

# ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

Višja strokovna šola



**15. PODELITEV  
DIPLOM-2021**

ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR  
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

**IZVLEČKI  
DIPLOMSKIH NALOG  
DIPLOMANTOV**



*Šentjur, oktober 2021*



*To, kar vemo, je kapljica;*

*to, česar ne vemo, je morje.*

*(Isaac Newton)*



Spoštovane diplomantke in diplomanti.

Z letošnjo svečano podelitvijo diplom ste skupaj diplomanti dveh let. V lanskem letu nam ni uspelo izpeljati svečane podelitve diplom zaradi epidemiološke slike Covida-19. Vaš študij se je odvijal v kar veliki meri tudi na daljavo. Upam, da ste kljub temu pridobili ustrezna znanja za nadaljnje delo in uspešno življenjsko pot.

Na letošnji svečani podelitvi diplom vas bo prejelo diplomo 77 diplomantov, ki ste opravili vse obveznosti in pridobili ustrezen naziv na VI. stopnji izobrazbe.

S svojo diplomsko nalogo ste prispevali kamenček k mozaiku znanja na področju prehranske verige. Poleg trdega dela, ki ste ga vložili, pa verjamem, da vam bo dosežena izobrazba pripomogla h kvalitetnejšemu razvijanju znanja in iskanju samega sebe. Upamo in verjamemo, da smo vam pri tem znali pomagati. Znanje je pomembno, še bolj pa prenos le-tega in energije na soljudi. To je že del prispevka k bolj zdravemu življenju. V življenju je pomembno tudi sočutje, počutje posameznika, kar pa je odvisno tudi od celotne družbe. Prav je, da si med seboj pomagamo, se spoštujemo, priznavamo veličino posameznika, sočloveka, tudi večkrat poveselimo, predvsem pa, da se dobro počutimo v družbi, kjer živimo.



Ob zaključku vašega študija vam čestitam in želim, da bi znanja, ki ste jih pridobili, izkoristili in uporabili pri delu, doprinesla k razvoju stroke na vašem področju.

Na področju prehranske verige, ki je nujno pomembna za eksistenco in obstoj, je vedno bolj pomembna tudi samooskrba. Upam, da boste uspešni tudi na tem področju in s tem prispevali k boljši ter bolj zdravi prehrani.

Začrtajte si pot, bodite vztrajni in trdni pri premagovanju ovir, ki se bodo pojavljale na vaši strokovni in življenjski poti.

Direktor Šolskega centra Šentjur  
in ravnatelj Višje strokovne šole

mag. Branko Šket

# IZVLEČKI DIPLOMSKIH NALOG DIPLOMANTOV



<i>Sandra</i> ESIH - gostinstvo in turizem (25. 11. 2019).....	1
<i>Klavdija</i> ZAGAJŠEK - gostinstvo in turizem (25. 11. 2019) .....	2
<i>Rok</i> OJSTERŠEK - gostinstvo in turizem (25. 11. 2019) .....	3
<i>Matic</i> KOROŠEC - upravljanje podeželja in krajine (25. 11. 2019) .....	5
<i>Denis</i> PERKO - upravljanje podeželja in krajine (28. 11. 2019).....	6
<i>Tjaša</i> VERHOVNIK - naravovarstvo (28. 11. 2019).....	7
<i>Manja</i> MAJER - živilstvo in prehrana (17. 02. 2020).....	8
<i>Primož</i> FIJAVŽ - upravljanje podeželja in krajine (17. 02. 2020).....	9
<i>Laura</i> FINK - naravovarstvo (17. 02. 2020) .....	10
<i>Anja</i> BRDNIK - gostinstvo in turizem (17. 02. 2020).....	11
<i>Brigita</i> HOHKRAUT- živilstvo in prehrana (17. 02. 2020) .....	12
<i>Jernej</i> ZILLI - gostinstvo in turizem (15. 06. 2020).....	13
<i>Miha</i> HRIBERŠEK - gostinstvo in turizem (15. 06. 2020).....	15
<i>Aleš</i> KUMER - naravovarstvo (18. 06. 2020).....	16



<i>Zoja MATEUŠ - gostinstvo in turizem (18. 06. 2020)</i> .....	17
<i>Boris PILIH - živilstvo in prehrana (18. 06. 2020)</i> .....	18
<i>Zala OŽEK - živilstvo in prehrana (23. 07. 2020)</i> .....	19
<i>Lidija TRAMŠEK - živilstvo in prehrana (21. 09. 2020)</i> .....	20
<i>Katarina ZUPAN - živilstvo in prehrana (21. 09. 2020)</i> .....	21
<i>Veronika KOVAČ - živilstvo in prehrana (21. 09. 2020)</i> .....	22
<i>Eva KRISTANŠEK - živilstvo in prehrana (21. 09. 2020)</i> .....	23
<i>Natalija JAZBINŠEK - gostinstvo in turizem (21. 09. 2020)</i> .....	24
<i>Ksenija CIZERLE - gostinstvo in turizem (22. 09. 2020)</i> .....	25
<i>Urban GLOBOVNIK LESJAK - gostinstvo in turizem (22. 09. 2020)</i> .....	26
<i>Nina VIDMAR - gostinstvo in turizem (22. 09. 2020)</i> .....	27
<i>Katja MARKUŠ - upravljanje podeželja in krajine (22. 09. 2020)</i> .....	29
<i>Marjetka DOBNIK - upravljanje podeželja in krajine (22. 09. 2020)</i> .....	30
<i>David ŠTARKEL - naravovarstvo (24. 09. 2020)</i> .....	31
<i>Ajšoša PUŠNIK - naravovarstvo (24. 09. 2020)</i> .....	32



<i>Andreja KOLMAN - naravovarstvo (24. 09. 2020)</i> .....	33
<i>Denis KRESNIK - naravovarstvo (24. 09. 2020)</i> .....	34
<i>Kaja JAZBEC - živilstvo in prehrana (25. 09. 2020)</i> .....	35
<i>Alojz Valentin VALAND - živilstvo in prehrana (29. 09. 2020)</i> .....	36
<i>Matej KUMER - gostinstvo in turizem (29. 09. 2020)</i> .....	37
<i>Nika MAČKOVŠEK - upravljanje podeželja in krajine (29. 09. 2020)</i> .....	38
<i>Blaž STRGARŠEK - gostinstvo in turizem (29. 09. 2020)</i> .....	39
<i>Blaž IVANŠEK - živilstvo in prehrana (29. 09. 2020)</i> .....	40
<i>Milena KNEZ - upravljanje podeželja in krajine (29. 09. 2020)</i> .....	41
<i>Mojca DROFENIK - gostinstvo in turizem (29. 09. 2020)</i> .....	42
<i>Rok TERČIČ - upravljanje podeželja in krajine (29. 09. 2020)</i> .....	43
<i>Anja BOBIK - gostinstvo in turizem (30. 11. 2020)</i> .....	45
<i>Peter ČETINA - upravljanje podeželja in krajine (30. 11. 2020)</i> .....	47
<i>Laura BOBEK - živilstvo in prehrana (26. 02. 2021)</i> .....	48
<i>Nina SKALAR - živilstvo in prehrana (26. 02. 2021)</i> .....	49
<i>Anja PŠENIČNIK - upravljanje podeželja in krajine (26. 02. 2021)</i> .....	50





<i>Samanta FLUKS - živilstvo in prehrana (26. 04. 2021)</i> .....	51
<i>Rok JEZERNIK - upravljanje podeželja in krajine (26. 04. 2021)</i> .....	52
<i>Matic MACUH - upravljanje podeželja in krajine (26. 04. 2021)</i> .....	53
<i>Ana POLENŠEK ČATER – živilstvo in prehrana (26. 04. 2021)</i> .....	55
<i>Lara KOVAČ - upravljanje podeželja in krajine (28. 04. 2021)</i> .....	56
<i>Petra ŽLAUS - gostinstvo in turizem (28. 04. 2021)</i> .....	57
<i>Tilen POLUTNIK - upravljanje podeželja in krajine (28. 04. 2021)</i> .....	59
<i>Klemen DROLC - upravljanje podeželja in krajine (28. 04. 2021)</i> .....	60
<i>Aleks NEZMAN - gostinstvo in turizem (22. 06. 2021)</i> .....	61
<i>Tina NEZMAN - gostinstvo in turizem (22. 06. 2021)</i> .....	62
<i>Nuša KOZAR JEVŠINEK - gostinstvo in turizem (22. 06. 2021)</i> .....	63
<i>Marija VREŠAK - živilstvo in prehrana (22. 06. 2021)</i> .....	64
<i>Katja DIMEC - živilstvo in prehrana (22. 06. 2021)</i> .....	65
<i>Natalija MAJORANC - naravovarstvo (24. 06. 2021)</i> .....	66
<i>Maja LIPOVŠEK - živilstvo in prehrana (24. 06. 2021)</i> .....	67
<i>Špela GRM - upravljanje podeželja in krajine (24. 06. 2021)</i> .....	68



<i>Luka FISTRIČ - gostinstvo in turizem (24. 06. 2021)</i> .....	69
<i>Tanja POŽUN - živilstvo in prehrana (21. 09. 2021)</i> .....	70
<i>Irena PESJAK - živilstvo in prehrana (21. 09. 2021)</i> .....	71
<i>Nina RANČAN - živilstvo in prehrana (21. 09. 2021)</i> .....	72
<i>Jasna DRAC - živilstvo in prehrana (21. 09. 2021)</i> .....	73
<i>Aljaž ZORE - živilstvo in prehrana (21. 09. 2021)</i> .....	74
<i>Gregor MOTOH - naravovarstvo (21. 09. 2021)</i> .....	75
<i>David SEVŠEK - naravovarstvo (21. 09. 2021)</i> .....	76
<i>Anja Ana GAJŠEK - živilstvo in prehrana (23. 09. 2021)</i> .....	77
<i>Maruša FRAJLE - upravljanje podeželja in krajine (23. 09. 2021)</i> .....	78
<i>Špela INKRET - gostinstvo in turizem (23. 09. 2021)</i> .....	79
<i>Tinkara JANEŽIČ - živilstvo in prehrana (23. 09. 2021)</i> .....	81
<i>Jan SENICA - gostinstvo in turizem (23. 09. 2021)</i> .....	82
<i>Aljaž VOZEL - upravljanje podeželja in krajine (23. 09. 2021)</i> .....	83
<i>Jože PEČOVNIK - upravljanje podeželja in krajine (23. 09. 2021)</i> .....	84
<i>Valentina RAMŠAK - živilstvo in prehrana (29. 09. 2021)</i> .....	85



**Sandra ESIH**

## **GLAMPING KOT POSLOVNA PRILOŽNOST**

*Mentor predavatelj:* mag. Sebastjan Repnik

*Predmetno področje:* Poslovanje hotelov in turističnih agencij

Glamping je luksuzno kampiranje, namenjeno gostom, ki radi kampirajo, a v šotoru pogrešajo prvine sodobnega sveta: mehko posteljo, tuš ali celo internet. Je sožitje narave z določenimi prednostmi sodobnega sveta in prav poseben način raziskovanja in spoznavanja narave, ne da bi to kakor koli uničevali. V Sloveniji imamo bogato ponudbo glamping bivališč: lahko spimo v krošnjah, v sodu, se v razkošnih kampih predajamo užitkom džakuzijev, zasebnim terasam in majhnim bazenom. Glamping je kampiranje v izjemnih arhitekturno dodelanih hiškah, ki lahko izpolnijo vaše otroške želje, saj so nekatere narejene tudi kot hiše na drevesih, spet druge kot zanimive brunarice, nekatere pa spominjajo na večji lesen šotor, v katerem se skriva udobna postelja. Glampi se kot kampi nahajajo v neokrnjeni naravi, zato sem se za svojo diplomsko nalogo odločila raziskati možnosti glampinga v Šentjurju, natančneje ob Slivniškem jezeru. Namen diplomske naloge je ugotoviti, ali glamping predstavlja poslovno priložnost v potencialno turističnem kraju Šentjur v bližini Slivniškega jezera. Cilji, ki sem jih dosegla s to diplomsko nalogo, so glamping kot nov trend, zvrst turizma, katere vrste glampinga poznamo tako v Sloveniji kot v tujini, primerjava med glampingom v Sloveniji in tujini, izvedba marketinške raziskave ter predstavitev predloga nove turistične ponudbe za primer glamping turizma v Sloveniji.



**ANALIZA TURISTIČNE PONUDBE PONIKVE Z OKOLICO**

*Mentor predavatelj:* mag. Marjan Potočnik

*Predmetno področje:* Ekonomika turizma

Turizem je eden od pomembnejših delov razvoja vsake občine, še posebej pa tistih, ki imajo privilegij naravnih danosti. Kraj Ponikva ima zelo velik potencial na področju turizma, vendar je pri vsakem področju potrebno kaj dodati ali še bolj razviti, da to bogastvo izkoristimo. Ponikva, z zelo pestro zgodovino, je danes postala ena od krajev, ki se na območju občine Šentjur še posebej lepo razvija. Na splošno so prebivalci tega kraja zadovoljni s turistično ponudbo, ki je na voljo, vendar pa bi na določenih področjih še kaj spremenili, želijo pa si tudi nadgradnjo že obstoječe. Seveda pa moramo najprej poskrbeti za osnovne stvari, šele potem lahko načrtujemo njihovo nadgradnjo.





**Rok OJSTERŠEK**

**VPLIV PROMOCIJSKIH AKTIVNOSTI KAVARNE  
NA ZADOVOLJSTVO GOSTOV**

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

*Predmetno področje:* Poslovanje hotelov in turističnih agencij

Izraz trženje je nastal iz besede »the market«, kar pomeni trg, zajema pa dejavnosti, ki so na kakršenkoli način povezane s trgovino. Podjetja morajo izdelkom, ki so na trgu, določiti ceno, ob določanju cene pa morajo biti pozorna na konkurenco, geografsko območje in kvaliteto izdelka. Vpliv informacijsko-komunikacijske tehnologije je v 21. stoletju zaznamoval tudi trženjski splet podjetij. Skoraj vsako podjetje že ima svojo spletno stran, veliko podjetij pa trži svoje artikle tudi preko družbenih omrežij. Za ugotavljanje kakovosti ponudbe in zadovoljstva strank je potrebno v podjetjih izvajati raziskave, s katerimi podjetja poiščejo tudi konkurenčne prednosti na trgu, saj ima namreč vsako podjetje željo na trgu tudi uspeti. Namen diplomske naloge je ugotoviti, ali promocijske aktivnosti kavarne vplivajo na zadovoljstvo gostov, pridobitev novih strank ter višji prihodek. Z opazovanjem promocije kavarne na družbenih omrežjih ter delom v tej kavarni sem prišel do končnega odgovora. Kavarna, ki je predmet diplomskega dela, je s povečano aktivnostjo na spletu (Facebook, Instagram) povečala število rednih ter novih gostov. Stranke so pričele povpraševati po artiklih, katere fotografije so bile objavljene na družbenih omrežjih, povečalo se je število sledilcev, predvsem na Facebook profilu kavarne. S tem sta se povečali tudi prodaja ter dnevni zaslužek. Izveden je bil spletni anketni vprašalnik, ki je potrdil hipotezo, da promocijske aktivnosti vplivajo na večje zadovoljstvo ter

pridobitev novih strank, saj večina strank uporablja družbena omrežja, sledijo kavarnam ter gostilnam. Skoraj polovici anketirancev pa prevelika intenziteta objav ne ustreza.





**Matic KOROŠEC**

**POSLOVNI NAČRT ZA  
RAZSEKOVALNICO MESA NA KMETIJI KOROŠEC**

*Mentor predavatelj:* Marjana Koren, univ. dipl. inž. kmet.

*Predmetno področje:* Podjetništvo in trženje

Namen diplomske naloge je predstaviti poslovni načrt in dejansko finančno stanje kmetije z odprtjem dopolnilne dejavnosti na kmetiji – razsekovalnica na kmetiji Korošec. Na idejo za odprtje takšne dopolnilne dejavnosti smo prišli zaradi velikega povpraševanja po domačih mesenih izdelkih in domačem svežem mesu. Bilanca stanja na kmetiji Korošec kaže, da imamo na kmetiji 1.069.262,00 € stalnih sredstev in 42.315,50 € gibljivih sredstev. Aktiva bilance stanja je 1.111.577,50 €. Razvidno je tudi, da kmetija nima obveznosti, torej znaša kapital kmetije 1,111.577,50 €. Ugotavljamo, da je letni prihodek kmetije z dopolnilno dejavnostjo razsekovalnice mesa in prodaje dveh izdelkov, 125.862,80 €, kar je za 38,5 % več kot v možnosti, da prodajamo samo sveže meso. Prihodki ustvarjeni od prodaje govejega mesa v vrednosti 60.574,00 €, 19.288,00 € od prodaje svinjskega mesa, 9.000,00 € od prodaje domačih prekajenih klobas, 26.000,00 € znaša prihodek od prodaje salam in 11.000,00 € neposrednih plačil države. Ugotavljamo, da je stroškov blaga, materiala in storitev 77.709,42 €, drugi stroški znašajo 15.463,88 €, celotni dobiček je 32.689,50 €. Z odštetim davkom od dobička, 8.172,38 €, ki predstavlja 25 %, znaša čisti dobiček 24.517,12 €, kar je 50,8 % več kot v primeru, da kmetija prodaja samo sveže meso.

Denis PERKO



**VPLIV RAZLISTANJA VINSKE TRTE  
NA POJAV OCETNEGA CIKA NA GROZDJU**

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

*Predmetno področje:* Vinarstvo

V diplomski nalogi predstavljamo rezultate o vplivu odstranitve listja (defoliacije) na pojav očetnega cika v grozdju. Poskus smo izvajali v letu 2019 v vinogradih posestva Biotehniške šole Maribor. V raziskovalni vzorec so bile vključene tri različne sorte vinske trte (modri pinot, laški rizling, rumeni muškata) in trije različni načini razlistanja (defoliacije): popolna, delna in kontrolna skupina, na kateri defoliacije nismo opravili. Ugotovili smo, da je bilo na grozdju sorte modri pinot največ jagod, ki so bile okužene z očetnim cikom. Najboljše rezultate so dosegali trsi sort rumeni muškata in laški rizling, pri katerih smo na trsih opravili popolno defoliacijo, saj je bilo na njih najmanj okuženih jagod. Grozdi sorte modri pinot med ponovitvami niso dosegali bistvenih odstopanj v številu okuženih jagod. V primerjavi z laškim rizlingom in rumenim muškatom smo največji pojav okužbe z očetnim cikom zaznali pri sorti modri pinot.





**Tjaša VERHOVNIK**

**PREPOZNAVNOST OBMOČIJ NATURA 2000  
NA OBMOČJU ŠALEŠKE DOLINE**

*Mentor predavatelj:* Andreja Gerčec, univ. dipl. inž. kmet.

*Predmetno področje:* Varstvo narave in urejanje prostora

Namen diplomske naloge je v pričujoči raziskavi, kjer smo dodobra raziskali in predstavili pomen pojma Natura 2000. Predstavljena je Natura 2000, kot pojem in podrobneje na določenem območju katerega smo si izbrali, se pravi v Šaleški dolini. Opisani sta območji, to sta Huda Luknja in Razbor ter živali in rastline katere spadajo mednje, kot primer: močvirski cekinček, mali podkovnjak, dolgokrili netopir, bukov gozd, travnik s stožko,.. in druge. Njihovo pojavnost bi lahko v prihodnje omejevali samo, če bomo vztrajali na ozaveščanju širše populacije, s tem da širimo okoljsko etiko - torej ozaveščamo, poučujemo in svetujemo in tako z znanjem omogočamo nove podjetniške priložnosti za nadaljnji razvoj Šaleške doline. Naši metodi dela sta terensko delo in anketa, katero smo izvedli med mlajšo populacijo. Naše terensko delo je zajemalo ogled obeh območij, preverljivost dostopnosti do območij in zavarovanost območij (opozorilne table, ozaveščenost). Med tem ko so se v anketi pojavila večinoma splošna vprašanja o Naturi 2000, zato ker nas je zanimalo kako je le-ta poznana pri nas. Zavzemamo se za večjo prepoznavnost tega pojma in s tem tudi bolj premišljeno poseganje v okolje.



## VPLIV CEN ŽIVIL NA VEGANSKI NAČIN PREHRANJEVANJA

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

Prehranjevanje je ena izmed osnovnih potreb vsakega živega bitja. V tej diplomski nalogi smo proučevali veganski način prehranjevanja, ki se poleg izključevanja vseh sestavin živalskega izvora iz prehrane izogiba tudi uporabi izdelkov živalskega izvora pri izbiri obleke, kozmetike, čistilnih in kozmetičnih sredstev. Med vegani in vsejdi smo izvedli anketo o vplivu cen živil na način njihovega prehranjevanja. Poleg ankete smo sestavili tudi po tri veganske in mešane jedilnike. Tem smo določili energijsko vrednost in količino makronutrientov. V nadaljevanju smo vsakega izmed jedilnikov tudi cenovno ovrednotili, pri čemer smo za osnovo uporabili cene iz trgovin. Ugotovili smo, da biti vegan ne pomeni nujno tudi porabiti več denarja za živila, če večino hrane pripravljamo doma. Izkazalo se je namreč, da so bili naši veganski jedilniki v povprečju cenejši od mešanih.



**Primož FIJAVŽ**

## **REJA TELET S KRAVAMI REJNICAMI**

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Predmetno področje:* Gospodarjenje v živinoreji

Za namen diplomske naloge smo na kmetiji Fijavž izvedli poskus, kjer smo spremljali vzrejo telet s kravami rejnicami. V poskus je bilo vključenih deset telet in pet krav rejnic. Pri vsaki kravi sta sesala dva telička, en teliček je bil dokupljen. Vse živali v poskusu so bile lisaste pasme. Spremljali smo zdravstveno stanje telet, pri čemer je bilo v dveh primerih opaziti kratkotrajno drisko, ki se je zdravila z napitkom STOPPER – DRINK. V poskusu smo spremljali in beležili prirast telet. Na začetku poskusa smo teleta po rojstvu ali nakupu stehali. Najtežji je bil bikec 4BMN z 62 kg, najlažja pa sta bila telička in bikec 9EŽN in 10DMN. Spremljanje teže je potekalo enkrat mesečno, pri čemer smo izvedli začetno tehtanje in nato še štiri nadaljnja. Pri zadnjem tehtanju so bila teleta odstavljena od mleka in so bila popolnoma samostojna. Najlažji prirast, ki je bil zabeležen, je 104 kg. Najvišji prirast pa je dosegel teliček 5CM, in sicer kar 119 kg. Povprečen prirast telet v poskusu je bil 111,3 kg. Rezultati so pokazali povprečni dnevni prirast 912 g/dan, kar je zelo dobro za ta način vzreje telet. Najvišji prirast je dosegel teliček 5CM, to je 975 g/dan. Najnižji dnevni prirast pa je bil 852 g/dan. Najboljši povprečni prirast telet po kravah je dosegla krava Milkica, najslabšega pa krava Mica. Po spolu so teličke dosegle povprečni dnevni prirast 880 g/dan in bikci neverjetnih 944 g/dan.





## DO MANJ ODPADKOV S PONOVRNO UPORABO

*Mentor predavatelj:* dr. Katja Gobec

*Mentor v podjetju:* dr. Marinka Vovk

*Predmetno področje:* Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije

V nalogi smo želeli raziskati, kako se spreminja trend ponovne uporabe komunalnih odpadkov na določenih snovnih tokovih. Posamezniki lahko v ponovno uporabo oddajo oblačila, obutev, igrače, knjige, električne in elektronske naprave, pohištvo, gospodinjske pripomočke, športno opremo in obutev, otroško opremo, posodo itd.. Vendar za ponovno uporabo vsi prejeti izdelki niso primerni. Najbolj prodajana kategorija so gospodinjski pripomočki. Po prodaji jim tesno sledijo oblačila in tekstil. Med najslabše prodajane kategorije sodijo elektronske naprave, pohištvo in športna oprema. Masa prejetih izdelkov je od leta 2015 do leta 2017 naraščala, leta 2018 je bila nekoliko manjša. Količina prodanih izdelkov od leta 2015 do leta 2018 ves čas narašča. Prav tako narašča tudi število kupcev, ki se odločijo za nakup tovrstnih izdelkov. Za prihodnost je ključnega pomena, da ima ponovna uporaba prednost pred recikliranjem, recikliranje pa prednost pred odlaganjem in sežiganjem odpadkov. Pomembno je tudi, da ljudje sprejmejo ponovno uporabo kot način življenja, saj na tem področju še vedno obstaja stigma. Ključno je, da se na ta način prispeva k razumevanju omejenosti naravnih virov in oblikovanju trajnostnega življenjskega stila.



**Anja BRDNIK**

**VKLJUČITEV FRANCOSKE KUHINJE  
V OSNOVNOŠOLSKO PREHRANO**

*Mentor predavatelj:* mag. Sebastjan Repnik

*Mentor v podjetju:* Maja Štefanič

*Predmetno področje:* Osnove kuharstva

Ob omembi francoske kulinarike številni najverjetneje takoj pomislijo na nenavadne jedi, kot so polži, žabji kraki, prepelice, jerebice in golobi. Omenjene jedi resda veljajo za tradicionalne specialitete, a je francoska kulinarika veliko več kot zgolj skupek nenavadnih specialitet. Je prava zakladnica izvrstnih jedi, rahlih narastkov ter božanskih sladic. Francozi so še zlasti veliki ljubitelji mesa, ki ga v svoji tradicionalni kuhinji zelo veliko uporabljajo. Okusne jedi pripravljajo iz piščanca, purana, goske, race, teletine, jagnjetine, ovčetine, govedine in divjačine. Poleg mesa, pa je za francosko kulinariko značilna tudi uporaba mlečnih izdelkov (maslo, smetana, siri), rib (morskih in sladkovodnih), morskih sadežev, gob, svežih zelišč in zelenjave.



**VPLIV HMELJA IN SLADKORJA  
NA OBSTOJNOST PENE KRAFT PIVA**

*Mentor predavatelj:* dr. Katja Gobec

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

V raziskovalnem delu diplomske naloge smo preverili, kako povečana deleža sladkorja in hmelja vplivata na obstojnost pene kraft piva. V ta namen smo na Šolskem centru Šentjur izdelali dve seriji kraft piva. Prva serija je bila izdelana julija, druga pa septembra 2019. V obeh serijah je bil uporabljen ekstrakt Vik beer premium lager, ki je primeren za 20 l pivine in je po okusu najbolj podoben laškemu pivu Zlatorog. V prvem poskusu je bila polovica celotne serije steklenic osnovni vzorec, izdelan po recepturi proizvajalca, v drugi polovici pa smo povečali delež dodanega sladkorja, in sicer za 100 %. V drugem poskusu smo celotni seriji dodali 20 g slovenskega hmelja Golding. Polovica celotne druge serije steklenic je imela torej povečan delež hmelja, druga polovica pa povečana deleža hmelja in sladkorja. Mesec dni po stekleničenju druge serije oz. konec oktobra smo vse vzorce senzorično ocenili. Kot referenčni vzorec smo uporabili vzorec piva Zlatorog. Vzorec z 2-krat povečanim deležem sladkorja je imel najslabšo senzorično oceno, vzorec z 2-krat povečanima deležema hmelja in sladkorja pa najboljšo. Najvišjo peno je imel vzorec z 2-krat povišanima deležema hmelja in sladkorja, najnižjo pa osnovni vzorec. Najbolj obstojno peno je imel vzorec z 2-krat povečanim deležem hmelja, najmanj obstojno peno pa vzorec z 2-krat povečanim deležem sladkorja. Ugotovili smo, da povišana količina sladkorja negativno vpliva na višino pene, povišana količina hmelja pa povečuje obstojnost pene piva.



**Jernej ZILLI**

**ANALIZA KULINARIČNEGA DOGODKA**  
**"TRADICIJA IN LETNI ČASI"**

*Mentor predavatelj:* mag. Sebastjan Repnik

*Predmetno področje:* Osnove kuharstva

Kulinarični dogodek je celovit dogodek, ki zajema vse od prvotne zamisli, oblikovanja menija z vinsko spremljavo, iskanjem primerne prostora za izvedbo dogodka, naročanja inventarja in živil, izbire ekipe, do same realizacije dogodka, vključno z ustrezno dekoracijo, postavitvijo miz in prostora, same priprave in postrežbe hrane in pijače, ter ustreznega animacijskega programa (glasbeni program, razni govori in podobno), ki dogodek lepo popestrijo. Za takšne dogodke se potencialni gostje odločajo ob najrazličnejših priložnostih; rojstni dnevi, službene ali zasebne zabave, poroke, rojstva, itd. Dogodek »Tradicija in letni časi« je tradicionalni kulinarični dogodek, ki ga Šolski center Šentjur organizira vsako leto z namenom predstaviti sebe in svoje študente. Na dogodku se predstavljamo predvsem študentje programa gostinstvo in turizem. Uspeh dogodka je odvisen od vsakega posameznika posebej, obenem od vseh skupaj. Pomembno je, da so odnosi v timu dobri, da si študentje med seboj zaupajo in tudi znajo pomagati drug drugemu. Pri letošnjem dogodku sem dobil priložnost voditi strežbo, s tem sem pridobil veliko novih izkušenj in nov vpogled v to delo. V nalogi sem podrobno analiziral potek procesa organizacije in izvedbe kulinaričnega dogodka »Tradicija in letni časi«, povzel analizo dogodka s pomočjo SWOT analize, ter tako podal predloge za izboljšave. Na ta način sem oblikoval priročnik z vsebinami za področje strežbe in animacije, ki

bodo pripomogle k lažji organizaciji nadaljnjih kulinarčnih dogodkov. Namen diplomske naloge je priprava priročnika z vsebinami, ki opredeljujejo natančne faze dela, potrebne za uspešno izvedbo kulinarčnega dogodka na področju strežbe in animacije gostov. Dogodek sem podrobneje analiziral skozi preučevanje že obstoječe strokovne literature na to temo, z izvedbo anketnega vprašalnika med gosti kulinarčnega dogodka, kjer sem dobil pomembne informacije o morebitnih napakah in pomanjkljivostih, ki so jih gostje opazili med izvedbo dogodka in so priložnost za izboljšave tovrstnega dogodka, ter z opravljanjem intervjujev med strokovnjaki na tem področju.





**Miha HRIBERŠEK**

## **ANALIZA TURISTIČNE PONUDBE OBČINE LAŠKO**

*Mentor predavatelj:* mag. Marjan Potočnik

*Predmetno področje:* Ekonomika turizma

Za mnoge slovenske občine turizem predstavlja glavni vir dohodka, ki pripomore k samemu razvoju občine. Občina Laško se lahko pohvali s pestro ponudbo na področju turizma, saj imamo veliko nastanitvenih obratov, ki so dostopni vsem turistom. Ponudba zajema dobre kavarne, picerije in restavracije. Občina Laško obiskovalcem ponuja bogato kulturno in naravno dediščino. Laško ima bogato zgodovino tudi na področju turizma, saj so že naši predniki uporabljali termalno vodo, ki je glavni vir našega turizma. Danes je Laško znano tudi po skoraj 200-letni pivovarski tradiciji, ki je že 56 let tesno povezana s prireditvijo Pivo in cvetje.

Območje občine Laško slovi kot turistom prepoznavna, povezana in dostopna zdraviliška destinacija, ki sodobnemu turistu nudi vrhunske ponudbo s področja zdravja in dobrega počutja.

Občani smo s turistično ponudbo našega kraja zelo zadovoljni, prav tako pa imamo omogočene kakovostne javne storitve. Vizija Občine Laško je še naprej ostati turistom in domačinom odprta in gostoljubna občina.

Aleš KUMER



**VAROVALNI PRISTOP  
BIOTIČNEGA VARSTVA V DOMAČEM VRTU**

*Mentor predavatelj:* Anja Žužej Gobec, univ. dipl. inž. kmet.

*Predmetno področje:* Gojenje in uporaba koristnih organizmov

Diplomsko delo vsebuje teoretične podlage o okolju prijaznem varstvu, njegovem pomenu in bistvenih značilnostih takšnega načina gojenja rastlin. Na trgu je namreč še vedno zelo prisotna uporaba fitofarmaceutskih sredstev in neznanje pri rokovanju z njimi. Zanimale so me alternativne možnosti pridelave kultur. Za praktični del naloge sem izdelal lastno visoko gredo. Naloga opisuje natančen postopek izdelave in rezultate vzgoje rastlin v njej po letu dni. V njej so tudi izsledki raziskave, ki sem jo opravil med naključnimi anketiranci o tem, koliko sploh poznajo oz. se zavedajo pomena naravnega varstva rastlin.



**Zoja MATEUŠ**

**ANALIZA TURISTIČNE PONUDBE NEKDANJEGA  
IN NOVEGA GOSTINSKEGA OBJEKTA**

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

*Predmetno področje:* Poslovanje hotelov in turističnih agencij

Objekt, ki je predmet raziskave, je gostinski objekt Kozjanski Dvor ter navezuva na okoliške turistične ponudnike in okoliške znamenitosti. Ker je objekt v lanskem letu doživel prenovu in ponovno odprtje, se naloga navezuje tudi na namen nakupa objekta, prenovu in na vizijo širjenja ponudbe Dvora ter povezovanja z okolico. Anketa je dala odgovore o zadovoljstvu gostov Dvora in poznavanju ponudbe lokalnih turističnih ponudnikov ter znamenitosti. Gostje si želijo aktivno preživljanje prostega časa. Zanima jih paketna ponudba, ki v celoto združuje nastanitev, prehrano, dejavnosti in ogleda. Tu se v Kozjem in okolici ponuja dobra priložnost za združitev vseh segmentov turistične ponudbe v eno. Večina anketirancev prihaja v Dvor z družino zaradi trenutne ponudbe in samega ambienta objekta. Anketiranci so pokazali zanimanje za vse vrste dodatne turistične ponudbe; na prvem mestu je wellness ponudba, kar je naslednja postaja razširitve ponudbe v samem Dvoru z jacuzzi, savnami in masažami. Pri vprašanju, katero turistično znamenitost so obiskali, je največ odgovorov Terme Olimia, nato sledi Kozjanski park. Tu zasledimo dva ponudnika s čisto različno ponudbo. Glede na rezultate raziskave si ljudje želijo preživljati prosti čas aktivno, poučno in sproščujoče. Zaključek vseh zgoraj navedenih dejstev je, da se Kozje z okolico lahko s povezovanjem vseh turističnih ponudnikov razvije v uspešno mikroturistično destinacijo, atraktivno vsem gostom.



**SLEDLJIVOST SUROVIN ŽIVALSKEGA IZVORA  
V EKSTRUDIRANIH IZDELKIH ZA MALE ŽIVALI**

*Mentor predavatelj:* dr. Katja Gobec

*Mentor v podjetju:* Sonja Ketiš Radič, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Živilska mikrobiologija in biotehnologija

V delu je predstavljena sledljivost izdelka, ki danes v preskrbovalni verigi zavzema vedno večjo vlogo. Različne krize v živilsko-prehrabni industriji so pokazale, da je treba zagotoviti enotna pravila za zagotavljanje varnih živil. Osnovni namen zagotavljanja sledljivosti je v tem, da v primeru neskladnosti nosilec živilske dejavnosti prepozna serijo, skupino živil ali surovin, ki so bile uporabljene v kateri koli fazi prehranske verige. Te smernice so postavljene za izvajanje procesov v živilski dejavnosti. Pri nastajanju in oblikovanju te naloge sem uporabil dolgoletno pridobljeno znanje v proizvodnem procesu. Temeljni cilj moje diplomske naloge je sledljivost delovnega procesa v podjetju, skladno s smernicami in zakonodajo.



**Zala OŽEK**

**ANALIZA NAVAD PITJA ENERGIJSKIH PIJAČ  
PRI MLADOSTNIKI**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

Vse več mladih se nagiba k uživanju energijskih pijač, ne zaveda pa se njihovih slabih lastnosti. Energijske pijače so poživila, ki vplivajo na našo koncentracijo, zmanjšajo utrujenost in povečajo budnost in energijo. Vse več zdravstvenih strokovnjakov opozarja, da lahko energijske pijače negativno vplivajo na naše telo – povečujejo krvni tlak, srčni utrip in dihanje. V diplomski nalogi smo predstavili energijske pijače, njihove pozitivne in negativne učinke. V raziskavo je bilo vključenih skupno 112 anketirancev, od tega 106 tistih, ki uživajo energijske pijače. Z anketo smo želeli preučiti v kakšni meri mladostniki zaužijejo energijske pijače. Rezultati so pokazali, da veliko mladostnikov začne pijače uživati v srednji šoli, vse več pa je presenetljivo oseb ženskega spola, ki se odloči za uživanje energijskih napitkov. Mladostniki energijske pijače pogosto zaužijejo skupaj z alkoholom.

Lidija TRAMŠEK



**UGOTAVLJANJE KAKOVOSTI  
ŽIT IN MOK ŠOLSKEGA CENTRA ŠENTJUR**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Tehnologija predelave žit

Na Šolskem centru Šentjur pridelamo žita, ki jih nato uporabimo za lastno proizvodnjo pekovskih izdelkov, slaščic ter pripravo jedi v šolski kuhinji. Kakovost žit in mok smo preverili s senzoričnimi in kemijskimi analizami. Vzorčili smo šolsko pšenico, ajdo, koruzo ter šolske moke: belo ostro moko, koruzno ter ajdovo moko. Vzporedno smo vzorčili tudi isto vrsto in tip moke proizvajalca Katića. Analize smo opravili v laboratoriju Šolskega centra Šentjur. Najprej smo žitom določili hektolitrsko in absolutno maso, žitu in vsem vrstam moke pa tudi delež vode, pepela ter kislinsko stopnjo. Beli pšenični moki smo določili tudi delež vlažnega lepka. Pridobljene rezultate analiz smo primerjali s predpisanimi kakovostnimi kriteriji, ki so določeni v veljavni zakonodaji. Ugotovili smo, da v Šolskem centru Šentjur proizvedemo kakovostna žita in moko, ki je po kakovosti primerljiva z moko znanega slovenskega proizvajalca. Najbolj primerljiv parameter kakovosti moke med različnima proizvajalcema je kislinska stopnja, saj je med vrednostmi minimalno odstopanje, največje razlike pa so bile pri deležu vode ter pepela.



**Katarina ZUPAN**

## **VPLIV PREHRANE NA PORAST KRVNEGA SLADKORJA**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

V raziskovalnem delu naloge sem ugotavljala, ali bodo živila z visokim glikemičnim indeksom pri bolnici z diagnosticirano sladkorno boleznijo vplivala na hitrejši porast sladkorja v primerjavi z živili, ki imajo nizek glikemični indeks, ali bo odziv na hrano pri posameznem bolniku različen glede na isti tip sladkorne bolezni in ali bo obrok z večjim deležem ogljikovih hidratov posledično vplival na višji porast krvnega sladkorja. V raziskovalnem delu sem prikazala sam postopek meritve glukoze v krvi. Meritve so bile izvedene večkrat na dan, in sicer na tešče, pred in po kosilu ter pred in po večerji. Trem družinskim članom sem poleg že omenjenih meritev izmerila vrednost sladkorja tudi pri popoldanski malici, ki je vključevala samo sadje. Meritve sem beležila mesec dni, poleg tega pa sem beležila tudi približno količino zaužitih jedi po posameznih obrokih. Pri meritvah smo prišli do ugotovitev, da živila z visokim glikemičnim indeksom pri bolnici z diagnosticirano sladkorno boleznijo vplivajo na hitrejši porast glukoze v krvi. Sam odziv na hrano pri posameznem bolniku sladkorne bolezni tipa 2 je bil različen, kar je bilo pričakovano. Pri meni in sestri, ki sva zdravi osebi in nimava težav, je vpliv prehrane majhen, vendar je iz grafa razvidno, da se raven sladkorja po zaužitem obroku dvigne, vendar v meji normale.



**SENZORIČNA PRIMERJAVA RAZLIČNIH VEGANSKIH SIROV**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

Namen raziskovalne naloge je bil, da bodo tudi tisti, ki ne uživajo živil živalskega izvora, tisti, ki so laktozno intolerantni oziroma alergični na mlečne beljakovine lahko jedli sir, ki je primeren zanje. Cilj naloge je bil pokazati, da se da izdelati sir iz rastlinskih živil oziroma iz oreščkov in fižola. Izdelali smo veganske fermentirane sire iz lešnikov, belega fižola in indijskih oreščkov. Kot starter kulturo smo uporabili fermentirano žitno vodo ali rejuvelaco, ki smo jo izdelali iz kaljene ajde. Rejuvelaci in zmiksanim oreščkom oziroma fižolu smo dodali začimbe – sol in kvasne kosmiče. Fermentacija je potekala dva dni. Sire smo senzorično ocenjevali naslednji dan po končani fermentaciji. Pri ocenjevanju smo primerjali zunanji videz, barvo površine, teksturo, videz prereza, vonj in okus. Ocenjevalno komisijo je sestavljalo 11 vsejedih zaposlenih na Šolskem centru Šentjur. Najboljšo oceno je dobil sir iz lešnikov, sledila sta mu sir iz indijskih oreščkov in iz belega fižola. Vzorce veganskih sirov smo zvakumirali, shranili v hladilnik in opazovali, kdaj se bodo začeli kvariti. Ugotovili smo, da imajo rok uporabnosti približno mesec dni ter da lahko iz oreščkov in belega fižola izdelamo dobre sire.





**Eva KRISTANŠEK**

**PRIMERJAVA RAZLIČNIH VRST IN  
TEHNOLOGIJ PEKE DOMAČEGA KRUHA**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

S praktičnim delom diplomske naloge smo želeli določiti glavne karakteristike domačemu kruhu, tako belemu pšeničnemu kot tudi brezglutenskemu, želeli pa smo primerjati tudi različni tehnologiji peke kruha, tj. peke v krušni peči in peke v pečici. Z analizo kakovosti mlevskih izdelkov smo vzorcem moke določili kemijske vrednosti deleža vlage in pepela, oboje je bilo v mejah predpisanih standardov. Določili smo tudi kislinsko stopnjo, poskus smo lahko izpeljali le pri pšenični moki, pri brezglutenski pa ne. Sledila je peka kruha, ki smo ga kasneje tudi senzorično ovrednotili, vsi trije vzorci so bili ocenjeni kot zelo kakovostni, vizualno lepi in tudi okusni. Dobili so ocene med 91,9 in 94,4. Vzorce kruha smo nato pripravili za opazovanje, nekaj smo jih pakirali, nekaj ne. Opazovanje je trajalo, dokler nismo na zadnjem vzorcu opazili pojava plesni, to je bilo peti dan. Večino vzorcev je plesen napadla že tretji dan. Podatek o roku trajanja smo uporabili tudi pri oblikovanju etikete. Nazadnje smo obema vrstama domačega kruha določili vrednost in jo primerjali s povprečno ceno primerljivega kruha v trgovini.

Natalija JAZBINŠEK



*ANALIZA PREHRANE PREDŠOLSKIH OTROK  
V VRTCIH NEKOČ IN DANES*

*Mentor predavatelj:* mag. Sebastijan Repnik

*Predmetno področje:* Osnove kuharstva

Zdravo prehranjevanje predšolskih otrok je temelj za njihov nadaljnji razvoj in zdravje. Pridobljene navade v otroštvu se odražajo tudi v kasnejših življenjskih obdobjih in zmanjšujejo tveganje za nastanek kroničnih bolezni, povezanih s prehrano. V diplomski nalogi sem analizirala prehrano predšolskih otrok nekoč in danes. S pomočjo metode selekcije strokovne literature in intervjuja sem predstavila primere treh dnevnih jedilnikov nekoč in danes. Pri tem so mi bile v veliko pomoč praktične izkušnje, pridobljene pri delu v kuhinji na Osnovni šoli Janka Modra v Dolu pri Ljubljani ter spletno anketiranje staršev otrok, ki obiskujejo Vrtec Dol pri Ljubljani. Rezultati so pokazali, da je bila povprečna energijska vrednost jedilnikov leta 1980 894 kcal, danes pa njihova energijska vrednost znaša 1151 kcal. Anketa med 57 starši otrok, ki obiskujejo Vrtec Dol pri Ljubljani, je pokazala, da jih je s prehrano otrok v vrtcu zadovoljnih več kot polovica. Strokovni sodelavci, ki za to skrbimo, zaradi nezdravih prehranjevalnih navad otrok in visokih cen kakovostnih živil težje upoštevamo vse pripombe staršev. Predlagam, da pri organiziranju prehrane predšolskih otrok bolj sodelujemo s starši in da več pozornosti posvetimo vzgoji otrokovih prehranjevalnih navad.



**Ksenija CIZERLE**

**ANALIZA PONUDBE IN MOŽNOSTI POVEČANJA OBISKA  
TURISTIČNE KMETIJE Z NASTANITVIJO**

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

*Predmetno področje:* Trženje v turizmu

Turizem na podeželju postaja vedno bolj zanimiva in privlačna možnost za preživljanje počitnic. Turistom nudi tako oddih kot aktivne počitnice, saj je v neokrnjeni naravi veliko možnosti tako za eno kot drugo. Ljudje se vedno pogosteje odločajo za naravo namesto mestnega vrveža.

Predmet diplomskega dela je Kozjanska domačija, domačija z nazivom »turistična kmetija z nastanitvijo«. Čeprav se podeželski turizem v Sloveniji kar dobro razvija, imajo turistične kmetije na Slovenskem še kar nekaj možnosti za širitev ponudbe in njihovo promocijo. V diplomskem delu bom predstavila Kozjansko domačijo ter njihovo ponudbo. Podrobno bom opisala turizem na podeželju v Sloveniji in podala argumente, zakaj na počitnice na podeželje in ne v mesto. Proučila bom trenutne trende v turizmu, turistično ponudbo ter kulturno dediščino. Sestavila bom tudi SWOT analizo Kozjanske domačije, da ugotovim, katere so njene prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti. Za raziskavo bom sestavila anketni vprašalnik o turizmu na podeželju ter Kozjanski domačiji. Anketiranci bodo naključni. Na koncu bom primerjala različne turistične kmetije in njihove ponudbe. Na podlagi rezultatov anketnega vprašalnika bom podala predloge za izboljšavo ponudbe Kozjanske domačije ter njene promocije. Z diplomsko nalogo želim predvsem izvedeti, ali Kozjanska domačija ponuja storitve, ki so v trendu in bi se z njimi lahko povečal obisk. Poleg tega želim tudi raziskati, katere storitve bi lahko še uvedli, da se domačija še bolj razvije.



## VPLIV KVALITETE FOTOGRAFIJ IN VIDEA NA ODZIVNOST STRANK

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

*Predmetno področje:* Poslovanje hotelov in turističnih agencij

Živimo v svetu, ko ljudje večino svojega prostega časa preživijo »online«. Zaradi tega je zelo pomembno, kakšen prvi vtis in mnenje si ljudje o podjetju ustvarijo na spletu. Ko se odpravljamo na dopust ali pa na kakšne krajše izlete v kraje, kjer še nismo nikoli bili, si po navadi vsaj kakšen dan prej na spletu ogledamo, katere znamenitosti in zanimivosti si bomo ogledali, so nam na voljo morda kakšne aktivnosti ali možnost sprostitev in ali je v kraju kakšna dobra restavracija, ki bi jo bilo vredno obiskati. Da pa potencialne stranke lahko sploh najdejo gostinski obrat na spletu, mora biti le-ta na njem prisoten s kar se da kakovostno spletno stranjo ali pa vsaj profilom na katerem od socialnih omrežij, kot sta Facebook in Instagram. Ker smo ljudje predvsem vizualni tipi, ne bo potencialnega gosta k obisku restavracije nič pritegnilo bolj kot fotografija lepo zapečenega zrezka, sočne solate, hrustljavega krompirčka, mamljivih palačink s sladoledom ali fotografija čudovitega razgleda, v katerem bodo lahko uživali med jedjo v restavraciji. Več kot podjetje vloži v privlačnost spletne strani, večje možnosti ima, da si nekdo za kosilo ali večerjo izbere ravno njihov gostinski obrat.



**Nina VIDMAR**

**UGOTAVLJANJE ZADOVOLJSTVA OBISKOVALCEV  
SMUČARSKEGA CENTRA VOGEL**

*Mentor predavatelj:* Jerneja Planinšek Žlof, prof. ang. in zgo.

*Mentor v podjetju:* Matjaž Soklič

*Predmetno področje:* Dopolnilne turistične dejavnosti

Smučarski center Vogel predstavlja pomembno priložnost za športno aktivne družine, ki želijo svoje otroke uvajati v planinarjenje ter znajo dobro izkoristiti raznolikost terena. Je idealno izhodišče za pohodnike vseh starosti in zahtevnejše športnike. Geografska lega in razgibanost področja omogočata izvajanje raznolikih aktivnosti ne glede na letni čas. Smučarska sezona je relativno kratka, zato je potrebno v obdobju izven sezone ponuditi obiskovalcem zanimiva doživetja. Namen te diplomske naloge je bil ugotoviti zadovoljstvo domačih in tujih gostov s turistično in gostinsko ponudbo Smučarskega centra Vogel. Diplomaska naloga obsega teoretični in empirični del. V teoretičnem delu smo obravnavali naravne in kulturne znamenitosti Gorenjske regije, gastronomijo ter ponudbo smučišč skozi pregled literature in virov. Empirični del pa predstavlja anketna raziskava, s pomočjo katere smo pridobili podatke, ki smo jih analizirali. V raziskavo je bilo zajetih 156 naključnih obiskovalcev Smučarskega centra Vogel v juniju 2019. S pomočjo anketnega vprašalnika smo prišli do zaključkov, da kar dve tretjini gostov predstavljajo tuji gostje in da so gostje v času anketiranja kot najljubši del leta za obisk Vogla izbrali poletni čas oz. navedli, da je to celo leto. Obiski tujih gostov, ki so zelo zahtevni, so prehodne narave in predvsem usmerjeni v iskanje nečesa novega. Domači gostje v skoraj polovici

odgovorov navajajo Zip line Vogel kot najatraktivnejšo turistično ponudbo, medtem ko tuje goste v 45 % zanimajo druge aktivnosti, predvsem uživanje v naravi. Večina gostov je dokaj zadovoljna s ponudbo smučarskega centra, velika večina pa ga bo priporočila svojim prijateljem in znancem. Iz anket je bilo razvidno, da je Smučarski center Vogel slabo promoviran v medijih. Namen te raziskave je bil tudi izpostaviti prednosti in slabosti Smučarskega centra Vogel kot zelo perspektivne turistične destinacije pri nas ter oblikovati predloge izboljšav, ki lahko predstavljajo izhodišče pri prizadevanjih ponudnikov turistične in gostinske ponudbe za dvig zadovoljstva gostov.



**Katja MARKUŠ**

## **VKLJUČEVANJE KONJ V TURISTIČNO PONUDBO PODEŽELJA**

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Predmetno področje:* Turizem in rekreacija na podeželju

V nalogi smo raziskovali kakšno je vključevanje konj v turistično ponudbo podeželja v Savinjski dolini, koliko je turističnih kmetij, rančev, konjeniških centrov, klubov in društev, ki imajo konje kot glavno ali dodatno ponudbo. Na osnovi analize anketnih vprašalnikov smo ugotovili, da je malo turističnih kmetij z specializacijo za konje v Savinjski dolini, več je rančev, centrov in klubov. Lastniki turističnih kmetij s konji, lastniki rančev, klubov in centrov imajo po največ 1-3 konje (7 odstotkov), izjema je eden od anketirancev, ki je napisal, da ima 40 konjev. Polovica vprašanih ima toplokrvne pasme konj, 25 odstotkov toplokrvne in 25 odstotkov hladnokrvne pasme. Med pasmami prevladuje slovenska toplokrvna (25 odstotkov). Konje največ uporabljajo za jahanje v maneži (30 odstotkov), najmanj za delo na kmetiji in terapevtsko jahanje (5 odstotkov). Največ (40 odstotkov) jih obiskujejo družine z otroci, najmanj pa upokojenci, le (5 odstotkov). Najpogostejše dejavnosti, ki jih izvajajo so praznovanje rojstnega dne (50 odstotkov), tabori jahanja in razne delavnice. 67 odstotkov je mnenja, da imajo prednost pred ostalimi kmetijami, ranči, klubi in centri s tem, ko izvajajo dodatne dejavnosti. Dejavnosti za katere se gosti najbolj zanimajo so jahanje v naravi ter jahanje v maneži (23 odstotkov). Večina (62 odstotkov) je mnenja, da je izbira jahalnega konja pomembna za obiskovalce. Več kot polovica (57 odstotkov) vprašanih v raziskavi ima ceno za uro s konjem od 20-25 EUR. 87 odstotkov jih je mnenja, da imajo v prihodnosti namen še izboljšati svojo ponudbo, saj se zanimanje za konje in obisk kmetij, rančev, klubov in centrov povečuje.



## UGOTAVLJANJE KRŠITEV PRI PREVOZU REJNIH ŽIVALI

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Predmetno področje:* Gospodarjenje v živinoreji

V raziskovalnem delu naloge smo s pomočjo letnih poročil, ki so bila posredovana iz Uprave za varno hrano in veterino ter varstvo rastlin Ljubljana (UVHVVR) primerjali število pregledov prevoza živih živali s kršitvami (primernost živali za prevoz, dokumentacija, napajanje, hranjenje, globe), prevoza goved, prašičev, drobnice, kopitarjev iz leta 2017/2018. Največ kršitev je bilo pri pregledu dokumentacije, ukrepi glede dobrobit živali in pri neustrezni pripravi prevoznih sredstev. Iz poročil je razvidno, da so leta 2018 med prevozom opravili za 38.679 več pregledov govedi in 1.417 prašičev. Leta 2017 so opravili manj pregledov spremne dokumentacije kot leta 2018. V anketnem vprašalniku je sodelovalo 90 % moških ter 10 % žensk, starih med 26 in 60 let. 50 % prevoznikov prevažajo živali s tovornjakom ter prikolico. Polovica vprašanih prevažajo samo govedo, prašiče le 40 %, nihče ne prevažajo kopitarjev. Največ prevozov opravljajo do klavnic. Za anketirane prevoznike je ustrezno zdravstveno stanje živali zdrava, odzivna ter nepoškodovana žival, kar je tudi pravilno. 10 % vprašanih še vedno ne ve, kje pridobijo podatke o ustrezni vožnji živali. 60 % vprašanih preveri stanje živali med prevozom in jih primerno oskrbi, 20 % jih poišče ustrezno veterinarsko pomoč. Ostalih 20 % jih pelje kljub vsemu do cilja. Elektrošoke pravilno uporablja le 30 % vprašanih, 20 % ga ne uporablja, saj menijo, da je prepovedan.





**David ŠTARKEL**

**PREPOZNAVNOST NARAVOVARSTVENEGA STATUSA  
RIBNIKA VRBJE Z ZALEDJEM**

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

*Predmetno področje:* Turizem in rekreacija na podeželju

Diplomsko delo obravnava Ribnik Vrbje, ki leži na jugu Žalca, ob Savinji in je osrednji del zavarovanega območja, eden izmed ekosistemov, katerega del je veliko rastlinstva in živalstva. S pomočjo literature in Naravovarstvenega Atlasa, je bilo ugotovljeno, da ribnik spada med naravovarstvena pomembna območja, kot so Zavarovana območja, Ekološko pomembna območja, Natura 2000 in Naravne vrednote. Z našim anketnim vprašalnikom smo ugotovili, da ljudje radi zahajajo na območje ribnika, da vedo, da je zavarovano območje in da se ljudje zavedajo pomena ohranjanja narave in njene raznolikosti.



**VPLIV RIBOLOVA IN RIBOGOJNIŠTVA  
NA ČISTOČO SLIVNIŠKEGA JEZERA**

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

*Predmetno področje:* Varstvo narave in urejanje prostora

V diplomskem delu je opisan vpliv ribolova in ribogojništva na čistočo Slivniškega jezera. Nanaša se na delo Ribiške družine Voglajna pri čiščenju in ohranjanje čistoče Slivniškega jezera. Skozi raziskavo smo ugotovili, da je Slivniško jezero s svojimi pritoki in Voglajno pomembno naravovarstveno območje. V naravovarstvenem atlasu najdemo kot ekološko pomembno območje (EPO) skupaj z reko Voglajno. Jezero je v EPO uvrščeno zaradi habitatnih tipov kot so trstišča, visoki šaš, vodni oreška ter kot je življenjski prostor ptic, rib in dvoživk, med njimi najdemo tudi ogrožene vrste. V rubriki naravne vrednote (NV) najdemo pritok Slivniškega jezera in sicer potok Ločnica s pritoki. Ločnica s pritoki predstavlja hidrološko in eko-sistemsko naravno vrednoto državnega pomena. Sotesko Ločnice najdemo prav tako v rubriki zavarovano območje (ZO), kjer je označena kot naravni spomenik. Pregrada Tratna na Voglajni - izliv v Savinjo, je ime območja katero spada pod NATURO 2000 (NATURA). Z našo lastno raziskavo smo ugotovili in prišli do zaključka, da ribolov in ribogojništvo na Slivniškem jezeru ne onesnažuje t.im. Kozjanskega morja, temveč ga osebe, odgovorne za delovanje ribiške družine, poskušajo čim bolj ohranjati čistega.



**Andreja KOLMAN**

**POZNAVANJE IN UPORABA  
KORISTNIH ORGANIZMOV V OBČINI SEVNICA**

*Mentor predavatelj:* Anja Žužej Gobec, univ. dipl. inž. kmet.

*Predmetno področje:* Gojenje in uporaba koristnih organizmov

V avgustu 2020 smo z anketo ugotavljali poznavanje in uporabo koristnih organizmov v občini Sevnica. V anketi je sodelovalo 90 anketirancev, ki se z gojenjem rastlin ukvarjajo ljubiteljsko, profesionalno ali se s tem ne ukvarjajo. Z anketo smo ugotovili, da večina anketirancev pozna izraze kot so: koristen organizem, biotično varstvo rastlin in kemično varstvo rastlin. Večina anketirancev ne pozna Pravilnika o biotičnem varstvu in kje v Sloveniji je možno kupiti koristne organizme. Približno polovica sodelujočih v anketi prepozna koristne žuželke s slike in ve, kako lahko določene žuželke privabimo na vrt. Na splošno so več znanja na to temo pokazali anketiranci, ki se z gojenjem rastlin ukvarjajo profesionalno. Ugotovili smo, da ne glede na predznanje sodelujočih iz področja gojenja rastlin, jih večina meni, da informacije o koristnih organizmih niso dovolj dostopne in bi se na to temo želeli naučiti kaj več.

Denis KRESNIK



**UREDITEV ZELENIH POVRŠIN  
PRI SLOVENSKEM LJUDSKEM GLEDALIŠČU CELJE**

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

*Predmetno področje:* Varstvo narave in urejanje prostora

V tem diplomskem delu je predstavljena idejna zasnova rekonstrukcije okolice Slovenskega ljudskega gledališča Celje, katere večina predstavlja asfaltirano dvorišče z manjšo zelenico. Poudarek pri načrtovanju je bil na vzpostavitvi oz. povečanju deleža zelenih površin, katere so v starem mestnem jedru Celja zelo dobrodošle. Razložen je izraz »Zelene površine« in njihov pomen v vsakdanjem življenju, še posebej v urbanem okolju. Predstavljeno je načrtovanje z obrazložitvijo izbranih idej, katere so bile po osebnem mnenju najprimernejše in celoten proces rekonstrukcije. Izdelan je bil tudi stroškovnik, v katerega so vključeni približni zneski vseh nabavljenih izdelkov, gradbenih del in ostalih storitev. Kot dodatek je opisana še ideja o spremembi prometnega režima okoli gledališča, natančneje v odseku ulice Gledališki trg in odseku Gledališke ulice. Namreč zaposleni v gledališču se velikokrat soočajo s problemom parkiranja. Parkiranje v mestnem jedru je plačljivo, zato lahko za nekatere predstavlja (ne)mali finančni zalogaj. Poleg stroška parkiranja pa je problem tudi v iskanju prostega mesta, saj ga je v dopoldanskem času skoraj nemogoče dobiti. Naloga se zaključi s predstavitvijo rezultatov idejne rekonstrukcije. Ugotovljeno je bilo, da bi se s to idejo rekonstrukcije velikost zelenih površin pri gledališču povečala iz 181,8 m<sup>2</sup> na 635,5 m<sup>2</sup> od skupne površine okolice v velikosti 804 m<sup>2</sup>.



**Kaja JAZBEC**

**PRIMERJAVA KAKOVOSTI KLASIČNO SUŠENIH  
IN HITRO FERMENTIRANIH SALAM**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Tehnologija mesa

V raziskovalnem delu diplomske naloge smo ugotavljali kakovost salam z analizo kemijske sestave ter primerjave le-te z deklarirano sestavo. Preiskovali smo tri vzorce klasično sušenih ter tri vzorce hitrofermentiranih salam treh različnih proizvajalcev. Analiza kemijske sestave je zajemala določanje deleža beljakovin, maščob, vode in pepela. Delež pepela smo določili v laboratoriju Šolskega centra Šentjur z metodo sežiga vzorca v žarilni peči. Ostale analize smo opravili v Nacionalnem laboratoriju za zdravje, okolje in hrano v Celju s pomočjo naprave foodscan. Ugotovili smo, da vsebujejo klasično sušene salame v povprečju več beljakovin, manj maščob ter več vode in pepela kot hitro hitrofermentirane salame. Rezultati so bili pričakovani glede na predpisano tehnologijo. Razlika med dejansko kemijsko sestavo in zapisano na deklaraciji, je relativno majhna in v okviru dovoljenega odstopanja. Deklarirana kvaliteta preiskovanih vzorcev salam je skladna z dejansko večjim deležem beljakovin in manjšim deležem maščob. Torej, potrošnik lahko oceni kvaliteto salam že s pomočjo zapisov na deklaraciji.

**Alojz Valentin VALAND**



**UGOTAVLJANJE POTREB PO  
RAZLIČNIH VRSTAH PIVA V MIKROPIVOVARNI**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Mentor v podjetju:* Bernarda V. Šerbetar

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

V današnjem času smo priča vse večjemu povpraševanju po pivu, pridobljenem v mikropivovarnah in drugih manjših butičnih pivovarnah. Kot zaposleni v podjetju Težak tudi sam večkrat opazim povpraševanje po drugih vrstah piva, ki ga sicer ne prodajamo, zato smo želeli na objektivni način z anketnim vprašalnikom ugotoviti potrebo po novih vrstah piva. V teoretičnem delu diplomske naloge smo predstavili na splošno pivo, postopek varjenja in kaj vse je potrebno za kuhanje piva. V praktičnem delu smo analizirali ankete, ki jih je rešilo 54 anketirancev v dveh gostinskih obratih podjetja Težak. Končni rezultat analize je pokazal, da v podjetju Težak obstaja premajhno zanimanje za nove vrste piva. Pri majhnem deležu anketiranih se je pokazalo, da si ti želijo večinoma brezglutensko pivo, zato bi razvoj nove vrste pomenil prevelik finančni zalogaj za podjetje. Po drugi strani pa smo dobili povratno informacijo, da je pivo, ki ga proizvaja podjetje Težak, imenovano Kovaško pivo, dovolj konkurenčno za trg, v katerem deluje.



**Matej KUMER**

## **ANALIZA TURISTIČNE PONUDBE VRANSKEGA Z OKOLICO**

*Mentor predavatelj:* mag. Marjan Potočnik

*Predmetno področje:* Ekonomika turizma

Naloga je temeljila na analiziranju turistične ponudbe občine Vransko. Najprej smo opisali kraj, navedli naravne znamenitosti, kulturne dobrine in zgodovino. Da bi čim bolj podrobno pridobili objektivne rezultate o tem, kako je občina turistično razvita, smo najprej sestavili analizo SWOT. S pomočjo SWOT analize smo ugotavljali prednosti, slabosti, nevarnosti in priložnosti kraja. Ugotovili smo, da ima kraj veliko priložnosti za razvoj turizma, saj leži na dobri lokaciji, nudi veliko aktivnosti in je zanimiv za turiste. Ker smo hoteli pridobiti tudi mnenja naključno izbranih ljudi, smo na koncu naloge opravili anketni vprašalnik o turistični ponudbi. Dobili smo zanimive rezultate, s katerimi smo lahko prvotno zadane hipoteze potrdili oz. zavrgli. Od treh zadanih hipotez smo dve potrdili in eno zavrgli.



**VPLIV SEZONE NA IZPLEN KOZJEGA SIRA  
IN PRISOTNOST MIKROORGANIZMOV**

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Mentor v podjetju:* Sonja Videc

*Predmetno področje:* Gospodarjenje v živinoreji

V diplomski nalogi smo ugotavljali kemično sestavo kozjega mleka in izplen zorjenega slanega kozjega sira na kmetiji Videc, ki se nahaja v Vodružu pri Šentjurju. Poskus smo izvajali v njihovi sirarni oktobra leta 2019 ter marca in maja leta 2020. Povprečna mlečnost na dan je bila najmanjša v mesecu oktobru (1,58 kg/dan), v mesecu marcu 3,62 kg/dan in v mesecu maju 3,13 kg/dan. Sir smo naredili po njihovi tehnologiji in ga tehtali 5 ur po izdelavi, 16 ur po izdelavi ter po končanem zorenju, ki je trajalo en mesec. Prvo serijo sirov smo izdelali oktobra, izplen je znašal 19,43 kg, marca je bil izplen najboljši, 22,50 kg, maja pa najslabši, 16,20 kg sira na 100 kg mleka. Pričakovali smo večji izplen sira v mesecu oktobru, ker je delež suhe snovi v mleku po navedeni literaturi proti koncu laktacije višji. Za kmetijo Videc je značilna zgodnja odstavitev mladičev, 3 do 5 dni po rojstvu, mleko je vsebovalo večji delež suhe snovi in beljakovin v času izdelave sira za poskus, koze še niso bile na paši. Kontrola mlečnosti je bila opravljena kasneje zaradi ukrepov epidemije. Ugotovili smo, da se izplen v času sezone razlikuje, velik vpliv imajo tudi prehrana, stadij laktacije in tehnologija izdelave sira. Osušek sira je v oktobru znašal 25,89 %, marca 24,45 % in v maju 26,05 %. lahko sklepamo, da tehnologija zorenja sira in sezona nista bistveno vplivali na osušek in končno težo sira v poskusu.





**Blaž STRGARŠEK**

## **TURISTIČNA PONUDBA V RADLJAH OB DRAVI**

*Mentor predavatelj:* mag. Marjan Potočnik

*Predmetno področje:* Ekonomika turizma

V diplomski nalogi sem predstavil turistično ponudbo v Radljah ob Dravi in jo analiziral. Občina Radlje ob Dravi je leta 2016 postala ena prvih destinacij, ki je prejela znak Slovenia Green Silver kot simbol trajnostnega in zelenega turizma. Turizem na tem področju je dobil nov zagon z izgradnjo Vodnega parka Radlje ob Dravi, ki je prvi naravni biološki bazen v Sloveniji. Moj namen je bil, da ugotovim prednosti in pomanjkljivosti te za mnoge do sedaj še nepoznane turistične destinacije. Pri svojem delu sem uporabil metode selekcije gradiva, terenskega dela, anketiranja in analize podatkov. Zaradi epidemije koronavirusa 19 sem namesto osebnih anket uporabil spletne. Ugotovil sem, da se je število prenočitev v zadnjih treh letih povečalo za 21,85 %, število prenočitev tujih turistov v primerjavi z domačimi pa za 133,57 %. Spletna anketa med prebivalci Radelj ob Dravi je potrdila mojo hipotezo, da občina nima dovolj nastanitvenih kapacitet, po mnenju prebivalcev občine jim primanjkuje prenočišč na kmetijah. Turizem v teh krajih nima tradicije, ima pa kot zelena destinacija z bogato naravno in kulturno dediščino prihodnost. Epidemija koronavirusa 19 ga je za nekaj časa ustavila, a mu je v času okrevanja dala možnost, da prilagodi svojo ponudbo in najde pravo smer nadaljnjega razvoja.



**DEJAVNIKI NAKUPA ZDRAVE HRANE**

*Mentor predavatelj:* mag. Marjan Potočnik

*Predmetno področje:* Ekonomika in management podjetij

V diplomski nalogi so predstavljene prehranske navade v Sloveniji ter najpomembnejši dejavniki nakupa zdrave prehrane za kupca. Nadalje s pomočjo anketnega vprašalnika ugotavljam, kolikšen in kakšen vpliv imajo posamezni dejavniki na odločitev pri nakupu zdrave hrane. Preko spletne strani <https://www.1ka.si/> sem oblikoval anketni vprašalnik. Sodelujočih anketirancev je bilo 51 in so odgovarjali na več kot 12 vprašanj. S pomočjo katerih sem prišel do ključnih odgovorov in oblikovanja analize podatkov. Primerjal sem jih z analizo iz drugih virov oziroma drugih avtorjev in prišel do podobnih rezultatov. Najpomembnejši dejavniki so cena hrane, kakovost, tržne poti, skrb za zdrav življenjski slog, država porekla zdrave hrane ter demografski dejavniki. Ugotovljeno je bilo tudi, da se Slovenci v povprečju prehranjujejo nezdravo. Večina je trdila, da so slovenska živila bolj kakovostna od uvožene. Iz rezultatov pa je bilo razvidno, da večina Slovencev kupuje iz supermarketov.



**Milena KNEZ**

**USPEŠNOST OSEMENJEVANJA  
PRI KRAVAH MOLZNICAH NA OBMOČJU KOROŠKE**

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Mentor v podjetju:* Mitja Naveršnik, dr. vet. med.

*Predmetno področje:* Gospodarjenje v živinoreji

V diplomski nalogi smo spremljali rezultate mlečnosti in plodnosti krav molznic na osmih kmetijah na območju Koroške, ki so usmerjene v intenzivno prirajo mleka. Podatke smo pridobili iz Kmetijskega inštituta Slovenije s privolitvijo rejcev. 50 % krav molznic vključenih v raziskavo ima med 29 in 30 kg mleka na molzni dan v obdobju 305 dni. Kmetovalec F, katerega krave imajo v primerjavi z ostalimi najvišjo mlečnost, živali dosegajo najnižji indeks presežka somatskih celic, DMT povprečno 377 dni, ter indeks osemenitve 1,5, kar dokazuje, da pri pravilni prehrani in oskrbi črede lahko dosežemo dobre rezultate. Krave rjave pasme so imele v povprečju pri vseh rejcih največjo mlečnost na molzni dan v obdobju 305 dni (28,16 kg), krave črno-bele pasme 28,03 kg na molzni dan, lisasta pasma 27,04 kg, najmanj so imele križanke (23,64 kg) na molzni dan. Krave lisaste pasme, so imele povprečno najkrajšo DMT (412 dni), krave rjave pasme (420 dni) najdaljšo DMT pa smo ugotovili pri črno-beli pasmi krav molznic (427 dni) Najnižji indeks osemenitve so imele krave rjave pasme, katerih povprečje je bilo 1,58, križanke 1,63, črno-bele krave 1,68, lisaste pa 1,78. Iz rezultatov lahko sklepamo, da je v našem primeru vpliv enega rejca (G) lisaste pasme tako velik, da je vplival na slab rezultat (1,78 indeks osemenitve) celotne lisaste pasme krav, kar pa nismo predvidevali.

**Mojca DROFENIK**



**ANALIZA TURISTIČNE PONUDBE  
IN POVPRASEVANJA V OBČINI ŠMARJE PRI JELŠAH**

*Mentor predavatelj:* mag. Marjan Potočnik

*Predmetno področje:* Ekonomika turizma

Turizem ima velik vpliv na kraj in na posameznika. Različni kraji ponujajo različne turistične znamenitosti, doživetja in storitve. Vsak posameznik pa ima različne želje in potrebe, ki se sčasoma spreminjajo. Občina Šmarje pri Jelšah je s svojimi znamenitostmi že znana turistična destinacija, vendar je to še le vrh ledene gore. Tisti, ki so sodelovali v anketnem vprašalniku, menijo, da občina Šmarje pri Jelšah ponuja veliko kulturno zanimivih vsebin in ogledov, šibka točka turizma v teh krajih pa so nastanitve in možnost zabave ter nočnega življenja. Občina Šmarje pri Jelšah je na določenih področjih turizma zelo dobro razvita, veliko pa bi se z nekaj truda še dalo izkoristiti in predstaviti širši javnosti.



**Rok TERČIČ**

**SPREMLJANJE PREHRANE IN RASTI  
PRAŠIČEV V ČASU PITANJA**

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Mentor v podjetju:* doc. dr. Vida Rezar

*Predmetno področje:* Gospodarjenje v živinoreji

V diplomski nalogi so predstavljeni rezultati poskusa, ki smo ga v času od oktobra 2019 do marca 2020 izvajali na domači prašičerejski kmetiji v Šmarju pri Jelšah. Namen naloge je bil spremljati težo odstavljenih pujskov in izračunati dnevne priraste od odstavitve do zakola prašičev ter njihovo mesnatost. V poskus smo vključili 20 pitovnih prašičev, in sicer 10 živali hibrida 1244 in 10 živali hibrida 1254. Pri vsakem hibridu je bilo 5 kastratov in 5 svinjk, prvo tehtanje smo opravili pri starosti 31 dni. Opravili smo test homogenosti krme (bygholskim sitom) in ugotovili, da imamo še vedno pregrobo mlete krmne mešanice, povprečno so vsebovale med 46 in 49 % delcev manjših od 1 mm. Ob primerjavi doma pripravljenih krmnih mešanic na osnovi weendske analize smo ugotovili manjša odstopanja v primerjavi s poskusom iz letom 2018. Vsebnost suhe snovi v krmni mešanici SUPER PU in domača žita je bila leta 2018 v poskusu nižja, vsebnost surovih beljakovin pa višja za 6,26 g ter surovih vlaknin za 13,12 g. V krmni mešanici SUPER PIT in domača žita je bila vsebnost sušine podobna kot leta 2018 in nižja kot v mešanici SUPER PU in domača žita, ker smo v to mešanico vključili koruzo iz CO<sub>2</sub> silosa. Izmerjena vsebnost surovih beljakovin v poskusu 2020 je bila v krmni mešanici SUPER PIT in domača žita nižja za 15,91 g v primerjavi z letom 2018, manj je bilo tudi surovih maščob (16,38 g). Pri izmerjenih mineralih pa smo zaznali manjša odstopanja. Iz

rezultatov lahko vidimo, da so kastrati bolje priraščali kot svinjke, dosegli sopovprečni prirast 758,91 g, svinjke pa 706,10 g. Hibrid 1254 je v povprečju bolje priraščal kot hibrid 1244, in sicer 764,25 g v 172 dneh v primerjavi z 707,81 g. Povprečni dnevni prirast za vse živali v poskusu (2020) je za 10,13 g višji, vse skupine so priraščale boljše, razen kastrati. V povprečju so vsi zaklani prašiči dosegli 58,0 % mesnatost, svinjke 60,8 %, kastrati pa 56,0 % mesnatost.



**Aneja BOBIK**

## **UPOŠTEVANJE HOTELSKE VARNOSTI V ČASU PRED IN MED PANDEMIJO**

*Mentor predavatelj:* mag. Sebastjan Repnik

*Predmetno področje:* Poslovanje hotelov in turističnih agencij

Stanje v katerem se počutimo varni, svobodni in brez strahu, da bi bili ogroženi, napadeni ali poškodovani, se imenuje varnost. Ta je v turistični panogi primarnega in temeljnega pomena za njeno uspešnost. Tesno je tudi povezana s hotelirstvom in je njegova osnovna sestavina, saj brez zagotovljene varnosti ni mogoče pričakovati razvoja turizma. Kadar je posameznik v vlogi hotelskega gosta, ima želje po varnosti pred tatovi, pred okužbo s hrano, pred nalezljivimi boleznimi, pred krajo osebnih podatkov itn., vendar se mnogi teh želja ne zavedajo in obravnavajo varnost kot nekaj samoumevnega. Hotelska varnost je celovit sistem, ki se ga ne da zagotoviti čez noč. Za primerno obliko zagotavljanja varnosti hotelskim gostom sta potrebna skrbno načrtovanje in predhodno analiziranje preteklih podatkov, saj se tako pravočasno prepozna ogrožanje varnosti v hotelu. Na Kitajskem v mestu Wuhan so decembra 2019 zaznali več primerov pljučnic. Pri bolnikih so izključili številne običajne povzročitelje in potrdili okužbo z novim koronavirusom. Nov virus so poimenovali COVID-19. Širi se predvsem kapljično s kašljanjem ali kihanjem, bolezen se kaže z vročino, kašljem in občutkom pomanjkanja zraka, kar je običajno za pljučnico. Do zdaj je terjala že veliko »žrtev«, ena izmed njih je tudi poslovanje in razvoj gostinstva in turizma v Sloveniji in po svetu, saj so s številnimi ukrepi (nošenje maske, redno razkuževanje) njegovo izvajanje

ustavili. Rezultati porabe bonov (511.554 unovčenih bonov z dnem 25. 8. 2020) trenutno kažejo, da bodo ti slovenskemu turizmu delno pomagali oz. omilili posledice. V svoji diplomski nalogi predstavljam varnost na splošno (npr. osebna, fizična varnost), varnost v hotelu in dejavnike, ki ogrožajo našo varnost. Varnost ni več samoumevna kot nekoč, še posebej danes, ko se svet nahaja v času pandemije COVIDA-19.





**Peter ČETINA**

**PRIMERJAVA EKOLOŠKE  
IN KONVENCIONALNE PRIDELAVE PIRE**

**Mentor predavatelj:** Cveta Cokan - Grenko, univ. dipl. inž. kmet.

**Predmetno področje:** Gospodarjenje v poljedelstvu in vrtnarstvu

Z diplomsko nalogo smo hoteli izvedeti, kako se žitarica pira odziva glede na raznolikost sekundarnih pogojev za rast v okolju Savinjske doline. Primarno okolje ustreza omenjeni rastlini glede strukture tal, podnebja, lege zemljišč in vlažnosti. Sejali smo piro v istem letu na dveh različnih njivah. Pira je imela enake vremenske pogoje, enako začetno strukturo zemlje, enako pripravljenost njive in različne dodatne pogoje. Raziskovali smo primerjalno, kako se pira odziva na dognojevanje in na uporabo pesticidov. Ugotovili smo, da je bil pridelek obilnejši na njivi, ki smo jo dognojevali, in zatrli plevel kar za 38 %. Na drugi njivi, kjer je bil enak posevek, pa je bil pridelek kakovostno boljši, kvantitativno pa slabši. Pridelek smo analizirali v laboratoriju Žito, d. d., PC INTES, Maribor. Analiza pridelka nam kaže, da je smiselno piro gojiti brez dodajanja umetnih snovi, kajti tako pridobimo kakovostno živilo.



**POTROŠNIKOVO POZNAVANJE  
ADITIVOV MESNIH IZDELKOV**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Tehnologija mesa

Preiskovano je bilo potrošnikovo poznavanje aditivov mesnih izdelkov. Potekalo je anketiranje potrošnikov preko spletnega portala Ika. Največ anketiranih je bilo v starostnem obdobju od 21 do 40 let, prevladovala so ženske. Odgovore smo primerjali po spolu. Ugotovljeno je bilo, da so ženske boljše poznavalke aditivov kot moški. Ugotovili smo, da anketiranci dobro poznajo pomen izraza aditiv in se za nakup mesnega izdelka odločijo na podlagi porekla. Najbolj poznajo aditiv konzervans, slabše pa ostale aditive kot so emulgatorji, antioksidanti in stabilizatorji. Ob nakupu le redki preverijo vsebnost aditivov, zato jih tudi vsebnost aditivov ne odvrne od nakupa izdelka. Iz rezultatov lahko podamo ključno ugotovitev, da je nujno potrebno ozaveščanje potrošnikov o vrstah in vsebnostih aditivov. Tako lahko zagotovimo večjo potrošnjo kvalitetenjših mesnih izdelkov z večjim deležem beljakovin in hkrati manjšim deležem aditivov. Posledično lahko zmanjšamo tveganje za zdravje, ki ga predstavljajo določeni aditivi.



**Nina SKALAR**

**SPREMLJANJE RAZVOJA  
VEGETARIJANSKO PREHRANJENIH PREDŠOLSKIH OTROK**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

V diplomski nalogi smo želeli ugotoviti, ali se vegetarijansko prehranjeni otroci razvijejo enako kot vsejedi. V ta namen smo pregledali oz. primerjali sekundarne podatke sistematičnih pregledov predšolski otrok v letih 2015, 2017 in 2019 v enem izmed zdravstvenih domov v savinjski statistični regiji. V raziskavo je bilo vključenih 40 otrok, od tega 6 vegetarijansko prehranjenih. Pri tem je bilo zabeleženih 38 različnih patologij oziroma patoloških sprememb. Pri vseh otrocih, v vseh treh pregledih, je bilo skupaj 208 patologij, od tega je 71 patologij pri vegetarijansko prehranjenih otrocih kar predstavlja 34 % vseh patologij. Najpogostejša patologija pri vegetarijancih je bila slabokrvnost, slab telesni razvoj, kognitivna anomalija okostja, podhranjenost, nezadostna telesna višina, kognitivna anomalija spolovila, deformacija nakazane hrbtenice, nezadovoljiv duševni razvoj in druge, ki niso v tako velikem številu, vendar so vseeno prisotne. Iz tega lahko sklepamo, da je za predšolske otroke, ključnega pomena uravnotežena prehrana. Starši, ki pa se odločijo za vegetarijanski način prehranjevanja otrok naj bi to izvajali pod nadzorom zdravnika oz. usposobljenih prehranskih svetovalcev.



**UGOTAVLJANJE PRISOTNOSTI PARAZITOV  
V KOPROLOŠKIH ANALIZAH PRI GOVEDU**

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Mentor v podjetju:* Drago Trajković, dr. vet. med.

*Predmetno področje:* Gospodarjenje v živinoreji

V diplomski nalogi smo analizirali vzorce blata goveda na kmetijah, ki so vključene v ukrep dobrobit živali na območju Slovenske Bistrice v letih 2018 in 2019. Analizo vzorcev blata smo opravili v Veterinarski bolnici Slovenska Bistrica. V vzorcih smo iskali prisotnost enega ali več parazitov. Na podlagi rezultatov vzorčenja blata goveda kmetje tretirajo živali z antiparazitiki. Leta 2019 je bilo v raziskavo vključenih 312 kmetij, kar je pet kmetij manj kot leto prej. Leta 2018 smo v laboratorijih Veterinarske bolnice Slovenska Bistrica opravili 391 vzorcev, leta 2019 pa 428 vzorcev. Prav tako je bilo v letu 2019 v raziskavo vključenih 390 živali več kot leto poprej. Delež pozitivnih vzorcev se v obeh letih ni bistveno razlikoval, v letu 2019 je bilo za 1,29 % več pozitivnih vzorcev na prisotnost parazitov. Ugotovili smo porast Strongylid v vzorcih v letu 2019, 20 % več pozitivnih in 1 % več pozitivnih na prisotnost Monezie v letu 2019. Večja odstopanja smo ugotovili še pri parazitu Paramphistomum cervi, v letu 2019 je bilo za 14,4 % manjša prisotnost omenjenega parazita v vzorcih govejega blata, pri Eimerii pa 11,3 % manj kot v letu 2018. Ugotavljamo, da se v ukrep dobrobit živali pri govedu vključujejo tudi kmetije z večjim številom živali v hlevu.



**Samanta FLUKS**

## **PREPOZNAVANJE SENZORIČNIH LASTNOSTI KAVE**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

V diplomski nalogi smo preverjali navade pitja kave ter ali laični ocenjevalci kave zaznajo tipične senzorične lastnosti, ki so povezane s sorto kave in tehnološkimi postopki obdelave kavnih zrn oz. ali te ocene temeljijo zgolj na pogostosti uživanja določene blagovne znamke. Navade pitja smo preverjali z anketiranjem 100 oseb. Ugotovili smo, da si v gostinskem obratu največkrat naročijo kavo z mlekom ali belo kavo. Za pripravo kave doma uporabljajo turški način priprave kave in jo uživajo kot črno kavo ali kavo z mlekom. Doma pripravljena kava je zanje bolj poživljajoča kot kava, pripravljena v gostinskem lokalu. Velika večina vprašanih se odloči za nakup blagovne znamke Barcaffé. V drugem delu raziskave je pet laičnih ocenjevalcev senzorično ocenjevalo praženo in kuhano kavo blagovnih znamk Barcaffé, Franck, Illy, Loka kava in Zlatna džezva. Senzorične ocene pražene kave so se v večjem deležu ujemale z ocenami kuhane kave in niso bile nujno povezane samo z navado pitja določene blagovne znamke. Pričakovano je bila najbolje ocenjena blagovna znamka Barcaffé. Nepričakovano se je z dobrimi ocenami na drugo mesto uvrstila kava Franck. Pri Illy kavi pa se je pokazalo, kako intenzivno oglaševanje in višja maloprodajna cena še ne pomenita, da potrošnikom odgovarjajo tudi senzorične lastnosti kave.

Rok JEZERNIK



NAČRTOVANJE ŠIRITVE ČEBELARSTVA  
NA KMETIJI OBERŽAN

*Mentor predavatelj:* Marjana Koren, univ. dipl. inž. kmet.

*Predmetno področje:* Razvoj podeželja z zakonodajo

Sloveniji ima čebelarstvo dolgotrajno tradicijo. Že v 18. stoletju je bilo ena najbolj razširjenih kmetijskih panog na tedanjem Kranjskem. Za ukvarjanje s čebelarjenjem mora biti čebelar pri svojem delu družbeno, tržno in tehnološko usmerjen. Sam se s čebelarjenjem ukvarjam v obsegu 15 panjev. Pridobiti želim nove ustrezne kmetijske površine, povečati število panjev ter širiti čebelje proizvode. V diplomski nalogi sem raziskoval obstoječo literaturo in gradivo s področja čebelarjenja, pridobitve statusa kmeta in širjenja kmetije z nakupom kmetijskih zemljišč. Pripravil sem načrt širitve proizvodov čebeljih pridelkov, vključno s širitvijo (nakupom) kmetijskih zemljišč. Iz rezultatov je razvidno, da bi bruto dohodek od prodaje medu in ostalih kmetijskih dejavnosti znašal 16.000,00 €.



**Matic MACUH**

## **TRŽENJE LASTNEGA REZANEGA CVETJA**

*Mentor predavatelj:* Marjana Koren, univ. dipl. inž. kmet.

*Predmetno področje:* Podjetništvo in trženje

Tema diplomske naloge je trženje lastnega rezanega cvetja. Na začetku naloge smo se poglobili v trženje in predstavili njegove definicije, ki so jih oblikovali različni strokovnjaki skozi leta. Podrobno predstavimo strategije trženja ter potek strateškega načrtovanja oz. planiranja, da podjetje doseže večjo rast oz. dobiček, predvsem pa tako poslovanje, da podjetje ostane uspešno, tudi če se pokažejo težave. Opisujemo tudi cilje in naloge prihodnjega planiranja, da zadovoljimo potrošnike. Ugotavljamo, kakšen vpliv in funkcijo ima oglaševanje izdelka na trg. V nadaljevanju smo opisali logistiko rezanega cvetja s ciljem, kako ga ohraniti čim dlje svežega oz. ohraniti kakovost po žetvi vse do kupca. Opisujemo podrobno logistiko hladne verige ter logistiko od pridelave do prodaje rezanega cvetja. Opisujemo uvoz in prodajo rezanega cvetja v Sloveniji, potek grosistične prodaje rezanega cvetja, kaj vpliva na kakovost in ceno rezanega cvetja, kakšna je prednost podajanja informacij kupcu in kaj vse vpliva na zadovoljstvo kupcev. Prikazana je tudi shema procesa oblikovanja zadovoljstva potrošnika. V nadaljevanju diplomske naloge smo se osredotočili na rezano cvetje potonik. Opisujemo botanični opis potonike, namen, barvo, obliko cvetov, razlike med njimi ter najboljše vrste teh prečudovitih rož. Opisujemo pripravo cvetja za transport ter kako ohranjamo njeno kakovost. Opisali smo tudi, kdaj je primeren čas rezanja cvetov, kakšna je primerna hidracija, kako poteka skladiščenje, sortiranje, posebni tretmaji, pakiranje,

predhlajevanje ter transportiranje rezanega cvetja do kupca. Nato smo se osredotočili na prodajo, ki je lahko neposredna ali posredna. Pri ugotavljanju razlik med kakovostjo in ceni rezanega cvetja, pridelanega v Sloveniji in tujini, pa ugotavljamo, da Slovenija veliko rezanega cvetja uvažja iz tujine, saj ga prideluje v Sloveniji zelo malo. Doma pridelano cvetje naj bi bilo slabše kakovosti in ne dosega kakovosti rastlin iz uvoza. Težave se pokažejo pri svetovanju in pravilni negi oz. vzdrževanju rezanega cvetja ter premajhni ozaveščenosti prodajalcev pri posredovanju informacij oz. nasvetov o negi rezanega cvetja kupcu. Problem so tudi trgovske marže, ki jih imajo prodajalci, ter ostali dejavniki, kot je transport, ki vpliva na kakovost in ceno. Posledično kupci gredo raje tja, kjer je cena nižja, kakovost pa enaka ali celo višja.





**Ana ČATER POLENŠEK**

**PRIMERJAVA STROŠKOV RAZLIČNIH NAČINOV ČIŠČENJA  
DELOVNIH POVRŠIN V SIRARNI**

*Mentor predavatelj:* mag. Marjan Potočnik

*Predmetno področje:* Ekonomika in management podjetij

Čiščenje delovnih površin v živilski industriji je pomemben sestavni del zagotavljanja higiene v obratu. Gre za postopek, s katerim s površin odstranimo vidne in nevidne nečistoče. Pogosto se vprašamo, ali je površina zares čista. Estetski izgled po čiščenju je sicer izjemno pomemben, a kljub temu ne smemo pozabiti na morebitno prisotnost bakterij, ki škodljivo vplivajo na kakovost živil, predvsem na mestih, kjer aktivnega učinka čistil ni mogoče doseči. Na površini so namreč še vedno lahko organski ostanki živil. Ti so hrana za mikroorganizme, ki jih s prostim očesom ne vidimo. V izogib tveganjem, povezanim s prisotnostjo škodljivih bakterij, moramo pri čiščenju veliko pozornosti posvetiti izbiri pravega čistila in prilagoditi postopke čiščenja, da bomo dosegli optimalen rezultat.

V diplomski nalogi smo analizirali enoletne stroške porabe čistil v obratu in stroške termičnega čiščenja, ki pri čiščenju ne uporablja čistil. Z njuno primerjavo smo preučili prednosti in pomanjkljivosti vsakega od načinov čiščenja. Spoznali smo, s katerim načinom čiščenja bi v konkretnem primeru dosegli najboljše rezultate čiščenja in hkrati minimizirali stroške.

Podrobno smo predstavili termični čistilec, ki omogoča čiščenje težko dostopnih površin z zelo visoko temperaturo, in opredelili njegovo učinkovitost oz. namembnost v obratu. Z analizo stroškov v obdobju enega leta smo ocenili, katera metoda čiščenja se nam glede na rezultate kakovosti čiščenja v določenem času stroškovno najbolj izplača.



**RAZVOJ IN PONUDBA TURISTIČNIH KMETIJ  
NA OBMOČJU ZREČ**

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Predmetno področje:* Turizem in rekreacija na podeželju

V diplomski nalogi smo spremljali razvoj in ponudbo turističnih kmetij na območju občine Zreče, jeseni leta 2020 smo opravili anketo in intervju. Od devetih turističnih kmetij z nastanitvijo je aktivnih 6, 50 % ima kategorijo 3 jabolka, druga polovica pa 4. 67 % nosilcev kmetij je moškega spola, 33 % ženskega spola, ki spadajo v starostno skupino 20–40 let (67 %) in 41–60 let (33 %). 67 % turističnih kmetij je ekoloških in kar 83 % jih je usmerjenih v ekološko pridelavo hrane. Njihova osnovna usmeritev kmetije je živinoreja (67 %) in gozdarstvo (67 %). Dopolnilna dejavnost na kmetiji v večini prinaša več kot 70 % vseh prihodkov glede na prihodke na kmetiji. Svojim gostom najraje postrežejo tradicionalne »pohorske« jedi, kot so: potica, pohorski lonec, pečenka, hišne specialitete iz divjačine in druge jedi. 83 % nosilcev turističnih kmetij ima željo po širitvi turistične dejavnosti. Obravnavane kmetije so pridobile certifikate in blagovne znamke: 83 % Rogla-Pohorje, 50 % Okusi Rogle, 17 % Green key, 17 % Slovenia green, 17 % Organic, 17 % Slow food styria. Kot primer dobre prakse smo izbrali Turistično kmetijo Urška na Stranica, ki je bila prva turistična kmetija s certifikatom Eko marjetica in je primer dobre prakse trajnostnega turizma na podeželju.



**Petra ŽLAUS**

**ANALIZA MOTIVOV ZA OBISK IN ZADOVOLJSTVO  
OBISKOVALCEV SLOVENSKE JAKOBOVE POTI**

*Mentor predavatelj:* Jerneja Planinšek Žlof, prof. ang. in zgo.

*Predmetno področje:* Turistična geografija in kulturna dediščina

Namen te diplomske naloge je pridobiti in statistično ovrednotiti podatke o motivih za obisk slovenske Jakobove poti in ugotoviti stopnjo zadovoljstva romarjev z gostinsko in namestitveno ponudbo. Romarski turizem na Slovenskem predstavlja velik, a neizkoriščen potencial. Med najbolj znana krščanska romarska središča na svetu spada Santiago de Compostela, na severozahodu Španije. Poti do tega mesta so razpredene po celi Evropi, najdemo jih tudi v Sloveniji. V Španiji se romarska pot imenuje El Camino de Santiago oz. El Camino, pri nas pa jo poznamo pod imenom slovenska Jakobova pot oz. slovenski Camino. Ime je dobila po sv. Jakobu, apostolu in mučencu, zavetniku romarjev. Po zaslugi Metodija in Marjete Rigler so društvo, ki se ukvarja z urejanjem poti, ustanovili leta 2000. Anketiranje smo izvedli poleti 2020 v Facebook skupini Pot svetega Jakoba – Camino Slovenija. Večina (57 %) obiskovalcev slovenske pešpoti je starih od 41 do 61 let. Med glavnimi motivi za odpravo na pot izstopata rekreacija s 43 % in duhovnost z 20 % in ne vera, kot smo sprva predvidevali. Iz verskih razlogov se je zanjo odločilo 9 % anketirancev. Iz odgovorov izpraševancev smo ugotovili, da je prenočitvenih in gostinskih obratov na poti premalo. Pot je po mnenju 44 % anketirancev premalo poznana oz. promovirana. Opredelili smo najštevilčnejšo ciljno skupino udeležencev slovenske Jakobove poti, ki so zaposleni in pot podrobneje

predstavili z namenom boljše promocije. Slovenija ponuja veliko možnosti na področju razvoja dediščinskega turizma. Pomembno je, da se zavedamo potenciala, ki ga ima romarski turizem, ter izpostavimo in naslovimo slabosti in izzive v njegovi ponudbi, saj lahko le tako Slovenski Camino tržimo na primeren način.





**Tilen POLUTNIK**

**NAČRTOVANJE EKOLOŠKE REJE  
KOKOŠI NESNIC NA KMETIJI**

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Predmetno področje:* Praktično izobraževanje I

V diplomski nalogi je predstavljena domača kmetija, ki bi bila primerna za rejo kokoši nesnic. Primerjali smo ustreznost in ekonomsko upravičenost izdelave stacionarne in premične kurnice za 100 kokoši. Na podlagi pridobljenih podatkov smo ocenili stroške postavitve kurnic. Stacionarna kurnica bi z vsemi predpripravami stala 4871,83 EUR, premična kurnica pa 1500 EUR, če bi delo opravili sami in ne bi najeli zunanje pomoči, in 3300 EUR, če bi materialu prišteli še delo. S pomočjo ankete smo opravili raziskavo trga na območju Slovenskih Konjic, da bi ugotovili, koliko jajc tedensko kupujejo vprašani, koliko so pripravljene odšteti za nakup jajc iz ekološke reje dveh različnih pasemskih kokoši ter katere dejavnike upoštevajo pri nakupu konzumnih jajc. Ugotovili smo, da 31 % vprašanih tedensko kupuje deset kokošjih jajc, 22 % vprašanih pa do 20 kokošjih jajc. Štirideset odstotkov vprašanih je pripravljene plačati 1,5 EUR do 2 EUR za jajca štajerske kokoši, 28 % pa se jih je odločilo za jajca kokoši Lohmann Brown. Velik delež vključenih v anketo (73 %) kupuje predvsem jajca velikosti L in M. Za vprašane so pomembni dejavniki za nakup kakovost, cena in svežina jajc, vrste krme in urejen izpust, kot manj pomembne dejavnike pa ocenjujejo obliko in velikost embalaže ter velikost (težo) kokošjih jajc.



## INVESTICIJSKI NAČRT ZA NAPRAVO TRAJNEGA NASADA

*Mentor predavatelj:* Staška Buser, univ. dipl. inž. kmet.

*Predmetno področje:* Praktično izobraževanje I

Cilj diplomske naloge je oceniti, če se na kmetiji, kot je naša, finančno izplača preusmeritev v sadjarstvo. V diplomski nalogi je podana lastna raziskava s področja naprave trajnega nasada jablan, saj smo pred leti zasadili testen sadovnjak z namenom raziskave, katere sorte jablan so najbolj primerne za naše podnebje. Seveda se je izkazalo, da prevladujejo, po odpornosti ter tudi količini pridelka, še vedno preizkušene sorte. Lastna raziskava je opisana temeljito in natančno, s priloženimi slikami ter finančnimi izračuni postavitve takšnega nasada. Podan je pregled literature, v katerem predstavimo pridelavo sadja, ter tudi nekaj predelave sadja prav tako pa je podan tudi prikaz zakonodaje o dopolnilnih dejavnostih in trženjski splet. V drugi analizi je opisan nasad, katerega namen je te seminarske naloge. Nasad je opisan, kakor smo si ga zamislili, od priprave tal, postavitve vrst ter do finančnega izračuna postavitve le-tega. Prav tako smo v raziskovalnem delu diplomske naloge izvedli anketo, s ciljem videti, kdo so naši kupci ter koliko jim pomeni domače sadje. V anketi je bilo razvidno, da sadje še vedno najbolj kupujemo v trgovinah, in sicer 80 %, vendar jih veliko kupuje sadje od lokalnih ponudnikov na tržnicah ali pa kar doma na kmetiji (20 %). Po podatkih ankete vidimo, da 50 % anketirancev mesečno porabi več kot 1 kg sadja, 40 % jih porabi več kot 5 kg in le 10 % jih porabi manj kot 1 kg sadja. Spodbudno pa je, da je za 75 % anketiranih ljudi, poreklo sadja zelo pomembno. Presenečeni smo bili nad tem, da je kar 38 % anketirancem cena sadja previsoka in le 12 % ne. Ostalih 50 % anketirancev se je opredelilo pod odgovor morda.



**Aleks NEZMAN**

**UPORABA DIGITALNEGA MARKETINGA ZA VSTOP  
GLAMPING DREVESNE HIŠKE NA TURISTIČNI TRG**

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

*Predmetno področje:* Trženje v turizmu

Diplomska naloga je usmerjena v raziskovanje digitalnega marketinga na primeru vstopa drevesne hiške na turistični trg v Sloveniji. Svetovni trendi v marketingu so že nekaj časa usmerjeni v digitalne medije, kar pandemija covid-19 od marca 2020 naprej samo še utrjuje. Spreminjajo se tako vedenje potrošnikov kot tudi načini marketinga. Turisti stremijo k bolj trajnostnim načinom preživljanja prostega časa, iskanje informacij in rezervacije v turizmu pa se bolj kot kdaj prej selijo na splet. Slovenija ima velik turistični potencial na področju razvoja glamping turizma, kar je razvidno tudi iz dokumenta *Razvojne strategije trajnostne rasti slovenskega turizma 2021-2025*. Z diplomsko nalogo sem želel ugotoviti, če in kdaj se vložek v digitalni marketing in izgradnjo drevesne hiške povrneta, kar je razvideno iz trženjskega načrta. V sklopu načrta so predlagane aktivnosti v digitalnih medijih, narejena je tudi SWOT analiza. Podatki v trženjskem načrtu kažejo, da za promocijo vstopa na trg z uporabo digitalnega marketinga ni potreben znaten finančni znesek. Pripravil sem anketo, s katero sem dobil podatke o zanimanju ljudi za obisk in prenočitev v drevesnih hiškah. Rezultati ankete so potrdili hipotezo, da obstaja veliko zanimanje za glamping turizem ter da večina vprašanih uporablja splet za iskanje informacij in rezervacije.

Tina NEZMAN



**ANALIZA TURISTIČNE PONUDBE CELJA Z OKOLICO  
(ŠENTJUR, SLOVENSKE KONJICE)**

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

*Predmetno področje:* Ekonomika turizma

Diplomska naloga obravnava analize turističnih ponudb Celja, Šentjurja in Slovenskih Konjic. V prvem delu diplomske naloge je predstavljen teoretični del, ki se nanaša na turizem, kot pa tudi predstavitev zgoraj naštetih krajev. Prav tako so v tem delu podane tudi hipoteze moje diplomske naloge. V drugem delu sem se posvetila ugotavljanju pestrosti turističnih ponudb in možnostim izboljšav le-teh, ter vse to predstavila v SWOT analizi, za vsak kraj posebej. Prav tako sem se posvetila tudi raziskovanju načinov promoviranja turističnih ponudb, ter ugotavljanju zadostne količine promocije. V prilogi bom dodala tudi primer turističnega aranžmaja, ki bo vseboval turistične zanimivosti iz Celja, Šentjurja in Slovenskih Konjic.





**Nuša KOZAR JEVŠINEK**

**UGOTAVLJANJE POZNAVANJA NEMŠKEGA JEZIKA  
PRI ZAPOSLENIH V HOTELU GOLTE**

*Mentor predavatelj:* Polona Kramer, prof. ang. in nem.

*Predmetno področje:* Strokovna terminologija v tujem jeziku II

Diplomska naloga ugotavlja poznavanja nemškega jezika pri zaposlenih v hotelu Golte.

Raziskava temelji na 25 anketah, ki so jih od 01.02.2021 do 31.03.2021 reševali delavci v hotelu Golte v oddelkih: recepcija, restavracija, uprava in vzdrževalni oddelek.

Na osnovi analize anketnih vprašalnikov smo ugotovili, da je znanje nemškega jezika hotelskih delavcev za komunikacijo z nemško govorečimi gosti dokaj zadovoljivo. Večina anketirancev pri komunikaciji z nemško govorečimi gosti kot tuji jezik v največji meri uporablja nemščino. Večina zaposlenih ocenjuje, da je njihovo znanje nemškega jezika za komunikacijo z nemško govorečimi gosti vsaj dobro. Večina anketirancev tudi pridobiva oz. utrjuje znanje nemškega jezika (največ preko spleta). Skoraj vsi zaposleni bi se udeležili tečaja nemškega jezika, v primeru da bi ga organiziral njihov delodajalec.

Preverjanje posredovanja in razumevanja sporočilnosti v nemškem jeziku je pokazala, da je znanje nemškega jezika pri anketirancih zadovoljivo; primanjkljaji se kažejo zlasti pri poznavanju strokovnih izrazov. Da bi komuniciranje z nemško govorečimi gosti potekalo optimalno, je torej potrebna nadgradnja znanja nemškega jezika predvsem na področju stroke.



**PREHRANA OSEB S POSEBNIMI POTREBAMI  
V STANOVANJSKI SKUPNOSTI**

*Mentor predavatelj:* dr. Katja Gobec

*Predmetno področje:* Praktično izobraževanje I

Namen diplomskega dela je ugotoviti ali osebam s posebnimi potrebami v stanovanjski skupnosti celodnevna prehrana pokriva skupne energijske potrebe za osnovni metabolizem, delo in ostale aktivnosti.

Diplomska naloga je sestavljena iz dveh delov. V prvem delu so opisani bivalni pogoji varovancev, njihova socialna oskrba vključno s prehrano, ki opredeljuje nakup in shranjevanje živil, tehnološke postopke obdelave živil in osnove higijene pri pripravi obrokov.

Drugi del diplomske naloge zajema materiale in metode, kjer je opredeljen načrt celodnevne prehrane, izračunane so energijske in hranilne vrednosti hrane, dnevna porazdelitev obrokov, potrebe in izgube energije bazalnega metabolizma, dela in vadbe. Opredeljen je tudi indeks relativne telesne mase izračunane glede na spol in starost posameznega varovanca.

Rezultati so pokazali, da je delež vnosa posameznih hranil v uravnoteženem razmerju s pokrivanjem dnevne potrebe po energiji tako po spolu, kot tudi po starosti.



**Katja DIMEC**

**VPLIV ZORENJA NA SENZORIČNE  
IN KEMIJSKE LASTNOSTI TRDEGA SIRA**

*Mentor predavatelj:* dr. Katja Gobec

*Mentor v podjetju:* Martina Podpečan

*Predmetno področje:* Tehnologija mleka

Med siri je bilo za opazovanje in analizo izbranih sedem vzorcev trdega sira. Trde sire smo izdelali na kmetiji Podpečan. Primerjali smo zorenje sire z nezorjenimi in opravili tudi senzorično oceno. Vzorce smo za nadaljnjo analizo in senzorično oceno pripravili v šolskem laboratoriju. Z gotovostjo trdimo, da ima najdlje staran sir več osuška, vsebuje manj vode in je okusnejši od nezorjenega sira. Kljub razlikam senzoričnega ocenjevanja, je zaznati kvalitetnejšo sestavo dlje časa staranih sirov. Postopek zorenja sira pomembno vpliva na okus končnega izdelka, čeprav k temu pripomorejo tudi ostali dejavniki. Raziskovanje je bilo kvantitativne in kvalitativna narave, rezultatov pa ne moremo posploševati na vse zorenje sire, saj smo imeli omejeno številčni raziskovalnih vzorcev.



**VAROVALNI PRISTOP BIOTIČNEGA VARSTVA  
V DOMAČEM VRTU**

*Mentor predavatelj:* Anja Žužej Gobec, univ. dipl. inž. kmet.

*Predmetno področje:* Gojenje in uporaba koristnih mikroorganizmov

Obdelovanje gredic in vrtov nam omogoča preskrbo z nekaj domače zelenjave. Domača pridelava začimb, dišav in zelenjave se vse večkrat pojavlja tudi pri mladih, prav tako zanimanje za domačo lokalno in ekološko pridelavo.

Prednost lastne pridelave vrtnin je, da imamo možnost odločanja, kako bomo vrtnine vzgajali, katera gnojila in kakšna sredstva za zatiranje ŠO bomo uporabljali. Cilj je, da delujemo naravi in sebi prijazno, z uporabo čim manj kemičnih sredstev. Z lastno pridelavo tudi vemo, kaj vnašamo v svoje telo in ob enem skrbimo za ekološko biotsko pestrost in varujemo okolje.

Ekološko kmetijstvo in aktivnosti, povezane z njim, postaja vse bolj uveljavljeno. Vendar pa izrazi kot so bio, eko, biološko, biotično, lahko marsikoga zmedejo. Biotično varstvo rastlin nima istega pomena kot biološko ali ekološko varstvo. Med biološko varstvo prištevamo vse načine varstva rastlin, pri katerih uporabljamo naravna sredstva, medtem ko v biotično varstvo prištevamo tiste, ki za ta namen uporabljajo žive organizme.

Biotično varstvo rastlin je način obvladovanja škodljivih organizmov v kmetijstvu in gozdarstvu, ki uporablja žive naravne sovražnike, antagoniste ali kompetitorje ali njihove produkte in druge organizme, ki se morejo sami razmnoževati. Pri tem poznamo domorodne in tujerodne vrste organizmov.



**Maja LIPOVŠEK**

## **VPLIV PASME KRAV NA KAKOVOST MLEKA IN JOGURTA**

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Mentor v podjetju:* Gregor Turnšek

*Predmetno področje:* Tehnologija mleka

V diplomski nalogi smo spremljali mlečnost krav molznic v letu 2020. ugotovili smo kako pasma molznic vpliva na kemično sestavo mleka in senzorično oceno doma narejenega jogurta. V raziskavo smo vključili podatke AT 4 kontrole in analize, ki smo jih naredili v laboratoriju Mlekarne Celeia. Ugotovili smo, da ima črno-bela pasma krav za približno 5kg mleka dnevno več kot lisasta. Mleko lisaste pasme pa je dosegalo za okoli 0,7 % višje vrednosti beljakovin in 0,5 % višje vrednosti maščob. Pri analizi mleka za jogurt so rezultati pokazali, da je vrednost maščob višja za 0,27 g in vrednost beljakovin za 0,39 g na 100 g mleka, pri lisasti pasmi. Črno-bela pasma je imela višji rezultat pri laktozi in to 0,22 g na 100 g mleka. Skupno število mikroorganizmov v mleku ter število somatskih celic je bilo višje pri mleku lisaste pasme, kar pripisujemo tudi težavam pri odvzemu vzorca. Na osnovi analize jogurta smo ugotovili višje vrednosti beljakovin, kar pa ni vplivalo na senzorično oceno jogurta. Na osnovi naše raziskave predvidevamo, da pasma krav nima velikega vpliva na senzorično oceno doma narejenega jogurta.



## VPLIV PAŠE NA KAKOVOST IN KOLIČINO MLEKA

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Predmetno področje:* Gospodarjenje v živinoreji

V diplomski nalogi smo ugotavljali vpliv paše na količino in kakovost mleka domače črede. S pomočjo mlečnih analiz mlekarnice Celeia in laboratorija KGZ Ptuj smo spremljali nihanja količine mleka ter vrednosti različnih parametrov mleka, in sicer: vsebnost maščob, beljakovin, suhe snovi, laktoze, sečnine, SŠMO, ŠSC in zaviralnih snovi ter zmrzišče točke mleka. Za lažjo primerjavo in potrditev sklepov smo uporabili podatke preteklih dveh let (2019 in 2020). Ugotovili smo, da paša močno vpliva predvsem na lastnosti mleka, ki so neposredno odvisne od prehrane krav molznic, in tudi na količino namolzenega mleka. Tako vsebnosti omenjenih parametrov kot količina mleka so se v času pašne sezone znižale, kar je posledica nepravilnega krmnega obroka. Predvsem vsebnost sečnine (optimalna vrednost 15–30 mg/100 ml mleka) v mleku je pokazala, da krave v različnih obdobjih niso pravilno oskrbljene. V poletnih mesecih je vrednost sečnine narasla tudi do 45 mg v 100 ml mleka, v zimskih mesecih pa je padla pod 5 mg v 100 ml mleka. V času pašne sezone je torej prihajalo do presežka lahko prebavljivih beljakovin in pomanjkanja fizikalno učinkovitih vlaknin, saj v obrok ni bila vključena koruzna silaža ali druga energijsko bogata krma. V zimskem času je bilo beljakovin preveč, kar je posledica glavnine krmnega obroka, ki ga predstavlja koruzna silaža. Krmni obrok je treba uravnovesiti skozi vse leto.



**Luka FISTRIČ**

**ANALIZA ZADOVOLJSTVA GOSTOV  
V SLOVENSKIH KAMPIH**

*Mentor predavatelj:* mag. Sebastjan Repnik

*Predmetno področje:* Poslovanje hotelov in turističnih agencij

Kamp definiramo kot urejen prostor, namenjen počitniškemu bivanju v šotorih, avtomobilih in mobilnih hišah, z dodatkom osnovnih storitev, kot so sanitarije, tuši, priključek na elektriko itn. Kampiranje je največkrat definirano kot potovanje z združenim oddihom v naravi. Kampi so se pri nas prvič pojavili leta 1955, in sicer kamp v Ljubljani na Ježicah in kamp v Zaki pri Bledu, leta 1956. Kampi predstavljajo velik delež (trenutno v letu 2020 je v Sloveniji 114 kampov različnih kategorij) naših turističnih nastanitvenih kapacitet, vendar jih po mojem mnenju premalo tržimo in izkoriščamo kot svojo prednost slovenskega turizma. Kampi predstavljajo potencial, kako preživeti dopust v naravi, se povezati z naravo, naužiti svežega zraka in tako poskrbeti za svoje telo. So pomembni oziroma predstavljajo potencial za razvoj turizma določenega kraja ali občine na eni strani in problem na drugi strani, ki nastaja med domačini, ki živijo v okolica bolj razvitih večjih kampov in jih moti nenehen hrup, ki ga povzročajo gosti kampov oziroma razni dogodki v kampih.

Tanja POŽUN



**VSEBNOST ADITIVOV  
V KAŠICAH ZA DOJENČKE IN MALČKE**

*Mentor predavatelj:* dr. Katja Gobec

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

Na prvem mestu je zdravje, zato se v diplomski nalogi osredotočamo na aditive in njihov vpliv na zdravje. Med najranljivejšo populacijo sodijo dojenčki in malčki, ki se intenzivno razvijajo in katerih pogosto prvo živilo je kašica. Zato torej naslov Vsebnost aditivov v kašicah namenjenih dojenčkom in malčkom.

V raziskavo je bilo vključenih deset kašic desetih različnih proizvajalcev. S pomočjo povezovanja med teorijo in podatki, ki so bili dobljeni skozi lastno raziskavo smo prišli do sklepnih ugotovitev, da aditivi niso tako pogosta sestavina kašic kot smo sprva pričakovali. Polovica kašic sploh ni vsebovala aditivov. Izračunali smo, da je v povprečju v kašici prisoten en aditiv. Ovrgli smo naše domneve glede povezanosti dolžine roka uporabnosti in vsebnostjo aditivov ter odgovorili na pet zastavljenih raziskovalnih vprašanj.





**Irena PESJAK**

**POMEN IN ZADRŽKI ZA OZNAČEVANJE  
ŽIVILSKIH IZDELKOV BREZ GLUTENA**

*Mentor predavatelj:* mag. Barbara Herlah

*Predmetno področje:* Tehnologija predelave žit

Celiakija je genetska bolezen, pri kateri posameznikov imunski sistem ob izpostavljenosti glutenu odreagira preveč burno, kar privede do vnetja in hudih zdravstvenih težav. Zanimalo nas je, kako se bolniki s celiakijo spopadajo z boleznijo in kakšne težave jim predstavlja nakup živil. Prav tako smo kontaktirali predstavnike živilskopredelovalnih podjetij in skušali izvedeti, kako so seznanjeni s celiakijo in zakaj se ne odločijo, da bi izdelke, ki ne vsebujejo glutena, označili z znakom brezglutenske prehrane – prečrtanim klasom. V razpravi smo skušali najti predloge, kako stanje označevanja brezglutenskih izdelkov izboljšati. Posebni brezglutenski izdelki so precej dražji od običajnih in si jih posamezniki težje privoščijo, zato bi bili veseli vsakršne pomoči s strani države, saj je ustrezna hrana njihovo edino zdravilo, prav tako pa bi se podjetja pogosteje odločila za uporabo oznake »brez glutena«, če bi s strani države dobila kakšne subvencije.



**VPLIV ZMANJŠEVANJA KOLIČINE SOLI  
NA SENZORIČNE LASTNOSTI BELEGA KRUHA**

*Mentor predavatelj:* mag. Barbara Herlah

*Mentor v podjetju:* Shyqeri Morina

*Predmetno področje:* Tehnologija predelave žit

Sol ima velik vpliv na kakovost kruha, zato je ena najpomembnejših surovin v pekarstvu. Zmanjšanje soli zelo vpliva na okusnost in aromatičnost kruha in drugih pekovskih izdelkov. Zaradi tega je potrebna previdnost pri preoblikovanju izdelkov, da potrošniki manj slanih izdelkov ne bodo zavračali. Izboljša okus izdelkom, daje boljšo aromo, več plinov, testo lepše vzhaja, sredica je prožnejša in enakomerno luknjičava, vpliva na barvo skorje. V poskusu smo zmanjševali količino soli v kruhu. V našem standardnem receptu imamo 2 % soli. Dodano sol smo zmanjšali za 0,5 % in za 0,8 %. Pri vseh pekah smo uporabili enake količine ostalih sestavin, temperaturo, čas vzhajanja, čas peke in čas ohlajevanja. Pekli smo tri poskusne peke v dveh paralelkah. Kruh z zmanjšano vrednostjo soli za 0,5 % je imel večji volumen in malo slabše zapečeno skorjo, ki je bila nekoliko lomljiva, krhka. Kruh z manj soli je imel nižji volumen, bil je svetlejši in imel je gladko skorjo, a vseeno je bil sprejemljiv za uživanje. Pri dveh ocenjevanjih od treh je bil najbolje sprejet kruh z malo (0,5 %) zmanjšano količino soli.



**Jasna DRAČ**

**UGOTAVLJANJE JEDILNE KAKOVOSTI  
RAZLIČNIH SORT KROMPIRJA**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

Raziskovali smo deset sort krompirja, pridelanega na šolskem posestvu. Preverjali smo odstopanja jedilne kakovosti, določene po katalogu podjetja Interseme, z našimi praktičnimi meritvami. Raziskovanje je trajalo 2 leti oz. 3 leta. Ugotavljali oz. določali smo delež škroba in senzorične lastnosti. Delež škroba smo določali s podvodno težo in sušenjem. Pri senzoričnih lastnosti smo ocenjevali razkuhanje, spremembe barve po kuhanju, vonj, okus in tip kuhanja. Ugotovili smo, da ni bistvenih odstopanj v deležih suhe snovi, določenih po metodi s podvodno težo in metodo sušenja med vrednostmi, pridobljenimi z našimi praktičnimi analizami, in vrednosti, ki jih podjetje Interseme predstavlja v svojem katalogu. Vse preiskovane sorte dobro odporne na razkuhanje in spremembo barve po kuhanju. Pri določanju tipa kuhanja se naši rezultati niso bistveno razlikovali od rezultatov podjetja Interseme. Najbolj so odstopale kingman, manitou in la strada. Največji razlike so pri sorti manitou, saj smo dobili manjši delež suhe snovi oz. škroba, kakor je določen po katalogu. Preiskovane sorte so primerne za gojenje na šolskem posestvu in za pripravo obrokov v šolski kuhinji.



**UPORABA BELJAKOVINSKIH  
PREHRANSKIH DOPOLNIL PRI ROKOMETAŠIH**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

Namen diplomske naloge je bil primerjati rokometase 1. in 2. slovenske lige, v kolikšni meri posegajo po beljakovinskih dopolnilih in koliko beljakovin zaužijejo z redno in uravnoteženo prehrano. S pomočjo spletne ankete "Ika" smo anketirali 60 igralcev, 30 iz vsake lige. Na osnovi prehranskih navad smo preverjali nujnost uporabe beljakovinskih dopolnil. Ugotovili smo, da igralci 1. slovenske lige pogosteje posegajo po beljakovinskih dopolnilih in uživajo beljakovine z redno prehrano kot igralci 2. slovenske lige. Iz odgovorov na anketna vprašanja o količini zaužitih beljakovinskih živil lahko sklepamo, da rokometas, ki tehta povprečno 90 kilogramov, dnevno ne zaužije zadostne količine beljakovin, zato je nujno potrebno uživanje beljakovinskih dopolnil ali povečanje vnosa beljakovin z redno prehrano. V drugi anketi smo pri izkušenih posameznikih v rokometu, kot so trenerji, kondicijski trenerji, fizioterapevti in izkušeni igralci, ugotovili, da njihovo prehransko svetovanje temelji na poznavanju oziroma razumevanju zdravih prehranskih navad in dejanskih potreb športnikov po določenih hranilih. Opazili smo, da večina igralcev ne uživa sirotke, zato predlagamo učinkovitejšo promocijo sirotkinih beljakovin, saj bi s tem povečali potrošnjo na trgu in hkrati spodbudili športnike k uživanju sirotke.



**Gregor MOTOH**

**ANALIZA METEOROLOŠKIH PODATKOV Z VREMENSKO  
POSTAJO TIPA LACROSSE TECHNOLOGY, WS 2350**

*Mentor predavatelj:* Staška Buser, univ. dipl. inž. kmet.

*Predmetno področje:* Abiotični dejavniki okolja in ekotoksikologija

Z diplomsko nalogo z naslovom »Analiza meteoroloških podatkov z vremensko postajo tipa LaCrosse technology, WS 2350« smo, s pomočjo lastne meteorološke opazovalnice, ugotavljali, ali se podnebje v zadnjih letih res segreva. Poskus smo izvajali 10 let. Spremljali smo podatke o povprečni letni temperaturi zraka, letnemu številu ledenih, hladnih, toplih in vročih dni ter letnemu številu dni s snežno odejo v obdobju 2011-2020. Pridobljene podatke smo razdelili v dve obdobji po pet let (2011-2015 ter 2016-2020). Izračunali smo povprečja izbranih vremenskih spremenljivk in po analizi ugotovili, da imata obe opazovani obdobji enako število kategorij, ki globalno segrevanje podnebja potrjujejo, kot tudi takih, ki mu nasprotujejo (3:3). Posledično je tudi število potrjenih hipotez enako številu ovrženih. Povprečna letna temperatura zraka je v drugem obdobju bila za 0,23 °C nižja, kot v prvem. Ledenih dni je bilo v povprečju v prvem obdobju za 21 % več kot v drugem. Pri hladnih dneh razlika med obdobjema ni velika – v drugem obdobju je takih dni za 6 % več. Pri toplih dneh je bila razlika še manjša - le 3,2 % v korist drugega obdobja. Vročih dni je v prvem obdobju bilo skoraj 30 % več kot v drugem. Dni s snežno odejo pa je v drugem obdobju bilo približno tretjino manj kot v prvem. Zaključili smo, da med opazovanima obdobjema ni mogoče določiti nekih jasnih razlik oz. trendov o tem, ali se podnebje segreva. Vzrok za to je verjetno kombinacija običajne spremenljivosti vremenskih pojavov in dejstva, da je opazovano obdobje morda prekratko za kakšno povsem relevantno ugotovitev.

David SEVŠEK



**UČINKOVITOST NARAVNIH PRIPRAVKOV  
IZ RAZLIČNIH RASTLIN**

*Mentor predavatelj:* Anja Žužej Gobec, univ. dipl. inž. kmet.

*Predmetno področje:* Gojenje in uporaba koristnih mikroorganizmov

Uporaba naravnih pripravkov postaja vedno bolj uveljavljen način za zatiranje škodljivih organizmov na rastlinah. Uporaba rastlin za pripravo naravnih pripravkov je učinkovita tako v preventivnem kot v kurativnem varstvu rastlin. Namen diplomske naloge je ugotoviti učinkovitost naravnih pripravkov iz kopriv in njivske preslice. Z uporabo naravnih pripravkov bomo videli, kakšne vplive imajo na okolje ter na rastline, za katere smo uporabili ta dva naravna pripravka. Prav tako je namen diplomske naloge predstaviti preprosto pripravo teh naravnih pripravkov. V poskusu, ki smo ga opravili v okviru diplomske naloge, smo s pomočjo naravnega pripravka iz kopriv večinoma zatrli škodljiv organizem na solati ter z naravnim pripravkom iz njivske preslice rastlinsko bolezen na paradižniku na domačem vrtu. Prav tako smo ugodno vplivali na okolje, saj smo uporabili sredstva, ki okolja ne onesnažujejo. Z uporabo naravnih pripravkov smo tudi prispevali k večji odpornosti rastlin ter nismo vplivali na sestavo in strukturo prsti.



**Anja Ana GAJŠEK**

## **VPLIV SEZONE NA KAKOVOST MLEKA KOBIL IN OSLIC**

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Mentor v podjetju:* Leon Reberšak

*Predmetno področje:* Tehnologija mleka

V diplomski nalogi smo ugotavljali kakovost mleka kobil in oslic glede sezono. V raziskavo smo vključili kmetijo z rejo oslic na območju Pohorja in kmetijo z rejo konj v bližini Celja. Vzorčenje mleka je bilo narejeno v treh ponovitvah od maja do avgusta 2021. Analiza mleka oslic in kobile je bila opravljena na Oddelku za zootehniško biotehniške fakultete v Ljubljani. Mleko oslic je vsebovalo beljakovin od 1,59 g do 2,18 g/100 g mleka, v mleku kobile je bil delež beljakovin manjši, od 1,75 do 1,98 g/100 g. Junija je bila v vzorcu mleka oslic največ beljakovin, lahko je sklepała, da je kakovost paša vplivala na delež beljakovina v mleku. Tudi delež maščob (1,49 g/100 g) je v mleku oslic visok v primerjavi s podatki v literaturi. Mleko oslic je vsebovalo laktoze od 5,70 do 6,56 g/100 g kar je primerljivo s podatki v literaturi. Skupno število somatskih celic je bilo v mleku oslic od 10 do 43.000/1 ml mleka, kar je manj kot v kravjem mleku. Ugotavljamo, da je ŠSC v mleku oslic dose nižje kot v kravjem mleku. Vsebnost mikroorganizmov v mleku oslic je bila od 15 do 70.000/1 ml mleka, kar pomeni, da smo dobro skrbeli za higieno molže. Pri mojih kobilicah smo imeli več težav, kar potrdile tudi analize mleka. Na podlagi naših raziskav predvidevamo, da sezona in kakovost lahko vplivajo na kakovost mleka oslic v njegovih senzoričnih lastnostih, a kakovost mleka je bila skozi vsako vzorčenje primerjalna in primerna za prodajo.





**UGOTAVLJANJE PONUDBE TURISTIČNIH KMETIJ**  
**"DRUŽINAM Z OTROKI PRIJAZNA TURISTIČNA KMETIJA"**

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Predmetno področje:* Turizem in rekreacija na podeželju

V diplomski nalogi smo raziskovali specializirane turistične kmetije, ki imajo naziv »družinam z otroki prijazne turistične kmetije«. Vse več ljudi se zaradi načina življenja in celodnevni obveznosti odloča za oddih na podeželju. Pripravili smo anketni vprašalnik z dvajsetimi vprašanji, ki smo ga razposlali osemnajstim kmetijam z različnimi panogami, vsem pa je skupno, da so prijazne do otrok. Večinoma se ukvarjajo z živinorejo, ker pa sledijo trendom razvoja, postopoma širijo svojo ponudbo. Kmetije so locirane v dvanajstih statističnih regijah po vsej Sloveniji, vodijo pa jih lastniki, ki so stari med 40 in 50 let. Zanimala nas je ponudba posamezne kmetije, dejavnosti, starost nosilca in njegova izobrazba, čas, ki ga družine preživijo na podeželju, vpliv epidemije na obisk ... Druga, spletna anketa, pa je bila namenjena posameznikom. Želeli smo izvedeti, kje preživljajo dopust, koliko so pripravljeni odšteti za oskrbovan dan na kmetiji (prenočišče z zajtrkom, polpenzion), ali se vračajo na kmetije z nastanitvijo, kaj jih najbolj pritegne, ko se odločajo za oddih. V času raziskave je bila epidemija covid-19, ki je pustila turizmu veliko posledic. Ugotavljamo, da so jih malenkost omilili turistični boni, s pomočjo katerih so nekatere kmetije lahko bolje poslovale, saj so jim prinesli nekaj prihodka. Epidemija je vplivala na širjenje ponudb, saj so posamezniki svojo osnovno specializacijo premišljeno dopolnili in popestrili, kar pa je pripomoglo k večjemu obisku.





**Špela INKREČ**

**PREPOZNAVANOST IN ZADOVOLJSTVO S PONUDBO  
KULTURNEGA TURIZMA NA KOZJANSKEM IN OBSOTELJU**

*Mentor predavatelj:* Jerneja Planinšek Žlof, prof. ang. in zgo.

*Predmetno področje:* Turistična geografija in kulturna dediščina

Namen moje diplomske naloge je raziskati prepoznavnost kulturnega turizma na Kozjanskem in v Obsotelju ter ugotoviti, ali smo zadovoljni s ponudbo kulturnega turizma na območju. Cilj moje diplomske naloge je ugotoviti, ali smo zadovoljni z razvojem kulturnega turizma na Kozjanskem in v Obsotelju ter poiskati rešitve in predloge za izboljšanje te vrste turizma na samem območju. Raziskavo smo izvedli s pomočjo anketnega vprašalnika, v katerem smo anketirali anketirance od 10 do 71 let. Anketni vprašalnik nam je ponudil zanimive odgovore in tako smo ugotovili, da je 81 % anketirancev že obiskalo Kozjansko in Obsotelje, 85 % anketirancev je obiskalo zdravilišča, prav tako pa smo izvedeli, da je 69 % anketirancev že opazilo promocijska gradiva o Kozjanskem in Obsotelju, 94 % anketirancev pa je bilo zadovoljnih s turistično ponudbo območja, kar 72 % anketirancev pa bi se ponovno odločilo za obisk Kozjanskega in Obsotelja. Kulturni turizem je zelo široko področje, saj obsega vse od sakralne dediščine, romanj, zgodovinskih objektov, do zgodb, kulture naroda, šeg in navad, praznikov in festivalov, muzejev, delavnic, živih prikazov itd. Tovrstne turistične ponudbe je na območju Kozjanskega in Obsotelja veliko, a opazamo, da sta kulturna dediščina in zgodovina Kozjanskega in Obsotelja ter njenih prebivalcev premalo znani. Večina gostov, ki pride na Kozjansko, obišče le Podčetrtek in Rogaško Slatino, zaradi tamkajšnjih zdravilišč, in pa seveda vas

Olimje. Kozjansko in Obsotelje ponuja veliko več kot le to, gre za subregijo, v kateri se lahko za vsakega najde nekaj. Prav tako je Kozjansko in Obsotelje polno naravne in kulturne dediščine, ki predstavljata zgodovino in način življenja ljudi, ki so živeli na tem območju. Zgodovina prednikov s tega območja se kaže tudi v različnih muzejih, ki prikazujejo žive prikaze in ponujajo različne delavnice, prav tako pa to ponujajo tudi različni prazniki in festivali, ki se na tem območju odvijajo čez celo leto. V moji diplomski nalogi smo predstavili možnosti za razvoj kulturnega turizma na območju Kozjanskega in Obsotelja, ker menimo, da bi to subregijo obiskalo še večje število turistov, če bi bilo bolje promovirano dejstvo, da se na tako majhnem in še dokaj nerazvitem območju nahaja toliko različnih zanimivosti ter možnosti turistične ponudbe.





**Tinkara JANEŽIČ**

**POZNAVANJE OZNAČB IN SHEM KAKOVOSTI  
NA DEKLARACIJAH ŽIVIL**

*Mentor predavatelj:* Magda Guček, univ. dipl. inž. živ. teh.

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

Namen diplomske naloge je bil pridobiti podatke o poznavanju označb in shem kakovosti na deklaracijah živil med ljudmi. Želeli smo raziskati, kakšne so razlike pri poznavanju označb kakovosti med moškimi in ženskami ter kakšne so razlike pri poznavanju označb glede na mesečne prihodke ljudi. Da bi pridobili te podatke, smo sestavili anketni vprašalnik. 116 anketirancev je odgovarjalo na 16 vprašanj. Nekaj vprašanj je bilo splošnih, druga pa so bila sestavljena specifično za poizvedovanje o znanju ljudi o označbah kakovosti na deklaracijah živil. Naša predvidevanja so bila, da bodo ljudje na splošno zelo malo vedeli o označbah kakovosti, da bodo ženske te označbe poznale bolj kot moški in da bodo ljudje z višjimi mesečnimi prihodki vedeli več od tistih z nižjimi prihodki. Moški in ženske so bili glede poznavanja označb zelo izenačeni. Ženske so na vsako vprašanje v majhnem deležu bolj pravilno odgovarjale, ampak razlike so bile zanemarljive. Razlike glede na mesečne prihodke so bile prav tako zelo majhne. Končne ugotovitve so bile, da anketiranci zelo dobro poznajo označbe kakovosti in da so za večino anketirancev označbe na živilih pomembne.



**POMEN VKLJUČEVANJA VINOGRADNIŠTVA IN VINARSTVA  
V GASTONOMSKO-TURISTIČNO PONUDBO SLOVENIJE**

*Mentor predavatelj:* Jerneja Planinšek Žlof, prof. ang. in zgo.

*Predmetno področje:* Turistična geografija in kulturna dediščina

Turizem v Sloveniji dobro napreduje, vendar veja turizma, ki je povezana z vinarstvom in vinogradništvom deluje nekoliko zapostavljena. Kultura pitja vina se globalno zvišuje, potrošniki se izobražujejo in pričakujejo, da se temu primerno prilagodijo ponudniki. V diplomski nalogi smo raziskovali, kakšen odnos imajo Slovenci do vina. Cilj naloge je bil raziskati Slovenski turizem in vinarstvo, ter njuno medsebojno povezanost. Postavili smo štiri hipoteze, ki so se nanašale na potrošnikovo izkušnjo z vinom v gostinskih obratih, njihovo mnenje o vinogradniških objektih ter zastopanost vinsko vinogradniškega turizma v medijih. V raziskavo smo vključili 101 anketiranca moškega in ženskega spola, različnih ravni izobrazbe. Rezultate, ki smo jih pridobili z anketnim vprašalnikom smo kvantitativno analizirali in interpretirali. Glede na pridobljene podatke se tudi v Sloveniji kultura pitja vina zvišuje. Potrošniki si v 41 % pogosto naročijo vino v restavracijah, gostilnah in hotelih. 95 % vprašanih ocenjuje, da je najboljša ponudba v restavracijah in na turističnih kmetijah. Velika večina (89 %) je bolj naklonjena slovenskim vinom kot tujim. Zaradi dolgoletnih tradicij in kulture je poznavanje in udeležba na vinskih praznikih in festivalih velika. 94 % vprašanih še vedno najbolj pritegne pokušina vin. Nekaj je zanimanja tudi za zidaniški turizem (36 %), obisk osmic in vinotočev ter za vinsko obarvana potovanja, vendar nastaja tukaj velik problem v slabi promociji teh dogodkov in predvsem v pomankanju takšnih tipov ponudb na turističnem trgu. Zato je tudi eden glavnih namenov te diplomske naloge prepoznati zanimanje za ponudbo in poiskati najboljše možne rešitve.



**Aljaž VOZEL**

**RAZVOJ DOPOLNILNIH DEJAVNOSTI  
NA KMETIJAH V ZASAVJU**

*Mentor predavatelj:* mag. Metoda Senica

*Predmetno področje:* Turizem in rekreacija na podeželju

V diplomski nalogi smo ugotavljali delež registriranih dopolnilnih dejavnosti na kmetiji na območju Zasavja (Zagorje ob Savi, Trbovlje, Hrastnik). V anketi je sodelovalo 21 nosilcev dopolnilnih dejavnosti, izvajali smo jo jeseni leta 2020. Na osnovi pregleda podatkov na območju Zasavja za leto 1990 smo ugotovili, da je bila dopolnilna dejavnost registrirana na 10-ih kmetijah. Leta 2019 pa je bilo na tem območju že registriranih 73 dopolnilnih dejavnosti na kmetijah. Ugotavljamo, da največ kmetij z dopolnilno dejavnostjo je v občini Zagorje ob Savi (38) in najmanj v Trbovljah (10). Najpogostejša panoga na tem območju Slovenije je prodaja kmetijskih pridelkov in izdelkov s kmetij. Velikost kmetij je v povprečju med 15 in 30 ha obdelovalnih površin, 72 % kmetijskih gospodarstev, vključenih v anketo, ima ekološko kmetijo. 38 % pridelkov, izdelkov in storitev se prodaja na kmetijskem gospodarstvu, ker so kmetije oddaljene od mestnih središč. Več kot polovica vprašanih (62 %) ima na svojem kmetijskem gospodarstvu zaposlene družinske člane. Večina vprašanih je mnenja, da je samooskrba nujna za obstoj kmetij in razvoj trajnostno naravnane kmetijstva, pomembno je tudi trženje kakovostnih pridelkov in izdelkov.



## VIZIJA RAZVOJA VINOGRADNIŠTVA PEČOVNIK-MARTINUS

*Mentor predavatelj:* Marjana Koren, univ. dipl. inž. kmet.

*Predmetno področje:* Podjetništvo in trženje

V diplomski nalogi je v obliki poslovnega načrta predstavljena vizija za razvoj Vinogradništva Pečovnik Martinus. S pomočjo teoretičnih izhodišč o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji, vinogradništvu in vinskem turizmu ter o ekološkem kmetovanju je izdelan načrt za aktivnosti, potrebne za uspešen zagon in prodor Vinogradništva Pečovnik Martinus na vinsko-turistični trg. Predstavljeni so naravni, družbeni in kulturni dejavniki za razvoj vinskega turizma v Slovenski Bistrici in s SWOT analizo natančno opredeljene prednosti in slabosti kmetije ter priložnosti in nevarnosti za njeno poslovanje. S pomočjo analize trga, konkurence in ciljnih kupcev je pripravljena trženjska strategija, ki je usmerjena v prilagajanje potrošniku in v individualen pristop do vinskega turista. Poslovni načrt je zaokrožen z načrti o organizaciji podjetja, s terminskim načrtom posameznih aktivnosti in s finančnim delom, v katerem so predvideni viri in načini financiranja. V zaključku so predstavljeni dolgoročni načrti in potencial za nadaljnja leta delovanja Vinogradništva.



**Valentina RAMŠAK**

**RAZVOJ DOPOLNILNIH DEJAVNOSTI  
NA KMETIJAH V ZASAVJU**

*Mentor predavatelj:* mag. Sebastjan Repnik

*Predmetno področje:* Prehrana in zdravje

Zdrava uravnotežena prehrana je ključnega pomena za človekovo zdravje. K zdravi prehrani otrok v obdobju odraščanja prištevamo tudi šolsko prehrano. V diplomski nalogi so predstavljeni načela, smernice in sledenje smernicam zdravega prehranjevanja. Cilj pričujoče diplomske naloge je bil ugotoviti, ali v osnovnih šolah sledijo načelom zdravega prehranjevanja in kaj o tem menijo otroci in njihovi starši. Naloga prikazuje strokoven vpogled v načrtovanje in upoštevanje načel zdrave prehrane s strani organizatorjev osnovnošolske prehrane. Raziskave je bila opravljena s pomočjo polstrukturiranega intervjuja in anketnega vprašalnika. Analiza rezultatov anketne raziskave je bila predstavljena s pomočjo grafikonov in interpretacije. Odgovori na anketni vprašalnik so bili različni, saj so bili anketiranci različne starosti. Pri polstrukturiranem intervjuju so bili odgovori zelo strokovni in so jasno predstavili izzive, s katerimi se organizatorji osnovnošolske prehrane soočajo pri njenem načrtovanju.

*Beležke*





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

*Naklada: 300 kom.*

**Uredniški odbor:**  
*mag. Branko Šket*  
*Darinka Bosnar*  
*Natalija Brečko*

**Oblikovanje:**  
*Darinka Bosnar*

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

