in prodaje, opis tehnologije ter finančni načrt, ki vključuje poslovni izid in bilanco stanja za dopolnilno dejavnost na kmetiji. Pri analizi kupcev smo ugotovili, da intervjuvanci vključujejo v prehrano suho sadje, najpogosteje suhe jabolčne krljke, kar 62,5 % vprašanih kupuje na tržnici in le v zimskem času. V finančnem delu smo ovrednotili tržno proizvodnjo na kmetiji na 10.695,00 EUR, izračunali pokritje pridelavo sadja, in sicer 5.434,00 EUR in izračunali prihodek za predelavo 30.900 kg sadja v vrednosti 31.357,60 EUR in dohodek v višini 8.045,00 EUR. Finančni načrt potrjuje upravičenost odločitve v predelavo sadja.



Danijela ĐURA

**UGOTAVLJANJE STALEŽA
REJNIH ŽIVALI AVTOHTONIH PASEM**

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Predmetno področje: Tehnologija živil živalskega izvora

V diplomski nalogi smo pripravili in izvedli anketo na 35 kmetijah, ki se ukvarjajo z rejo slovenskih avtohtonih rejnih živali na Celjskem. Največji odstotek kmetij je z omejenimi dejavniki, razen rejcev slovenske hladnokrvne pasme konj, teh je 92,86 % na ravninskem območju. V programu KOP je 73,33 % rejcev cikastega goveda ter 50 % rejcev slovenskega hladnokrvnega goveda. Ekološko rejo ima 26,67 % rejcev cikastega goveda in 50 % rejcev krškopoljskega prašiča. 42,86 % rejcev slovenskega hladnokrvnega konja pa ni v nobenem programu. Razveseljiv je podatek, da 100 % anketiranih rejcev razmišlja, da bi povečali rejo krškopoljskega prašiča. Tudi 92,86 % rejcev slovenskega hladnokrvnega konja želi povečati prirejo, 66,67 % anketiranih rejcev cikastega goveda ne bi spreminjalo ničesar. 7,14 % rejcev namerava zmanjšati rejo slovenskega hladnokrvnega konja in 6,67 % rejcev število cikastega goveda. V povprečju znaša 8,8 živali cikastega goveda na anketirano kmetijo, 7,36 živali slovenskega hladnokrvnega konja na kmetijo ter 28,33 krškopoljskih prašičev. Na osnovi ankete smo ugotovili, da vključeni rejci redijo cikasto govedo v povprečju 7 let, slovenskega hladnokrvnega konja 22 let z rejo krškopoljskega prašiča pa se v povprečju ukvarjajo najmanj, le 5 let.

Ohranjanje biotske raznovrstnosti je eno izmed temeljnih načel evropske kmetijske politike. S tem se zagotavlja prehranska varnost potrošnikov, trajnostni razvoj ter preživetje podeželskega prebivalstva.



VPLIV SUROVIN NA KAKOVOST DOMAČIH KEKSOV

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Predmetno področje: Praktično izobraževanje

Z raziskavo v diplomski nalogi smo želeli ugotoviti kako odreagirajo surovine v različnem razmerju količine in postopki pri pečenju na kakovost domačih keksov. Preizkusili smo več receptov. Zanimalo nas je, katera surovina najbolj vpliva na kakovost domačih keksov in zakaj je temu tako. Nato smo z osnovnim receptom ugotavljali vpliv različnih postopkov pečenja na kakovost keksov. Ugotavljali smo kakšen vpliv ima temperatura in čas pečenja. Pri senzoričnem ocenjevanju smo ugotovili, da mora pečenje keksov, ki vsebujejo več moke, maščobe, jajc, sladkorja in lupinastega sadja potekati pri nižji temperaturi in dalj časa. Najustreznejša temperatura je bila 180 °C, najustreznejši čas pečenja pa 15 do 20 minut, oziroma dokler kekxi ne postanejo rumenkasto – rjave barve.



Anja MIRNIK

**SPREMEMBE V PREHRANJEVANJU CELJSKIH
SREDNJEŠOLCEV Z UVEDBO ORGANIZIRANE MALICE**

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Predmetno področje: Praktično izobraževanje

Srednješolska mladina in njihov način prehranjevanja je že dolgo načeta tema, kjer se strokovnjaki na področju nutricionistike borijo, da bi prišlo do sprememb. V diplomski nalogi so predstavljene navade prehranjevanja mladostnikov, napake in ovire pri izbiri hrane in problemi pri prehranjevanju s katerimi se srečujejo mladostniki tekom šolanja. Podrobneje so obrazložene stopnje hranjenosti z indeksom telesne mase, priporočeni dnevni vnosi hranil in živila, ki jih naj bi uživali. V raziskavo so bili vključeni dijaki nekaterih srednjih šol v Celju. Zanimalo me je ali je z uvedbo organizirane malice prišlo do kakšnih sprememb v prehranjevanju celjskih srednješolcev, kako se prehranjujejo in razmišljajo o novem načinu šolske prehrane in če občutijo kakšne posledice neustrezne izbire živil in napačnega načina prehranjevanja.





PREVERJANJE ANALIZNIH METOD
ZA OPTIMALNO DOLOČANJE KLORIDNIH IONOV

Mentor predavatelj: Mojca Plevnik Žnidarec, univ. dipl. inž. kem. tehn.

Mentor v podjetju: dr. Marjan Donko

Predmetno področje: Živilska kemija z analizo živil

V diplomski nalogi je prikazana validacija metode za določevanje vsebnosti soli v različnih vzorcih in Etolovih proizvodih. Koncentracijo kloridnih ionov smo določili s potenciometrično titracijo. Uporabljali smo dve potenciometrični metodi (DET in MET) in dve elektrodi (srebrova in kombinirana srebrova elektroda). Rezultate smo statistično obdelali z namenom izključevanja eksperimentalne napake in vpliva matriksa. Optimizirali smo tudi volumen dodatka HNO_3 za zakisanje titracijskega medija. Ugotovili smo, da je določitev končne točke titracije močno odvisna od titracijske metode. Rezultati so predstavljeni v obliki preglednic in grafov. Na osnovi rezultatov smo definirali najustreznejšo metodo za vsakdanje delo.



Anja ROMIH

ANALIZA DEJAVNIKOV PRI NAKUPU ČAJEV

Mentor predavatelj: Marjana Kurnik, univ. dipl. inž. kmet.

Predmetno področje: Podjetništvo in trženje

Gospodarska gibanja in življenjske razmere vplivajo na mišljenje, vrednote, navade in vedenje ljudi, s tem pa tudi porabnikov oziroma kupcev. Poznavanje nakupovalnih navad je zelo pomembno, saj se podjetja lažje in uspešneje prilagodijo njihovim potrebam in željam. V diplomski nalogi so predstavljeni dejavniki, ki vplivajo na nakupno vedenje kupcev pri nakupu čajev. Starejši nad 50 let skozi vse leto pijejo čaje, najmanj čaja spišejo mlajši do 30 let. Za razliko od moških ženske večkrat posežejo po čaju. Ženske se pogosteje znajdejo med kupci čaja, saj običajno nakupujejo za vso družino in ne le zase. Najpogostejši razlog za pitje čaja je zimsko obdobje, večji delež pa si ga pripravi zjutraj, v poznih urah ga uživa le 2 % anketiranih. 45 % anketiranih pije čaje skoraj vsak dan (povprečno pet dni v tednu). Količina nakupljenega čaja je v zimskem obdobju za 58 % večja kot med letom, kar lahko pripisemo pitju čajev zaradi zdravstvenih razlogov. Anketirani najpogosteje nakupujejo čaje v trgovinah, v čajnicah ga kupuje le 8 %. Najpogostejša oblika kupljenega čaja so čajne vrečke, saj so te najbolj uporabne, pri čajnih listih pa prihaja do odstopanj. 62 % anketiranih pije zeliščne čaje, najmanj anketiranih pa pije pravi čaj (4 %). Pri nakupu čajev v največji meri odločata kakovost in blagovna znamka, najmanj pa k odločitvi za nakup prispeva cena. Najbolj poznana je blagovna znamka 1001 cvet, najmanj pa Twinings in Lipton.



Valerija BUKŠEK



**POJAVNOST PRESNOVNIH BOLEZNI
PRI KRAVAH MOLZNICAH**

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Mentor v podjetju: Novak Metka, dr. vet. med.

Predmetno področje: Zdravstveno varstvo domačih živali

V diplomskem delu smo pripravili in izvedli anketo, na temo pojavnost presnovnih bolezni na območju občin Rogatec, Rogaška Slatina in Šmarje pri Jelšah. Anketo smo izvedli v mesecu oktobru na 10 kmetijah, ki imajo več kot 30 krav molznic. Kmetije v poskusu ležijo od 200 m do 500 m nadmorske višine. Gre za hribovite kmetije in kmetije v ravninskem delu. S pomočjo ankete smo ugotovili, da se ena kmetija ukvarja samo z črno – belo pasmo goveda, tri kmetije imajo lisasto pasmo goveda, šest kmetij pa lisasto in črno – belo pasmo goveda. Prireja mleka na kmetijah predstavlja glavno dejavnost. 50 % predstavlja glavni produkt trženja na kmetijah prireja mleka in prav tako 50 % tudi prireja mleka in mesa. Povprečna laktacija pri kravah molznicah je od 3000 kg do 9000 kg, laktacija v povprečju traja od 300 do 360 dni. Na leto v povprečju oddajo od 60 000 l do 380 000 l mleka. Krmni obrok sestavljajo suha krma, silaža, mešana krmila in paša. Na kmetijah sta se največkrat pojavili ketoza in poporodna mrzlica, ki predstavljata v povprečju 15 % delež obolenj, največ na kmetiji, ki ima večje število črno-bele pasme krav. O preventivi razmišljajo skozi vse leto, kadar pa gre za zdravljenje pa se poslužujejo načina, da pokličejo veterinarja (37 %), kupijo zdravila oz. dodatke (36 %) ali izboljšajo obrok (27 %). Laktoza pa je bila zaznana v zelo majhnih koncentracijah, to je v mesecu juliju 0,03 g/100 g sira.



Primož RIHTAR

**UGOTAVLJANJE INFORMIRANOSTI
O UVAJANJU EKOLOŠKIH ŽIVIL V VRTCU**

Mentor predavatelj: Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. tehn.

Predmetno področje: Prehrana in zdravje

V diplomskem delu je predstavljena tema informiranosti o uvajanju ekoloških živil v vrtcu Mavrica Vojnik. Namen je bil ugotoviti informiranost strokovnih delavk in staršev o uvajanju eko živil v vsakdanjo prehrano otrok, osveščenost staršev o eko prehrani in ugotovitvi, ali jo uporabljajo tudi doma. Odločili smo se za deskriptivno metodo neeksperimentalnega empiričnega raziskovanja. Sestavili smo anketni vprašalnik za strokovne delavke in za starše. Ugotovili smo, da so starši delno seznanjeni o ekološko pridelanih živilih in da so k temu pripomogli tudi strokovni delavci vrta. Tudi s pomočjo približevanja take prehrane otrokom so se pričeli starši bolj zanimati za ekološko pridelana živila in jih vpeljevati v domače gospodinjstvo. Dobro so seznanjeni z uvajanjem novih, ekološko pridelanih živil v vrtcu, skrbno spremljajo informacije, ki so jim ponujene, ter tako potrjujejo svojo naklonjenost tem živilom. Prav tako jih tudi strokovni delavci z veseljem vključujejo v vsakdanjo prehrano otrok. S primernimi vsebinami so znali otrokom približati pomembnost zdrave prehrane in zdravega načina življenja.



**PRIMERJAVA PITJA EMBALIRANE VODE
IN VODE Z VODOVODNEGA OMREŽJA**

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Predmetno področje: Praktično izobraževanje

Namen diplomske naloge je primerjava pitja embalirane vode in vode iz vodovodnega omrežja.

Ljudje velikokrat posegajo po pitju embalirane vode, ker menijo da jo polni ugledno podjetje, ki jo s tem tudi uspešno oglašuje.

Vodo iz vodovodnega omrežja sicer ocenjujejo kot dobro, vendar imajo o pitju vodovodne vode vseeno pomisleke zaradi splošne onesnaženosti voda.

Embalirana voda z okusi je postala priljubljena pijača tudi pri najmlajših (otrocih), a se le redki zavedajo kakšne posledice lahko embalirana voda z različnimi okusi pusti v daljšem časovnem obdobju, zlasti pri otrocih.

Čeprav večina ljudi ne posega po pitju embalirane vode z okusi, posegajo pa po pitju embalirane vode. Ljudje ne zaupajo najbolj ali pa nočejo zaupati vodi iz vodovodnega omrežja.



Katja KOLAR

**TRŽENJE VIN MALIH VINOGRADNIKOV NA OBMOČJU
ŠMARSKO VIRŠTANJSKEGA VINORODNEGA PODOKOLIŠA**

Mentor predavatelj: mag. Marjan Potočnik

Predmetno področje: Ekonomika in management podjetij

Namen naloge je ugotoviti, kakšne so značilnosti trženja vin malih vinogradnikov na območju Šmarsko Virštanjski vinorodni okoliš. V prvem delu je predstavljeno trženje malih vinogradnikov na šmarsko-virštanjskem območju; skušala bom ugotoviti vpliv velikosti na oblikovanje prepoznavnosti vinarjev. V nadaljevanju bom vinogradnika opredelila kot podjetnika in opisala, s kakšnimi marketinškimi potezami promovira svoje izdelke. Trženjski splet pri trženju vina sestavljajo vino kot izdelek, cena, prodajne poti in promocija. V drugem delu bom opisala značilnosti Šmarsko virštanjskega vinorodnega okoliša in se opredelila na velikost območja ter na število malih vinogradnikov. Mali vinogradniki oblikujejo različne strategije za doseganje ciljnih trgov; pomemben je način promocije in prodaje vina, pri vseh vinogradnikih so obiski in pokušine vina v vinskih kletah, kar vinogradnikom omogoča širjenje pozitivnih novic.

Dejan POČIVALŠEK



VKLJUČEVANJE KONJEREJE
V TURISTIČNO PONUDBO OBČINE PODČETRTEK

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Predmetno področje: Turizem in rekreacija na podeželju

V diplomski nalogi smo pripravili in izvedli anketo na šestnajstih kmetijah. Anketa se je začela izvajati februarja, zaključili smo jo marca. Izvajala se je v občini Podčetrtek. Z analizo ankete smo ugotovili, da je na tem območju 91 konjev, od tega v povprečju 6 konjev na gospodarstvo. Vsi sodelujoči v anketi imajo zraven konjev še ostale živali. 62 % rejcev ima poleg konjev govedo in kokoši, 56 % anketiranih ima prašiče in 37 % vprašanih kunce. Največji delež površine je namenjen travniku, in sicer 6,76 ha na kmetijo, sledijo pašniki s 4,38 ha ter 3,67 ha njiv na rejca. Kar 56 % jih ima od 1 do 3 konje in 25 % 4 do 7 konjev na kmetijo. Poleg tega, da imajo vsi konje ljubiteljsko, jih še 43 % rejcev uporablja za meso in 37 % za šport ter 12 % za turizem. Na tem območju je 18 % konjev slovenske toplokrvne pasme, sledi mu šetlandski poni z 16 %, nemški jahalni poni z 11 %, konji angleške pasme z 8 % in lipicanci z 4,5 %. Med hladnokrvnimi pasmami prevladuje slovenska hladnokrvna pasma s 14 %, sledi mu pasma norik z 8 % ter posavci z 4,5 %. 43 % rejcev se ukvarja z rejo lastnih konjev od 6 do 11 let, 31 % rejcev od 12 do 22 let, 18 % se jih ukvarja do 5 let. Najdlje se z njimi ukvarjajo 29 let. Glede urejenosti izpusta ima le-tega urejenega kar 81 % rejcev, ostalih 19 % pa svoje konje ne pušča na prosto. Samo 13 % rejcev vključuje svoje konje v turistične namene. Gre za mlajšo populacijo, ki se vključuje v turizem občine Podčetrtek. Večina pa meni, da je vključevanje konjev v turizem občine Podčetrtek zelo dobro.



Estera ŽEKAR

**KULINARIČNA PONUDBA TURISTIČNIH KMETIJ
V OBSOTELJU IN NA KOZJANSKEM**

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Predmetno področje: Turizem in rekreacija na podeželju

Namen ankete, ki sem jo izvajala na turističnih kmetijah v Obsotelju in na Kozjanskem je bil pridobivanje podatkov o samih nosilcih dejavnosti, njihovi ponudbi, povezovanju z lokalnimi akterji razvoja turizma na področju njihovega delovanja in njihovimi željami ter načrti za prihodnost. Anketa je bila izvedena v času od januarja do februarja 2012. Anketiranih je bilo 15 nosilcev turističnih kmetij z območja Obsotelja in Kozjanskega.

Rezultati anket so pokazali, da je med lastniki anketiranih turističnih kmetij večina žensk (67 %), med anketiranci prevladuje starost nad 50 let, večina, in sicer 41 % anketirancev ima srednješolsko izobrazbo. Največji delež anketirancev (7) promovira svojo kmetijo preko lastne spletne strani. Anketiranci ponujajo na svojih turističnih kmetijah različne pristne jedi. Na vprašanje o njihovi hišni specialiteti pa štirje anketiranci niso odgovorili. Največje povpraševanje na turističnih kmetijah je po domačem kosilu in le 33 % hrane, ki jo ponujajo turistične kmetije je ekološko pridelana. Večina vprašanih kupuje hrano za turistične kmetije na drugih kmetijah in v trgovini. Največ anketiranih vključuje do 50 % lastnih surovin in pridelkov v svojo kulinarično ponudbo. Na anketiranih turističnih kmetijah je največ (56 %) individualnih gostov, gostje pa so večinoma iz Slovenije. Večina anketiranih redno preverja

zadovoljstvo gostov glede kulinarčne ponudbe, njihove vizije glede turistične kmetije pa so različne. Največ vprašanih se povezuje s Kozjanskim parkom, sledi povezovanje z RA Sotla, najmanj se jih povezuje z društvi, nihče od vprašanih pa ne sodeluje s TIC-i in z LTO-ji. Le 5 jih je odgovorilo na vprašanje o izkušnjah z javnimi razpisi na področju razvoja podeželja, njihovi načrti za prihodnost razvoja dejavnosti pa so različni.



VPLIV STAROSTI PLEMENSKE SVINJE NA VELIKOST GNEZDA

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Predmetno področje: Gospodarjenje v živinoreji

V diplomskem delu smo izvajali poskus na prašičerejski kmetiji v Šmarju pri Jelšah, v času od meseca oktobra 2011 pa vse do meseca marca 2012. Osnovni cilj diplomskega dela je ugotoviti, pri kateri starosti svinje skotijo največ pujskov in jih tudi največ vzredijo, ter pri kateri starosti svinje dosežejo pujski največjo težo ob odstavitvi. Največ živorojenih pujskov je bilo pri svinji, ki je prasila prvič, in sicer 13 pujskov. Najmanj mrtvorojenih pujskov je bilo pri svinjah, ki sta prasili tretjič in šestič, in sicer nista prasili nobenega mrtvorojenega pujska. Največ je bilo odstavljenih pujskov pri mladici in svinji, ki je prasila šestič, število je doseglo 12 odstavljenih pujskov na gnezdo. Pri povprečni teži pujskov ob pravitvi je imela svinja, ki je prasila šestič, najvišje povprečje teže gnezda. Teža je znašala 1,73 kg. Sledita ji svinja, ki je prasila tretjič, in mladica. Svinja, ki je prasila devetič, ima najslabšo povprečno težo gnezda, in sicer 1,59 kg. Svinja, ki je imela najtežje gnezdo ob pravitvi, je tudi imela pri odstavitvi najvišjo težo gnezda, ki znaša 9,16 kg. Svinja, ki je prasila devetič, pa ima ob odstavitvi najslabšo povprečno težo gnezda, in sicer 8,45 kg. Teže gnezda posamezne svinje so sorazmerno enake. Svinja ki je imela najmanjšo težo gnezda ob pravitvi, je imela tudi najmanjšo težo gnezda ob odstavitvi. Ugotovili smo, da je povprečje števila živorojenih pujskov 11,62 na

gnezdo, umrljivost 1,51 na gnezdo ter povprečje števila odstavljenih pujskov 8,73 kg na gnezdo. Pri rezultatih se je izkazalo, da je največ pujskov vzredila svinja, ki je prasila šestič. Iz osnovnih podatkov, ki so bili v letu 2011, sklepamo, da so najboljše kotitve od tretjega do šestega kotenja, saj ima svinja takrat največ živorojenih pujskov in posledično tudi večje število odstavljenih.



Jure MATKO

OCENA TURISTIČNE PONUDBE V OBČINI TABOR

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Predmetno področje: Turizem in rekreacija na podežελju

Naslov diplomske naloge je Ocena turistične ponudbe v občini Tabor. Namen naloge je bil analizirati stanje turistične ponudbe in ponudnikov v občini Tabor, ugotoviti katere znamenitosti prebivalci občine Tabor poznajo in kaj bi na področju turistične ponudbe spremenili. Naša želja je spodbuditi Turistično društvo Tabor in predstavnike občine Tabor k intenzivnejšemu delu na področju razvoja turistične ponudbe. Z analizo odgovorov anketnega vprašalnika smo ugotovili, da anketirani prebivalci občine Tabor najbolj poznajo Krvavico, cerkev sv. Jurija v Taboru, cerkev sv. Miklavža na Tisovi gori v Miklavžu pri Taboru in Dom krajanov v Taboru (vsi 93 %). Prav tako dobro poznajo Hudourniško sotesko Tesen graben (86 %), Golavškovo lipo (93 %) in kužna znamenja (79 %). Za ogled naravne znamenitosti bi v največji meri (83 %) priporočili Krvavico, za ogled kulturne znamenitosti pa cerkev sv. Miklavža na Tisovi gori (68 %). Analizirali smo tudi sedanje stanje turistične ponudbe. Anketiranci večinoma niso najbolj zadovoljni s turistično ponudbo občine Tabor, saj jih je kar 44 % ponudbo ocenilo kot primerno in 35 % kot slabo. Skoraj polovica anketiranih (42 %) meni, da bi se turistična ponudba lahko razvijala boljše, 27 % pa jih meni, da se turistična ponudba razvija prepočasi. Od akterjev turistične ponudbe v občini Tabor anketiranci najbolj poznajo

Turistično društvo Tabor, Športno društvo Tabor in Kulturno društvo Ivan Cankar (vsi 95 glasov). Prav tako dobro poznajo Turistično kmetijo Weiss (91 glasov) in Planinsko društvo Tabor (85 glasov).

Anketirane prebivalce občine Tabor o turistični ponudbi najbolj informirajo Novice izpod Krvavice (73 %), precej manj pa Utrip Savinjske doline (12 %), spletne strani (8 %) ter prospekti in letaki (5 %).



Dragica KEŠE

ZELIŠČA OB GABRŠKOVI POTI NA RESEVNO

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Predmetno področje: Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije

V diplomski nalogi želimo predstaviti in opisati Gaberškovo planinsko pot na Resevno, z vidika rastišč uporabnih zelišč, ki nas spremljajo ob njej. Ta so ob Gaberškovi poti na Resevno zelo raznolika in številčna. Pot želimo označiti in na njej ustvariti nekakšen pridih učne poti, da bodo novice v pomoč vsem planincem in mimoidočim, ko se bodo kdaj podali po tej poti. Spremljanje rasti in popis rastlin je potekal od meseca marca do oktobra, to je v dobi intenzivnega razvoja in rasti rastlin. Pričakovanja glede števila in pestrosti posameznih zelišč so bila velika, zato smo se odločili, da v popis vključimo štiriindvajset rastlin. Diplomaska naloga je sestavljena iz dveh delov, to je iz teoretičnega in praktičnega dela. V prvem želimo rastline predstaviti, jih opisati, naštetih njihove zdravilne učinke in jih uvrstiti v prehrano na našem jedilniku. V praktičnem delu bomo rastline prešteli, opazovali in opisovali njihove posebnosti ter spremembe v fazah rasti in razvoja skozi leto. Med predlogi, kam v jedilnik uvrstiti poznana zelišča, bomo skušali razčleniti tudi katero zelišče je lahko najbolj pogosto na naši mizi, saj v vsakdanjo prehrano vključena zelišča, pomagajo ohraniti naše zdravje in dobro počutje. Pridobljene rezultate bomo skušali številčno in grafično prikazati, da bo predstava o uporabi in učinkih zelišč še bolj jasna in slikovita. Opozoriti želimo tudi na odstopanja v rasti in razvoju zelišč, saj mnoga

ne rastejo v idealnih pogojih in razmerah. Glede na število rastišč posameznih rastlin smo ugotovili, da je pot in rastišča ob njej zelo dobro ohranjena, ter biotsko raznolika in pestra. Na preko 230 rastiščih smo pri popisu štiriindvajsetih uporabnih zelišč prešteli in ocenili rast preko 8000 rastlin, iz različnih družin, vrst in podvrst. Z diplomsko nalogo želimo dokazati, da si življenje v skrbi za zdravje z rastlinami lahko dodobra polepšamo, obogatimo in ga ohranjamo, saj nam rastline ne le pomagajo, temveč nam omogočajo živeti in smo z njimi trdno povezani v simbiozo.



Danijela ĐURA

**PONUĐNIKI TURIZMA NA KMETIJI
OB ŠMARSKO-VIRŠTANJSKI VINSKI CESTI**

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Mentor v podjetju: Bojana Žaberl, univ. dipl. ekon.

Predmetno področje: Turizem in rekreacija na podeželju

V diplomski nalogi smo na območju Šmarsko-Virštanjske vinske turistične ceste v mesecu januarju in februarju izvedli anketo. Od 22-ih izbranih jih je sodelovalo 16. Kot nosilci dopolnilne dejavnosti prevladujejo ženske, kar 75 %. Zaskrbljujoč je podatek, da je največ nosilcev turistične dejavnosti starih od 40 do 49 let in nad 50, dobro pa je, da ima večina poskrbljeno nasledstvo, ki bo nadaljevalo s turistično dejavnostjo na kmetiji.

Največ nosilcev dopolnilne dejavnosti ima srednješolsko in osnovnošolsko izobrazbo. Od anketiranih je največ registriranih izletniških kmetij, to je 87,5 %, 6,25 % vinotočev in 6,25 % turističnih kmetij z nastanitvijo. Vsi anketirani ponujajo domače vino, sok in razna žganja, domačo tradicionalno hrano, suhomesnate izdelke in tradicionalne sladice. Promovirajo se s spletom, raznimi oglasi, zborniki, na sejnih, s prospekti in z najvažnejšim, kamor spadajo vsi anketirani – promocijo »od ust do ust«. 56,25 % anketiranih že ima svojo spletno stran ostalih 43,75 % pa dela na tem. Na vseh anketiranih kmetijah prevladujejo domači gostje, samo 3 anketirane kmetije so imele nekaj tujih gostov. 15 anketiranih od 16 sprejemajo samo zaključene družbe, s predčasno najavitvijo seveda, 4 anketirani pa sprejemajo tudi individualne goste.



PORABA KUNČJEGA MESA V GOSPODINJSTVIH

Mentor predavatelj: Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. tehn.

Predmetno področje: Tehnologija mesa

Cilj diplomske naloge je, s pomočjo anketnega vprašalnika ugotoviti kakšna je poraba kunčjega mesa v primerjavi z drugimi vrstami mesa, razloge za uporabo oz. neuporabo, načine nabave in priprave, oceno nabavne cene in poznavanje ugodnih učinkov kunčjega mesa na zdravje človeka. Anketiranje smo opravljali med 16. 01. in 16. 02. 2012, in sicer na domu naključno izbranih in izbranih gospodinjstev na področju Celja in Krškega. Anketirali smo 80 gospodinj oziroma tistih, ki skrbijo v gospodinjstvu za nabavo in pripravo hrane. 40 anket je bilo opravljenih v Celju in 40 v Krškem. Večina anketiranih je meso, vegetarijancev je bilo 2 %. Na jedilniku se največkrat nahaja perutninsko meso, sledi svinjsko meso, goveje meso, ribje meso in na zadnjem mestu kunčje meso. Največ anketirancev ne uživa kunčjega mesa, ker jim okus ne ustreza. Tisti, ki pa se poslužujejo kunčjega mesa ga pa uživajo zaradi tega, ker kunce redijo sorodniki. Najpogosteje kunca pripravijo kar pečenega. Anketiranci se zavedajo zdravega pomena kunčjega mesa, a še vedno premalo, da bi ga pogosteje uživali. Največ anketirancev je kunca le enkrat letno. Bistvenih razlik med anketiranci iz Celja in Krškega ni bilo, rezultati so bili zelo izenačeni. Ljudi bi se morali malo več ozaveščati o zdravem pomenu kunčjega mesa. Že dejstvo, da je kunčje meso uvrščeno med varovalna živila, saj je zelo ugodno za ljudi z boleznimi srca in ožilja ter tiste, ki imajo povišan holesterol, bi moralo pripomoči k večji potrošnji kunčjega mesa.



Urška BINČEL

PREDLOG ZA IZGRADNJO KOLESARSKIH POTI V OBČINI GORNJI GRAD

Mentor predavatelj: Alenka Testaniere, prof. franc. j. in um. zgod.

Predmetno področje: Turistična geografija in kulturna dediščina

Turizem ustvarja priložnosti, ki ugodno vplivajo na gospodarski razvoj območja. Njegov vpliv se kaže v večanju novih delovnih mest, kar posledično zaustavlja odseljevanje, izboljša se infrastruktura, večja se dohodek, vse to pa krepi samozavest prebivalcev občine.

Danes ljudje v Mestni občini Gornji Grad v veliki meri živijo od turizma, s tamkajšnjimi naravnimi danostmi, turističnimi kmetijami in dodatno ponudbo predvsem pohodništvo, kolesarjenje... Turizem se razvija zelo hitro, vse večja je tudi konkurenca med turističnimi destinacijami in ponudniki. Najpomembnejša primerjalna prednost občine Gornji Grad pred drugimi turističnimi kraji je vsekakor dobro ohranjeno naravno okolje. Turistična ponudba Mestne občine Gornji Grad je zelo pestra. Območje občine je mesto z naravnimi lepotami, bogato kulturno dediščino, številne etnografske in sakralne znamenitosti. Območje občine ima številne, neizrabljene možnosti pri razvoju turizma. Zaradi tega smo se odločili raziskati možnosti za vzpostavitev kolesarskih poti v Mestni občini Gornji Grad in s prometno – tehničnim in prostorskim vidikom analizirati splošne pogoje za nastanek in vzpostavitev kolesarskih poti. S terenskimi raziskavami smo zasnovali dve kolesarski poti, ki so že danes priljubljene med kolesarji. Z vsebinsko dopolnitvijo (naravne in kulturne znamenitosti,

počivališča) in prometno ureditvijo bi kolesarske poti dosegle svoj pravi namen. K temu smo dodali še nekaj poti, ki sicer niso opisane, niso pa zato nič manj zanimive. S spremljanjem priljubljenosti kolesarjenja in predstavljenih poti, bi se ostale fazno vzpostavljale in končno izoblikovale zaključeno lokalno kolesarsko infrastrukturo.



Aleksander LEVART

**ZADOVOLJSTVO GOSTOV GOSTIŠČA GASTUŽ
S KULINARIČNO PONUDBO**

Mentor predavatelj: Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. tehn.

Mentor v podjetju: Tina Marguč, dipl. ekon.

Predmetno področje: Prehrana in zdravje

Cilj diplomske naloge je, s pomočjo anketnega vprašalnika ugotoviti kakšna je poraba kunčjega mesa v primerjavi z drugimi vrstami mesa, razloge za uporabo oz. neuporabo, načine nabave in priprave, oceno nabavne cene in poznavanje ugodnih učinkov kunčjega mesa na zdravje človeka. Anketiranje smo opravljali med 16. 01. in 16. 02. 2012, in sicer na domu naključno izbranih in izbranih gospodinjstev na področju Celja in Krškega. Anketirali smo 80 gospodinj oziroma tistih, ki skrbijo v gospodinjstvu za nabavo in pripravo hrane. 40 anket je bilo opravljenih v Celju in 40 v Krškem. Večina anketiranih je meso, vegetarijancev je bilo 2 %. Na jedilniku se največkrat nahaja perutninsko meso, sledi svinjsko meso, goveje meso, ribje meso in na zadnjem mestu kunčje meso. Največ anketirancev ne uživa kunčjega mesa, ker jim okus ne ustreza. Tisti, ki pa se poslužujejo kunčjega mesa ga pa uživajo zaradi tega, ker kunce redijo sorodniki. Najpogosteje kunca pripravijo kar pečenega. Anketiranci se zavedajo zdravega pomena kunčjega mesa, a še vedno premalo, da bi ga pogosteje uživali. Največ anketirancev je kunca le enkrat letno. Bistvenih razlik med anketiranci iz Celja in Krškega ni bilo, rezultati so bili zelo izenačeni. Ljudi bi se morali malo več ozaveščati o zdravem pomenu kunčjega mesa. Že dejstvo, da je kunčje meso uvrščeno med varovalna živila, saj je zelo ugodno za ljudi z boleznimi srca in ožilja ter tiste, ki imajo povišan holesterol, bi moralo pripomoči k večji potrošnji kunčjega mesa.



**PRIMERJAVA REZULTATOV DVEH METOD
ZA DOLOČANJE TOČKE ZMRZIŠČA MLEKA**

Mentor predavatelj: Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. tehn.

Mentor v podjetju: Tanja Veselko Vinko

Predmetno področje: Prehrana in zdravje

Z diplomsko nalogo smo želeli preveriti, ali sta metodi za določanje zmrziščne točke mleka s pomočjo krioscopa in MilkoScana primerljivi. Za ugotavljanje primerljivosti smo merili različne parametre surovega mleka, kot so pH, delež maščobe, beljakovin, suhe snovi, laktoze in ledišče, za katere smo predvidevali, da lahko povzročijo večjo rezultatsko razliko med obema metodama. Analize smo opravljali v Mlekarni Celeia d. o. o. Arja vas, in sicer v mesecu septembru in oktobru 2011. Vsak dan smo vzorčili povprečno pet vzorcev, skupaj smo imeli 105 vzorcev. Izbrali smo predvsem tiste vzorce, katerih vrednosti parametrov, izmerjenih na MilkoScanu, so odstopale od povprečja. Rezultati, ki so bili izpisani iz MilkoScana in rezultati, ki so bili zabeleženi v evidenci meritev krioscopa, smo vpisali v Excel, kjer smo podatke razporedili po datumih in oblikovali graf. Ta nam prikazuje korelacijo meritev, ki nam povedo, da je manj kot 1 % rezultatov med krioskopom in MilkoScanom med sabo neprimerljivih, zato lahko trdimo, da sta metodi med sabo primerljivi. V mlekarni je dovoljena razlika med MilkoScanom in krioskopom $\pm 4\text{m } ^\circ\text{C}$. Na krioskopu se še vedno merijo zmrziščne točke surovega mleka, ki so bile pridobljene z MikloScanom med vrednostjo od $-0,510\text{ } ^\circ\text{C}$ do $-0,515\text{ } ^\circ\text{C}$ in vrednosti nad $-0,500\text{ } ^\circ\text{C}$.



Katja GRAČNER

UGOTAVLJANJE KAKOVOSTI OLJČNIH OLJ

Mentor predavatelj: Mojca Plevnik Žnidarec, univ. dipl. inž. kem. tehn.

Predmetno področje: Živilska kemija z analizo živil

Oljčno olje je med vsemi splošno znanimi in širše uporabljanimi maščobami dokazano najzdravilnejše, najvarnejše, najbolj zaščitno po svojem delovanju na organizem. Poudariti je potrebno, da je slovenska zakonodaja na področju oljčnih olj naredila velik napredek in je ena najstrožjih v Evropi, saj se je na tržišču v zadnjih letih pojavila množica olj, ki še zdaleč niso to, kar na etiketah obljublja proizvajalci. Glede na vrsto tehnološkega postopka in s tem vrsto kakovosti, oljčna olja razvrščamo v štiri kakovostne kategorije. Razvrščanje v kakovostne razrede je odvisno od kislinske stopnje posameznega olja. V ta namen smo se odločili, da preverimo, kako je s kakovostjo olj, ki jih najdemo na slovenskih tržnih policah.

V praktičnem delu diplomske naloge smo določevali kislinsko in nevtralizacijsko število sedmih različnih olj in njihove vsebnosti primerjali z vrednostmi, ki jih predpisuje slovenski Pravilnik o kakovosti oljčnih olj. Analize vzorcev smo izvedli v šolskem laboratoriju. Rezultati dejanske kislinske stopnje so bili zavirljivi, saj je bilo kar v šestih vzorcih ugotovljeno, da so olja res ekstra deviška oljčna olja razen enega, ki je rafinirano. Z rezultati smo tako dokazali, da naša vzorčna oljčna olja s svojimi deklaracijami ustrezajo zahtevam o kakovosti v skladu s Pravilnikom.



**PREVERJANJE PRIMERNOSTI SUROVIN ZA TEHNOLOŠKI
PROCES AVTOMATSKEGA KOMPONIRANJA AROM**

Mentor predavatelj: Mojca Plevnik Žnidarec, univ. dipl. inž. kem. tehn.

Predmetno področje: Živilska kemija z analizo živil

Podjetje Etol d.d. je eden vodilnih evropskih proizvajalcev arom in prehranskih sestavin. Na osnovi raziskav in inovacij se v zakladnici podjetja tako skriva preko 50.000 različnih izdelkov. Med njimi najdemo arome za konditorske, pekarske in čokoladne proizvode, sadne in aromatizirane pripravke za mlečne proizvode, arome in začimbne mešanice za kulinariko, začimbne ekstrakte, arome za hrano hišnih ljubljencev, arome in dodatke za tobačne izdelke, arome in sadje v prahu, živilska barvila in živila, ki barvajo, razne aromatske sestavine ...

Zaradi vsega naštetega je potrebno na področju arom uvajati in uporabljati najsodobnejšo tehnologijo, ki omogoča nove in nove okuse. Največjo tehnološko posodobitev avtomatizacije proizvodnje predstavlja nabava stroja za komponiranje ROXANE, ki lahko sprejme tudi do 720 surovin. Namen naloge je določiti tako surovine, ki so primerne za postopek avtomatskega komponiranja, kakor tudi tiste, ki niso. Kot problem bi izpostavili, da so ravno neprimerne surovine zaradi svojih fizikalno-kemijskih lastnosti problematične za uporabo v avtomatskem komponiranju. S tovrstno identifikacijo bi se lahko izognili številnim neželenim procesom v sistemu avtomatskega komponiranja.



Tatjana SAMEC

POMEN PRIDELOVANJA MNOGOCVETNE LJULJKE

V OBČINI ŠMARJE PRI JELŠAH

Mentor predavatelj: Cvetka Cokan Grenko, univ. dipl. inž. kmet.

Predmetno področje: Gospodarjenje v poljedelstvu in vrtinarstvu

Na domači kmetiji smo v letu 2008 opravili poskus, in sicer z mnogocvetno ljuljko. Poskus je bil zasnovan tako, da so bili trije termini setve z dvema ponovitvama. Ugotovili smo, da se vsebnost suhe snovi med termini setve bistveno na razlikuje.

Dotaknili smo se tudi podnebja za tisto leto in ugotovili, da je bilo septembra zelo malo padavin, kar bi lahko bistveno vplivalo na kalitev semena. V mesecu avgustu in decembru pa je bila količina padavin višja od povprečja nekaj desetletij. Temperature so bile za tisto leto povprečne. Ugodnejše razmere smo zabeležili v letu 2009, saj so temperature v mesecu aprilu in maju presegle povprečje.

Drugi del rezultatov smo pridobili z anketo, ki smo jo razdelili med prebivalce občine Šmarje pri Jelšah. Pri rezultatih ankete smo ugotovili, da kmetje v večini primerov posejajo eno četrtno njiv z ozimnimi žiti. Po spraviu teh ostajajo strnišča po večini prazna, saj le ena četrtna kmetov poseje strnišče, druga četrtna občasno, medtem ko poloviva strnišč ostane neposejana. Ugotovili smo tudi, da kmetje mnogocvetne ljuljke ne poznajo prav dobro, saj jih je le ena polovica travo primerno razvrstila. Vendar menijo, da mnogocvetna ljuljka izboljšuje kvaliteto tal ter da je odlična krmna rastlina za živino in pozitivno vpliva na mlečnost krav.

Rezultati ankete so tudi pokazali, da se ljudje ne ukvarjajo več toliko z ozelenitvijo tal čez zimo, ker tega tudi program KOP več ne podpira niti ne subvencionira. Ugotovili smo tudi, da je mnogocvetna ljuljka odlična krmna rastlina za živino in da pozitivno vpliva na mlečnost. S tem je kmetom omogočeno, da pridelajo krmo zgodaj spomladi.



Martin PAVLIČ

PRIDELEK KORUZNE SILAŽE (ZEA MAYS L.)

V POVEZAVI Z GOSTOTO SETVE

Mentor predavatelj: Cvetka Cokan Grenko, univ. dipl. inž. kmet.

Mentor predavatelj: mag. Tatjana Pevec

Predmetno področje: Gospodarjenje v poljedelstvu in vrtnarstvu

Poskus smo izvajali na njivah domače kmetije Pavlič, ki leži v Dobrnežu pred Slovenskimi Konjicami. Poskus smo izvajali v dveh zaporednih letih, in sicer 2009 in 2010. V prvem poskusnem letu smo v poskus vključili hibrida Columbia in Geysler. V drugem letu pa hibrida PR38F70 in Lucius.

Namen naloge je bil ugotoviti ali z gostejšo setvijo dobimo višje hektarske pridelke sveže mase, suhe snovi in teže strokov. Sejali smo na 10 cm razdalje med semeni v vrsti pri medvrstni razdalji 75 cm.

V prvem poskusnem letu smo ugotovili, da je največji pridelek sveže mase imela Columbia, sejana na 10 cm v vrsti, sledila sta ji Geysler, sejan na 10 in 21, najslabši pridelek pa je bil pri Columbii, sejani na 21 centimetrov v vrsti. V hektarskem pridelku suhe snovi so hibridi v enakem razmerju kot pri pridelku sveže mase. Pri teži storžev pa smo ugotovili, da ima največjo povprečno težo hibrid Columbia, sejana na 21, in sicer 336,5 g, sledi ji Geysler, sejan na 10 s 308 g, Geysler, sejan na 21 z 275 g in Columbia, sejana na 10 z 261 g.

V drugem poskusnem letu smo ugotovili, da je največji pridelek sveže mase imel PR38F70, sejan na 10, sledi ji Lucius, sejan na 21 in 10, najmanj pa ima PR38F70, sejan na 20. Pri pridelku suhe snovi ima največ PR38F70 sejan na 21, sledi mu PR38F70 sejan na 10, Lucius, sejan na 10 in Lucius, sejan na 20 z

najnižjim pridelkom. Pri teži storžev pa smo ugotovili, da ima največjo povprečno težo hibrid Lucius, sejan na 21 z povprečno težo 312 g, sledi mu PR38F70, sejan na 21 s težo 297 g, PR38F70, sejan na 10 z 216 g in Lucius, sejan na 10 z 207 g.



Lidija PLESNIK

**VPLIV DELEŽA MAŠČOB NA SENZORIČNE LASTNOSTI
ZGORNJESAVINJSKEGA ŽELODCA**

Mentor predavatelj: Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. tehn.

Predmetno področje: Tehnologija mesa

Cilj te naloge je, da ugotovimo, kako delež dodane maščobe v nadev zgornjesavinjskega želodca vpliva na senzorične lastnosti. Zgornjesavinjski želodec smo izdelali na kmetiji Selišnik v Podvolovljeku, kjer imajo certifikat za ta izdelek. Pripravili smo tri serije po 30 kg. Serije so se med seboj razlikovale po deležu dodane trde hrbtnne slanine. V prvi seriji smo dodali 10% trde hrbtnne slanine, v drugi seriji smo dodali 15 % trde hrbtnne slanine in v tretji seriji smo dodali 20 % trde hrbtnne slanine. Med sušenjem in zorenjem smo enkrat tedensko spremljali vlago in temperaturo v prostoru ter osušek posameznih serij. Sušenje in zorenje je trajalo okrog 120 dni, odvisno od velikosti izdelka. Senzorično ocenjevanje je potekalo v mesecu marcu 2012. Usposobljeno komisijo so sestavljali: Bernarda Brezovnik, Jože Tlaker in Silvester Zdolšek. Senzorično so ocenjevali zunanji izgled, izgled in barvo prereza, teksturo, vonj in okus. Izdelek z 10-odstotnim deležem trde hrbtnne slanine se je prej osušil zaradi manjšega deleža trde hrbtnne slanine. Izdelek s 15-odstotnim deležem trde hrbtnne slanine se je sušil počasneje zaradi večje količine trde hrbtnne slanine. Izdelek z 20-odstotnim deležem trde hrbtnne slanine pa se je osušil premalo in prepočasi. Nastal je rumenkast in žarek rob rezine, ki se odraža v vonju in okusu. Najboljšo oceno je dobil izdelek z 10-odstotnim deležem maščobe. Deleža slanine pa ne smemo še bolj zmanjšati, saj bi prišlo zaradi prehitrega osuška do luknjičastega izdelka. Premalo slanine pa povzroči tudi, da je izdelek trd in pust.



UGOTAVLJANJE USTREZNOSTI JEDILNIKOV V VRTCIH

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Predmetno področje: Praktično izobraževanje

Z raziskavo v diplomski nalogi smo želeli ugotoviti ustreznost jedilnikov v vrtcih. Za primerjavo smo vzeli deset vrtecev ter primerjali količino hrane, maščob, beljakovin, ogljikovih hidratov ter holesterola pri zajtrkih ter kosilih. Ugotovili smo, da kljub enakim smernicam vidimo precejšnja odstopanja vrtecev v prehrani ter da v nekaterih vrtcih jedo otroci zelo nezdravo. Pojedajo največ masla in margarine.

Ugotovila sem, da uporabljajo zelo malo eko živil. Skoraj v vseh vrtcih pa otroci jedo sadje vsakodnevno, v vseh desetih vrtcih. Najbolj pogosto ponudijo otrokom jabolka. Manj običajnih jedi skoraj ni na jedilniku.



Iris MIKLAVŽINA

**HIGIENA IN MIKROBIOLOŠKI NADZOR
V GOSTINSKIH OBRATIH**

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Predmetno področje: Živilska mikrobiologija in biotehnologija

Kakovost živila je odvisna od njegove hranilne vrednosti, organoleptičnih lastnosti, mikrobiološke kakovosti in od tega, da ne vsebuje zdravju škodljivih snovi. Mikrobiološko kakovost lahko dosežemo z mnogimi preventivnimi ukrepi na področju higiene v obratih. Ne moremo je doseči samo z nadzorom končnih izdelkov.

Že pri načrtovanju proizvodnje je potrebno upoštevati mikrobiološke higienske zahteve. Za uspeh teh kontrolnih ukrepov je pomembno, da delavce stalno izobražujemo in jih motiviramo, da spoznajo in upoštevajo medsebojno odvisnost higiene v proizvodnih prostorih in kakovost izdelka.

Število pozitivnih vzorcev in biserov na značajnost rok med letoma 2010 in 2011 niso tako zastrašujoči. Iz preglednic je razvidno, da se pojavljata predvsem dve vrsti mikroorganizmov, to sta aerobne mezofilne bakterije in fekalni streptokoki. Higiena predstavlja tukaj največji problem med zaposlenimi.

Za preprečevanje vdora mikroorganizmov v gostinski obrat mora poskrbeti vsak posameznik, ki je zaposlen v procesu predelave živil. V vseh gostinskih enotah, ki sem jih obravnavala, se trudijo in sprejemajo odgovornost, ki so temelj zdrave in neoporečne prehrane ljudi.

Polona PREVORČIČ



**POZNAVANJE IN UPORABA MEDU
IN ČEBELJIH PRIDELKOV**

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Predmetno področje: Praktično izobraževanje

Namen diplomske naloge je bil predstaviti med in čebelje pridelke, ugotoviti prepoznavnost in uporabo medu ter čebeljih pridelkov v prehrani, za kakšne namene uporabljajo med, kje kupujejo čebelje pridelke in kako pomembno se jim zdi poreklo medu za potrošnike.

Za izvedbo smo pripravili kratek anketni vprašalnik, ki je obsegal 10 vprašanj s podanimi odgovori in možnostjo, da odgovor navedejo še sami.

Z anketnim vprašalnikom smo ugotovili, da potrošniki najbolj poznajo in uživajo cvetlični, gozdni in kostanjev med, vendar se uporaba drugih vrst medu povečuje: akacijev med, smrekov med, lipov med in hojev med.

Za potrošnike je najbolj pomembno, da čebelje pridelke kupujejo pri čebelarju doma ali na tržnici, nekaj anketirancev se je odločilo, da jih kupujejo tudi v supermarketu, v trgovinah z zdravo prehrano.

Potrošnikom največ pomeni zaupanje v kakovost čebeljih pridelkov, poznavanje čebelarja je pomembno slabi tretjini anketirancev.

Največ medu se uporablja za zdravstvene namene (lajšanje prehladnih obolenj) in kot samostojno živilo, kakor tudi za kuhanje in peko peciva in kot sladilo (čaj, kava).

Poreklo medu je za potrošnike zelo pomembno, za nekaj anketirancev je poreklo le delno pomembno, ker jim je važnejša kakovost medu.



Valerija SKOK

VPLIV PASME NA PARAMETRE MLEČNOSTI

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Predmetno področje: Gospodarjenje v živinoreji

V diplomskem delu smo izvedli obdelavo podatkov in se osredotočili na parametre mlečnosti glede na različne pasme krav molznic. Analizirali smo količino mleka, vsebnost maščob in beljakovin v obdobju od leta 2004 do leta 2010 ter vsebnost somatskih celic v letu 2010. Analizo mleka smo opravi na kmetiji Knez, kjer redijo šestdeset glav živine. Od tega je okrog štirideset krav molznic lisaste, črno-bele in rjave pasme. Povprečna količina namolzenega mleka lisaste pasme je 5150 kilogramov letno, črno-bele pasme 6400 kilogramov, rjave pasme 6000 kilogramov, povprečna količina namolzenega mleka krav križank pa je 5900 kilogramov na leto. Lisasta pasma krav je v obravnavanem obdobju imela najvišjo vsebnost mlečne maščobe, in sicer 3,99 %. Sledijo jim krave črno-bele pasme s 3,90 % maščobe, krave molznice rjave pasme so imele v povprečju 3,85 % maščobe, krave križanke pa so v mleku imele najmanjšo vsebnost maščob, in sicer 3,74 %. Podatke o vsebnosti maščobe v mleku smo primerjali tudi s slovenskim povprečjem in ugotovili, da vsebnost mlečne maščobe na kmetiji v obravnavanem obdobju ni nikoli preseгла slovenskega povprečja. Po vsebnosti beljakovin v mleku so ravno tako prevladovalе molznice lisaste pasme s povprečno 3,45 % beljakovin, mleko krav molznic, križanih z lisasto pasmo, je v povprečju vsebovalo 3,32 % beljakovin;

3,29 % beljakovin je vsebovalo mleko krav rjave pasme, v mleku črno-bele pasme krav pa je bilo v povprečju 3,12 % beljakovin. V primerjavi s slovenskim povprečjem je bila na kmetiji v obravnavanem obdobju vsebnost beljakovin nižja.



Majda JURŠE

UGOTAVLJANJE PONUDBE BREZGLUTENSKIH JEDI

Mentor predavatelj: mag. Janez Vodopivec

Predmetno področje: Tehnologija predelave žit

V diplomskem delu je predstavljena celiakija, kronična bolezen tankega črevesa, ki nastane kot posledica uživanja glutena. Gre za bolezen, ki traja vse življenje in pri kateri se mora posameznik odpovedati živilom, ki vsebujejo gluten, kot so živila iz pšenice, rži ovsu in ječmena. Ker pa ima gluten dobre tehnološke lastnosti, ga živilska industrija dodaja v številne izdelke, kar ljudem s celiakijo otežuje, da se držijo diete. Brezglutenski izdelki so dostopni v vseh večjih nakupovalnih centrih, kjer je ponudba vedno bolj pestra, težava pa je cena, saj so ti izdelki tudi do petkrat dražji od običajnih. Namen raziskave je bil pridobiti čim več koristnih informacij o celiakiji, ugotoviti, kako se bolniki znajdejo pri iskanju in pripravi hrane, ki jim je dovoljena, oziroma koliko zaupajo tistim, ki to hrano pripravljajo. Diplomaska naloga je sestavljena iz teoretičnega in praktičnega dela. V teoretičnih izhodiščih naloge je predstavljena bolezen celiakija in podan pregled brezglutenskih izdelkov na našem tržišču. Pri zbiranju podatkov za praktični del je bila uporabljena anketa, ki vsebuje šestnajst vprašanj. Rezultati ankete so bili zelo različni. Ugotovljeno je bilo, da veliko bolnikov ne zaupa hrani, ki je pripravljena v obratih družbene prehrane. Dosti več anketirancev zaupa doma pripravljeni hrani. Anketiranci se dokaj strogo držijo brezglutenske diete, saj vedo, da v primeru neupoštevanja le te

lahko pride do dodatnih bolezni ali zapletov. Veliko bolnikov je mnenja, da o sami dieti ljudje vedo premalo ali skoraj nič. Večina anketirancev meni, da je cena teh izdelkov bistveno previsoka v primerjavi z glutenskimi izdelki, ki so vsaj petkrat cenejši. Vsekakor pa drži, da se ti bolniki dosti bolj potrudijo glede samega izbora živil, kakor tudi glede same priprave le teh, zato so večinoma mnenja, da se prehranjujejo zelo zdravo. Z diplomsko nalogo želimo dokazati, da smo za svoje zdravje odgovorni sami. Vsi tisti, ki pa pripravljajo hrano za druge, so odgovorni tudi za zdravje tistih, ki to hrano zaužijejo. Bodisi, da pripravljajo hrano doma ali pa v obratih družbene prehrane.



Natalija PAVLINČ

POZNAVANJE VEGETARIJANSKEGA NAČINA PREHRANE

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Predmetno področje: Praktično izobraževanje

Diplomska naloga predstavlja poznavanje vegetarijanskega načina prehrane med splošno populacijo prebivalstva. Anketiranih je bilo 100 naključno izbranih ljudi iz celjske regije. Stari so bili med 20 in 65 let.

Cilj raziskave so bili:

- Ugotoviti ali poznajo vegetarijanski način prehranjevanja.
- Ugotoviti ali imajo kakšne zdravstvene težave.
- Zakaj se odločajo za vegetarijanstvo.

Rezultati raziskave so pokazali, da ne poznajo najbolj vegetarijanski način prehranjevanja. Zanimivo je, da so bili v mestu bolj osveščeni o vegetarijanskem načinu prehranjevanja kot ne podeželju. S tem smo ovrgli hipotezo, da poznajo vegetarijanski način prehranjevanja.

Vegetarijanci imajo težave s pomanjkanjem železa ter vitamina B12, imajo pa manj zdravstvenih težav kot je sladkorna bolezen, rak ... med vsejedci je pa več bolezni, ker jedo bolj pogosto meso. S tem smo delno potrdili oz. ovrgli hipotezo, ki pravi, da imajo vegetarijanci manj zdravstvenih težav kod vsejedi.

Tisti, ki so se odločili za vegetarijanstvo so se zaradi tega, ker so imeli zdravstvene težave ali pa so se jim smilile živali in so zaradi tega nehali jesti meso. Torej so se odločili zaradi zdravstvenih težav ali pa zaradi etičnih razlogov.

Jerneja VERBOTEN



**UGOTAVLJANJE PRISOTNOSTI BAKTERIJ
V POMARANČNIH SOKOVIH NA RAZLIČNIH GOJIŠČIH**

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Predmetno področje: Živilska mikrobiologija in biotehnologija

V diplomski nalogi je obravnavana prisotnost bakterij v več različnih stoodstotnih pomarančnih sokovih v dnevih po odprtju. Sadni sokovi so priljubljena brezalkoholna pijača, ki igrajo pomembno vlogo v človekovi prehrani. Vsebujejo različne vitamine, minerale in sadne kisline, potrebne za dobro delovanje telesa. Proizvodnja sadnih sokov se povečuje, kar je posledica spremenjenih prehrabnenih navad in tudi vse boljše kakovosti sadnih sokov. Nizek pH sadnih sokov predstavlja naravno obrambo proti kvarjenju, kajti le malo mikroorganizmov lahko preživi v takih razmerah. Za kvarjenje sadnih sokov so glavni krivci kvasovke, plesni in bakterije, ki so odporne na nekatere kisline. V ospredju raziskave je gojenje bakterij na dveh mikrobioloških gojiščih v stoodstotnih pomarančnih sokovih, različnih znamk in proizvajalcev. Z laboratorijskim delom je bila ugotovljena prisotnost in število bakterij na vseh sokovih, najpogosteje prisotne bakterije, na katerih sokovih in gojiščih se te najpogosteje pojavljajo, koliko časa po odprtju sokov se začnejo pojavljati, njihova barva, oblika, vonj itd.



Mihaela BREZNIK

**PONUDBA TRADICIONALNIH SLOVENSКИH JEDI
V ZGORNJI SAVINJSKI DOLINI**

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Predmetno področje: Praktično izobraževanje

V diplomskem delu sem pripravila in izvedla vprašalnik na šestintridesetih visokogorskih turističnih kmetijah v Zgornji Savinjski dolini. Tri kmetije se niso odzvale na moj vprašalnik. Vprašalnik sem izvedla v času od 1. 7. 2012 do 15. 7. 2012. Kmetije se največ ukvarjajo z živinorejo, gozdarstvom in turizmom. Ugotovila sem, da imajo v povprečju na izbranih kmetijah največ goveda sledi jim drobnica, nato je perutnina, prašiči, zajci najmanj pa konjev. Na vsaki kmetiji še imajo kakšno posebno žival za zanimivost, kot na primer osla, hrčka, psa in mačke. Prav tako sem ugotovila, da se še vedno večina družinskih članov ukvarja s kmetijstvom, drugi hodijo v službe. Izprašane kmetije se s kmetijstvom ukvarjajo povprečno 22 let. Najdaljšo tradicijo imajo na turistični kmetiji Stogelj, kar 77 let. Na vseh kmetijah ponujajo hrano in prenočišča, le ena ima samo hrano. V povprečju imajo kmetije 15 ležišč. Na vseh kmetijah ponujajo suhomesnate izdelke in domače testenine. Skoraj vse kmetije ponujajo močnate in mlečne domače jedi. Nobena kmetija nima izrecno samo doma pridelane hrane, prav tako pa ni nobena odvisna od druge kmetije. Ukvarjajo se tudi z ekološko predelano hrano, drugače pa imajo tudi kupljeno hrano. Na vseh kmetijah ponujajo geografsko zaščitene izdelke. Domači kruh in sladice lahko dobimo na vseh kmetijah, skoraj na vseh so prisotne močnate jedi, medeni kis,

polovica jih doma izdeluje sire, imajo domačo marmelado ter divjačino. Živali in naravne znamenitosti so na voljo na vseh turističnih kmetijah, na nekaterih pa imajo zanimive kulturne znamenitosti. Gostje so lahko športno aktivni na vseh kmetijah. Prav tako lahko povsod počivajo in se sprehajajo. Na nekaterih kmetijah lahko pomagajo pri kmečkih opravilih, pri kolinah in seveda se lahko tudi sproščajo v wellnessu. Otroci se lahko zamotijo z živalmi, igrali in otroškimi bazeni na vseh kmetijah razen na eni imajo samo živali. V slabem vremenu lastniki svojim gostom priporočajo počivanje, družabne igre, obisk znamenitosti in kopanje v bližnjih termah. V lepem vremenu vsi napotijo goste v Logarsko dolino, na Raduho in na Okrešelj.



Polonca KOROŠEC

**OBSTOJNOST SADNIH PIJAČ GLEDE NA TEMPERATURU
PASTERIZACIJE IN NAČIN SHRANJEVANJA**

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Predmetno področje: Živilska mikrobiologija in biotehnologija

Z raziskavo v diplomski nalogi smo želeli ugotoviti obstojnost sadnih pijač glede na temperaturo pasterizacije in način shranjevanja. Za primerjavo smo vzeli tri različne sadne sokove in jih pasterizirali na treh različnih temperaturnih intervalih, ter jih hranili v hladilniku in na sobni temperaturi. Mikrobiološka analiza vzorcev je potekala sedem dni. Ugotovili smo, da so se ponekod kljub navodilom na deklaraciji sokov (hraniti na hladnem in uporabiti v treh dneh po odprtju), pojavile plesni in kvasovke v treh dneh po odprtju v sokovih, ki so bili hranjeni v hladilniku. Ugotovili smo tudi, da je jabolčni nektar najbolj občutljiv sadni sok, medtem ko so se redkeje pojavile plesni in kvasovke pri ledenem čaju in korenček, pomarančni sadni pijači.



HRANILNA VREDNOST OBROKOV V GOSTINSKEM OBRATU

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Predmetno področje: Praktično izobraževanje

Namen diplomskega dela je določitev hranilne vrednosti obrokov v nekem gostinskem obratu. Hranilno vrednost smo izračunali s pomočjo tabel hranilnih vrednosti sestavin. Dodatno smo z anketiranjem ugotavljali, kako obroki zadostijo potrebam različnih gostov glede na spol, starost, poklic, itd. Ugotovili smo, da je hranilna vrednost obrokov zadovoljiva oz. celo v nekaterih presega dnevno potrebo po energiji. Rezultati ankete so pokazali, da so gostje večinoma zadovoljni s pestrostjo ponudbe in z obilnostjo obrokov.



Dejan HOSTNIK

**MNENJE UPORABNIKOV O KRUHU
IN PEKOVSKIH IZDELKIH**

Mentor predavatelj: mag. Katja Gobec

Mentor v podjetju: Karel Kozole

Predmetno področje: Praktično izobraževanje

V sodobnem času je konkurenca med podjetji vse bolj kruta in prebila se je tudi v podjetja, ki proizvajajo vsakodnevne, življenjsko potrebne dobrine, kamor sodijo kruh in ostali pekovski izdelki. Podjetja ne delujejo več na trgih, na katerih so imela stalne znane tekmece in kupce, ampak na trgih s hitro spreminjajočo se konkurenco in vedno manj zvestimi kupci, ki lahko izbirajo med ogromnim številom istovrstnih izdelkov različne kakovosti, cen, ravni postrežbe in z njo povezanih storitev. Kdor hoče danes uspeti na tem ogromnem, konkurenčnem trgu, mora v prvi vrsti razumeti porabnike svojih izdelkov in storitev, upoštevati mora njihove želje, potrebe, vedenje in stališča, ki vplivajo na njihov nakup. Namen naloge je bil ugotoviti, kaj vse vpliva na stališča in vedenje kupcev ter kako to s pridom vnesti v trženje vsakodnevnih izdelkov kot so kruh in ostali drobni pekovski izdelki. Predvsem je bil namen vse te raziskave tudi uspešno vnesti v razvoj družinskega podjetja Pekarna Kruhek Sevnica iz katerega izhajam. V veliko pomoč so nam bila teoretična izhodišča, kjer smo ugotovili, da se vedenje strank spreminja bistveno hitreje od njihovih stališč, pa čeprav sta obe zadevi med seboj tesno prepleteni. Prav tako pa nam je v veliko pomoč služila tudi kvantitativna metoda (anketni vprašalnik) ter analiza pridobljenih podatkov 61 anket, ki sem jo izvedel med našimi kupci.

Ugotovili smo, da je naše podjetje prepoznavno med svojimi strankami, da jih pri nakupu vodi predvsem visoka kakovost in ne toliko cena, prav tako smo ugotovili tudi, da je v povprečju kar 85 % naši strank rednih, dolgoletnih (od začetka poslovanja v različnih krajih) in da kupujejo pri nas skoraj vsak drugi dan. Stranke so nam dale tudi nekatere predloge ter pripombe na našo ponudbo, kar bomo lahko s pridom uporabili v prihodnjem razvoju. Ugotavljamo, da so naše stranke z našo kakovostjo, ponudbo, storitvijo ter cenami na splošno zadovoljne, k temu pa v veliki meri pripomore tudi predanost zaposlenih.



Andreja LUPŠE

**ANALIZA TURISTIČNE PONUDBE TERM OLIMIA D.D.
VEZANA NA PODEŽELJE**

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Predmetno področje: Turizem in rekreacija na podeželju

Naloga vsebuje predstavitev že obstoječe ponudbe Term Olimia d.d. vezane na podeželje, kjer smo lahko z veseljem ugotovili, da se v sodelovanju s Turističnim centrom Podčetrtek, občino Podčetrtek in okoliškimi ponudniki, stvari lepo dopolnjujejo in je na voljo kar nekaj turističnih produktov vezanih na podeželje. Cilj naloge je sestaviti nekaj turističnih produktov vezanih na podeželje, katere bi lahko vključili v dodatno turistično ponudbo Term Olimia d.d.. Z njimi bi lahko popestrili in obogatili bivanje gostov v termah. Gre predvsem za goste, ki bivajo v naših objektih pet ali več dni, saj se opaža, da pri daljšem bivanju začno pogrešati dogajanje v Termah Olimia d.d.. Rezultat diplomske naloge je analiza anket med triindevetdesetimi anketiranci v času od 20. 6. 2012 do 15. 7. 2012. Rezultati ankete so pokazali, da je 68,82 % gostov Slovencev in 31,18% tujcev, kar pomeni, da nas v večjem številu obiskujejo domači gostje. 44,84 % gostov prihaja k nam s partnerjem, 27,96 % pa z družino. Odstotek gostov, ki bivajo pri nas z družino, se v času počitnic in praznikov rahlo poveča. Kar 39,78 % gostov biva pri nas tri dni, 29,03 % so na oddihu sedem dni in 21,51 % anketiranih uživa počitnice pet dni. Ostali so na oddihu več ali manj časa. Tudi ta rezultat med dopusti, prazniki in počitnicami rahlo zaniha, načeloma se čas bivanja podaljša. Med anketiranci je 36,70 %

gostov glavni motiv za oddih v naših termah navedlo prav počitek in sprostitvev. Anketa je pokazala, da bi se največ anketirancev (33,88 %) odločilo za ribji piknik na ribiški koči, kmečko malico na domačiji Mraz bi izbralo 22,31 %, urico spoznavanja zelišč v samostanu 23,97 % in tržnico z domačimi pridelki in izdelki 12,12 %. Temu izboru primerno sem v nalogi pripravila programe za izvedbo dodatnih turističnih produktov vezanih na podeželje v Termah Olimia d.d.



Kristian KUNŠTEK

UVAJANJE HALAL PONUDBE V THERMANI D.D. LAŠKO

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Predmetno področje: Turizem in rekreacija na podeželju

V diplomskem delu je prikazano uvajanje certifikata halal v turistično podjetje Thermana d.d. Laško: od obstoječe ponudbe do možne nadgradnje. Predvsem se posveča odzivom obiska gostov Bližnjega vzhoda v obdobju pred pridobitvijo certifikata in po njem ter po seznanjanju zaposlenih v gostinstvu s halal ponudbo. Eden izmed ciljev podjetja je privabiti zahtevnejše goste. Prav zato je pomembno uvajanje certifikata halal. Z njim bo podjetje privabilo goste Bližnjega vzhoda, saj je le-ta, poleg ostale ponudbe, ki jo nudi podjetje, za tovrstne goste izrednega pomena. Analizirali smo obisk muslimanskih gostov in število islamskih držav v letih 2010, 2011 ter v prvi polovici leta 2012. Obisk muslimanskih gostov je bil v prvi polovici leta 2012 za 154 % večji kot v celem letu 2010, in le za 37 % manjši kot v celem letu 2011. Kot smo lahko ugotovili iz ankete, ki smo jo razdelili med zaposlene v gostinstvu in turizmu Thermane Laško, uspešna hotelska ponudba ne temelji zgolj na potrebah, željah in pričakovanjih posameznih gostov, temveč je izrednega pomena poznavanje halal ponudbe, njenih značilnosti med zaposlenimi v podjetju. Rezultati ankete so nam pokazali, da bi bilo potrebno poučiti več kot polovico zaposlenih o značilnostih halal gostinske in namestitvene ponudbe. Pestrost ponudbe Thermana d.d. Laško je konkurenčna in primerljiva s turističnimi podjetji enakega kova. Iz pregleda literature in analize ankete smo prišli do idej, kako osnovno halal ponudbo razširiti in še bolj popestriti.

Matic MUCK



**IZKUŠNJE VINARJEV Z ZAPIRANJEM STEKLENIC
Z NAVOJNIM ZAMAŠKOM**

Mentor predavatelj: Jurij Gunzek, univ. dipl. inž. kmet.

Predmetno področje: Vinarstvo

Z diplomsko nalogo smo hoteli izvedeti, kakšne izkušnje imajo vinarji z navojnim zamaškom v vinorodni deželi Podravje. V nalogi smo opisali vinorodno deželo Podravje, pripravo vina na stekleničenje in faze stekleničenja vina. Predstavili smo zgodovino navojnega zamaška, njegovo tehnologijo in prednosti. V raziskovalnem delu naloge smo z anketnim vprašalnikom, ki smo ga poslali 11 vinarjem, dobili odgovore, na podlagi teh pa predstavili rezultate. V vinorodni deželi Podravje se po podatkih anketirancev 67,7 % steklenic zapira z navojnim zamaškom. Predvsem se navojni zamašek uporablja za zapiranje mladih svežih vin, ki se uporabijo v letu ali dveh. Vinarji so nad zapiranjem z navojnim zamaškom navdušeni oziroma imajo z njimi zelo dobre izkušnje ter so prepričani, da se bo način zapiranja z navojnimi zamaški obdržal tudi v prihodnje.



Uroš KOCBEK

**NAJPOGOSTEJŠE ORTOPEDSKE POŠKODBE
TEKMOVALNIH KONJ**

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Mentor v podjetju: Milan Hren, dr. vet. med.

Predmetno področje: Gospodarjenje v živalinoreji

Diplomska naloga je rezultat večletne prisotnosti v konjeniškem športu ter s tem povezanega neprestanega izpopolnjevanja znanja o konjih ter konjeniškem športu nasploh. V diplomski nalogi smo predstavili najpogostejše ortopedske poškodbe konj po posameznih športnih disciplinah. V konjeniškem športu je ključnega pomena poudarek na pravilni prehrani konj, ki pri športnih konjih pripomore k zavidljivim športnim rezultatom, hkrati pa prepreči pojav bolezni kot so kolike, rastlinske zastrupitve, alergije ipd., katere smo v nalogi tudi povzeli. Opazovali smo 90 konjev, po 30 konjev v vsaki športni disciplini posebej, parkur, dresura, kasaštvo, v obdobju 5 – ih let. Raziskava je bila opravljena z metodo direktnega oz. neposrednega opazovanja z udeležbo. Uporabili pa smo tudi podatke, ki jih ima veterinar iz prakse ter podatke iz strokovne literature na temo poškodbe gibal, pridobljenih v posameznih športnih disciplinah. Na podlagi navedenega smo prišli do naslednjih ugotovitev: bolečina v petnem delu kopita ali zakopitnica oz. podotrohloza je najpogostejša poškodba parkurnih konj, katera je doletela kar 25 % opazovane ciljne skupine, prav tako pa je tudi eden najpogostejših vzrokov za šepavost na prednjih nogah pri konjih kasacih, saj je bil odstotek konj kasačev s to poškodbo kar 29 %. Najpogostejši ortopedski problem pri konjih v športni disciplini dresura pa je

vnetje zgornjega dela tretje tetive (suspenzorni ligament), katera je doletela 35 % opazovanih konj v obravnavani športni panogi, vendar pa je ta poškodba prisotna tudi v ostalih dveh športnih panogah, in sicer se je pri parkurnih konjih pojavljala v 8 %, pri kasačih pa v 7 %. Medtem, ko so bolečine v križu in hrbtu pri konjih kasačih izjema, pa so pogosta poškodba konjev parkurašev ter dresurašev, in sicer som ugotovili prisotnost te poškodbe pri 24 % parkurnih konj in 2 % dresurnih tekmovalnih konj.



Anika POPIČ

**UPORABA DIVJAČINSKEGA MESA
NA KOROŠKIH KMETIJAH**

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Predmetno področje: Tehnologija živil živalskega izvora

Rezultate diplomske naloge smo pridobili s pomočjo ankete, ki smo jo izvajali od januarju do marca 2012 na območju celotne Koroške regije. Načrtovali smo 35 anket, od katerih pa 8 anketiranih ni želelo sodelovati. Kot nosilci dopolnilne dejavnosti prevladujejo moški, kar 96 %. Zaskrbljujoč je podatek, da je največ nosilcev te dejavnosti starih od 51 do 60 let in od 41 do 50 let, zelo malo pa je mladih, in sicer komaj 7 % je starih med 21 in 30 let. Največ anketiranih ima srednješolsko izobrazbo. Njihova osnovna dejavnost na kmetiji sta poljedelstvo in živinoreja, reja divjadi je na tretjem mestu. 70 % vprašanih se ukvarja z rejo divjadi več kot 10 do 15 let, samo dva anketirana imata rejo divjadi več kot 20 let. Zaskrbljujoč je podatek, da 82 % nima ekološke reje divjadi, saj ne dobijo ustreznega certifikata zaradi onesnaženosti zemlje s težkimi kovinami, saj vemo, da je Koroška dežela svinca. V največjem številu redijo damjake, muflone in navadnega jelena, nihče od anketiranih ne opravlja reje divjega prašiča. Za rejo divjadi so se odločili predvsem zaradi dodatnega dohodka na kmetiji, zaradi raznolike ponudbe kmetije, turizma in gastronomske ponudbe. 30 % se jih je odločilo tudi zaradi paše in ohranjanja krajine. Vsi anketirani predelujejo divjačinsko meso, suhomesnate izdelke in paštete, 8 % jih ponuja sveže meso za



prodajo. 12 % načrtuje povečati število živali v oborah. Zaskrbljujoče pa je, da jih namerava skoraj polovica (49 %) v prihodnosti to dejavnost zmanjšati zaradi premalo finančnih sprememb in ker nasledniki trenutno ne želijo nadaljevati reje živali.



Damjan VALENČAK

VPLIV TEMPERATURE MOŠTA NA SAMOBISTRENJE

Mentor predavatelj: Jurij Gunzek, univ. dipl. inž. kmet.

Predmetno področje: Vinarstvo

V diplomski nalogi smo ugotavljali potek samobistrenja mošta pri različnih temperaturah.

Zastavili smo tri temperaturne režime, in sicer 10°C, 15°C in 18°C. Grozdje je bilo pridelano v zelo dobrih vremenskih pogojih in popolnoma zdravo. Mošt smo po stiskanju natočili v tri inox posode prostornine 50 l in v teh posodah vzdrževali tri temperaturne režime. Vsakih 12 ur smo vizualno ocenili potek samobistrenja. Bistrenje je najbolj napredovalo pri 10°C in najmanj pri 18°C. Vpliv temperature je bil najbolj izrazit v prvih 12 urah samobistrenja. Po 24 urah je samobistrenje napredovalo tudi pri vzorcu z višjo temperaturo. Po 36 urah smo postopek samobistrenja prekinili. Vzorci so vsi na enaki ravni bistrosti. Po koncu postopka smo prišli do zaključka, da se pri nižji temperaturi mošt bistri hitreje kot pri višji temperaturi.

Mateja P~~L~~AHUTA



VPLIV GOSPODARSKE KRIZE NA IGRALNIŠTVO

Mentor predavatelj: Romana Kralj, univ. dipl. ekon.

Predmetno področje: Ekonomika turizma

Za mnoge je težko verjetno dejstvo, da se je igralništvo znašlo v težkih časih. Toda gospodarske in konkurenčne razmere se zastrujejo, trg pa se krči.

V diplomski nalogi smo želeli ugotoviti, kakšen vpliv ima gospodarska kriza na igralništvo. V nalogi smo tudi primerjali obiskanost igralniškega salona HIT, d. d., od leta 2006 do 2010.

Naloga je sestavljena iz teoretičnega in praktičnega dela.



Nataša CVELBAR KORETIČ

**VLOGA IN POMEN ANALIZNIH METOD
ZA KAKOVOST MOKE IN NJENIH IZDELKOV**

Mentor predavatelj: Mojca Plevnik Žnidarec, univ. dipl. inž. kem. tehn.

Mentor v podjetju: Marko Katič, dipl. inž. str.

Predmetno področje: Živilska kemija z analizo živil

Varnost potrošnikov mora biti vedno na prvem mestu, zato je zelo pomembno, da se vhodne surovine in končni izdelki redno pregledujejo. Kontrola nam namreč pove ali lahko surovino sploh sprejmemo in ali je primerna za uporabo oziroma mletje. V primeru, da se že na vhodni kontroli ugotovi, da je surovina neskladna se zavrne. S kontrolo ugotovimo tudi kašna je kakovost surovine oziroma končnega izdelka, kateri mora biti varen in skladen, kot je zapisano v Pravilniku o kakovosti izdelkov iz žit (Uradni list RS št. 26/2003). S samo kontrolo surovin oziroma pšenice lahko opredelimo kakšne kakovosti je in v kateri silos jo bomo shranili. Pri pšenici so nam predvsem pomembne beljakovine, katere določajo njeno moč. Več kot jih ima, bolj je močna. S kontrolo končnih izdelkov pa določimo kakšen tip moka je, ali je kakovostna in za kaj je primerna. Pšenične moka se ločijo po kakovosti glede na vsebnost mineralnih snovi oziroma vsebnosti pepela v njej. Več kot je mineralnih snovi, bolj je moka temna. Najbolj bela pšenična moka je T- 400 (tip štiristo), najbolj črna pšenična moka T-1600 (tip tisoč šesto). Pri pšenični moki je zelo pomemben lepok, ki nam pove kako močna, elastična in raztegljiva je moka.

Ines NOVAK



**POVEZAVA MED PITJEM OSVEŽILNIH
BREZALKOHOLNIH PIJAČ IN INDEKSOM TELESNE MASE**

Mentor predavatelj: Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. tehn.

Predmetno področje: Prehrana in zdravje

Cilj diplomske naloge je s pomočjo anketnega vprašalnika ugotoviti, kakšen vpliv imajo osvežilne brezalkoholne pijače na debelost pri osnovnošolcih. Anketiranje smo opravljali med 01. 12 in 31. 12. 2011, in sicer na šolah: Osnovna šola Šmarje pri Jelšah, Osnovna šola Ponikva in Osnovna šola Franja Malgaja. Anketirali smo 588 osnovnošolcev. Od tega je bilo veljavnih 207 anket, ki so jih izpolnjevala dekleta, in 250 anket, ki so jih izpolnjevali fantje. Razdelili smo jih v tri skupine, v prvi skupini, kjer je bila starost otrok 8 in 9 let, jih je bilo 94, v drugi skupini, kjer je bila starost otrok 10, 11 in 12 let, jih je bilo 204 in v tretji skupini, kjer je bila starost otrok 13 in 14 let, pa je bilo 159 učencev. V prvi skupini zelo malo učencev pije osvežilne brezalkoholne pijače in zelo malo jih ima povišano telesno težo. Druga skupina zaužije 75 % osvežilnih brezalkoholnih pijač in veliko učencev ima tudi povišano telesno težo. V tretji skupini je malo učencev s povišano telesno težo kljub temu, da jih veliko pije osvežilne brezalkoholne pijače. V prvi in drugi skupini lahko sklepamo, da imajo osvežilne brezalkoholne pijače vpliv na debelost, v tretji skupini pa kljub temu, da pijejo veliko osvežilnih brezalkoholnih pijač, to ni bilo razvidno iz dobljenih rezultatov. Domnevamo, da anketirani v tretji skupini niso napisali pravih podatkov o svoji višini in telesni teži.



Mateja ŠELIGO

**POZNAVANJE NARAVNIH VREDNOT
V OBČINI ŠMARJE PRI JELŠAH**

Mentor predavatelj: Andreja Gerčar, univ. dipl. inž. kmet.

Predmetno področje: Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije

Diplomsko delo obravnava strokovni in pravni vidik ter obče poznavanje naravnih vrednot v Republiki Sloveniji, natančneje na primeru občine Šmarje pri Jelšah. V prvem delu so definirane vse pojavne oblike naravnih vrednot, postopek njihovega določevanja in kreditiranja, ter zakonodajno-pravni okvir, povezan z njimi. Na primeru občine Šmarje pri Jelšah so opisani vsi tako opredeljeni naravni pojavi in ostali deli žive in nežive narave, ki imajo status naravne vrednote. Opravljen je bil tudi pogovor z vodjem oddelka za okolje in prostor v Občini Šmarje pri Jelšah. Za potrebe ugotavljanja dejanskega stanja prepoznavnosti naravnih vrednot kot pojma in manifestacije le-teh v sami občini Šmarje pri Jelšah pa je bila izvedena anketa med lokalnimi prebivalci. Lokalno prebivalstvo načeloma pozna hidrološke naravne vrednote, vendar za uvrstitev ne pozna vzrokov, pri drevesnih in geomorfoloških naravnih vrednotah pa je problematika poznavanja v poimenovanju. Stanje naravnih vrednot v naravi je primerljivo z ozaveščenostjo lokalnega prebivalstva.

Lucija
Van CAUTEREN ČAČKOVIĆ



**PRESOJA USTREZNOSTI VODOVARSTVENEGA REŽIMA
Z VIDIKA OHRANJANJA KMETIJSKE DEJAVNOSTI
NA OBMOČJU DRAVSKO PTUJSKEGA POLJA**

Mentor predavatelj: Andreja Gerčer, univ. dipl. inž. kmet.

Predmetno področje: Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije

Za učinkovito varovanje in doseganje kvalitete podzemne vode je na vodovarstvenih območjih potrebno izvajati ustrezno zaščito. Pogoj za izbiro ukrepov, omejitev in prepovedi, pa je naravna danost vodnega vira in značilnosti tistih dejavnosti, ki se izvajajo v prostoru. Pripravlavec vodovarstvenega režima, ki je bil leta 2007 sprejet za vodovarstveno območje Dravsko-Ptujskega polja je bilo Ministrstvo za okolje in prostor. Kmetovanje po smernicah takšnega sprejetega režima je mogoče samo z načinom ekološkega kmetovanja, kar pomeni popolno prestrukturiranje kmetij in drugačne metode kmetovanja. Ker kmetje niso pripravljeni na prehod v ekološko kmetovanje, so v nalogi predstavljene vse zahteve kmetov, da se ohrani dosedanja praksa kmetovanja. Z večletnim vztrajanjem pri spremembah vodovarstvenega režima, je kmetom s pomočjo kmetijske stroke to tudi uspelo. S sprejetjem spremenjene Uredbe o vodovarstvenem območju vodonosnikov Dravsko-Ptujskega polja v letu 2011 in s sprejetjem Uredbe o nadomestilih za izpad dohodka iz kmetijske dejavnosti v letu 2010 se bo kmetovanje, z nekaterimi omejitvami pri izbiri fitofarmaceutskih sredstev, na vodovarstvenem območju Dravsko-Ptujskega polja nadaljevalo.



Boris LIPOVŠEK

**PONUDBA TURISTIČNIH KMETIJ
Z NASTANITVIJO V SAVINJSKI REGIJI**

Mentor predavatelj: mag. Metoda Senica

Predmetno področje: Turizem in rekreacija na podeželju

Turizem je ena izmed pomembnih razvijajočih se panog v svetu. Vedno večji pomen v zadnjih letih dobiva tudi v Sloveniji. Posameznika in skupine vse bolj vleče iz naporenega vsakdana v sprostitev, počitek in v pridobivanje novih spoznanj in vedenj- prav vse to lahko dobimo na turističnih kmetijah. Slovenija ima za to dejavnost pravo lego in tudi zgodovinski potek naravnih danosti kot tudi kulturne dediščine posameznih območji. V diplomski nalogi smo na območju savinjske regije izvedli anketo. Od vseh, ki imajo turistično kmetijo z nastanitvijo (64) v savinjski regiji, jih je le 48 sodelovalo. V savinjskem je več moških, ki so nosilci turističnih kmetij, kot žensk. Zaskrbljujoče pa je, da je 22 nosilcev turistične dejavnosti starejših od 50 let. Prevladuje srednješolska izobrazba (50 %). Večina anketiranih kmetij ima po kategorizaciji tri jabolka, kar smo pričakovali. Da pa bi kmetije v savinjski regiji hitro našli, se jih največ promovira s pomočjo lastne promocije in spletne strani. Da ostanejo gostom v lepem spominu in se vedno radi vračajo jim ponujajo svoje specialitete, določeni pa tudi ekološko pridelane izdelke. Turistične kmetije imajo dobro poskrbljeno za nasledstvo in jasno vizijo za prihodnost, ki je razvidna iz specializacije določenih kmetij.



EKOLOŠKO KMETOVANJE NA OBMOČJU ROGATCA

Mentor predavatelj: Andreja Gerčer, univ. dipl. inž. kmet.

Predmetno področje: Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije

Poskus primerjave hibrida in sorte zelja glede na pridelek je bil opravljen na zemljišču v kraju Dobrič pri Polzeli. Poskus se je izvajal v letu 2011.

Zasnovan je bil z gojenjem sadik hibrida in sorte zelja, ki smo ga zaključili s pobiranjem leta 2011.

V poskus sem vključila 24 sadik hibrida *Megaton F1* in 24 sadik sorte *Zelje Varaždinsko*.

Sadilna razdalja vseh 48 sadik je bila 65 x 60 cm.

Skupna masa pridelka hibrida in sorte zelja je bila 158,9 kg. Največji pridelek sem dobila pri sorti hibrida *Megaton F1*, ki je znašal 107,6 kg.

Ob primerjavi rezultatov sem na podlagi teže ugotovila, da hibrid *Megaton F1* daje večji pridelek kot sorta *Zelje Varaždinsko*.



Andrej PREŠIČEK

**ANALIZIRANJE VZROKOV
ZA DOLOČENO SENZORIČNO LASTNOST SALAM**

Mentor predavatelj: Magda Guček, univ. dipl. inž. kmet.

Mentor v podjetju: Maja Zmrzlak, univ. dipl. inž. kmet.

Predmetno področje: Tehnologija mesa

Diplomska naloga podaja osnovne informacije o vzrokih za pojav kislega priokusa v suhi domači salami. Raziskave smo izvajali v podjetju Celjske mesnine d.d.. Kisel priokus se je pojavil leta 2009. Do meseca maja 2012 smo izvedli več analiz. Analizirali smo naslednje možne vzroke kislosti: uporaba različnih začimb in starter kultur ter različnega načina mešanja in zorenja. Preverili smo tudi povezavo med izvorom surovine in kislim priokusom salam ter prisotnost laktobakterij v surovini in v nadevu posušenih salam. Hkrati smo v surovini in nadevu posušenih salam preverili tudi prisotnost in število ostalih mikroorganizmov (število aerobnih mezofilnih bakterij, prisotnost bakterije vrste *E. coli*, število koagulaza pozitivnih stafilokokov, prisotnost bakterij rodu *Salmonella* in *Listeria*). V zadnjem poskusu smo preverili vpliv dodatka Mycoron-a 500x, ki ga pri proizvodnji suhih domačih salam dodajamo v vodo, ki namenjena namakanju ovitkov. Ugotovili smo, da prav ta dodatek povzroča kisel priokus v suhi domači salami.





Beleške



Beleške



Založil in izdal:
Šolski center Šentjur
zanj mag. Branko Šket

Naklada: 300 kom.

Uredniški odbor:
mag. Branko Šket
Darinka Tepeš
Mihelca Romih
Natalija Brečko

Oblikovanje:
Darinka Tepeš

Tisk:
Grafika Gracer d.o.o., Celje

