

GRM NOVO MESTO – CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA



ZBORNIK POVZETKOV DIPLOMSKIH NALOG

**DIPLOMANTOV VIŠJE STROKOVNE ŠOLE, KI SO
DIPLOMIRALI OD DECEMBRA 2016 DO DECEMBRA 2017**

Sevno, 19. december 2017

KAZALO VSEBINE

BESEDA DIREKTORJA.....	1
ZAHVALA RAVNATELJICE.....	8
POVZETKI DIPLOMSKIH NALOG	15
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA – ODGOVORI ZA JUTRI.....	41
ZAHVALA ŠTUDENTOV	43
PREJEMNIKI CERTIFIKATA „ZAUPANJA VREDEN”	45



GRM NOVO MESTO – CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

Sevno 13

8000 Novo mesto

Telefon: +386 (0)7 393-47-34

Telefaks: +386 (0)7 393-47-10

e-pošta: referat-grm@guest.arnes.si;

spletna stran: <http://www.vs.grm-nm.si/>

BESEDA DIREKTORJA

Kraka zgodovina Grma Novo mesto – centra biotehnike in turizma



Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma je osrednja institucija, ki daje odgovore na vprašanja:

- *Kaj bomo jedli?*
- *V kakšnem okolju bomo živeli?*
- *S kakšnimi vrednotami bomo živeli?*
- *Ali bomo ljudje le roboti za ustvarjanje dobička globalnemu kapitalu ali bomo lahko sploh še ljudje v skupnosti, ob svojih družinah, lokalnih okoljih, v svoji domovini Sloveniji?*

Kranjska dežela je dobila prvi hram učenja kmetijstva v slovenskem jeziku na Slapu pri Vipavi že leta 1873. Na Slapu pri Vipavi je v tistem času vpis onemogočal širitve šole, povečanja števila slušateljev, saj je obstajala podobna šola sorazmerno blizu v Gorici. Zato je Kranjski deželni zbor želel prenesti šolo nekam bolj v osrednjo Kranjsko. Odločil se je za grmski grad pri Novem mestu. Takrat je kranjski deželni zbor kupil grad Grm s hlevi in ostalimi objekti, vinogradom na Trški Gori z zidanico, gozd na Ruperč Vrhu in 200 hektarjev zemljišč okrog grmskega gradu. Na Grm pri Novem mestu je tako pozno jeseni 1886 preselil na 13 vozovih, težkih »parizarjih«, ves inventar (mize, stole, omare...), knjižnico, učitelje in prvega ravnatelja Riharda Dolenca iz Podnanosa.

Tako so se na gradu Grm začela izobraževanja in tečaji za mlade gospodarje kmetij, še posebej s poudarkom na sadjarstvu, vinogradništvu in tudi živinoreji. Takratna šolska infrastruktura na šoli je omogočala pridobitev teoretičnih znanj in dobro praktično usposabljanje.

Šola je imela vzpone in padce v obdobju prve in druge svetovne vojne, v času socializma pa so na šoli izobraževali mlade združnike, ki so jih s pridom zaposlovali v zadrugah in kmetijskih kombinatih.

Po osamosvojitvi Slovenije je šola ponovno ubrala pot k potencialom zaposlovanja in samozaposlovanja na kmetijah, s poudarkom na čim večji finalizaciji produktov. Torej ne le pridelati, vzrediti, ampak tudi predelati, dobro tržiti in to uporabiti v gostinstvu, turizmu. Vseskozi smo na šoli želeli oblikovati politike gospodarjenja v kmetijstvu, na podeželju, v krajini, ki bi omogočale normalno življenje tudi na manjših kmetijah in gospodarstvih, ki sicer ne bi bila po obsegu konkurenčna evropskim ali ameriškim velikim posestvom.

Razvojni vidiki Grma Novo mesto – centra biotahnike in turizma

Če je nekaj moderno in optimalno v normalnem tržnem gospodarstvu in industrijski proizvodnji, torej tisto, kar ima velik obseg in združuje globalne izkušnje, je to pri proizvodnji hrane drugače. Uspešno, moderno in napredno je predvsem tisto, kar je pridelano lokalno.

Globalizem omogoča konkurenčnost in racionalnost na področjih IKT tehnologij, kovinske, kemične, tekstilne ter drugih industrij, pri hrani pa je to prav nasprotno. Globalno pridelana hrana je lahko uporabna le, če vsebuje konzervanse, veliko »strupa« prevoženih kilometrov, saj jo moramo voziti iz enega kontinenta na drugega. Ta hrana izgubi sledljivost pridelave in predelave, predvsem pa je za človeka kot taka manj zdrava, saj lahko povzroča bolezni in alergije.

Sodobni principi pri proizvodnji hrane sledijo čim boljšemu medsebojnemu poznavanju pridelovalca in potrošnika, kjer naj bi se vedelo, kje je bilo pridelano, kako in kdo je to pridelal in s kakšnimi postopki. Le-to namreč zagotavlja garancijo ne samo kakovosti, ampak tudi vse tisto, kar si pri hrani kot potrošniki želimo. To so novi izzivi tako za tiste, ki imajo svoje delo in zaposlitev na kmetijah, kot za tiste, ki so zaposleni v živilstvu, ali pa tiste, ki hrano na najvišji stopnji finalizacije ponudijo gostu in turistu.

V kolikor smo pred dvema, tremi desetletji na Grmu iskali tehnologije in področja v čim boljši finalizaciji, smo ob 120-letnici šole Grma pisali o vizijah, ker smo spreminjali tehnologije lokalnosti in opozarjali na problem globalizma na področjih hrane in okolja. Prav prehod v tretje tisočletje je spreminjal koncept ozaveščanja in odnosa do hrane. Takrat namreč smo se pri nas začeli šele zares spraševati, kaj bomo jedli, kaj bomo pili, v kakšnem okolju bomo živeli in s kakšnimi vrednotami. Ta prehod v tretje tisočletje je namreč bil začetek naše integracije v EU, v kateri so se ta vprašanja že izpostavljala.

In kako naj gledamo v bodočnost?

»Tajkuni«, tako naši kot svetovni, so nas naučili, kako nevaren in uničujoč zna biti kapital v rokah nekaj posameznikov. Človek namreč za njih ne velja veliko, ravno tako ne njegovo delo, prizadevanje, znoj, saj so špekulacije s kapitalom pri dobičku bistveno bolj učinkovite kot pa normalno in pošteno delo. Čedalje bolj pa se ob tajkunskih in bančnih zgodbah sprašujemo, kako se lahko umešča predvsem majhen človek, pa naj bo to kmet, obrtnik ali gospodarstvenik. Sprašujemo se tudi, kako naj se umešča majhna država v družbi velikih. Če to primerjamo s plutjem velikih ladij v deroči reki, so lahko tudi majhni čolniki varnejši in uspešnejši med čermi. Zato tudi vizija majhnih gospodarstev ne sme zgolj tekmovati z globalno strategijo, ampak lahko zelo uspešno zapolni niše, vrzeli potreb tako v gospodarstvu kot v okolju. Še posebej to velja pri sorazmerno zelo zahtevni proizvodnji hrane od njive do mize. Prav proizvodnja hrane je tista, ki nima možnosti vrhunske kakovosti z masovnim – velikoindustrijskim pristopom. Nove tehnologije zahtevajo znanja, kjer je kakovost možna le z lokalnim pristopom, torej čim bližje potrošniku, z logistiko, ki sledljivosti ne izgubi. Nov pristop pa zahteva znanja, ki jih oblikujemo tako za pridelovalca, proizvajalca, logista, tržnika kakor tudi potrošnika. Vse to so izzivi za bodoče vizije in svetlo gledanje v prihodnost tudi na Grmu Novo mesto – centru biotehnike in turizma.

Zadnje desetletje, ki smo ga ob tem praznovanju zaključili, nam je dalo združitev vseh panog / področij od njive do mize. V Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma smo v treh šolah povezali

(Kmetijska šola Grm in biotehniška gimnazija, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Višja strokovna šola) vsa področja izobraževanja od kmetijskega, živilskih znanj, naravovarstva, gostinstva in turizma. Poleg kmetijstva so namreč živilski in gostinski programi oblikovali celoto za odgovore na problematiko hrane za sodobni čas. Tako imamo povezana znanja s sodobno infrastrukturo, ki jih lahko kot celovitost damo »ustvarjalcem« hrane in potrošnikom.

Nov izziv našega izobraževanja je tako oblikovanje odnosov in povezanosti med ljudmi, ki bo omogočala normalno umestitev v globalnem okolju, kjer bodo povezani majhni pridelovalci lahko dali odgovor večjim sistemom. Tako ne bo le posameznik, ki ga bodo veliki izkoriščali, ampak bo imel, povezan v grozdu – zadrugi, enakovreden dialog z velikimi trgovskimi sistemi.

Odločili smo se za vizijo oblikovanja združnega sistema po vzorcu Mondragona iz Baskije ali Nacionalnega trusta na Škotskem ali angleške Fair trade verige. V ta namen je seveda potrebno nujno povezovati tudi znanje. Tu imamo že povezane kmetijske, živilske in gozdarsko šolo v Konzorcij biotehniških šol, z osmimi ali desetimi razvojnimi jedri, v katerih bodo kot stroka lokalno sodelovali s šolami tudi Kmetijski zavodi, Kmetijsko-gozdarska zbornica in razvojni inštituti ali razvojni centri na lokalnem nivoju. Sam združni sistem želimo požlahtniti z elementi, ki v resnici upoštevajo združna načela, še posebej pa jih želimo povezati s sistemom potrošniških zdruag, ki naj bi v bodoče tudi smelo nastajale. Poskušali bomo oblikovati čim krajše verige od proizvajalca do

potrošnika, mogoče le z vmesnim logistom. S tem bodo stroški režije čim manjši ter boljši učinek na eni strani za proizvajalca in na drugi strani za potrošnika.

Naslednje desetletje bo torej desetletje razvijanja tehnologij hrane s čim manj dodatki za čim bolj ohranjeno naravo in okolje. Pri vrednotah pa želimo prispevati v smeri zaupanja vrednih členov zadružne verige od njive do potrošnika. Zaupanja vredni sistem seveda rabi odločna razmišljanja od stroke do preprostih ljudi v smeri oblikovanja vrednot tudi za malega človeka. Na Grmu Novo mesto – centru biotehnike in turizma imamo tako v prihodnosti veliko potenciala in odprtega dela za vse nove mlade generacije, pa tudi za tiste Grmčane, ki so že zapustili šolske klopi in bodo imeli priložnosti v svojih izzivih uspešnega gospodarjenja na področjih hrane – okolja, še posebej pa bodo imeli možnost čim večjega dialoga tudi s potrošniki.

Zaupanja vreden sistem bo omogočal poleg sledljive hrane in kakovosti tudi pošteno verigo poti hrane. Predvsem pa umestitev malih pridelovalcev v normalno okolje oskrbe s hrano. Cilj je povezati zaupanja vredne kmetije, predelave, tržnice, gostilne s potrošnikom v najkrajši možni verigi. To bi v Sloveniji ob vsaj minimalni podpori oblikovalo več kot 5000 novih delovnih mest, posledično pa tudi vpis v biotehniške šole.

Vseživljenjsko izobraževanje bo ob učenju novih tehnologij spodbudilo tudi izobraževanje – informiranje potrošnikov. Naše šole

pa bodo postale prostor – razvojna jedra novega združnega odnosa med proizvajalci in potrošniki.

Srečno ob 130 - letnici šole, hvala vsem ustvarjalcem našega hrama znanja na Grmu v Novem mestu in tistim na Slapu pri Vipavi. Hvala vsem diplomantom, ki ob svojem delu in vrednotah sooblikujejo zgodovino in prihodnost našega zavoda.

Vsem nam želim veliko sreče pri tem plemenitem poslanstvu. Grm Novo mesto pa naj na svoji poti k prihodnosti pušča čim lepše brazde razvoja na področjih hrane, narave, okolja in slovenskega podeželja.

Čestitke diplomantom

Ob že tradicionalni decembrski slavnostni podelitvi diplom pa vam, spoštovani diplomanti, za dosežen uspeh iskreno čestitam ter vam želim lepe božične praznike ter vse dobro v novem letu.

Tone Hrovat, direktor

ZAHVALA RAVNATELJICE

Spoštovani diplomanti!

Smo v decembrskem času sedemnajstega leta delovanja Višje strokovne šole Grm Novo mesto, za nami je torej že 16 bogatih let delovanja, ki ste jih pomembno sooblikovali tudi vi, letošnji prejemniki diplomskih listin. Vaš prispevek k razvoju Višje strokovne šole Grm Novo mesto je neprecenljiv, tako z vidika razvoja strokovnih področij naše šole kot z vidika skrbi za kakovost in stalno rast šole. Dovolim si vas poimenovati prijatelji Višje strokovne šole Grm Novo mesto.



December. Pogosto ga označimo kot čas, ko se oziramo nazaj in delamo "inventuro" leta, ki se izteka. In hkrati kot čas, ko se oziramo naprej, v prihodnost, v leto, ki prihaja. Je mesec, ko sebi in drugim podeljujemo obljube, zaobljube in mnoge prijazne želje. Želje zase in za bližnje.

In kot slednje v splošnem velja za večino ljudi našega kulturnega okolja, je za vas, dragi diplomanti, ta december predvsem čas, ko se ozirate nazaj in delate »inventuro« dosedanje izobraževalne poti in osebnih življenjskih dosežkov. In zagotovo je to tudi čas, ko se ozirate naprej, v prihodnost, v obdobja in leta, ki prihajajo. Je čas, ko se nagrajujete in si, postavljeni pred nove izzive, dajete nove obljube. Predvsem pa je to čas, ko v svojem srcu nosite mnoge želje. Želje za vas, vaše bližnje in vse nas.

Prepričana sem, da v vas živijo tudi mnoge želje, vezane na vašo poklicno prihodnost in na pričakovano poslovno pot. Le-ta je za nekatere povezana z iskanjem ustrezne zaposlitve, spet za druge z oblikovanjem samozaposlitve v okviru obstoječe družinske dejavnosti ali pa se na svojo poslovno pot načrtujete podati povsem sami.

Verjamem in upam, da vam bo – ne glede na način poklicnega ustvarjanja in udejstvovanja – prispevek naše šole močno pripomogel. Da boste strokovni in uspešni sodelavci, vodje delovnega procesa, podjetja, ustanove, kmetije in še kaj.

Študij. Medtem ko se novih znanj željni študenti prvih in drugih letnikov vsakodnevno srečujejo na predavanjih in vajah, se pogovarjajo o temeljnih strokovnih vprašanjih izbranega študijskega področja ter se sprašujejo, kako najbolje v polno doživeti študentsko življenje, izbrati ustreznega delodajalca za praktični del izobraževanja, v kateri smeri zastaviti diplomsko nalogo, in predvsem, kako naštudirati za izpite, ki so pred njimi, ste vi – spoštovani diplomanti, stopili že pomemben korak naprej.

Za vami so mnogi dnevi, včasih zelo napornega in spet drugič zelo svobodnega, študentskega življenja, ki smo vam jih na trenutke odrasli čisto malo zavidali. Uspešno ste opravili vse obveznosti teoretičnega dela pedagoškega procesa in praktičnega dela na izbranem strokovnem področju. Odlično ste opravili tudi svojo aplikativno zasnovano zaključno raziskovalno delo, ga zapakirali v zahtevane okvire diplomske naloge, in si pridobili naziv višješolskega diplomanta.

Med današnjimi slavlenci ste tudi študenti izrednega študija, ki pa zaslužite še globlji poklon. Vse predvidene aktivnosti študija ste znali uskladiti s službo in z družinskim življenjem.

Diplomske naloge. Vaše diplomske naloge, ki so tudi naš ponos, izkazujejo vašo predanost k strokovnemu analitičnemu delu, tako na strani tehnoloških raziskav in izboljšav kot na strani organizacijskih in tržnih pristopov. V razvoju posameznega raziskovalnega področja pa v njih izkazuje usmerjenost k povezovanju obstoječih ter, z diplomskim delom, novo pridobljenih znanj in ugotovitev v izboljššan končni proizvod, dejavnost oz. storitev.

Prav takšen pristop je pravšnji za uspešno načrtovanje, razvoj in učvrstitev posamezne kmetijske, gostinske ali turistične dejavnosti na podeželju ali v urbanih območjih. In prav takšno razmišljanje, ki ga skozi diplomske naloge razvijate, je nujno potrebno za ohranitev slovenskega kmetijstva in vitalnega slovenskega podeželja. Vaši prispevki na področju gostinske in turistične dejavnosti še enkrat več dokazujejo, da smo dežela izjemnega turističnega potenciala, da so kreacije v gastronomiji ne le del naivne umetnosti ali prostočasnih aktivnosti, pač pa odlično izhodišče za ekonomsko donosno gostinsko dejavnost, ki naj temelji na visokokakovostni lokalno pridelani hrani, pijačah in vinih.

Med študijskim procesom niste postali le dobri poznavalci tehnoloških vprašanj v kmetijstvu, živilstvu, gostinstvu in turizmu, pač pa tudi dobri poznavalci naravnih in antropogenih ekosistemov, poznavalci živega sveta in množice abiotičnih dejavnikov, ki vplivajo

nanj. Razumete tudi cilje ohranjanja biotske raznovrstnosti in ohranjanja tipike slovenskih pokrajin. In še več, poznate tudi temeljne metode, kako vse te silne cilje udejanjit. Razumete vprašanja ohranjanja naravnih virov in poznate okolju prijazne energetske rešitve.

V vaših diplomah ste dokazali, da ste vse naštetu, ob razumevanju kompleksnih ruralno socioloških in urbano socioloških vprašanj, zmožni prenesti v realne gospodarske okvirje in prispevati k revitalizaciji in rasti slovenskega gospodarstva na temeljih trajnostne ekonomije, kjer imajo varstvo narave, varstvo okolja, kmetijstvo, krožno gospodarstvo in zeleni turizem prav posebno mesto.

Predvsem pa - blizu so vam delavnost, inovativnost in odgovornost.

Višja strokovna šola Grm Novo mesto. Smo velika družina študentov, diplomantov, profesorjev, delodajalcev in drugih sodelavcev ter partnerjev šole, ki svojo strokovno in poslovno pot poimenujemo »Pot s srcem«, svoje delo pa bogatimo s filozofijo Blissa Carmana: »Če mi daste nalogo, ki ji lahko podarim nekaj svojega, ne bo več naloga, bo veselje, bo umetnost!

Na Višji strokovni šoli Grm novo mesto izobražujemo v treh študijskih programih, Upravljanje podeželja in krajine, Gostinstvo in turizem ter Naravovarstvo.

Naše temeljne strokovne usmeritve stalno nadgrajujemo v smeri ključnih družbenih trendov, to so kakovost proizvodov in storitev po

meri najzahtevnejših potrošnikov, uživanje lokalne hrane, preseganje tekmovalnosti in nepoštenih odnosov v prehranski verigi z novimi modeli povezovanja, uvajanje inovacij in najnovejših tehnologij s poudarkom na kakovostnem načrtovanju in digitalizaciji procesov. Uvajamo ekološko kmetijstvo in razvijamo zavest o pomenu varstva narave in okolja. Kreiramo vrhunsko kulinariko in vinsko kulturo, turizem pa gradimo na temeljih celovite naravne in kulturne dediščine ali pa na posameznih detajlih podob današnjega in preteklega časa.

Naši poklici tako odgovarjajo na vprašanja: »Kaj bomo jedli, v kakšnem okolju in naravi bomo živeli ter s kakšnimi vrednotami? Kako bomo razvijali gostinstvo in turizem? Kako bomo ohranili naravna bogastva Slovenije? Kako bomo organizirali in vodili delovne procese, oblikovali učinkovita delovna mesta, razvijali podeželska in urbana območja?«

V tem pogledu tako stalno stremimo za strokovno rastjo študentov in sodelavcev šole, cilj našega izobraževanja pa je, da naši diplomanti *znajo delati, ustvarjati, komunicirati, odločati in se dobro organizirati*. In prav zato poseben poudarek dajemo oblikovanju karijerne poti posameznika.

Verjamemo, da s trajnim prizadevanjem za izboljšave, ob dejstvu, da v študijski proces vnašamo osebni pristop in si prizadevamo za karierni razvoj posameznika, tako hodimo po poti odličnosti.

Zahvaljujem se vam, da ste študijsko pot prehodili z nami, nam zaupali, nas obogatili z novimi znanstvi, znanjem, idejami in cilji.

Želim vam, da bo tako uspešna tudi vaša nadaljnja poslovna in zasebna življenjska pot.

Zahvaljujem se tudi vsem mentorjem diplomskih nalog, ostalim predavateljem in drugim sodelavcem šole, ki ste s svojim strokovnim znanjem, trdom in s toplim človeškim odnosom naše diplomante popeljali na pot uspeha.

Iskrena hvala in vse čestitke pa izrekam tudi prejemnikom certifikatov ZAUPANJA VREDEN.

Spoštovani diplomanti, ponosni smo na vas!

Helena Jurše Rogelj, ravnateljica Višje strokovne šole

POVZETKI DIPLOMSKIH NALOG

**DIPLOMANTOV VIŠJE STROKOVNE ŠOLE, KI SO DIPLOMIRALI
OD DECEMBRA 2016 DO DECEMBRA 2017**

1. POPOVIČ NEJC



DELOVNO MESTO, KI SEM SI GA SAM USTVARIL – RESTAVRACIJA POPOVIČ

Mentor: mag. Sebastjan Repnik

Diplomska naloga obravnava odprtje gostinskega obrata, ki sem ga sam načrtoval. V restavraciji sem v vlogi samozaposlenega, v obliki samostojnega podjetnika (s.p.). V samem začetku predstavljam nekaj teoretičnih osnov, kako se lotiti odprtja podjetja ob pomoči zakonske podlage. V nadaljevanju predstavljam podjetje – Restavracijo Popovič, od opisa dejavnosti do analize trga. Opisal sem inventar, mrežni načrt dela, marketing prodaje, izračun izkaza uspeha, oceno tveganja in problemov ter na koncu podal tudi analizo podatkov, pridobljenih z anketnim vprašalnikom, ki je podan v prilogi. Moj glavni cilj je, da gostu ponudim tradicionalno slovensko jed na nov način, morsko hrano in sveže sezonske jedi. Želim, da se gost počuti sprejetega in pomembnega in seveda, da se bo vrnil v restavracijo, le takrat bo moj trud povrnjen.

2. KANC DUŠAN



DELOVNO MESTO, KI SEM SI GA SAM USTVARIL – GOSTILNA KANC

Mentor: mag. Sebastjan Repnik

V času gospodarske krize, ko se država spopada z ogromno brezposelnostjo je samozaposlitev zagotovo zelo pohvalna. Tekom diplomske naloge sem jasno predstavil svojo vizijo lastnega gostinskega lokala, kjer bi se stregla srbska in balkanska hrana, jedi na žaru, iz podpeke, hkrati pa bi gostinski lokal proizvajal tudi lastno pivo. Gostilna z imenom Gostilna Kanc se bo nahajala v neposredni bližini avtoceste, zaradi česar se nadajamo obiska številnih turistov, prav tako se v njeni neposredni bližini nahajajo številne znamenitosti, pešpoti, kolesarske poti, kar vsako leto pritegne številne turiste. V nalogi je predstavljen poslovni načrt, ki je podprt z anketo v kateri je sodelovalo 100 anketirancev in se navezuje na pričakovanja in želje potencialnih gostov. Naloga dokazuje, da je odprtje lastnega gostinskega lokala v današnjem času tvegana naložba, za katero je potreben tehtni premislek. Uspeh podjetja nikakor ni odvisen samo od ideje, vendar od celovitega pristopa, ki se mora kazati tako v sami ponudbi, kakor organizaciji, ambientu in vizijah.

3. PETERNEL LUKA



DELOVNO MESTO, KI SEM SI GA SAM USTVARIL – TURISTIČNA AGENCIJA LIPA

Mentor: mag. Sebastjan Repnik

Diplomsko delo predstavlja pomembne elemente, ki so potrebni za odprtje lastne turistične agencije. Postavlja se vprašanje, kaj vse je potrebno za uspešno poslovanje turistične agencije, kot so dejavnosti za pridobitev licence, registracija dejavnosti, odločitev o primernem delovnem času, zaposlitev ustreznega števila zaposlenih v turistični agenciji, izdelava mrežnega načrta dela, nakup opreme itd. V turistični agenciji bom poleg klasičnih turističnih aranžmajev tržil tudi lastne turistične produkte. Na podlagi trženjske raziskave na vzorcu 100 ljudi sem poskušal ugotoviti, ali je tovrstna turistična agencija sploh zanimiva za potencialne stranke oz. goste. Turistično agencijo bom ustanovil z lastnimi finančnimi sredstvi.

4. SLADIČ DEJAN



OPTIMIZACIJA DELOVNIH PROCESOV V KUHINJI IN UVEDBA PONUDBE NOVIH JEDI V ZAVODU

Mentor: mag. Sebastjan Repnik

Zavod za prestajanje kazni zapora Dob pri Mirni je največji zapor v Sloveniji, kjer moški obsojenci prestajajo kazen daljšo od enega leta in pol do 30 let zaporne kazni. V diplomski nalogi sem proučeval kako optimizirati delovne procese v kuhinji in ponuditi nove jedi. Zavod sestavlja 6 zaprtih oddelkov, polodprti oddelek Slovenska vas in odprti oddelek Puščava. V zavodu se nahajajo centralna kuhinja in dve razdeljevalni kuhinji za oskrbo s prehrano obsojencev ter obrat družbene prehrane, kjer se pripravljajo malice za zaposlene v zavodu. V kuhinji obsojencev je zaposlenih 6 inštruktorjev, in sicer 3 inštruktorji - kuharji, inštruktor – ekonom, inštruktor – pek in inštruktor, ki vodi kuhinjo. Vsak dan dela pod vodstvom inštruktorja – kuharja še 35 – 40 zaposlenih obsojencev. Teoretični del naloge zajema predstavitev organizacije, nalog in del zaposlenih inštruktorjev – kuharjev v kuhinji ter aktualne teme s področja zaposlenih in optimizacije delovnih procesov. V praktičnem delu pa je prikazana ugotovitev dejanskega stanja in predlogi za izboljšave.

5. MIŠJAK ALJAŽ



TURIZEM V KENIJI KOT POSLOVNA PRILOŽNOST

Mentor: mag. Sebastjan Repnik

Diplomsko delo proučuje, navaja in opisuje značilnosti kenijskega turizma. Najprej je predstavljen kenijski turizem. V povezavi s tem poglavjem pa so predstavljeni še začetki turizma v Keniji, glavne turistične znamenitosti Kenije, možnosti izobrazbe na področju gostinstva in turizma v Keniji, recesija turizma v Keniji in naravnogeografske ter družbenogeografske značilnosti obravnavane države. S pomočjo opravljene SWOT analize turizma v državi so bile raziskane njegove prednosti, pomanjkljivosti, priložnosti in nevarnosti. Analiza je temelj za poznejšo raziskavo možnosti razvoja turizma v Keniji. Primeri razpisanih in naročenih potovanj nam podajo idejo, kakšno potovanje bi lahko opravili ob obisku Kenije. V naslednjih poglavjih sledi še intervju s kenijskim državljanom, ki vodi svoje turistično podjetje, ter anketa na vzorcu 107 anketirancev, s katero je bila ugotovljena turistična (ne)privlačnost kenijskega trga.

6. ŠRAJ MOJCA



UČENJE PRESKAKOVANJA ZAPREK PRI KONJIH

Mentorica: Barbara Turk

Prvotno je človek konja, ki je najplemenitejša žival, s katero je že od nekdaj povezan, uporabljal kot pomočnika pri delu v živinorejski panogi. Kasneje pa se je razvilo jahanje za zabavo in nato tudi konjeniški šport. Tako so tekmovanja s konji priljubljen šport in zabava z dolgoletno tradicijo. Leta 1900 je preskakovanje ovir postala tudi olimpijska disciplina. Od takrat je preskakovanje ovir tudi širše zelo priljubljeno. A v preteklosti so za trening konj pogosto uporabljali nepravilne in neuspešne metode. Nato so ugotovili, da je potreben za učenje konja individualen pristop. Zanj pa mora jahač poznati konja, njegovo in svojo opremo, vrste ovir in način treninga oziroma priprave konja na tekmovanja. Gre za celovito poznavanje dela s konji. V nalogi tako skozi teorijo in prakso predstavljam priprave in potek treninga za preskakovanje ovir. Ob tem je pomembna usklajenost jahača in konja, saj je v konjeniškem športu mogoče doseči visoko raven profesionalnosti le, če celoten proces temelji na ustreznem strokovnem pristopu. Upoštevati je treba

naravne danosti konja, ustrezno oskrbo, znanje in sposobnosti jahača ter usklajenost med konjem in jahačem. V konjeniškem športu, še posebej pri preskakovanju ovir, konj in jahač tvorita celoto. Če se ne ujameta v parkurju, lahko pride kasneje do velikih težav. Zato sta teoretično poznavanje in kakovosten trening izjemno pomembna. Gre za obsežen proces, pri katerem mora jahač upoštevati konjevo psihično in fizično stanje, naravne danosti in načine komuniciranja z njim. Vse to danes omogočajo tudi pravila v konjeništvu, ki niso več toga. Konjeniški šport zahteva od jezdeca veliko občutka in sposobnosti za vodene konja, od slednjega pa izšolanost, kar je mogoče doseči s predanim dolgotrajnim treningom in potrpežljivostjo.

7. BAJRAMI ALVINA



UPORABA IN PRIDOBIVANJE EKOLOŠKIH BARVIL RASTLINSKEGA IZVORA ZA BARVANJE TKANIN

Mentorica: dr. Mateja Colarič Bajc

Somentorica: Cvetka Barborič

V diplomski nalogi smo s pomočjo strokovne literature predstavili nekatere rastline in ostale organizme, ki nam dajejo naravna barvila za barvanje tkanin. Opisana je zgodovina barvanja, vpliv sintetičnih barvil na zdravje človeka in okolje ter pomanjkljivosti tekstilne industrije. Predstavljene so tudi nekatere alternativne uporabe sintetičnih barvil, ki so okolju prijaznejše. Nadalje smo s spletno anketo znotraj populacije študentov višješolskega programa naravovarstvo preverili poznavanje barvil naravnega (certificiranih ekoloških barvil) in sintetičnega izvora ter ozaveščenost anketirancev o škodljivosti sintetičnih barvil in prednostih naravnih barvil. Ugotovili smo, da so anketirani študentje slabo osveščeni o ekoloških (naravnih) barvilih za barvanje tekstila, čeprav vedo, da se le-ta povečini lahko pridobivajo iz različnih delov rastlin, zavedajo se morebitnih negativnih učinkov sintetičnih barvil na okolje in organizme ter poznajo, da so sintetična barvila obstojnejša in črna

barva najbolj škodljiva. V kolikor bi jim dohodki to dopuščali, bi sicer kupili tkanine, barvane s certificiranimi ekološkimi barvili, čeprav so dražje, zaenkrat pa tega ne zmorejo. Večina anketirancev pa se žal ne zaveda, da sintetična barvila dokazano vplivajo tudi na zmanjšano plodnost.

8. GLAVIČ JOŽE



DELOVNO MESTO, KI SEM SI GA USTVARIL SAM – PRIREJA IN PREDELAVA MLEKA

Mentorica: Angelca Hrovat

V diplomski nalogi sem raziskal možnosti samozaposlitve na domači kmetiji. Na kmetiji se ukvarjamo s prirejo mleka, letno ga oddamo mlekarnam 125.00 litrov. Imamo tudi dopolnilno dejavnost, in sicer peko kruha. Moja poslovna zamisel je povečati proizvodnjo mleka na 155.000 l letno in ga od tega 46.000 l predelati v jogurte, skuto in sire. 1.000 l mleka bi prodal neposredno potrošnikom, ostalo pa v mlekarni. Za uresničitev poslovne zamisli bi moral vlagati predvsem v opremo za predelavo mleka in v posodobitev hleva. Skupna vrednost investicije bi znašala 90.800 EUR. 45.000 EUR bi črpal iz pomoči za mladega prevzemnika kmetije, ostalo bi bila lastna sredstva in delo. Izračun poslovnega izida mi pove, da bom imel 120.700 EUR prihodkov in 111.474 EUR stroškov. Razlika med prihodki in stroški znaša 9226 EUR. Iz tega lahko ugotovim, da pomeni moja poslovna zamisel poleg dveh že obstoječih delovnih mest še eno delovno mesto za mojo samozaposlitev.

9. GRUDNIK PETRA



DELOVNO MESTO, KI SEM SI GA USTVARILA SAMA - HLEV S ŠPORTNIMI KONJI

Mentorica: Angelca Hrovat

Somentorica: Barbara Turk

Diplomska naloga opisuje potencialno delovno mesto oskrbnika in jahača v hlevu s športnimi konji. Ljudje, ki poučujejo jahanje ali vodijo terene, morajo imeti naziv inštruktor jahanja oziroma inštruktor jahanja – asistent. Pri konjeniških dejavnostih moramo biti še posebej pozorni na varnost tako zaposlenih kot obiskovalcev, zato moramo dosledno upoštevati Zakon o varstvu pri delu in izdelati Izjavo o oceni tveganja. Delo s konji je zelo kompleksno. Nanje vpliva starost, spol, pasma, zdravstveno stanje in zlasti odnos rejca oziroma učitelja. Redna vadba, doslednost in potrpežljivost so pri učenju najpomembnejši dejavniki. Na ranču bi se ukvarjali z naslednjimi pridobitnimi dejavnostmi: s šolo jahanja za otroke in odrasle, ujahovanjem mladih konj, šolo in treningi preskakovanja ovir, tečaji za pridobitev licenc, prodajo športnih konj in penzionom za konje (boksi in »lauf štala«). S pomočjo mrežnega plana dela sem izračunala, da je treba za načrtovano dejavnost opraviti 3.325 ur. Z analizo trga sem ugotovila, da bomo imeli na področju penzionov za konje in šole jahanja kar precej konkurentov, a se bomo za razliko od drugih ukvarjali tudi s prodajo športnih konj in

ujahovanjem konj. Tako bomo privabili zlasti tiste kupce, ki so res pravi ljubitelji konj in je omenjeno njihova pridobitna dejavnost. Z izračuni sem ugotovila, da bomo imeli skupaj 84.278 € stroškov in 89.125 € prihodkov. Pozitivna razlika kaže na to, da je lahko moja ideja tudi v resnici poslovna priložnost in delovno mesto.

10. KARLIČ KATJA



PROIZVODNJA IN MIKROBIOLOŠKA ANALIZA DOMAČIH SADNIH BAZ ZA JOGURT

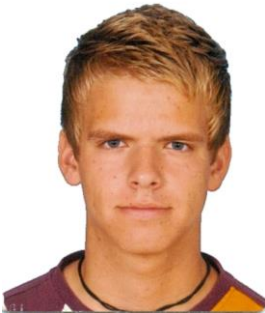
Mentorica: Jana Goršič Fabjan

Somentor: Matej Zore

V diplomski nalogi sem obravnavala temo proizvodnje in mikrobiološke analize sadnih baz za izdelavo jogurta iz različnih vrst sadja. Izdelki iz mleka imajo že kar dolgo zgodovino znanega začetka predelovanja, prav tako sadjarstvo, zaradi katerega danes poznamo sadne jogurte različnih okusov. V Sloveniji se, ne glede na vse, še vedno zavrže veliko sadja, sadne baze pa po večini uvažamo iz tujine. Na podlagi tega je nastala tudi ideja za mojo diplomsko nalogo. Vse več poudarka je danes na domači, lokalno proizvedeni hrani, za tak izdelek so tudi ljudje pripravljeni odšteti malo več kot sicer. V diplomskem delu sem zato raziskovala možnosti predelovanja jogurtov iz domačih sadnih baz. V Sloveniji se pridelava največ jabolka, nekaj tudi jagod, češenj in robidnic. Zato sem se odločila za sadno bazo z okusom pečenega jabolka, češenj in robide. Namen diplomskega dela je predvsem predstaviti in opisati možnost predelave sadja, pridelanega na kmetijskem gospodarstvu, v kakovostno in varno sadno bazo brez aditivov in konzervansov, kvarljivcev in patogenih mikroorganizmov, ki bi imela rok uporabe vsaj pol leta. Sadna baza mora biti tudi organoleptično privlačna za potrošnike. Z degustacijo jogurtov iz domačih sadnih baz pa sem

želela ugotoviti, ali bi bil izdelki na trgu sploh zanimivi. Med pisanjem diplomske naloge, raziskovanjem in pridobivanju podatkov sem ugotovila, da se predelovanje sadja v sadne baze tržno izplača. Ugotovila sem tudi, da je smiselno izdelke dati v mikrobiološko analizo v pooblaščenem laboratoriju, saj s tem potrošniku zagotovimo varen izdelek. Pomembno je, da skrbimo za ustrezno osebno higieno kot tudi higieno proizvodnjih prostorov. Tako bomo dosegli, da v izdelek ne bi prišlo do okužbe z zdravju škodljivimi bakterijami. Z degustacijo izdelka sem ugotovila, ali bi le ta bil dovolj tržno zanimiv za redno prodajo.

11. NAHTIGAL MARKO



RABA OBNOVLJIVIH VIROV ENERGIJE V VASEH VRH, VRHOVO, GORNJI KRIŽ IN DOLNJI KRIŽ

Mentor: Anton Goršin

V diplomski nalogi smo predstavili osnove in lastnosti obnovljivih virov energije, načine pridobivanja in njihovo izkoriščanje. Dotaknili smo se učinkovite rabe energije in podali nekaj nasvetov, spoznali pa smo tudi, kakšno je stanje OVE v Sloveniji in Evropi. Povzeli smo tudi smernice za prihodnost o samooskrbi z obnovljivimi viri energije. Da bi spoznali stanje glede rabe obnovljivih virov energije v vaseh Vrh, Vrhovo, Gornji in Dolnji Križ na severovzhodu Suhe krajine v občini Žužemberk, smo po gospodinjstvih v omenjenih vaseh izvedli anketo na obravnavano temo. Nanjo je odgovorilo 30 anketirancev, od izdanih 42 vprašalnikov, kolikor je tudi gospodinjstev v obravnavanem območju. Z analizo rezultatov ankete smo potrdili vse tri delovne hipoteze. Več kot polovica gospodinjstev obravnavanega območja izkorišča obnovljive vire energije (OVE v nadaljevanju) in sledi smernicam Slovenije in EU glede izrabe OVE. V največji meri se izrablja lesna biomasa, v prihodnosti pa pričakujemo tudi povečanje izrabe ostalih obnovljivih virov energije. Ugotovitve in spoznanja bodo zagotovo lahko v pomoč pri nadaljnjem načrtovanju učinkovite izrabe obnovljivih virov v obravnavanem območju pa tudi širše v sami občini Žužemberk.

12. VIRC ANJA



PREGLED OBROČKOVALNE DEJAVNOSTI PTIC V SLOVENIJI S PREDLAGANIMI SMERNICAMI OBROČKANJA V PRIHODNOSTI

Mentor: Anton Goršin

Somentor: Gregor Bernard

V diplomskem delu je predstavljena obročkovalna dejavnost v Sloveniji, s predvidevanjem, v kateri smeri bo obročkanje ptic potekalo v prihodnosti. Predstavitev obročkovalne dejavnosti obsega definicijo, zgodovino in umestitev te dejavnosti v današnji čas, tako v Sloveniji kot tudi v nekaterih drugih evropskih državah. Naloga je osredotočena predvsem na značilnosti in pregled ptic Krajinskega parka Sečoveljske soline, kjer je bilo izvedeno obročkanje ptic. Posebno poglavje naloge obravnava tudi selitve ptic, kar predstavlja povod za začetek obročkovalne dejavnosti. Sodelovanje pri obročkanju ptic in izvedba intervjuja z ornitologom Daretom Šeretom sta privedla do temeljnih ugotovitev, kakšno je stanje obročkovalne dejavnosti v Sloveniji danes in katere segmente bi bilo smiselno izboljšati v prihodnosti, da bi ta dejavnost ostala na čim višjem nivoju.

13. KONAIZLER ANJA



ZASNOVA NARAVOSLOVNE UČNE POTI NA STUDENCU PRI SEVNICI

Mentorica: Irena Kurajić

V pričujoči diplomski nalogi smo nameravali raziskati pojem naravoslovna učna pot, zasnovati prvo naravoslovno učno pot na Studencu pri Sevnici, ustvariti logotip ter brošuro in izvesti naravoslovni dan na novi učni poti za vse učence Osnovne šole Studenec. Vse zastavljene cilje naloge smo tudi dosegli. Zasnovana naravoslovna učna pot obsega 6 točk, in sicer ekovrt, čebelnjak, perišče, svet divjadi, rastlinsko čistilno napravo in "zaljubljeni" bukvi. Za učence od 1. do 5. razreda OŠ Studenec smo 21. septembra 2017, ob pomoči izdelanih brošur, izvedli zanimiv naravoslovni dan. V 90,3 % vseh odgovorov so ga učenci ocenili z odlično oceno. Učencem je bilo najbolj všeč to, da so bili v naravi, za najbolj priljubljeno točko pa se je izkazal čebelnjak (33,9 % vseh odgovorov). Da bi naravoslovna učna pot živela tudi v prihodnje, bi lahko postavili informacijske table, pot oglaševali na šolski spletni strani, Facebook strani ter na različnih turističnih spletnih portalih.

14. ŠPRINGER ROK



DELOVNO MESTO, KI SEM SI GA SAM USTVARIL - GOSPODAR NA KMETIJI ŠPRINGER

Mentorica: Angelca Hrovat

V diplomskem delu sem predstavil našo govedorejsko kmetijo, usmerjeno v proizvodnjo surovega mleka. V teoretičnem delu sem povzel smernice aktualne kmetijske politike in strokovna priporočila za izvajanje: tehnologijo sodobne prireje mleka, selekcijo in izbor pasme, prehrano krav, pridelavo krme in pomembnost kolobarja. Od rojstva živim na kmetiji in že kot otrok sem po svojim močeh prispeval k delu in skupnemu uspehu. Stanje na kmetiji sem predstavil v osrednjem delu diplomskega dela ter se usmeril v pripravo na prevzem in vodenje: opis poslovne zamisli, mejnike in cilje, ki so ključni za uspešen razvoj ter možnosti za alternativni vir zaslužka v gozdarski dejavnosti. Nakazal sem možne poti s področja trženja. Z namenom, da bi ugotovil, ali bo dejavnost zasnovana tako, da bo omogočala več kot samo preživetje, sem v zadnjem delu razdelal tudi kazalce poslovanja: stroške in prihodke ter simulacijo poslovnega izida. V sklepnem delu sem zapisal, da želim izvajati stabilen načrt razvoja v okviru lastnih zmožnosti. Cilj izvajanja načrta je prizadevanje za napredek kmetije. Ves čas bom sledil novim tehnologijam in spremljal dogajanje na mlečnem trgu, saj je kmetija tako zelo usmerjena v to dejavnost, da prestrukturiranje skoraj ni več mogoče.

15. ZUPANIČ SEBASTIAN



ANALIZA IN IZBOLJŠANJE ŽIVLJENJSKIH RAZMER V RIBNIKU ZA KOI KRAPE

Mentor: Anton Goršin

V diplomski nalogi smo predstavili del znanja, ki ga vsak ljubitelj in gojitelj krapov koi potrebuje za njihovo uspešno gojitev ter oskrbo v domačem vrtnem ribniku. Najprej smo predstavili izvor in značilnosti krapov koi. Posebej smo izpostavili nekatere pasme krapov koi, ki jih rejci pridobivajo in ohranjajo z naravno selekcijo. Opisali smo tudi pogostejše bolezni koiev. Najpogostejši vzroki za obolenja teh rib so slaba kakovost vode, slaba kakovost hrane, nepravilno hranjenje, napačen postopek preseljevanja rib, nihanje temperature vode itd. Bolezni so lahko bakterijskega ali virusnega izvora, posledica napada parazitov ali pojava plesni. V nadaljevanju smo več pozornosti namenili predstavitvi izdelave ribnika za krape koi, pri čemer je treba upoštevati njihovo velikost in njihove potrebe, ter opisali nekaj različnih tipov ribnikov glede na način izgradnje. Pri izgradnji smo upoštevali vrste rastlin, ki so primerne za ribnik s krapi koi, in njihovo zasaditev. Posebej smo obravnavali filtracijo vode ribnika in ob tem podrobneje opisali izgradnjo filtra, predstavili vrste filtrirnega materiala in opisali princip delovanja filtra. Za nemoteno delovanje ribnika so pomembne tudi nekatere druge naprave, ki jih je treba poznati: naprava UVC, ozonski

generator in črpalke. Na kratko smo proučili pripomočke za vzdrževanje ribnika in oskrbo rib ter opisali postopek priprave vode v novo izgrajenem ali prenovljenem ribniku pred naselitvijo prvih koiev. Nekaj besed smo namenili naseljevanju koiev v novo izgrajeni ribnik, njihovemu nakupu in naseljevanju novih koiev v že naseljeni ribnik s koi. Podrobneje smo opisali še vzdrževanje ribnika glede na letni čas. Opisali smo fizikalne in kemične parametre vode, ki so pomembni za boljšo kakovost bivanja krapov koi, posebej smo proučili skupno trdoto vode v ribniku za krape koi. V prvem delu naše naloge smo preverjali, ali je mogoče skupno trdoto vode v ribniku dvigniti na optimalno stopnjo skupne trdote s pomočjo morske soli. Z našim preizkusom smo to potrdili, saj smo iz ugotovljene stopnje skupne trdote 7 °dH z dodajanjem morske soli trdoto vode dvignili na željeno stopnjo 10 °dH in tako prvo hipotezo, da je to mogoče, tudi potrdili. V drugem delu naloge pa smo želeli preveriti učinkovanje dveh pripravkov, pripravka *Sera omnipur* in pripravka *Columbo lernex* na škržne parazite pri krapih koi. V drugi hipotezi smo trdili, da je drugi pripravek (*Columbo lernex*) zaradi specifičnega delovanja na škržne parazite učinkovitejši od prvega (*Sera omnipur*), ki je namenjen zatiranju širšega nabora parazitov. V poizkusu smo to trditev potrdili, saj smo po zdravljenju s prvim pripravkom na petih vzorčnih krapih koi še vedno našli nekaj škržnih parazitov, medtem ko po zdravljenju z drugim pripravkom na vzorčnih koiih škržnih parazitov ni bilo.

16. ŠERNEK VANJA



POSLOVNI NAČRT PODJETJA JAHALNA ŠOLA THOR

Mentorica: dr. Marija Turnšek Mikačič

Vsebina diplomske naloge je poslovni načrt za podjetje Jahalna šola Thor. Za vsako podjetje, ki se na novo ustanavlja, je predhodno potrebno izdelati poslovni načrt, da vidimo, ali se bo takšno poslovanje, v katero se spuščamo, izplačalo tudi dolgoročno ali samo kratkoročno. Če nam že poslovni načrt kaže samo izgubo, bo tako tudi v poslovanju in takšno poslovanje nima prihodnosti. Raziskovalni izziv za lotevanje te tematike so bila predvsem mnenja nekaterih ljudi, ki so na vso moč trdili, da takšno podjetje ne more uspeti, ker ne prinaša dobička, ampak samo izgubo. Na podlagi izračunov iz poslovnega načrta je bilo ugotovljeno, da se takšna naložba in poslovanje, v katero se spuščam, dolgoročno izplača, ker prinaša dobiček tudi na dolgi rok. S to ugotovitvijo je bila potrjena hipoteza, zastavljena na začetku raziskovanja, ki pravi, da bo v vseh obravnavanih letih poslovanje pozitivno in dosežen tudi dobiček podjetja. Torej so bile s to ugotovitvijo ovržene trditve nekaterih ljudi, ki so trdili nasprotno.

17. GRMOVŠEK MATIC



VARNA RABA FITOFARMACEVTSKIH SREDSTEV TER RAVNANJE Z ODPADNO EMBALAŽO IN OSTANKI PO UPORABI NA OBMOČJU TREBNJEGA

Mentorica: dr. Mateja Colarič Bajc

V okviru diplomske naloge smo s pomočjo literature in vprašalnika raziskali, kako uporabniki rokujejo s samimi fitofarmaceutskimi sredstvi. Poudarek je na ravnanju poklicnega uporabnika ter na upoštevanju veljavne zakonodaje s tega področja. Osredotočili smo se tudi na nevarne lastnosti fitofarmaceutskih sredstev, predvsem na različne možnosti zastrupitve. Izpostavljenost je pri samih uporabnikih ključnega pomena, ker pri samem delu povečini ne uporabljajo zadostne osebne varovalne opreme. Opisani so tudi različni primeri izpostavljenosti fitofarmaceutskim sredstvom ter načini, kako se pred temi lahko zaščitimo. V praktičnem delu smo se osredotočili neposredno na poklicne uporabnike fitofarmaceutskih sredstev z območja občine Trebnje. Zanimalo nas je, kako so ljudje seznanjeni z varno uporabo fitofarmaceutskih sredstev (v nadaljevanju FFS): ali uporabljajo predpisano osebno varovalno opremo, ali imajo opravljeno usposabljanje, ali jim prodajalci prodajajo sredstva brez preverjanja istovetnosti kupca fitofarmaceutskih sredstev za poklicno rabo, ali se zavedajo, da kmetujejo tudi na vodovarstvenem območju, ali poznajo nove evropske direktive, ki zahtevajo poenotenje opozorilnih stavkov za

vse članice Evropske unije itd. Ugotovili smo, da ima dve tretjini anketiranih uporabnikov FFS opravljeno usposabljanje za izvajalca ukrepov, da se večina zaveda strupenosti FFS in zato uporabljajo osebno varovalno opremo, glede pravilne uporabe FFS pretežno zaupajo svetovalcem za FFS, ustrezno shranjujejo FFS, so pozorni na nove grafične simbole oz. znake in poznajo grafični znak nevarno čebelam. Premalo pa so pozorni na formulacijo fitofarmaceutskih sredstev, pri uporabi osebne varovalne opreme skorajda ne uporabljajo zaščitnih očal. Ne zavedajo dovolj, da so najbolj izpostavljeni tveganju za zastrupitev pri pripravi škropilne brozge in ne pri izvajanju varstva in nekoliko slabše poznajo vodovarstvena območja. V primerjavi z dostopnimi podatki iz drugih raziskav lahko zaključimo, da so anketirani uporabniki FFS z območja Trebnjega dokaj vestni glede varne rabe FFS ter ravnanja z odpadno embalažo in ostanki FFS, seveda pa so glede na že zgoraj navedeno priložnosti, da se stanje v prihodnjih letih še izboljša skladno z zavezami iz Nacionalnega akcijskega programa za doseganje trajnostne rabe fitofarmaceutskih sredstev za obdobje 2012–2022.

18. KUHAR JASMINA



DELOVNO MESTO, KI SEM SI GA SAMA USTVARILA – MASAŽNI STUDIO JASMINA

Mentor: mag. Sebastjan Repnik

V teoretičnem delu diplomske naloge predstavljam pomen masažnih tehnik in vpliv različnih vrst masaž vplivajo na človekovo fizično, mentalno ter čustveno telo. V nalogi je predstavljena filozofija wellnessa – kaj pomeni za naše vsakdanje življenje in izboljšanje življenjskega sloga. V praktičnem delu diplomske naloge predstavljam svojo idejo, to je odprtje masažnega studia Jasmina. Več kot 100 oseb sem intervjuvala in anketirala, s čimer sem pridobila informacije, ki mi bodo pomagale pri opravljanju mojega dela. Rezultate sem tudi analizirala. V zaključku naloge sem potrdila oziroma ovrgla hipoteze, ki sem jih postavila na začetku diplomske naloge. Tako so bili cilji in namen moje naloge doseženi.

19. HRASTAR URŠKA



ANALIZA TIMSKEGA DELA V TURISTIČNIH PODJETJIH JV SLOVENIJE

Mentor: mag. Sebastjan Repnik

Tim sestavlja skupina ljudi, ki so povezani s skupnim namenom za uresničitev točno določenega cilja. Pomeni organizacijsko tvorbo, sestavljeno iz članov, usmerjenih nalog (ciljev), procesa vodenja, komunikacije in skupnih vrednot. Vsak član skupini ima točno določeno vlogo in nalogo. Za tim je značilno tudi posebno razpoloženje, zaradi katerega so ljudje pripravljene delati več kot sicer. Tako z enakim številom ljudi pri opravljanju določenih nalog dosežemo boljše rezultate. Vsaka skupina ima tudi vodjo, ki jih usmerja, daje navodila. Namen naloge je bil raziskati, ali posamezna podjetja delajo v timu in ali poznajo prednosti ter pomanjkljivosti delovanja v njem. Cilj naloge je bil ugotoviti, ali zaposleni radi delajo v timu ali ne.

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA – ODGOVORI ZA JUTRI

Na kratko o šoli.

Šola ponuja študij kratke prve bolonjske stopnje v okviru rednega in izrednega študija na treh celostnih strokovnih področjih, v študijskih programih, *Upravljanje podeželja in krajine*, *Gostinstvo in turizem* ter *Naravovarstvo*. Sodelavci Višje



strokovne šole se trudimo, da si študenti tekom študija pridobijo temeljna teoretična znanja s posameznega strokovnega področja, sestavljena iz obveznega in izbirnega dela, in da jih tekom študijskega procesa nadgradijo s praktičnim izobraževanjem pri najboljših delodajalcih, razvojnih partnerjih šole, oz. v okviru Medpodjetniškega izobraževalnega centra. Trudimo se, da predavatelji, inštruktorji, laboranti ter izbrani mentorji pri delodajalcih na študente ne prenašamo le strokovnega znanja, pač pa tudi splošna in specialna organizacijska in podjetniška znanja, znanja s področja informacijsko – komunikacijske tehnologije in druga.

Vrednote, ki smo jim zavezani.

Znanje, učenja, ustvarjalnost, poštenost, odgovornost, zaupanje, vztrajnost, doslednost, varnost, pozitivnost, komunikativnost, inovativnost, kompetenčnost, etičnost, ažurnost ter spoštovanje

sočloveka, spoštovanje narave, spoštovanje kmetijske zemlje, spoštovanje hrane, spoštovanje dela, spoštovanje dela naših prednikov in naravne ter kulturne dediščine nasploh, spoštovanje tradicije Kmetijske šole Grm Novo mesto ter upoštevanje temeljnih določil vljudnostnega obnašanja.

Razvojna vizija šole.

Skozi vse svoje aktivnosti dela se trudimo približati zastavljeni viziji - **postati zibelka izobraževanja, usposabljanja in razvoja odličnih strokovnjakov praktikov, zaposljivih na področju naših strokovnih usmeritev.**

S programom določene usposobljenosti in poklicna znanja študentov zaokrožamo v celovite kompetence, ki temeljijo na kakovostnem izobraževanju, vzgoji za spoštovanje sočloveka in narave, usposabljanju za delo in spretnostih ter krepitvi splošnih znanj, skupaj s širšim okoljem in našimi diplomanti pa oblikujemo politiko razvoja že navedenih strokovnih področij in razvijamo nova delovna mesta. V okviru številnih projektov, ki jih razvijamo tudi skupaj študenti, pa se, v skladu s trendi, vse intenzivneje odpiramo v mednarodno okolje in si prizadevamo segmente internacionalizacije vnesti tudi v sam študijski proces.

Verjamemo, da s trajnim prizadevanjem za izboljšave, ob dejstvu, da v študijski proces vnašamo osebni pristop in si prizadevamo za karierni razvoj posameznika, tako hodimo po poti odličnosti. Koliko smo pri tem uspešni pa boste seveda presodili sami.

ZAHVALA ŠTUDENTOV

Prav vsak izmed nas nosi v sebi otroško željo, tisto, ki je najbolj pristna in najbolj iskrena. Ta želja človeka hočeš nočeš spremlja celo življenje in ga spodbuja, da na življenjski poti vedno posluša svoj notranji glas in svoje srce. Opominja nas na to, da je edina prava pot tista, na kateri izkoristimo vse svoje potenciale in postanemo najboljša verzija sebe. Ko stopamo po tej poti, vsak dan postane nov izziv in nobena ovira nam ne more preprečiti, da bi dosegli cilj, ki smo si ga zastavili. Vse neprespane noči, vse ure, dnevi in leta, ki smo jih posvetili našemu življenjskemu cilju, niso zaman, saj lahko na koncu potegnemo črto in mirno rečemo, da smo izkoristili vse, kar nam je bilo dano.

Zagotovo vsak dosežen cilj predstavlja določeno prelomnico in dejstvo, da nekaj zmoremo. Študij na višji šoli, ki ga danes uspešno zaključujemo, je na vseh nas pustil določen pečat. Različne študijske smeri so nam omogočile, da si je vsak posameznik izbral ravno tisto, ki mu je najbolj pisana na kožo, in se v njej izpopolnjeval. Študentje smo poslušali predavanja, aktivno sodelovali na vajah, vse skupaj pa so popestrile eno - ali večdnevne ekskurzije, na katerih smo bili poleg pridobljenih znanj in izkušenj deležni tudi zabave in druženja. Teoretični del smo prenesli še v prakso, poprijeli za pravo delo in se iz predavalnic preselili na teren.

Brez naših profesorjev in celotnega predavateljskega zbora bi bilo vse zgoraj naštetu le kup misli na papirju. Hvala vsem, da ste svoje

znanje širili med nas in nas spodbujali v trenutkih, ko nam je zmanjkalo motivacije.

Najlepša hvala ravnateljici višje sole, gospe Heleni Jurše Rogelj, ker je verjela v nas in se ni zadovoljila s povprečjem, ampak nas usmerjala k odličnosti.

Iskrena zahvala naši referentki, gospe Irmi Svetec Hudoklin, ki je znala vedno ponuditi roko v pomoč in dosledno odgovarjala na naša vprašanja in nejasnosti. Hvala za vso potrpežljivost in veliko mero sočutja.

Posebna zahvala tudi mentorjem diplomskih nalog. Brez vas bi marsikatera naloga ostala le pri ideji in zagotovo se danes ne bi zbrali v takem številu. Hvala vam za vso pomoč pri izvedbi naloge od začetka do konca, predvse m pa hvala, da ste zaupali v nas.

Na koncu se zahvaljujem vsem našim najbližjim, ki so potrpežljivo bdeli nad nami tako v dobrih kot tudi v težkih trenutkih. Ko smo mi popustili, so nas dvignili in poskrbeli za nov zagon za doseganje zastavljenih ciljev.

Ne glede na to, ali diploma na višji šoli predstavlja začetek kariere ali pa vmesno stopničko na poti do nečesa večjega, je za vsakega izmed nas to potrdilo, da zmoremo narediti korak naprej v lepo prihodnost!

V imenu študentov: Anja Virc, inž.naravovarstva

PREJEMNIKI CERTIFIKATA „ZAUPANJA VREDEN“

*Ne čakajte, da se bo nekaj premaknilo-
pojdite in nekaj premaknite.*

(William Walker Atkinson, Skrivnost uspeha)

Certifikat „zaupanja vreden“

Certifikat »zaupanja vreden« opredeljuje šolski pravilnik »Pravilnik o podeljevanju certifikatov študentom Višje strokovne šole« in se podeli študentu, ki povsem samostojno načrtuje, opravlja in analizira vse faze določenega proizvodnega ali storitvenega dela, ga po potrebi samostojno predstavi oz. po dogovoru nadomešča mentorja pri nadzorovanju drugega študenta ali skupine študentov pri izvajanju istega delovnega opravila, razvija proizvodne ali druge izboljšave samega delovnega procesa in v okviru "Kriterijev ocenjevanja kakovosti vključevanja študenta v praktično izobraževanje" (skrb za dosledno izvajanje tehnologije oz. strokovni pristop k delu, zanesljivost, upoštevanje prdvidenih rokov, doseganje delovnih normativov, pozitivnost, osebna urejenost, urejenost delovnega okolja, odnos do sošolcev, sodelavcev, strank, odnos do delovnih sredstev, varčevanje z energijo, materialom in časom, odnos do okolja, upoštevanje pravil varnega dela, upoštevanje pravil higienskega minimuma) doseže minimalno 95 točk od 100 možnih.

Certifikate »zaupanja vreden« podeljujemo študentom po posameznih delovnih področjih, ki jih v skladu z novimi razvojnimi projekti in programi stalno dopolnjujemo.

Certifikat „zaupanja vreden“ prejmejo::

Področje: ZELIŠČARSTVO

Karlič Anja	Rudolf Sara
Rubin Tadeja	Vesna Kafol

Področje: KONJEREJA

Lozar Brigita	Schulz Klara Liza
---------------	-------------------

Področje: LOGISTIKA IN MEHANIZACIJA V KMETIJSTVU

Arh Mitja	Kozjek Jan
Bašelj Peter	Mlakar Aleksander
Čebular Anton	Urško Klemen

Področje: PROMOCIJA IN TRŽENJE

Bradač Tjaša

Področje: TRŽENJE IN TURIZEM

Pevec Edi

Področje: ORGANIZACIJA TURISTIČNIH DOGODKOV

Gorkič Mitja	Rifelj Denis
Kuhar Jasmina	Pergar Janja

Založila in izdala:

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma
Višja strokovna šola

Uredniški odbor:

Tone Hrovat, univ. dipl. inž. kmet.
Helena Jurše Rogelj, univ. dipl. inž. agr.
Irma Svetec Hudoklin, dipl. ekon.

Oblikovanje:

Irma Svetec Hudoklin, dipl.ekon.

Priprava in tisk:

Spes grafika

Število izvodov:

100

