

GRM NOVO MESTO – CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA



ZBORNİK POVZETKOV DIPLOMSKIH NALOG

**DIPLOMANTOV VIŠJE STROKOVNE ŠOLE, KI SO
DIPLOMIRALI OD DECEMBRA 2014 DO DECEMBRA 2015**

Sevno, 21. december 2015

KAZALO VSEBINE

BESEDA DIREKTORJA	1
ZAHVALA RAVNATELJICE	4
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA	9
POVZETKI DIPLOMSKIH NALOG	12



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

Šolsko leto 2015/16 je za Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma praznično, saj bo 130 let odkar je Kranjski deželni zbor preselil Kmetijsko šolo iz Slapa pri Vipavi na grmski grad. Takratna Kmetijska šola Grm ali Sadjarska in vinogradniška šola Grm je mati Grma Novo mesto – centra biotehnike in turizma. Ob osnovnih kmetijskih programih so se programi še dopolnili s hortikulturo, živilstvom, naravovarstvom, gostinstvom in turizmom. Na temelju biotehnike in ostalih naravoslovnih ved je nastala tudi biotehniška gimnazija.

Leta 1873 je torej začetek Grma Novo mesto – centra biotehnike in turizma na Slapu pri Vipavi, ko je bila ustanovljena prva slovenska kmetijska šola. Ker vpis ni bil najboljši, je Kranjski deželni zbor leta 1886 prestavil šolo na Grm pri Novem mestu. Kupil je tudi šolsko posestvo v velikosti približno 200 hektarov, grad Grm pri Novem mestu in živino, na vozovih pa so prepeljali ves šolski inventar, knjižnico, vse učitelje in ravnatelja. Takrat se je šola imenovala *‘Vinorejska in Sadjerejska šola Grm’*. Šola je bila vsa leta izrazito razvojno naravnana, bila je žarišče napredka v kmetijstvu in na podeželju. Je izobraževala, svetovala in je v svoj okoliš kot tudi na celotno Kranjsko območje dejansko pripeljala razvoj. Z industrializacijo Novega mesta (IMV) se je šola morala umakniti z Grma na novo lokacijo pod Trško goro (šolsko posestvo leta 1977, sama šola pa 1983). Vseskozi je izobraževala po različnih programih, ki so se dopolnjevali in izvajala izobraževanja za odrasle kmete, jim svetovala, organizirala posvete, testirala nove tehnike in seveda tudi razvijala nove tehnologije. Leta 2000 se je organizirala v center in 2001 začela tudi s programom Višje strokovne šole, takrat s programom *Kmetijstva*, ki se danes imenuje *Upravljanje podeželja in krajine*. Tako poimenovanje je bilo nujno, ker se je kmetijstvo

programsko širilo na področja hortikulture, vzdrževanja parkov in golf igrišč, gozdarstva, lovstva, živilstva in na področja, ki so vezana nanje. Ko smo vpisali prve študente, smo začeli šteti zgodovino Višje strokovne šole. Do danes imamo že 298 diplomantov. Leto 2007 je bilo za center prelomno, saj je dobil nov ustanovitveni akt s priključitvijo Srednje šole za gostinstvo in turizem. Takrat se je v resnici začela zgodba sinergij od njive do mize, torej kmetijstva, živilstva, gostinstva in turizma. To je prvi tak poskus v Sloveniji - naš center torej »orje ledino« novi viziji, ki daje vzajemno podporo filozofijam »lokalno«, »domače«, »fair«, »okolju prijazno«, kjer si potrošniki, pridelovalci in gostinci pogledajo v oči. Kjer je kmetu in živilcu najboljši komercialist gostinec s turizmom in gostincu najboljši partner, sodelavec v izgradnji kakovosti in odličnosti, kmet in živilec, kjer potrošnik ve, kaj dobi v usta. Projekt združitve smo na Višji strokovni šoli kronali v letu 2009, ko smo začeli izvajati program *Gostinstvo in turizem*. Še eno prelomno leto je bilo leta 2010, ker smo skupaj z Ministrstvom za šolstvo in šport in s pomočjo evropskih sredstev izvedli projekt Medpodjetniški izobraževalni center v Hiši kulinarike in turizma ter na posestvu, kjer študentje v resnici vzamejo izgrajeno infrastrukturo v roke in pri praktičnem usposabljanju nadgradijo vse, kar so se doslej naučili. Drugi prelomni dogodek pa je bil vpis v nov višješolski študijski program *Naravovarstvo*, katerega avtorstvo si v veliki meri lastimo na našem centru. S primeri dobre prakse, ki smo jih zaznali in videli po svetu, še posebej v Veliki Britaniji, smo v velikem deležu prispevali k oblikovanju tega programa. Postavitev izvedbenega kurikula programa, teoretičnega in praktičnega izobraževanja, rojeva modele novega poklica in zaposlitve. Te načrte na Višji strokovni šoli jemljemo izjemno odgovorno, zato smo zbrali skupaj najboljše strokovnjake, ki o področju kaj vedo in so bili pripravljeni krojiti nove možnosti za zaposlovanje. Odgovornost je še toliko večja, ker čas problemov recesije in globalizma mladim ne nudi prave perspektive in možnosti za zaposlovanje.

Višja strokovna šola na Grmu Novo mesto – centru biotehnike in turizma izvaja vse programe tako, da v največji meri uresničimo cilje, ki smo si jih zadali ob prenovi in nastajanju novih programov. Predvsem smo pozorni na zaposljivost in fleksibilnost diplomantov, ki jih opremimo z znanjem, samozavestjo, vzpodbujamo njihovo kreativnost, izboljšujemo komunikacijske in organizacijske sposobnosti. Poudarjamo pa tudi samozaposlitvene možnosti na kmetijah, v podjetjih ali restavracijah.

Ob vsakem praznovanju se vodstvu in kolektivno porajajo nova vprašanja o prihodnosti. Kakšni programi, smeri in znanja bodo potrebna? Kako oblikovati učno infrastrukturo in še posebej pedagoški kolektiv? Kakšni pristopi učenja bodo učinkoviti in omogočili dijakom ter študentom čim boljšo podlago za samostojno delo in zaposljivost? Še posebej pa bo pomembna vzgoja mladih generacij, da bo ostala človeška in ne le orodje za ustvarjanje dobička.

Naslednje desetletje bo zaznamovano z načrtnim delom na povečanju zmožnosti za zaposljivost, samozaposljivost, še posebej pa sposobnosti povezovanja od pridelave do predelave in trženja direktnemu potrošniku. Velika pozornost pa bo dana izobraževanju in osveščanju potrošnikov. Pridelovalec in potrošnik naj bi se čim bolje poznala in zaupala. Oblikovali bomo »zaupanja vreden« sistem hrane in okolja, na podlagi sledljivosti izdelkov in poštenega odnosa v verigi. Razvijali in učili bomo resnične združne principe skupnega delovanja, tudi v sistemu potrošniške zadruga.

Za vloženo delo in trud v izobraževanju hvala vsem predavateljem, strokovnim sodelavcem in ostalim sodelavcem in seveda vsem našim čudovitim aktivnim študentom.

Tone Hrovat, direktor

ZAHVALA RAVNATELJICE

*Če mi daste nalogo,
ki ji lahko podarim nekaj svojega,
ne bo več naloga;
bo veselje, bo umetnost.*

(Bliss Carman)

Spoštovani študenti!

Smo v decembrskem času štirinajstega leta obstoja Višje strokovne šole Grm Novo mesto. 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, predvidevam 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 vse te izpite, ki so pred njimi, ste vi - spoštovani diplomanti leta 2015 - že pomemben korak pred njimi.

Za vami so mnogi dnevi, včasih zelo naporenega in spet drugič zelo svobodnega študentskega življenja, ki smo vam jih na trenutke odrasli čisto malo zavidali. Uspešno ste opravili vse obveznosti predvidenega teoretičnega dela pedagoškega procesa in praktičnega dela izobraževanja na izbranem strokovnem področju. Odlično ste opravili tudi svojo aplikativno zasnovano zaključno raziskovalno delo, ga zapakirali v zahtevane okvire diplomske naloge ter največje skrivnosti iz svoje zelene bukve predstavili pred pristojno komisijo in si pridobili naziv višješolskega diplomanta. Med diplomanti ste tudi študenti izrednega študija, ki pa zaslužite še globlji poklon. Vse predvidene aktivnosti višješolskega študija ste

znali uskladiti s službo in družinskim življenjem. Vsi tukaj zbrani se zavedamo, da to res ni preprosto.

Tako sem čisto na kratko povzela vašo prehojeno pot pri nas, na Višji strokovni šoli Grm Novo mesto.

Višja strokovna šola Grm Novo mesto 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 nagradijo 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 vas ne prenašamo le strokovnega znanja, pač pa tudi splošna in specialna organizacijska ter podjetniška znanja, znanja s področja informacijsko–komunikacijske tehnologije in druga. Vrednote, za katere si pri svojem delu prizadevamo, so poleg znanja in učenja tudi ustvarjalnost, poštenost, odgovornost, zaupanje, vztrajnost, doslednost, varnost, pozitivnost, komunikativnost, inovativnost, kompetenčnost, etičnost, ažurnost ter spoštovanje sočloveka, narave, kmetijske zemlje, hrane, dela, dela naših prednikov in naravne ter kulturne dediščine nasploh, spoštovanje tradicije Kmetijske šole Grm Novo mesto ter upoštevanje temeljnih določil vljudnostnega obnašanja. Upamo, da ste to lahko začutili.

Skozi vse svoje aktivnosti dela z vami in za vas, za svoje študente in diplomante, se trudimo približati zastavljeni viziji - postati zibelka izobraževanja, usposabljanja in razvoja odličnih strokovnjakov

praktikov, zaposljivih na področju upravljanja podeželja in krajine, gostinstva in turizma ter naravovarstva. 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, hodimo po poti odličnosti. Koliko smo pri tem uspešni, pa boste seveda presodili sami.

Vaše diplomske naloge, ki so v nadaljevanju tega zbornika predstavljene s povzetki zaključnih tem, izkazujejo vašo predanost strokovnemu analitičnemu delu tako na strani tehnoloških raziskav in izboljšav kot na strani organizacijskih in tržnih pristopov. V razvoju posameznega raziskovalnega področja pa izkazuje usmerjenost k povezovanju obstoječih ter z diplomskim delom novo pridobljenih znanj in ugotovitev v izboljšani 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 pristočasnih aktivnosti, pač pa odlično izhodišče za ekonomsko donosno gostinsko dejavnost, ki naj temelji na visokokakovostni lokalno pridelani hrani, pijačah in vinih.

Tekom študijskega procesa 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 udejanjiti. 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 pri revitalizaciji slovenskega gospodarstva na temeljih trajnostne ekonomije, kjer imajo varstvo narave, varstvo okolja, kmetijstvo in krožno gospodarstvo prav posebno mesto.

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

Zaradi vas in vašega truda je uspešna Višja strokovna šola. In to je tudi naš namen. Večplasten in interdisciplinaren pristop do vprašanj razvoja slovenske družbe, slovenskega prostora in do slovenskega naroda. Projektno, raziskovalno, razvojno, povezovalno – na način, kot ste ga zasnovali vi.

Pot do uspeha je bila za vsakogar izmed vas drugačna. Za nekatere dolga, za druge kratka, za nekatere lahka, za druge zahtevna. Vsi pa ste bili potrpežljivi, vztrajni in uspešni.

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, trudom in s toplim človeškim odnosom naše diplomante popeljali na pot uspeha. Posebna zahvala gre vodji referata za študijske in študentske zadeve, gospe Irmi Svetec Hudoklin ter organizatorjem praktičnega izobraževanja, gospe Angelci Hrovat, gospodu Sebastjanu Repniku in gospe Barbari Turk. Iskrena hvala pa tudi direktorju, gospodu Tonetu Hrovatu ter ostali članom kolegija zavoda za zasnovo in ustanovitev šole ter podporo pri njenem stalnem razvoju.

SPOŠTOVANI DIPLOMNATI, PONOSNI SMO NA VAS!

Helena Jurše Rogelj, ravnateljica Višje strokovne šole

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

Višja strokovna šola je organizacijska enota Grma novo mesto - centra biotehnike in turizma, katere temeljno poslanstvo je izvajanje javno veljavnih višješolskih študijskih programov. Šola je v študijskem letu 2001/02 vpisala prvo generacijo študentov v takratni višješolski program Kmetijstvo, ki se je v okviru nacionalne prenovе višješolskih programov prenovil, dopolnil in se preimenoval v višješolski študijski program *Upravljanje podeželja in krajine*, za pridobitev strokovnega naziva inženir / inženirka kmetijstva in krajine. Prva generacija se je v prenovljen program *Upravljanje podeželja in krajine* vpisala v študijskem letu 2007/08.

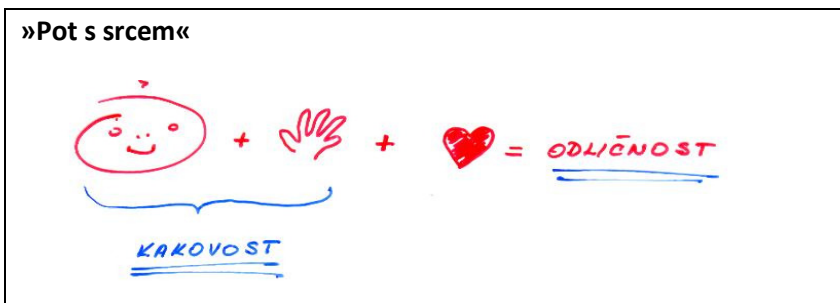
V študijskem letu 2009/10 smo pričeli z izobraževanjem študentov v višješolskem študijskem programu *Gostinstvo in turizem*, za pridobitev strokovnega naziva organizator / organizatorica v gostinstvu in turizmu, v študijskem letu 2010/11, pa še v povsem novem višješolskem študijskem programu *Naravovarstvo*, za pridobitev strokovnega naziva inženir/ inženirka naravovarstva. Študenti lahko izbirajo med rednim in izrednim študijem, po želji pa se lahko vključujejo tudi v različne fakultativne izobraževalne aktivnosti in usposabljanja, ki jih v okviru programa vseživljenjskega učenja na šoli in na centru organiziramo v lastni izvedbi ali v partnerstvu, s katero od organizacij, podjetij in podobno.



Izvedbeni kurikul, ki ga za vsak program stalno izboljšujemo in nadgrajujemo, temelji na organizaciji in izvedbi visokokakovostnega pedagoškega procesa ter dobro načrtovanega, z opremo in mentorji bogatega praktičnega izobraževanja, v relativno velikem deležu vezanega na Medpodjetniško izobraževalni center zavoda.

Višja strokovna šola se v vseh aktivnostih vključuje v poslanstvo Grma Novo mesto – centra biotehnike in turizma, ki se razvija v izobraževalno in razvojno jedro *biotehnike* (kmetijstva, hortikulture, živilstva in prehrane, veterine, gozdarstva in lova, naravovarstva, okoljevarstva, športa in rekreacije na podeželju) in *turizma* (gostinstva, gastronomije, hotelirstva, ruralnega in urbanega turizma, športa in rekreacije) za *gospodarski in kulturni trajnostni razvoj regije, tako podeželja kot urbanih naselij evropskega merila*.

Sodelavci in študenti Višje strokovne šole svoja prizadevanja in delo usmerjamo na pot odličnosti, to je:



POVZETKI DIPLOMSKIH NALOG

**DIPLOMANTOV VIŠJE STROKOVNE ŠOLE, KI SO DIPLOMIRALI
OD DECEMBRA 2014 DO DECEMBRA 2015**

1. MATEJ HRVATIN

PREUSMERITEV GOVEDOREJSKE KMETIJE GUGALA IZ KONVENCIONALNE V EKOLOŠKO REJO

Mentorica: Cvetka Barborič

V nalogi sem si zadal cilj, da ugotovim donosnost kmetije ob prehodu v ekološko rejo. Podatke sem jemal iz konvencionalne kmetije Gugala, ki se nahaja v Tolminu. Sama kmetija obsega 20 ha travnikov in 18 ha pašnikov, redi pa 60 krav molznic, 15 visoko brejih telic, 20 telic, starih med 12 in 24 mesecev, in 20 telic, mlajših od 12 mesecev. Kmetija se ukvarja s predelavo mleka v sir Tolminc. Vsi izračuni so pokazali, da se ob istih pogojih poslovanja in istih prodajnih cenah, ekološka reja ne izplača.

2. ANDREJ VENCELJ

VPLIV HIBRIDA KORUZE NA PREBAVLJIVOST SILAŽE

Mentorica: Urška Trobec

Diplomska naloga je sestavljena iz teoretičnega in empiričnega dela. V prvem delu so predstavljene glavne značilnosti koruze, njen izvor, širjenje koruze na slovenskih tleh, ter razvojne smernice v žlahtnjenju. Zlasti pa je korusa prikazana kot krmna rastlina. V drugem delu naloge so predstavljeni hibridi koruzne silaže, ki so boljši glede prebavljivosti pri govedu. Prebavljivost posameznega hibrida je pomemben dejavnik pri kakovosti koruzne silaže. Pri praktičnem delu sem preizkusil pet različnih hibridov primernih za siliranje. To so PIXXIA, LG 34.90, FUTURIXX, LG 33.87 in LG 30.311. Ugotovil sem da imajo hibridi LG Animal Nutrition najboljše razmerje med kakovostjo in količino pridelka. Rezultati vzorcev so pokazali, da se posamezni hibridi v prebavljivosti zelo razlikujejo. 1 % boljša prebavljivost silaže prinese višjo mlečnost in prirast pri govedu. Pred spraviom je obvezno opraviti preizkus sušine v koruzi, ki naj se giblje med 30 in 35 %. Pri višji sušini prične vlaknina postajati vse manj prebavljiva. Z analizami sem ugotovil, da imajo boljšo prebavljivost naslednji hibridi: LG 34.90, LG 33.87 in LG 30.311.

3. CIRIL TOTTER

RAZVOJ PASME IN PLODNOST KRŠKOPOLJSKEGA PRAŠIČA

Mentorica: Urška Trobec

Somentor: mag. Andrej Kastelic

Krškopoljski prašič je edina ohranjena slovenska avtohtona pasma prašičev. Od leta 2004 jo vzrejamo tudi na naši kmetiji in na ta način skupaj z ostalimi kmetijami pripomoremo k ohranjanju biotske raznovrstnosti. Z naše kmetije so bile prodane plemenske mladice in merjaščki tudi na sosednje kmetije. Za obdobje 10 let od kar redimo krškopoljske prašiče sem analiziral podatke o plodnost prašičev na naši kmetiji in jih primerjal s plodnostjo krškopoljskih prašičev v Sloveniji. Velikost gnezda je na naši kmetiji malo manjša od slovenskega povprečja. Dolžina laktacije in doba med dvema pravitvami je na naši kmetiji krajša od slovenskega povprečja, medtem ko pa je poodstavitveni premor za en dan daljši. Največ živorojenih pujskov je bilo v letu 2010, nato je malo upadlo vendar je konstantno. Glede na zaporedno prasidev se število rojenih in živorojenih povečuje do 10 prasidev. Št. izgubljenih pujskov do odstavitve se je po letu 2010 začelo zmanjševati. Glede na zaporedno prasidev so največje izgube nastale pri 10 in 11 prasidevi. Tudi mesec prasidev vpliva na število izgub pujskov v gnezdu. Največje izgube so nastale v gnezdih ki so se rodili decembra.

4. ANDREJ MURN

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

Mentorica: Angelca Hrovat

V diplomski nalogi sem preučil možnosti zaposlitve na lastni kmetiji, ki se ukvarja s prirajo mleka in pripravo drv že več generacij. Moja poslovna zamisel je povečati obseg mlečne proizvodnje na 250.000 litrov mleka letno ter povečati količine prodanih drv na 200 m³ letno in dodati še storitev »priprava drv od goli do polen.« Za doseglo povečanja mlečne proizvodnje bi moral zgraditi nov hlev na prsto rejo za 45 krav molznic. Obenem pa bi moral dokupiti tudi novo molzno opremo za molzišče, kar znaša v skupni ocenjeni vrednosti 200.000 €. Star hlev pa bi preuredil v hlev za mlado živino. Dodatno bi moral vzeti v najem 13 ha zemlje. Izračunal sem, da bi imel v enem letu 130.260 € skupnih prihodkov in 118.201 € skupnih stroškov, kar pomeni, da je prihodkov za 12.059 € več kot stroškov. V zaključku naloge sem ugotovil, da lahko s povečano prirajo mleka in pripravo drv ustvarim 2 delovni mesti.

5. DAMJAN MLAKAR

DELOVNO MESTO, KI SEM SI GA SAM USTVARIL – UČNA KMETIJA MLAKAR

Mentorica: Angelca Hrovat

V diplomski nalogi sem preučil možnosti zaposlitve, tako da bi lastno kmetijo preuredil v učno kmetijo, kjer bi obiskovalcem ponudil možnost, da se spoznajo z avtohtonimi živalmi in z zelenjavo, ki jo uporabljamo za prehrano. Na kmetiji bo strankam, poleg ogledov, ponujena tudi možnost nastanitve, in sicer tudi za skupine. Obiskovalci na kmetiji bodo lahko pri nas kupili sezonsko zelenjavo kot tudi zelenjavo za ozimnico. Vrtcem in šolam bi, v okviru sodelovanja, ponudil tudi možnost postavitve in oskrbe učnih vrtov na njihovih lokacijah. Da bo lahko kmetija vso svojo ponudbo in storitve tržila, bi na kmetiji registriral dopolnilno dejavnost. Kot nosilec bi bil na kmetiji tudi zaposlen. Za uresničitev poslovne zamisli moramo preurediti hlev za živali, urediti moramo večnamenski prostor za turizem in prenočišča ter postaviti rastlinjak. Ocenil sem, da bom za investicijo potreboval 101.900 €. Izračun izkaza uspeha je pokazal, da bom imel v enem letu 61.340 € skupnih prihodkov in 56.054,06 € skupnih stroškov (amortizacija, storitve, material, delo). Razlika med prihodki in stroški znaša 5286 €. V zaključku naloge potrjujem

delovno hipotezo, da lahko na domači kmetiji s svojo poslovno zamislijo ustvarim eno delovno mesto in dodatno delo, v obsegu 1486 delovnih ur, za moje družinske člane.

6. FRANCE PRAVNE

MOŽNOSTI PRIDELAVE PEGASTEGA BADLJA NA KMETIJI PRAVNE

Mentorica: Cvetka Barborič

Slovenija je majhna in ima razdrobljene kmetijske površine. Takšna je tudi naša kmetija, zato sem iskal možnosti za dodatno dejavnost na kmetiji. Pri tem mi je bilo v pomoč znanje s področja pridelave, oskrbe in gojenja zelišč ter njihove predelave, ki sem ga pridobil že v času šolanja. Dodatno znanje o pridelavi pegastega badlja (*Silybum marianum*) pa sem z leti pridobil pri njegovi pridelavi na lastni kmetiji, kjer sem primerjal hektarski pridelek glede na način in čas setve ter ugotavljal, kateri pripomočki so najboljši za ločevanje semen od plev. Prikazal sem celotno uporabnost zelišča: zdravilne učinke, načine same priprave čaja, tinkture ter uporabo v kulinariki in pri aranžiranju. Predstavil sem tudi njegovo pridelavo v različnih časovnih obdobjih ter bolezni in škodljivce, ki ga ogrožajo.

7. LUKA NOVAK

EKSPLOATACIJSKE LASTNOSTI TRAKTORJEV IN TRAKTORSKIH PRIKLJUČKOV V SODOBNI KMETIJSKI PRIDELAVI

Mentor: Marko Glušič

Moja diplomska naloga govori o traktorjih in delu z njimi. Za to temo sem se odločil zaradi tega, ker se skoraj vsakodnevno srečujem z delom s traktorjem in traktorskimi priključki. V diplomski nalogi predstavljam traktorje. Glede na prvo, osnovno delitev, razlikujemo enoosne in dvoosne traktorje. Dvoosni traktorji pa so razvrščeni tudi po skupinah glede na karakteristike in namenska dela. Delijo se na standardne, zgibne, univerzalne in specialne traktorje. V drugem delu so predstavljene eksploatacijske lastnosti nekaterih tipov traktorja, in sicer: standardnega, sadjarsko-vinogradniškega in gozdarskega traktorja. Gre za namenske tipe traktorjev, ki se uporabljajo za namenska dela v sodobni kmetijski pridelavi, zato se glede na karakteristike bistveno razlikujejo. V diplomski nalogi sem izdelal primerjavo teh treh tipov traktorjev. Če želimo doseči visoko eksploatacijo stroja, pa je eden ključnih pogojev tudi varno ravnanje s strojem. Zato so v moji diplomski nalogi opisani tudi glavni dejavniki varnega dela s traktorjem in traktorskimi priključki.

8. MAIDA JETERIĆ

NAČRT PROIZVODNJE VRTNIN NA 10 HA VRTNARSKEM OBRATU

Mentor: dr. Jože Podgoršek

V današnjem času je pridelava zelenjave na velikih posestvih velik izziv, saj je konkurenca močna, zato je potrebno proizvodnjo in obrat dobro organizirati in tehnično opremiti. Pomembno je tudi stalno izobraževanje s področja pridelave zelenjave, tudi izkušnje in uporabno znanje drugih proizvajalcev. Potrebno je izbrati ustrezne sorte vrtnin, primerne za naše klimatske razmere, ter zanje ustrezno skrbeti. Posebno moramo biti pozorni na kvaliteto ter izgled naših pridelkov, da so lepega videza, sveži in sortirani po kakovosti. Če se bomo trudili in upoštevali navodila proizvodnje, bomo tako zmanjšali vpliv okolja na rastline in njihove proizvode.

9. IGOR TRBOVEC

PREDELAVA MESA NA DOMAČI KMETIJI

Mentorica: Urška Trobec

Ob vsakodnevnem delu na domači kmetiji, katere osnovna dejavnost je prireja govejega mesa, pa tudi ob izobraževanju, se mi je začela porajati ideja o registraciji dopolnilne dejavnosti predelave mesa na kmetiji. Zato sem se odločil, da to temo predstavim v moji diplomski nalogi. Predstavljam zakonska določila in postopke za registracijo dopolnilne dejavnosti predelave mesa na kmetiji, predstavljam pa tudi svojo kmetijo, skupaj s prostori za predelavo mesa. V zaključku ugotavljam smiselnost predelave mesa na moji kmetiji, in sicer kot dodatni prihodek, ki bi ga ta dejavnost prinesla kmetiji, ob dejstvu, da imam na voljo primerno urejene prostore; tako bi bila investicija v opremo minimalna. Obenem ne pričakujem težav s prodajo mesa in mesnin, kajti na kmetijo že prihajajo stalne stranke zaradi prodaje vina.

10. VALENTIN PIHNER

ZDRAVILNE RASTLINE V SEMIČU IN NJIHOVA UPORABA

Mentor: Anton Goršin

V diplomski nalogi so predstavljene nekatere najpomembnejše zdravilne rastline in najpogostejše bolezni prebivalcev v občini Semič. Za lažje razumevanje pojasnujemo, kaj je homeopatija in kakšen je bil njen razvoj v svetu in v Sloveniji. Predstavljene so tudi ugotovitve iz analize anketnega vprašalnika koliko prebivalci občine Semič poznajo zdravilne rastline, za kaj jih uporabljajo, koliko jih nabirajo in kako sprejemajo zdravljenje z zdravilnimi rastlinami.

11. ANITA BEDNARIK

METODE NARAVNEGA ZDRAVLJENJA IN NJIHOVA VKLUČITEV V WELLNESS PONUDBO

Mentor: mag. Sebastjan Repnik

Diplomska naloga govori o alternativnih metodah zdravljenja in koliko se le-te uporabljajo v wellness turistični ponudbi v Sloveniji. V empiričnem delu sem opisala nekatere alternativne metode ter njihovo uporabo v Evropi in v Sloveniji. Nekatere izmed njih so najbolj priznane na področjih, kjer so nastale (Indija, Kitajska), v Zahodni Evropi pa se vedno bolj priznavajo (na primer akupunktura v Franciji), medtem ko v Sloveniji še vedno poteka boj med alternativno in klasično medicino. Pri nas se najbolj uporablja hidroterapija, katere blagodejne učinke so odkrili že stari Rimljani, po novem pa se je priznala tudi uporaba homeopatije vzporedno s klasično medicino. Prakticiranje posameznih metod alternativne medicine v slovenski wellness turistični ponudbi sem opredelila v praktičnih primerih. Na koncu naloge sem sestavila predloge dveh wellness turističnih programov na osnovi empiričnega in praktičnega opisa, katerim sem oblikovala tudi prodajno ceno. V Sloveniji je veliko metod alternativnega zdravljenja, a žal se te premalo uporabljajo. Glede na to, da so ponudniki storitev začeli svoje potencialne

goste ozaveščati o alternativnih metodah zdravljenja in njihovih učinkih, upam da bo kmalu nastala prava inovacija na področju slovenskega wellnessa.

12. KRISTIЈAN ŽUŽIČ

VEGETARIЈANSKI JEDILNIKI V ŠTUDENSKI PREHRANI

Mentorica: Anica Pajer

Diplomska naloga obravnava vegetariјansko prehrano kot možnost vključevanja v študentske jedilnike. V teoretičnem delu so predstavljene vrste vegetariјanske prehrane, prednosti in slabosti takšnega prehranjevanja, priporočila za načrtovanje študentske prehrane in navodila za sestavljanje uravnoteženih jedilnikov za študente. Praktični del je sestavljen iz predlogov za sezonske (pomlad, poletje, jesen in zima) lakto-vegetariјanske in veganske tedenske jedilnike za študente. Za vse jedilnike so izračunane energijske in hranilne vrednosti obrokov, ki so prilagojene za mladostnike med 19. in 25. letom. V prilogi je kopica receptov za jedi, ki sestavljajo tedenske jedilnike.

13. DAVID SKUŠEK

TRŽENJSKI NAČRT ZA NOVO RESTAVRACIJO PRI DAVIDU

Mentorica: Janja Blatnik

V nalogi sem napisal načrt trženja za novo restavracijo Pri Davidu, ki se bo nahajala ob vznožju Trške gore in za katero upam, da bo v prihodnosti tudi dejansko odprla svoja vrata. Restavracija bo imela najbolj raznoliko ponudbo na širšem področju Novega mesta z okolico. Upam, da bo taka ponudba jedi z vseh koncev sveta gostom všeč in da se bodo radi vračali v našo restavracijo. Raziskal sem predvsem trženjski vidik odprtja nove restavracije in kakšni gostje bi lahko zahajali v našo restavracijo. Ugotovil sem, da je postavitve nove restavracije zahteven in dolg postopek ter da je nujno, da se kmalu pridobi čim več gostov, sicer se investicija ne splača. Potrebno se je posvetiti vsakemu gostu posebej, mu ponuditi zdravo in kvalitetno pripravljeno hrano, slediti kulinarčnim novostim ter jih sproti uvajati tudi v svojem podjetju.

14. GAŠPER ZALOKAR

ANALIZA POJAVNOSTI IN ŽIVLJENJSKIH RAZMER POLJSKIH KUR NA ŠENTJERNEJSKEM POLJU

Mentor: Anton Goršin

Šentjernejsko polje je eno izmed primernih območij za življenje različnih vrst poljskih kur. V nalogi smo tako želi z opazovanjem oceniti kakšno je številčno stanje pomembnejših vrst poljskih kur. Ustni viri omenjajo v območju prisotnost treh vrst poljskih kur, vendar pa naša opazovanja tega ne potrjujejo, saj smo opazili le dve vrsti, in sicer navadnega fazana in navadno jerebico. Tudi ocene lovcev o številčnem stanju posameznih vrst poljskih kur ne moremo potrditi, saj je bilo največje dnevno opaženo število poljskih kur 10 osebkov (pet fazanov, tri fazanke in dve prepelici), kar kaže na zelo nizko številčno stanje teh vrst živali. Poseben del naše naloge je bila tudi priprava anketnega vprašalnika za prebivalce Šentjernejskega polja. S pomočjo ankete smo pridobili informacije koliko anketiranci poznajo vrste poljskih kur in njihove življenjske posebnosti, ob katerih dejavnostih, v katerem letnem času in v kakšnem dnevnem času so opazili katero od vrst poljskih kur, spoznali smo kateri načini kmetovanja so v območju prisotni in katere vrste poljščin kmetovalci sejejo. Spoznali smo tudi kakšen odnos imajo

anketiranci do zaščite in varstva poljskih kur ter kateri ukrepi so za njihovo varstvo primerni in kateri neprimerni. Nizko številčno stanje poljskih kur povezujemo tudi z intenzivnim kmetovanjem, ki je v območju prisotno z izjemno velikim deležem. Zaradi takšnega načina kmetovanja je primernega življenjskega prostora za poljske kure vedno manj. Naslednji problem pa je tudi velika enoličnost poljščin, saj v območju z velikim deležem prevladujejo le tri poljščine, in sicer koruza, ječmen in pšenica. Ugotavljamo, da so se razmere na šentjernejskem polju v zadnjih 30 letih spremenile na slabše. Rezultati ankete kažejo, da je večja ozaveščenost o prisotnosti poljskih kur v šentjernejske območju pri starejših prebivalcih in prebivalcih, ki se pretežno ukvarjajo s kmetovanjem. Z našo raziskavo pa nismo mogli dokazati, trditve, da se za večjo zaščito poljskih kur v območju šentjernejskega polja zavzemajo prebivalci, katerih glavna dejavnost ni kmetijstvo.

15. URŠKA LISEC

PRIDELAVA IN UPORABA OGNJIČA ZA LASTNO UPORABO

Mentorica: mag. Urška Ogrinc

Povod za nastanek diplomske naloge je bilo moje zanimanje za vsestransko zdravilno rastlino ognjič (*Calandula officinalis*). V diplomski nalogi sem obravnavala pridelavo in predelavo ognjiča za lastno uporabo v kar sem tudi vključila spremljanje pridelave in predelave na šolskem posestvu Grm Novo mesto. S tem sem pridobila kar nekaj praktičnega znanja s tega področja. Iz ognjiča pa sem tudi izdelala mazilo, olje in tinkturo. Z nalogo sem želela opozoriti na zdravilne lastnosti ognjiča. Pripravila sem tudi navodila za uspešno gojenje ognjiča in prikazala možnosti njegove uporabe. V diplomski nalogi so opisane sorte ognjiča in postopki izdelave pripravkov, ki sem jih izdelala ter proces od same setve do spravila. Preučila sem že obstoječo literaturo o ognjiču in njegovi uporabi. Anketirala sem 54 oseb različnih starosti: do 20 let, 20-25 let, 25-50 let in nad 50 let. Z anketo sem pridobila podatke o poznavanju ognjiča med laičnim prebivalstvom. Na posestvu Grm Novo mesto sem sodelovala pri tehnologiji pridelave in sušenja ognjiča. Vse postopke sem opisala v nalogi.

16. ANJA ŠUTEJ VESELIČ

POMEN DIVJE RASTOČIH RASTLIN V PREHRANI

Mentorica: mag. Urška Ogrinc

Narava nas vsako leto znova obdaruje z najprestižnejšim zakladom, ki ga ljudje slabo izkoriščamo. Užitenih divje rastočih rastlin je pri nas okoli 1500 vrst. To bi zagotovo zadostovalo in rešilo svet pred lakoto, če bi le vse poznali in jih znali uporabiti v prehrani. Ljudje smo se od narave skozi stoletja zelo oddaljili in nas velikokrat bolj kot samonikle rastline zamikajo na pogled popolna gojena, škropljena zelenjava in sadje, ki ju kupimo na tržnicah in v trgovinah, pri tem pa se mlajše generacije nič kaj dosti ne razlikujejo od starejših. V diplomski nalogi je največ pozornosti namenjene predelani literaturi. Pri tem sem prišla do ugotovitev, da se informacije večinoma ponavljajo, saj se avtorji med seboj povzemajo in dopolnjujejo. Nekoliko sem bila razočarana, ker je gradiva relativno malo. Veliko več je napisanega o zeliščih in zdravilnih rastlinah. Prišla sem do zaključka, da bi že v šolah in vrtcih morali veliko več pozornosti nameniti divje rastočim rastlinam, jim dati možnost poskusiti pripravljene jedi, rastline otipati in videti nabrane ter v naravnem okolju. Ugotovila sem tudi, da nas preveč ovirajo predsodki o užitnosti določene rastline na eni strani, po drugi pa se znamo preveč zaleteti, ko

preučimo vse koristne lastnosti in hitro pretiravamo. Velikokrat ta zagnanost mine, ko pride do upeha. Zato je dobro, da divje rastoče rastline uporabljamo zmerno in skupaj z ostalo uravnoteženo prehrano in gibanjem, saj bomo s tem pripomogli h kvalitetnejšemu vsakdanjiku.

17. KATJA ZUPANČIČ

POSLOVNI NAČRT ZA RAZŠIRITEV OBSTOJEČE DEJAVNOSTI NA KMETIJI ZUPANČIČ

Mentorica: Metka Kogovšek

Namen diplomske naloge je ugotoviti, ali je na Kmetiji Zupančič primerneje rediti teleta s kravo dojiljo ali se je bolje preusmeriti v rejo telet z nadomestnim mlekom. V nalogi to ugotavljam s primerjavo prihodkov obeh rej, vzporedno z nastalimi odhodki in obsegom del v okviru posamezne reje. Ker imamo na kmetiji majhne, strme in razkropljene parcele, poleg tega predstavljajo problem tudi kraške vrtače oziroma doline, ki jih ni mogoče obdelovati strojno, na teh površinah pasemo živino. Na ravnih površinah pa pridelujemo krmo. Zaradi kamnitih površin imamo manj njivskih površin in zato predelamo manj žit. Iz plana dela razberemo, da je obseg dela na kmetiji v primeru reje telet s kravo dojiljo manjši v primerjavi z rejo telet z nadomestnim mlekom. Veliko več dela predstavlja delo v hlevu pri reji telet z nadomestnim mlekom in s tem tudi več stroškov. Zato podam sklep o ustreznější preusmeritvi v rejo telet s kravo dojiljo.

18. IRENA MOSTEK

PROUČEVANJE ODNOSA IZBRANIH CILJNIH SKUPIN LJUDI DO POPULACIJE SIVEGA VOLKA (*Canis lupus*) IN DOLOČANJE PRISOTNOSTI SIVEGA VOLKA NA OBMOČJU LOVSKIH DRUŽIN NOVO MESTO, MIRNA PEČ, PLEŠIVICA ŽUŽEMBERK, DOBRNIČ IN VELIKI GABER

Mentorica: Helena Jurše Rogelj

Somentor: Franc Jarc

Tema moje diplomske naloge je volk, ki je poleg medveda in risa ena izmed treh velikih avtohtonih zveri v Sloveniji in je v preteklosti že bil skoraj popolnoma iztrebljen pri nas, sedaj pa je zavarovana vrsta. V nalogi sem želela strniti vse pomembne podatke o volku, njegovo življenjsko okolje, etnološke značilnosti vrste, zgodovino volka, njegovo vlogo v naravi, posege volka na domače živali in kako jih zmanjšati ter približati volka ljudem. V sklopu diplomske naloge sem želela tudi proučiti odnos različnih ciljnih skupin (naravovarstveni tehniki, kmetijsko podjetniški tehniki, lovci, rejci drobnice in splošna javnost) do volka ter raziskati njegovo prisotnost na območju lovskih družin Novo mesto, Mirna Peč, Plešivica Žužemberk, Dobrnič in Veliki Gaber. Ugotovila sem, da so vse ciljne skupine enotne glede dvojega: da je volk pomemben za rastlinsko in živalsko pestrost v naravi ter da ga je potrebno

ohranjati za prihodnje rodove. Volku so najbolj naklonjeni naravovarstveni tehniki, lovci in splošna javnost, nekoliko manj pa rejci drobnice in kmetijsko podjetniški tehniki. Poleg tega pa lahko na podlagi zbranih dokazov trdim, da volk je prisoten na izbranem območju.

19. MATEJA BARBO

PRIPRAVA JAHAČA NA TEKMOVALNO LICENCO V PRESKAKOVANJU OVIR

Mentorica: Urška Trobec

Diplomsko delo predstavlja pripravo jahača na pridobitev licence v preskakovanju ovir. Osredotočila sem se na pridobitev licence v preskakovanju ovir. Opisala sem pomembnost odbire konja za preskakovanje, ki je temelj te športne discipline za pravilen začetek in nadaljnje treniranje. Konj za preskakovanje ovir mora imeti specifične lastnosti, ki jih kaže navzven in jih zelo hitro opazimo po njegovem obnašanju in spretnosti. V drugem delu sem natanko opisala kategorije, razrede in pravila v preskakovanju parkurja, saj je pomembno, da jahač te pogoje in pravila pozna, kajti brez tega osnovnega znanja pridobitev licence ni mogoča. Treninge jahanja in samo pripravo na licenco v preskakovanju ovir sem izvajala na Grmu Novo mesto – centru biotehnike in turizma vsaj trikrat tedensko. Začetni treningi so bili spoznavanje s konjem ter osnovno jahanje v koraku, kasu in galopu, nato pa sem treninge nadaljevala z nadaljnjim osvajanjem znanja v tej panogi, ki so jahanje čez ležeče prečke, jahanje čez prečke, postavljene v krogu in preskakovanje različnih zaprek.

Zahtevnost treningov se je stopnjevala, vmes so se mi pojavljale tudi težave, ki sem jih s treningom odpravila.

20. LARA AVSEC

IZVAJANJE MONITORINGA NA VODNI AKUMULACIJI GRM NOVO MESTO OD NOVEMBRA 2012 DO NOVEMBRA 2013

Mentorica: mag. Urška Ogrinc

V svoji diplomski nalogi bom v uvodu predstavila vodno akumulacijo in pojasnila, zakaj sem se odločila za enoletni monitoring akumulacije na šolskem posestvu Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma. Predstavila bom, kaj je akumulacija ter za kakšne namene se jo uporablja. Njen ekosistem, problematika vzdrževanja in evtrofizacija so samo delčki moje naloge. Monitoring na akumulaciji sem opravljala v letu 2012/2013 z namenom, da ugotovim njeno stanje. Podatki bi lahko bili tudi v pomoč v primeru, da bi želeli na njej opravljati določene posege. Parametri, ki sem jih spremljala, so bili najboljši pokazatelji stanja, poleg tega sem spremljala še okolico jezera in njeno floro ter favno, ki sta pomembni, saj ne smemo dovoliti prevelikega šoka za ekosistem, ampak ga moramo čim prej približati prejšnjemu ekosistemu, ki je bil tam, preden so zgradili akumulacijo.

21. VIDA JUDEŽ

POMEN LOKALNE PRIDELAVE IN PRODAJE ŽIVIL - ŠOLSKA PRODAJALNA V SREBRNIČAH

Mentor: Marko Glušič

Somentor: Simon Janša

Moja diplomatska naloga govori o pomenu lokalne pridelave in prodaje; to bi pomenilo »od njive do krožnika«. Ob temi sem sledila namenu diplomske naloge, ki je opozoriti na pomen in ekonomsko koristnost lokalne pridelave in prodaje kmetijskih pridelkov ter produktov direktno na kmetiji, na sosednji kmetiji, oziroma na bližnji tržnici. Posamezna kmetija lahko na ta način iztrži mnogo več, kot če svoje pridelke prodaja veletrgovcem. Potrošnik, oziroma končni kupec, pa s tem pridobi zaupanje, da ve, kaj kupi in kje je bilo določeno živilo pridelano. V teoretičnem delu sem obravnavala najpogostejše tipe sodobne kmetijske pridelave in primerjala njihove značilnosti. Ti tipi so: intenzivna, oziroma konvencionalna pridelava, integrirana pridelava in ekološka pridelava. Ugotovila sem, da je v Sloveniji najbolj razširjena integrirana kmetijska pridelava, da se število ekoloških kmetij vztrajno povečuje, medtem ko se površine z intenzivno pridelavo krčijo. Pomemben del diplomske naloge obsega tudi predstavitev Medpodjetniškega izobraževalnega centra

(MICA) Grm Novo mesto in še posebej tržnice z lokalno pridelanimi kmetijskimi izdelki v Srebrničah. V zaključku sem poudarila in ovrednotila vplive lokalne pridelave in prodaje živil, ki jih ima lokalna pridelava na okolje, v katerem se pojavlja.

22. JOŽE REBSELJ

ENERGETSKA SANACIJA ZAVODA GRM NOVO MESTO TER POSTAVITEV SONČNE ELEKTRARNE

Mentor: dr. Jože Podgoršek

V diplomski nalogi se bom posvetil energetske sanaciji izobraževalnega zavoda Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma ter postavitvi sončne elektrarne na njegovih objektih. Za energetske varčen objekt je treba zadostiti določenim pogojem, ki omogočajo učinkovito rabo energije s čim manj izgubami pri toplotnem ovoju, prezračevanju, strehi, oknih. V današnjih časih je to še posebej pomembno zaradi dragih energentov in vse več problemov z onesnaženjem okolja. Slednje lahko omilimo z uporabo obnovljivih virov energije in s tem omogočimo vsaj takšno življenje, kot ga imamo mi, tudi našim zanamcem. Eden izmed teh virov je tudi sonce, ki je neizčrpen vir. V ta namen bom predstavil delovanje in sestavo sončne elektrarne. Ugotovil sem, da so z direktno rabo električne energije s sončne elektrarne brez oddajanja v omrežje v 22 mesecih prihranili 3348,41 €, kar pomeni letno okoli 1700 € pri 15 % odkupljene energije na ta način. Leta 2014 so v primerjavi s povprečjem med letoma 2007 in 2012 z menjavo električne napeljave in luči zmanjšali porabo električne energije za 16,2 %. Prav tako so zmanjšali

porabo kurilnega olja za 89 %, kar so nadomestili z obnovljivim virom energije lesna biomasa. V enem letu so s tem prihranili okoli 38.000 €. Poraba toplotne energije se je zmanjšala za 61,7 %. Ugotavljam, da je bila energetska sanacija izobraževalnega zavoda Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma uspešna in bo pozitivno vplivala tudi na okolje in kakovost življenja daleč naokoli.

23. HELENA PLUT

TURIZEM NA OBMOČJU MIRNE GORE IN OBLIKOVANJE NOVEGA TURISTIČNEGA PRODUKTA - VAS PLANINA

Mentorica: Mojca Kogovšek

Okoljska problematika in podnebne spremembe so ključni izziv na globalni ravni. Potrošniki so vedno bolj naklonjeni zelenim možnostim in dejstvo je, da je varovanje okolja visoko na lestvici vrednot. Zato v diplomski nalogi predstavim gospodarski, družbeno-kulturni in okoljski primer trajnostnega poslovanja. Diplomaska naloga obravnava trenutno turistično ponudbo na območju Mirne gore in ponudi nov turistični produkt. Predstavljena je turistična ponudba destinacije s smernicami trajnostnega turizma. Poleg tega so oblikovane osnove novega turističnega produkta, ki bi spodbudile razvoj naše lokalne turistične ponudbe. Za pripravljeni turistični produkt je postavljena tudi dodatna vrednost – učna pot Planina, na kateri se bo odvijal vodeni program za skupine. Za večje doživetje so pripravljene delavnice z izobraževalno-ustvarjalno vsebino.

24. MATEJA ADAM

NAČRTOVANJE PROJEKTOV V TURIZMU

Mentor: mag. Jože Hočevar

V diplomski nalogi opisujem, kako poteka načrtovanje projektov na področju turizma. Prvi del naloge kratko opisuje teoretične osnove projektov v povezavi od načrtovanja do izvajanja. Drugi del diplomske naloge pa opisuje, kakšno je stanje na področju turizma, natančneje turistično ponudbo mesta Črnomelj. Za primer projekta v turizmu sem prikazala, kako bi lahko na področju Bele krajine izboljšali turistično ponudbo mesta Črnomelj. Projekt sem predstavila v obliki zagonskega elaborata, v katerem podrobneje opisujem projekt odprtja prodajalne z belokranjskimi izdelki oz. spominki. Namen diplomske naloge je, da s projektom predstavim predlog izboljšanja turistične ponudbe v Črnomlju. Kot primer praktičnega dela sem izdelala anketo, v kateri me je zanimalo, kaj menijo anketiranci o takšnem predlogu projekta za boljši obisk mesta oz. celotne Bele krajine. Anketiranci so se odzvali pozitivno in konkretno odgovorili na vprašanja. Anketo sem na koncu analizirala in preverila postavljeno hipotezo.

25. TJAŠA KMETIČ

TURISTIČNA PONUDBA ZA MLADE V OBČINI ČRNOMELJ

Mentorica: dr. Lea Kužnik

V diplomski nalogi bom predstavila naravne in kulturne znamenitosti, turistične poti in prireditve, ki se dogajajo v občini Črnomelj. Moja ciljna skupina bodo študenti, in sicer bom raziskala, ali jih bolj zanima naravna ali kulturna dediščina in kako bi lahko sami pripomogli k boljšemu razvoju turizma v občini Črnomelj. Kot primer praktičnega dela sem izdelala anketo, v kateri me je zanimalo, kaj jih privablja. Analizirala sem tudi število turističnih programov oziroma izletov, organiziranih v zadnjih treh letih, in jih med seboj tudi primerjala. Na podlagi rezultatov ankete sem izdelala dvodnevni turistični program za mlade v občini Črnomelj.

26. TOMAŽ MEDEN

NOVA ZDRUŽENA NOTRANJSKA ZADRUGA

Mentor: Igor Hrovatič

V diplomski nalogi sem želel prikazati možnosti in učinke, ki jih prinaša združevanje zadrug v Notranjsko zadrugo. Trendi združevanja zadrug in pozitivne izkušnje s poslovanjem zadrug, ki so se že združile, so bili v slovenskem prostoru prisotni že prej. Združevanje zadrug, ki sem jih predstavil, prinaša pozitivne učinke, tako kratkoročne kot dolgoročne. Kratkoročni učinki se kažejo zlasti v izboljšanju finančnega poslovanja. Pričakovana je rast prihodkov v primerjavi s poslovanjem zadrug v letu 2014, ki so poslovale samostojno. Prav tako so sinergijski učinki združevanja vidni v zmanjšanju režijskih stroškov poslovanja (eno računovodstvo, komerciala, skupni odkupni stroški mleka, mesa in ostalih izdelkov). Partnerski odnos v relaciji do živilsko-prehrambene industrije in trgovine bo z združitvijo bistveno olajšal prilagajanje sanitarnim, veterinarskim in ostalim standardom, ker bo skupni zadrugi znižal stroške. Združena zadruga bo imela večjo prepoznavnost in večji tržni delež v slovenskem poslovnem okolju, saj bo njena ponudba večja, raznolika, celovita in cenovno ugodnejša. Ob pozitivnem poslovanju bo zadruga v prihodnjih letih lahko pritegnila k poslovnemu sodelovanju

sosejdi zadruzi Velike Lašče in Ribnica in mogoče spodbudila tudi njuno kasnejšo priključitev k novi Notranjski zadruzi. To bo imelo učinek na razvoj kmetijske dejavnosti v regiji nove Notranjske zadruge. Živinoreja je vedno pomembnejša razvojna usmeritev kmetijstva tudi v prihodnje pri regiji združene Notranjske zadruge. Posredne učinke združevanja je pričakovati skozi daljše časovno obdobje, predvsem s širitvijo na nove trge, vstopom novih članov v združeno zadruzo, s tem pa pridobivanje novih znanj, izkušenj, idej in pridobivanje nepovratnih sredstev za nadaljnjo rast in razvoj.

27. VERA KOŠIR

TURISTIČNA KMETIJA KOŠIR

Mentor: mag. Sebastjan Repnik

V diplomski nalogi sem obravnavala dopolnilne turistične dejavnosti v Sloveniji, razvoj Kranjske Gore in začetke turistične dejavnosti na Turistični kmetiji Košir. V prvem delu opisujem značilnosti ter možnosti izvajanja dopolnilne dejavnosti, v drugem delu opisujem kraj s celotno turistično ponudbo, kot so naravne in kulturne znamenitosti ter možnosti za rekreacijo. V tretjem delu diplomske naloge predstavljam prve kontakte turistične dejavnosti na Turistični kmetiji Košir, preučila pa sem tudi njene prednosti, slabosti ter priložnosti in nevarnosti. V zadnjem delu sem s pomočjo analize anketnega vprašalnika ugotovila, kaj je pomembno, da se turisti odločijo za obisk turistične kmetije.

28. NATAŠA VIŠNAR

ZADOVOLJSTVO GOSTOV V TERMAH5 ŠMARJEŠKE TOPLICE

Mentor: mag. Sebastjan Repnik

Somentorica: Natalija Strupeh

Naloga obravnava tematiko kakovosti zdraviliške dejavnosti v povezavi z zadovoljstvom gostov v zdraviliškem turizmu in ugotavlja, kateri so tisti dejavniki, ki imajo vpliv na ti dve kategoriji. Uvodni del naloge na teoretični ravni obravnava področje hotelirstva glede na dejavnike, ki vplivajo na kakovost bivanja gostov. Podani so nekateri primeri zadovoljnih gostov, s katerimi sem se srečala pri vsakodnevnem delu. Osrednji empirični del naloge se osredotoča na analizo anket o zadovoljstvu gostov v Termah Šmarješke Toplice. Na podlagi ugotovljenih rezultatov so v sklepnem delu naloge podane smernice za prihodnje delovanje in ukrepanje v Termah Šmarješke Toplice, ki bodo izboljšale ponujene storitve.

29. MARIJA BERKOPEC

PREHRANA Z MAJHNO ALI NIČELNO VSEBNOSTJO ALERGENOV IN PREHRANSKIH DODATKOV

Mentor: mag. Sebastjan Repnik

Tako alergeni kot aditivi, morajo biti skladno z zakonodajo Evropske unije ustrezno označeni na embalaži. Alergene se označuje z njihovimi imeni (npr. gluten), medtem kot so aditivi običajno označeni s črko E ter dodeljeno številko (npr. E 225). Po Uredbi, ki se uporablja od 13. decembra 2014, je potrebno v jedilnikih navajati naslednje alergene: žita, ki vsebujejo gluten; raki; ribe; jajca; mleko; arašidi (kikiriki); oreški, soja; listna zelenjava; gorčično seme; sezamovo seme; žveplov dioksid in sulfiti. Cilj naloge je predstavitev zakonodaje na področju navajanja alergenov in prehranskih dodatkov v jedeh in pijačah. Poleg tega pa tudi ugotoviti prisotnost in škodljivost alergenov ter prehranskih dodatkov v živilih ter raziskati, koliko o tem vedo mladostniki. Za obdelavo teme je bila uporabljena analiza strokovne literature, uporabljen pa je bil tudi anketni vprašalnik, analiza katerega je pokazala, da večini ljudi ni vseeno, kaj je v hrani, ki jo jedo.

30. DAVID BINGO

DELOVNO MESTO, KI SEM SI GA SAM USTVARIL - RESTAVRACIJA BINGO

Mentor: mag. Sebastjan Repnik

Diplomska naloga obravnava odprtje lastnega gostinskega obrata, kjer se strežeta hrana in pijača. Sam sem v vlogi samozaposlenega v obliki s. p. in hkrati lastnika restavracije. V diplomski nalogi je najprej podana teoretična osnova, na podlagi katere bom lahko v nadaljevanju praktično predstavil vse potrebne dejavnosti za odprtje lastnega gostinskega obrata – Restavracije Bingo. Glavni cilj diplomske naloge je gostu ponuditi pristno domačo kulinariko iz jugovzhodne regije Slovenije in si s tem zagotoviti, da se bodo gostje v restavracijo redno vračali. Cilj je bil dosežen, kar je razvidno iz prihodnje gostinske ponudbe gostinskega obrata, v katerem stremimo k temu, da bodo vsi končni izdelki (artikli) lokalnega izvora. Naša gostinska ponudba bo zelo pestra in raznolika. Tako se bomo še bolj približali k temu, da pritegnemo vse različne strukture gostov in dosežemo, da bo restavracijo čim uspešnejša in prijazna do gosta. Tema diplomske naloge je predstavljena na podlagi strokovne literature, internetnih virov in lastnih zamisli. Iz rezultatov, pridobljenih z anketnim vprašalnikom, je razvidno, da so gostje zelo zadovoljni z

lokacijo naše prihodnje restavracije, saj je v središču Dolenjskih Toplic in je tako dostopnost zagotovljena. Več kot polovica anketirancev je gostinsko ponudbo ocenila kot odlično, kar pomeni, da gremo v pravo smer in da bo naš trud v prihodnosti poplačan.

31. DENISA ŠIRIĆ

LOGISTIKA OBIRANJA JABOLK V SADJARSTVU BLANCA

Mentorica: dr. Mateja Colarič Bajc

Somentorica: Urška Cvelbar

Pravočasno načrtovanje obiranja sadja je ključno za nemoten potek delovnih procesov povezanih z obiranjem pridelka, vpliva pa tudi na skladiščenje in prodajo pridelka. Hitro se lahko zgodi, da nam zaradi neopravljenih ali nepravočasnih načrtovanj zmanjka embalaže, delovne sile in skladiščnih kapacitet, da obiramo prezrele oz. premalo dozorele plodove ali celo nimamo kupca za vsa obrana jabolka. V diplomski nalogi bom predstavila logistiko obiranja v podjetju Sadjarstvo Blanca d.o.o. od načrtovanja pridelave, načrtovanja pridelka (v količinskem in kakovostnem pomenu) in meritev kakovostnih parametrov zrelosti sadja kot so škrobna vrednost, trdota, skupne kisline in skupna topna snov. Predstavila bom tudi oceno pridelka, potrebo po delovni sili, embalaži, mehanizaciji ter po skladiščnem prostoru.

32. ERIK MEDEN

HACCP SISTEM V KGZ KRPAN S Poudarkom NA POTREBNIH KOREKCIJSKIH UKREPIH

Mentorica: mag. Tjaša Vidrih

Z nalogo sem želel ugotoviti, kako HACCP-sistem deluje v organizaciji, v kateri sem zaposlen. V zadnjih letih postaja varnost živil vedno bolj pomembna, saj je po vsem svetu opaziti veliko rast povpraševanja po varni in zdravstveno ustrezni hrani. Raznolikost kultur in načinov dela je privedla do številnih načinov pridelave, predelave, konzerviranja in priprave živil. Močno se razvija področje proizvodnje hrane in nove tehnologije pridelave in predelave živil, kar prinaša na trg vrsto novih živil, zato je še posebej pomembno, da zaposleni in vodstvo v tej panogi poznajo HACCP-sistem, ga upoštevajo in se o njem nenehno izobražujejo. To velja tudi za obravnavano organizacijo KGZ Krpan, ki lahko le z ustreznim poznavanjem in izvajanjem tega sistema zagotavlja varna živila. V raziskovalni del sem vključil pet naših enot. Želel sem preveriti, kako znotraj njih deluje HACCP-sistem, in ugotoviti, katere so morebitne napake in korekcijski ukrepi za njihovo odpravo. Ugotovil sem, da se napake pri izvajanju in delovanju HACCP-sistema še vedno dogajajo. V prihodnje bom v sodelovanju z zunanjim strokovnjakom za HACCP-sistem

zaposlenim podajal natančna navodila o izvajanju HACCP-sistema, jih seznanjal z novostmi na tem področju ter poostril nadzor nad izvedbo, da v sistemu ne bo več prihajalo do napak.

ZAHVALA ŠTUDENTOV

V življenju se nam vedno zgodi kaj lepega, kar nam pomeni zelo veliko. Včasih ne moremo izraziti z besedami zadovoljstva in sreče ob doseženem uspehu, za katerega je bilo potrebno vložiti veliko truda, ogromno vaje in sodelovanja, da dosežemo, kar smo si v življenju zadali. Včasih je potrebno malo besed, da nekemu povemo, kaj si želimo, včasih je potrebno malo vprašanj in odgovorov, da izrazimo, kar si želimo. Za nas enostavne ljudi, ki se lahko brez sramu poimenujemo tudi kmečki otroci, je vedno bilo in vedno bo pomembno delo z golimi rokami.

Če smo se želeli dokazati, pa naj bo za zvezki in knjigami kot tudi v hlevu in pred jaslami, je bilo to najbolj dobičkonosno in pozitivno le z dejanji, ki smo jih naredili v sodelovanju in s pomočjo ter vestno spodbudo profesorjev, ki so nas skrbno vodili po poti srednje in tudi višje šole. Tako smo prišli tudi do našega zelenega cilja, ki ga danes s ponosom potrjujemo.

Četudi je več vrst programov, za katere smo se lahko kot posamezniki odločili ob začetku študija na tej šoli, se nam zdi, da imamo še vedno skupen cilj, to je delo v dobro narave, živali in rastlin, saj nam to navsezadnje prinaša, kar potrebujemo za enostavno življenje.

Izrekamo iskreno zahvalo ravnateljici višje šole gospe Heleni Jurše Rogelj za pomoč, koristne nasvete in odprtost za vse naše potrebe, ki smo jih imeli v teh letih študija. Iskrena hvala!

Naša posebna zahvala gre vsem profesorjem in celotnemu predavateljskemu zboru tega zavoda za uspešno, vestno in strokovno delo z nami.

Posebna zahvala za potrpežljivost ob tisočih naših vprašanjih gre naši referentki gospe Irmi Svetec Hudoklin, ki je vedno s pozitivnostjo in dobro voljo priskočila na pomoč, s čimer nas je vzpodbujala k nadaljnjemu delu in posledično uspehu, ki ga slavimo danes.

Iskrena zahvala gre vsem našim mentorjem diplomskih nalog za njihov trud in podporo pri delu. Vsi vemo, da se je bilo potrebno več kot le usesti za računalnik in preleteti par vrstic skupaj. Potrebno je bilo skupno delo in še posebej razumevanje. Iskrena hvala vsem!

Hvala tudi vsem našim najbližjim, ki jim ni bilo nikoli težko ob kakršni koli stvari zavihati rokave in pljuniti v roke, da se je nekaj naredilo v naše dobro. Hvala vsem, ki ste nam stali ob strani!

Vaši študentje

IZ PROMOCIJSKEGA KOTIČKA NAŠE ŠOLE...

**GRM NOVO MESTO
- CENTER BIOTEHNIKE
IN TURIZMA**

**Odgovori
za jutri!**

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

- UPRAVLJANJE PODEŽELJA IN KRAJINE
- GOSTINSTVO IN TURIZEM
- NARAVOVARSTVO

www.vs.grm-nm.si

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:

Irena Hrovat, univ. dipl. inž. agr.

Priprava in tisk:

Tiskarna JUPITER mediji, d.o.o.

Število izvodov:

100