DESETKA

BILTEN ob 10. letnici šole

29/06 '99 13:38 FAX +386 61 318250 MSS-VS LJB SI 001

MINISTRSTVO
ZA ŠOLSTVO IN ŠPORT
REPUBLIKA SLOVENIJA

Župančičeva 6
1000 Ljubljana

Živilska šola Maribor
Višja strokovna šola
Vodovodna 28

2000 Maribor, p. p. 48

Številka: 601-27/91
Datum: 24. 6. 1999

Na podlagi drugega odstavka 16. člena Zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Uradni list Republike Slovenije, št.12/96 in 23/96) izdajam

SKLEP
o razmestitvi izobraževalnega programa za pridobitev višje strokovne izobrazbe
Živilstvo

Izvajalec izobraževalnega programa za pridobitev višje strokovne izobrazbe Živilstvo, odredba o programu je bila objavljena v Uradnem listu Republike Slovenije št. 49/97, je Živilska šola Maribor, Višja strokovna šola, Vodovodna 28, Maribor.

Izvajati se bo začel v študijskem letu 1999/2000.

REPUBLIKA SLOVENIJA MINISTRSTVO ZA ŠOLSTVO IN ŠPORT LJUBLJANA 18

Dr. Slavko Gaber

Minister
za šolstvo in šport

Ustanovitveni dokumenti

IZ USTANOVITVENEGA AKTA ŽIVILSKE ŠOLE MARIBOR

Na podlagi drugega odstavka 41. člena Zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Uradni list RS, št. 12/96 in 23/96) ter 6. člena in šestega odstavka 21. člena Zakona o Vladi Republike Slovenije (Uradni list RS, št. 4/93, 71/94, 23/96, 47/97 in 23/99) je Vlada Republike Slovenije na 114. seji, dne 17. junija 1999, sprejela SKLEP o ustanovitvi javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda »Živilska šola Maribor«.

Ustanoviteljica javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda Živilska šola Maribor je Republika Slovenija. Ustanoviteljske pravice uresničuje Vlada Republike Slovenije.

Zavod je ustanovljen za opravljanje vzgojno-izobraževalne dejavnosti, ki se opravlja kot javna služba na področju izobraževanja na podlagi izobraževalnih programov, ki jih v izvajanje določi minister, pristojen za šolstvo. Druge dejavnosti, povezane z vzgojo in izobraževanjem, ki jih lahko opravlja, so določene s tem sklepom.

Zavod opravlja javno službo na naslednjih področjih:
- srednješolsko poklicno in strokovno izobraževanje,
- višješolsko izobraževanje in
- dejavnost knjižnic.

Zavod opravlja tudi druge dejavnosti, povezane z vzgojo in izobraževanjem, in sicer med drugim:
- drugo izobraževanje,
- izobraževanje odraslih,
- raziskovanje in eksperimentalni razvoj na področju tehnologije,
- tehnični poskusi in analize,
- podjetniško in poslovno svetovanje,
- izdajanje strokovnih časopisov, revij,
- proizvodnja nekaterih živilskih izdelkov in trgovina z živili, itd.

Zavod ima dve organizacijski enoti:
1. Poklicno in tehniško šolo in
2. Višjo strokovno šolo.

Nagovor ministra dr. Milana Pogačnika ob 10-letnici višje strokovne šole

Spoštovani!

Navade in zahteve potrošnikov so se v zadnjih desetletjih zelo spremenile. Danes se vse bolj zavedajo pomena varne in neoporečne hrane, ki jo uživajo. Potrošnik je pozoren na njeno kakovost in tudi na območje, s katerega prihaja. Vse bolj je tudi ekološko ozaveščen, zaradi česar daje vse večji pomen ohranjanju narave in dobremu počutju živali. Zagotavljanje varne in kakovostne hrane je predvsem pomembno prav zaradi varnosti in zaščite potrošnikov. Slovenija skupaj z Evropsko unijo to izvaja na različne načine, kot so ukrepi za zagotavljanje ustrezne higiene in varne hrane, vzpostavljen sistem sledljivosti z jasnimi pravili označevanja, izvajanje predpisov o zdravstvenem varstvu rastlin in dobremu počutju živali, nadzor nad ostanki pesticidov in dodatkov v prehrani živali, preprečevanje onesnaževanja okolja ipd.

Ob okroglem jubileju višje strokovne šole je prav, da v povezavi z varno in kakovostno hrano opozorimo tudi na pomen kakovostnega izobraževalnega sistema na področju živilstva in prehrane. Vaše zasluge pri prepoznavanju potreb gospodarstva in obrti so vredne vse pohvale, kakor tudi vaše sodelovanje s številnimi podjetji in zavodi s tega področja. Vodstvu Izobraževalnega centra Piramida želim veliko uspehov pri nadaljnjemu delu, študentom in dijakom pa uspešno šolanje in poklicno pot.

dr. **Milan Pogačnik**

minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije

REPUBLIKA SLOVENIJA | MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO
WWW.MKGP.GOV.SI

Višje strokovne šole so bile pred trinajstimi leti programska in organizacijska novost, ki je nastala iz zahtev delodajalskih organizacij. Predvsem Gospodarska zbornica Slovenije je utemeljevala potrebo po bolje usposobljenem srednjem vodstvenem kadru, ki je nujno potreben za resnejši preboj izdelkov in storitev slovenskega gospodarstva v višje cenovne razrede.

Višja strokovna šola – pomisel ob obletnici začetka delovanja

Pri razvoju višjih strokovnih šol se nismo mogli opreti na tradicijo višjih šol kot prve stopnje sicer stopenjsko zasnovanega visokega šolstva. Predvsem Maribor je imel s tistimi višjimi šolami kar precej izkušenj. Predstavljale so postopno graditev visokega šolstva in univerze v Mariboru. Zgledovali smo se po nekaterih šolah v Nemčiji in Franciji, ki so nastale na njihovi tradiciji dualnega sistema. Ključno je bilo, da nove višje strokovne šole zasnujemo na jasnih in dolgoročnih zahtevah delodajalcev, zagotovimo bodočim diplomantom transparentne kompetence in kvalifikacijo za opravljanje vodstvenih nalog. Zagotoviti pa je bilo potrebno, da imajo nove višje šole vse značilnosti terciarnega izobraževanja, ki jih zaznamujejo izrazi: študij, študent, predavatelj, predavateljski zbor, študijska komisija, diploma, predavanja, vaje, seminarske naloge.

Pogled na prehojeno pot višjega strokovnega izobraževanja potrjuje, da je načrt uspel. V Sloveniji deluje več kot 60 višjih strokovnih šol, od tega je polovica javnih, polovica zasebnih. Višjo strokovno izobrazbo je mogoče pridobiti na vseh ključnih področjih dela. Programske potrebe še niso v celoti izčrpane. Višje strokovno šolstvo kot del terciarnega izobraževanja stopa po stopinjah bolonjske reforme.

V mozaiku višjega strokovnega šolstva je današnja jubilantka pomembno prispevala k razvoju programskega področja živilstva. V stalnem dialogu s svojim okoljem in z aktivno vlogo v družini višjih šol je celo desetletje uresničevala vse ključne cilje višjega strokovnega izobraževanja. Zato prisrčne želje za prihodnji razvoj predavateljem in vodstvu šole, še posebej ravnateljici gospe mag. Blanki Vombergar.

Boštjan Rozman Zgonc

vodja Sektorja za višje šolstvo
Ministrstvo za šolstvo in šport

Izjava župana ob 10-letnici višje strokovne šole na IC Piramida Maribor

Ob desetletnici Višje strokovne šole na Izobraževalnem centru Piramida Maribor izrekam čestitke ob okroglem jubileju, ki ga je zaznamovala vztrajnost vodstva, inovativnost programov ter uspešnost predavateljev pri širjenju znanja.

Višja strokovna šola je v desetih letih uspešno uresničevala svoje poslanstvo s poudarjanjem pomembnosti projektnega dela, ki študente spodbuja k uporabi teoretičnega znanja tudi v praksi in jih tako najbolj pripravi na delo, ki ga bodo opravljali, ko bodo zapustili študijske klopi. Ponašate se z več kot dvestotimi diplomanti, ki so ambasadorji zdrave in kakovostne prehrane ter zagotavljanja standardov varne hrane. Odlikuje vas tudi dobro sodelovanje s številnimi podjetji in zavodi na področju živilstva in prehrane, v teh letih pa ste spletli tudi številne mednarodne vezi, kar prispeva k promociji mesta Maribor in kakovostne štajerske kulinarike. Spoštovani profesorji in študenti, cenim vaš trud in prispevek k našemu mestu ter vas spodbujam, da ohranite kakovostno delo tudi v prihodnje.

Franc Kangler

župan Mestne občine Maribor

Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola se je v desetih letih razvila v središče znanja o živilih, hrani in prehrani v severovzhodni Sloveniji. To znanje je opazno, pomembno in cenjeno tudi v drugih predelih Slovenije in daleč preko naših meja.

Strokovnjaki šole so razvili sodelovanje z ustreznimi strokovnjaki pri nas in v svetu, od Portugalske do Koreje, od Indije do Skandinavije. Diplomska dela diplomantov so izkaz celostnega in inovativnega pristopa strokovnjakov te šole k reševanju strokovnih problemov in pomembna zakladnica znanja za uporabo v podjetjih in v stroki. Diplomanti višje živilske šole pa so strokovnjaki, ki pomembno prispevajo k razvoju podjetij, v katerih delajo in v teh podjetjih prevzemajo pomembne dolžnosti. Diplomanti so tudi sposobni razvijati povsem nove izdelke, ki imajo zaradi inovativnosti in izvirnosti pomembno mesto na tržišču.

ŽELIM ŠE NAPREJ USPEŠNO DELO IN NADALJNJI RAZVOJ

Simboličen razvoj novih izdelkov vidim, poleg drugega, tudi v mariborskih ajdovih srčkih, ki so bili plod znanja višje šole in praktičnega dela srednje šole, ki soustvarjata velikokrat skupaj pomembne projekte. Razvili so ajdove srčke, piškote iz tatarske in navadne ajde, narejene za klinične študije, ki jih je v sodelovanju s šolo v Mariboru in Biotehniško fakulteto v Ljubljani izvedel Univerzitetni klinični center v Uppsali na Švedskem. Prvi zanimivi pozitivni rezultati o kakovosti in zdravstveno preventivnem pomenu tega izdelka so že objavljeni v ugledni mednarodni znanstveni publikaciji, celovitejša obdelava in objava rezultatov pa je še v pripravi. Ti srčki imajo mnogoteri pomen. Oblika srca je bila za piškote izbrana kot ena od tradicionalnih oblik slovenskega peciva, s tem prenašajo slovensko srce v domove in po svetu. Srčasta oblika piškotov simbolizira ohranjanje zdravja srca in ožilja. Predvsem pa piškoti ponujajo srce dobre volje tistim, ki jih potrebujejo za ohranjanje zdravja in izboljšanje zdravja z ajdovimi flavonoidi, drugimi antioksidanti, kakovostnimi beljakovinami ter drugimi sestavinami za ohranjanje zdravja.

Višji strokovni živilski šoli v Mariboru želim še naprej uspešno delo in nadaljnji razvoj vrhunske kakovosti pri izobraževanju, strokovnem in raziskovalnem delu, pri povezovanju z industrijo in drugimi uporabniki, pri uveljavljanju doma in v svetu, predvsem pa pri vzgoji strokovnjakov, ki bodo s srcem pri svojem delu in ki bodo cenili tople odnose do sodelavcev, poslovnih partnerjev in vseh ljudi.

Akademik dr. **Ivan Kreft**,

redni profesor Biotehniške fakultete v Ljubljani

Spoštovani!

mag. **Midhat Mulaosmanović**,

v. d. direktorja IC Piramida Maribor

Ponosen sem, da lahko napišem nekaj kratkih misli, ki so se mi utrnile ob dejstvu, da naša višja strokovna šola, ki deluje v okviru IC PIRAMIDA MARIBOR, praznuje svojo deseto letnico delovanja.

V tem času se je višja strokovna šola uveljavila v širšem slovenskem prostoru, predvsem s svojo strokovnostjo, prodornostjo in evropsko naravnanostjo. S svojim strokovnim delom, s projekti, z mednarodnim sodelovanjem je predavateljem, seveda pa tudi študentom, uspelo dokazati, da je višja strokovna šola že v prvih desetih letih delovanja dosegla večino zastavljenih ciljev. V času svojega obstoja je namreč izobrazila vrsto študentov, ki so se kasneje v svojem delovnem okolju izkazali za strokovnjake, dobro opremljene z vsemi potrebnimi znanji, spretnostmi in veščinami. Višja strokovna šola pa je znana tudi izven državnih meja kot šola, kjer predavatelji in študenti partnersko sodelujejo in kjer je osnovna vrednota strokovno znanje ter mednarodno sodelovanje.

Na uspešnost vseh, tako predavateljev kot študentov, pa v veliki meri vpliva tudi dobra opremljenost šole, ki vsem udeležencem izobraževanja omogoča optimalne pogoje dela.

Vsi strokovni delavci višje strokovne šole, ravnateljica, predavateljice, predavatelji in seveda tudi jaz si bomo še naprej prizadevali, da bo študij na naši šoli tako kvaliteten kot do sedaj. Še več!

Zadali smo si cilj, da bomo v naslednjih desetih letih ugled in pomen šole še povečali, za to pa bo potrebno skrbno načrtovati pogoje dela, načine in metode dela, analizirati dosežke in šolo še bolj povezati z mednarodnimi subjekti. Načrtujemo pa še več aktivnosti in novosti, o tem pa kdaj drugič.

Čaka nas torej še veliko dela, vendar sem prepričan, da nam bo uspelo uresničiti zastavljene cilje, saj vsi, tako zaposleni kot študenti, delamo dobro in odgovorno.

Biti korak pred drugimi

Teh prvih deset let višje strokovne šole je tudi mojih deset let ravnateljevanja na višji šoli. Več kot 900 študentov se je vpisalo na višjo šolo na redni ali izredni študij v tem obdobju, preko 200 diplomantov – inženirjev živilstva je odšlo v različna delovna okolja.

17. junija 1999 je Vlada Republike Slovenije na svoji 114. seji sprejela sklep o ustanovitvi javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda Živilska šola Maribor z dvema organizacijskima enotama (poleg Srednje živilske šole smo dobili še Višjo strokovno šolo). 24. junija 1999 je Ministrstvo za šolstvo in šport razmestilo višješolski program živilstvo na Živilsko šolo Maribor – Višjo strokovno šolo. Sklep je podpisal takratni minister za šolstvo in šport dr. Slavko Gaber. Razpisali smo prvih 60 vpisnih mest ter jeseni 1999 začeli najprej z izvajanjem izrednega študija, leto kasneje, to je leta 2000, pa smo vpisali tudi redne študente.

Ne morem mimo dejstva, da sta v tem obdobju veliko vlogo odigrala tudi g. Srečko Hecl, bivši ravnatelj Srednje živilske šole in ga. Marina Veselič, bivša direktorica Živilske šole Maribor.

V 10-letni zgodbi naše višje šole je veliko aktivnosti, dogodkov, doživetij, zagnanega dela, lepih spominov, bogastva znanja in medsebojnega sodelovanja na mnogih ravneh. Seveda so tudi vzponi in padci. Predvsem radi se spominjamo uspelih aktivnosti in dogodkov. Te razumemo kot potrditev svojega uspešnega dela.

Prvi višješolski program Živilstvo smo pripravljali prav na naši šoli v Mariboru. V obdobju okoli leta 1995 smo prepoznali potrebe gospodarstva po kadrih z višješolsko izobrazbo. Takih, ki bodo znali več kot srednješolski kadri, a toliko znanj, kot jih dobijo univerzitetni kadri, ne bodo imeli, saj jih za svoja dela ne bodo potrebovali. Hitreje bodo izšolani in se bodo lahko zaposlovali kot vodstveni kader v živilski industriji in prehrani. Šolska zakonodaja je ravno v tem času odprla možnost za nastajanje višjih šol in vpis v višješolske programe. Skupaj s strokovnjaki iz prakse, ki smo jih izbrali in povabili k sodelovanju ter drugimi strokovnimi in državnimi institucijami, smo oblikovali izobraževalni program za pridobitev višješolske izobrazbe Živilstvo prav v Mariboru in država ga je potrdila 12. februarja 1997.

Naša višja šola je prva v Sloveniji, kjer smo začeli z izvajanjem študija Živilstva in imeli

mag. **Blanka Vombergar**
ravnateljica Višje strokovne šole
IC Piramida Maribor

smo tudi prve diplomante. Smo prepoznavna višja šola na področju živilstva in prehrane, ne samo v naši državi, ampak tudi v mednarodnem okolju. Danes imamo preko 200 diplomantov, ki delajo na mnogih pomembnih delovnih mestih v živilski industriji, obrti ali organizirani prehrani. Diplomanti naše višje šole so – verjamem - ponosni, da so diplomirali v Mariboru.

Prostorske možnosti ter opremljenost šole je pomemben dejavnik za vzgojo dobrih kadrov. Naši študenti pridobivajo svoje spretnosti v dobro opremljenih laboratorijih, predvsem na področjih tehnoloških analiz ter analize živil in mikrobiologije. Imamo raznovrstno laboratorijsko opremo in možnosti, ki jih mnogi v ožjem ali širšem, celo mednarodnem okolju nimajo. To je pomembna prednost za naše študente.

Predavatelji šole so strokovnjaki iz prakse. Nekaj je zaposlenih na šoli, prišli so iz različnih industrij in podjetij. Drugi delajo v praksi in najnovejše strokovne informacije prinašajo študentom na šolo.

V založništvu smo pridobili kar nekaj izkušenj. Velik dosežek so avtorska študijska gradiva predavateljev višje šole. Bila so prva za ta program in bila so v slovenskem jeziku. Strokovne literature v slovenskem jeziku vedno primanjkuje. Ker so iskana po celi Sloveniji, vemo, da so gradiva dobra. Zborniki Živilstvo in prehrana danes in jutri so zagledali že sedmo pomlad – oziroma jesen, saj izhajajo vsako leto ob svetovnem dnevu hrane. V njih se predstavljajo predavatelji in sodelavci višje šole s strokovnimi in drugimi poljudnimi prispevki. Strokovni seminarji s spremljajočimi zborniki prispevkov so do naše desete obletnice višje šole tudi doživeli že sedem pomladi. Izziv je izbirati aktualne teme. Zagotovo se je na šoli srečalo kakih tisoč strokovnjakov in obiskovalcev seminarjev.

Sistem projektnega in seminarskega dela v letih 1999 in 2000, ko smo začenjali izvajati višješolski program, ni bil dobro poznan. A razvoj projektov se nenehno širi tudi v prakso. Sodobne metode in pristopi so študentom prinesli lažje obvladovanje snovi in zanimivejše delo. Projektno delo na višji šoli je postalo pomemben del študijskega procesa. S tem pa smo dosegli še eno našo posebno prepoznavnost. Znanje vrednotimo na različne načine. Predavatelji sodelujejo s študenti kot partnerji v procesu, kjer imata obe stranki isti cilj. Ta cilj je, da študent pridobi čim več znanj. Dobro znanje je obojestranski uspeh.

Mednarodno sodelovanje šole je ena od pomembnejših usmeritev šole. Sodelujemo z mnogimi strokovnjaki in institucijami v različnih evropskih državah, pa tudi s strokovnjaki iz Kanade, Koreje, Indije, Japonske, itd. Preko izmenjave Erasmus imajo, poleg predavateljev, možnost odhajati v tujino na študij ali prakso tudi študenti. Sodelovanje s Turčijo in Portugalsko je trenutno zelo intenzivno, pripravljamo se na sodelovanje s Francijo, zagotovo pa se bodo vsako leto odpirale nove možnosti in priložnosti.

Res sem bila kot ravnateljica pobudnica ali celo organizatorica mnogih strokovnih dogodkov, vendar je za mano vedno stala skupina ljudi, ki so s pozitivno energijo in strokovnim delom delovali bolj ali manj iz ozadja.

Na šoli razumemo raznolikost interesov in vzpodbujamo v vsakem posamezniku razvijanje uspešnih zgodb na področjih, ki jih sami izberejo ali sami želijo razvijati. To velja tako za predavatelje, kot tudi za študente. To dela šolo zanimivo, ustvarjalno in uspešno. Vlogo vodstva vidim v vzpodbujanju in podpori tistih področij in idej, ki so zanimive tako za šolo, kakor tudi za posameznike, ki naloge

razvijajo. Predavatelji in drugi sodelavci, pa tudi študenti, so značajsko in osebnostno različni, imajo različne stile dela in imajo raznolika pričakovanja. Sestavljati tako pester kolektiv, z raznolikimi izkušnjami je naloga, ki vedno predstavlja izziv in ni nikoli dolgočasna ali dokončana zgodba. Če sama ne bi v svoji 30-letni poklicni karieri zamenjala tri popolnoma različna vodstva v treh različnih delovnih okoljih, bi morebiti težko razumela večplastnost delovanja in pomembnosti medsebojnih odnosov in interesov.

Kot ravnateljica višje strokovne šole na IC Piramida Maribor sem ponosna na delo in utrip šole. Ponosna sem na predavatelje višje šole, ki so strokovnjaki, dobri pedagogi in predvsem ljudje. Ponosna sem na diplomante višje šole, ki si utirajo strokovno pot in postajajo vidni strokovnjaki v delovnih okoljih. Zahvaljujem pa se tudi mnogim podjetjem, javnim zavodom, medijem in drugim institucijam, ki so z nami sodelovali teh deset let in v nas prepoznavali pomembne partnerje. V naslednjih letih nas čakajo novi izzivi. Idej imamo veliko. Uresničenje le-teh pa bo odvisno od mnogih zunanjih dejavnikov in tudi od države.

Staro pismo - GSO pozdravi

Draga Blanka in sodelavci,
najlepše se vam zahvaljujem za prijeten mariborski popoldan. Vaša šola in prijazna atmosfera, ki mi jo je uspelo ujeti v kratkem času, sta res zavidanja vredni. Odlična opremljenost laboratorijev, več kot ustrezne delavnice, prostorne učilnice in svetli hodniki poudarjajo ne samo dobre organizacijske sposobnosti, temveč tudi osebno zavzetost za sodobno izvajanje pouka in študija živilstva. V takšnem okolju se lahko kvalitetni predstavljeni učni in študijski programi (bilten) res izvajajo na zavidljivi ravni, seveda le, in kot je na vaši šoli, s skrbno izbranimi in motiviranimi strokovnjaki. Če primerjam moj živilski študij in vašo šolo, mi je kar žal, da nisem mlajša. Prav tako moram po prebiranju zbornika Živilstvo in prehrana vzeti nazaj marsikatero svojo kritično besedo, da se področje živilstva in prehrane skromno razvija - prav nasprotno namreč kažejo prispevki v zborniku.
Zahvaljujem se za povabilo, da sem imela priložnost predstaviti nekatere poglede o gensko spremenjeni hrani. Upam, da so kakšne misli ostale za nadaljnja razmišljanja ali za preganjanje kakšnih neupravičenih strahov.
Želim vam še v naprej veliko dobrega dela in osebnega zadovoljstva in upam, da bodo še priložnosti za druženje z vami.

Vsem lep pozdrav,
Prof. dr. Branka Javornik
Biotehniška fakulteta Ljubljana

Ljubljana, 5. november 2002

Staro pismo iz Andragoškega centra Slovenije – bilo je leta 2002

Spoštovana gospa Blanka Vombergar, ravnateljica višje strokovne šole.

Zelo prijazno me obveščate o vsem, kar se zanimivega dogaja na vaši strokovni šoli. Veseli me, da ste sorazmerno zgodaj prišli do prvih diplomantov. Za to je zagotovo zaslužna skrbna izpeljava programa in dobro vodenje prve generacije (in gotovo tudi nadaljnjih generacij) študentov.
Zahvaljujem se za povabilo na zagovor diplomskih del vaših študentov in se vam hkrati opravičujem, ker ne bom mogla priti in sodelovati na tako svečanem dogodku. Kljub temu upam, da se bomo v prihodnje še srečevali.
Uspešno nadaljnje delo vam želim in lepo pozdravljam,

Marija Velikonja
Andragoški center Slovenije

Ljubljana, 24. junij 2002

Spoštovano vodstvo šole, cenjena ravnateljica mag. Blanka Vombergar.

Počaščena sem, da sem del zgodbe, ki traja že deset let.

Pisalo se je leto 1999, ko se je začela pisati zgodovina Živilske šole Maribor – Višje strokovne šole in sem bila zaposlena v razvojnem oddelku Radenske d.d. ter postala zunanja predavateljica šole. Generalni direktor Radenske mi je ob imenovanju zapisal: »Ponosen sem, da imamo v Radenski kader, ki lahko predava na višji strokovni šoli.« Minila so prva leta negotovosti in skrbi, če se bo vpisalo dovolj zainteresiranih kandidatov. Postopoma se je širila mreža in zainteresiranost živilskih organizacij za opravljanje praktičnega izobraževanja študentov, med drugimi je bila tudi Radenska. Poleg rednega izobraževanja je šola izvajala številne aktivnosti in postala pobudnica za povezovanje z vladnimi in nevladnimi organizacijami, gospodarstvom in družbo v ožji in širši okolici. Sodelovala je v številnih mednarodnih projektih in pridobila veliko izkušenj. Tudi sama sem imela možnost tovrstnega spoznavanja dobrih praks preko šole na Švedskem.
Poleg izvajanja izobraževalnih programov so med rednimi aktivnostmi šole bili številni dogodki, ki so se odvijali na šoli za Zvezo društev inženirjev in tehnikov Maribor, katere predsednica sem zadnji dve leti. Prav tako so številna predavanja in seminarji v organizaciji Društva živilskih in prehranskih strokovnih delavcev severovzhodne Slovenije s sedežem v Mariboru bili izvedeni prav na vaši šoli. Prepričani smo, da se nič ne zgodi brez živilcev

in Živilske šole Maribor, njenega vodstva, ravnateljice VSŠ mag. Blanke Vombergar in njenih predavateljev. Pohvala velja tudi odlično pripravljenim številnim vzorcem kruhov in sladic, degustacijam in predavanjem na temo zdrave prehrane. V vseh teh letih sem redno sodelovala s šolo kot zunanja predavateljica, članica komisije za kakovost, od letos kot predsednica strateškega sveta višje strokovne šole in članica sveta zavoda, kot mentorica več kot 20 diplomantom in študentom na praktičnem izobraževanju v Zdravilišču Radenci, kot predsednica Zveze društev inženirjev in tehnikov Maribor in še kaj.
Višja strokovna šola je vseh 10 let obstoja usmerjena k razvoju študentov, k vrednotam vzgoje, k potrebam družbe, k sodelavcem in tako dosega zavidljivo kakovost. Tako ocenjujem, da je prispevek šole k razvoju stroke, družbe in k osebnemu razvoju študentov, diplomantov in tudi predavateljev izjemen. Prepričana sem, da se vodstvo in predavatelji zavedajo pomena znanja in soglašajo z Leifom Edvinssonom, ki pravi: »Znanje je v ljudeh, ne na trdem disku.«

Profil inženir živilstva se je uveljavil v Sloveniji in tudi tujini kot vsestransko izobraženi strokovni kader, saj je bilo upoštevano načelo »Izobrazba je jamstvo za uspeh«. Mladi inženirji in živilski strokovnjaki so tako nosilci razvoja živilske dejavnosti in novih tehnologij s področja priprave in predelave hrane, ki je strateškega pomena za razvoj človeštva.
Ob jubileju vam iskreno čestitam in izrekam posebno zahvalo Višji strokovni šoli IC Piramida Maribor, njenemu vodstvu in vsem članom kolektiva šole za prispevek k izobraževanju živilskih strokovnjakov. Želim, da se šola še naprej razvija v smeri odličnosti mednarodno primerljivih šol, za dobro živilske stroke in gospodarstva.

Vizija šole je odlična, želim, da se v popolnosti uresniči.

In namesto zaključka: »Vsi mislimo, da je bistvo drevesa sadež, v resnici pa je seme!«

Znanje je v ljudeh, ne na trdem disku

Radenci, 8. maj 2009

Marija Sraka Šadl, univ. dipl. ing.

Zdravilišče Radenci,
predsednica ZDIT Maribor

IC PIRAMIDA Maribor - zgradba šole

Učne delavnice za pekarstvo, slaščicarstvo in mesarstvo so v prizidku v Parku mladih

Dolgoletno sodelovanje z višjo strokovno šolo sega na področje pedagoškega dela, priprave katalogov znanja za področje gastronomije in tehnologije mesa ter srečanj na številnih tradicionalnih seminarjih.
Srečanje s študenti pomeni spoznavanje človeških odnosov in vrlin mladih, obenem pa bogatenje lastnega znanja in izkušenj. Študentje živilstva so bili prisrčni, odnos do hrane nas je vedno tesno povezoval in zato je bilo sodelovanje bogato in svojevrstno. Znanje, ki ga posredujemo predavatelji študentom, vsak na svoj način in s svojega strokovnega področja, je lahko zanimiva popotnica na njihovi nadaljnji strokovni poti. Mnogi študentje so bili zelo zavzeti, med njimi so kasneje izstopali nekateri odlični diplomanti. Tem diploma ni pomenila samo pridobljenega dokumenta, ampak se je njihova inovativnost in kreativnost odlično obnesla tudi v praksi. Drugi spet so šele med študijem spoznali, kakšna vrednota je znanje. Tretjim so se porajale želje o nadaljevanju šolanja, zlasti ob predstavitvi študija na univerzitetni ravni.

V ZNANJU JE MOČ

Mislim, da je tako višja strokovna šola vsem študentom pokazala svoj pomen v našem prostoru. Topla beseda ravnateljice, bodisi s študenti ali predavatelji, daje šoli še poseben pomen. Ta neposrednost in zavzetost je prisotna od nastanka šole in dobiva vse večji pomen tudi v današnjem času.

V stalnem razvijanju in odkrivanju tem, ki so bile novost, obenem pa zelo aktualne, so se odvijali v okviru šole tudi številni strokovni seminarji. Širino tem seminarjem so dajali tudi vabljeni predavatelji. Vedno je bila izbrana tema, ki je drugi še niso obravnavali in nikoli omejena samo na štajersko področje. Gradivo, ki so ga udeleženci lahko odnesli s seboj, je bilo izhodiščno gradivo za različne uporabnike po vsej Sloveniji. Vodstvo šole je znalo prisluhniti potrebam prakse in z živo besedo izzvalo zanimive debate. S tem so posamezniki, šola in živilci pogosto poskušali nakazati tudi poti za izboljšanje težav. Zelo rada sem aktivno in pasivno sodelovala na teh seminarjih, saj je bilo vzdušje vedno dobro, informacije uporabne in so še dolgo vodile k razmišljanju.

Ob deseti obletnici delovanja višje strokovne šole čestitam vodstvu šole in vsem, ki so sodelovali pri njenem delovanju. Za svoj cilj so si prvi zastavili izobraževanje študentov, ki jim je bilo blizu poglobljeno znanje iz živilstva, pa niso imeli možnosti na taki stopnji tega uresničiti. Danes so prepoznavni po izobraževanju študentov, ki izhajajo iz prakse in se tja vračajo. Želim, da bi se uresničile tudi ideje o nadaljevanju te zastavljene poti in da bi se šola še bolj uveljavila.

V znanju je moč!

Ljubljana, 9. marec 2009

Viš .pred. mag., **Marlena Skvarča**

Biotehniška Fakulteta Ljubljana

Šolska stavba na Taboru v Parku mladih

Preteklo je deset let sodelovanja na višji strokovni šoli. Spominjam se dne, ko me je poklicna kolegica, sedaj že deset let ravnateljica višje šole, ga. Blanka Vombergar, poklicala po telefonu, in mi predlagala, ali bi bila pripravljena kandidirati za izvolitev v predavatelja višje šole za predmet Živilska mikrobiologija. Višja šola je bila v ustanavljanju in nomenklatura poklica v pripravi. Verjamem, da je bila zahtevna naloga organizirati in uskladiti vse strokovne in administrativne zahteve. Sprva sem bila presenečena in malo preplašena, saj si sebe kot predavateljice nisem zamišljala in sem se v preteklosti izogibala aktivnostim, kjer se je treba izpostavljati pred avditorijem. Rajši sem se ukvarjala z raziskovalnim in študijskim delom, kot mi ga je narekovalo moje poklicno okolje. Toda, ko sem odločitev za sodelovanje sprejela, sem odkrila novo dimenzijo možnosti poklicnega delovanja, ki me je sicer na začetku, ko je bilo treba pripraviti gradiva za študente, močno dodatno zaposlilo, a tudi nagradilo z drugačnostjo preživljanja časa in možnostjo neprestanega učenja.

Sodelovanje se je uresničilo na vseh ravneh

Danes, po desetih letih predavateljstva, sprejemam pedagoško delo kot dar, ki mi je bil najbrž namenjen in sem ga lahko uporabila za svojo osebno rast. To vrsto dela sem povezala tudi v svojem matičnem podjetju kot »notranji predavatelj« na področju živilske mikrobiologije, higiene živil in kakovostnih sistemov. Odprl mi je drugačno vrsto komunikacije z ljudmi, ki sem se je v preteklosti izogibala, a sem spoznala njene prednosti za vse, ki smo sodelovali pred ali za katedrom.

Delo je pomemben del mojega življenja, je kot neke vrste hobi. Predvsem se mi zdi ključno, da počnem stvari, ki me zanimajo, ob katerih se učim in ki imajo tudi pozitiven vpliv na širše okolje. V stvareh, ki jih počnem, vedno skušam biti dobra, ker lahko tako bolje koristim tudi drugim. Delu sicer posvetim veliko časa in je tesno prepleteno tudi z zasebnim življenjem.

Na višji strokovni šoli sem spoznala veliko izjemnih poklicnih kolegov in kolegic, ki so obogatili moje življenje. Moji diplomanti in drugi študenti, s katerimi sem sodelovala, so bili izjemni učenci in so prav tako veliko prispevali k spoznavanju posebnih zakonitosti mikrobiologije v drugih branžah/tehnologijah, ki niso povezane z mojim osnovnim poklicnim okoljem. Na strokovnih ekskurzijah sem imela možnost spoznati kraje in tehnologije, ki jih v okviru svojega podjetja ne bi mogla nikoli obiskati.

Na prvem mestu se mi zdi pomembno, da imaš okoli sebe ljudi, ki jih imaš rad in ti te občutke vračajo. Na drugem mestu se mi zdi pomembno učenje, osebnostna rast in samouresničevanje. Na koncu pa še, da si prizadevaš za dobro širše družbe. Zdi se, da se je sodelovanje na višji šoli uresničilo na vseh ravneh.

Ptuj, 15. maj 2009

mag. Vida Nahberger Marčič

Vodja mikrobiološkega laboratorija
Perutnina Ptuj

Staro pismo iz Gospodarske zbornice Slovenije – bilo je leta 2003

Spoštovana gospa Blanka Vombergar!

Ker sem bila na tritedenskem rednem letnem dopustu, sem Vaše cenjeno povabilo na zagovor diplomskih nalog prejela prepozno, da bi se jih lahko udeležila.
V prepričanju, da so bili zagovori uspešni, čestitke Vam in predavateljem šole!
Žal mi je, da se tako pomembnega dogodka na vaši šoli nisem mogla udeležiti tudi zato, ker sem ves čas z veseljem in po svojih močeh sodelovala pri njenem ustanavljanju.
Uspešne študente sem poiskala v brošuri vaše šole in jih označila ...

Za izkazano pozornost se zahvaljujem in želim, da Vam ta dan ostane v lepem spominu.

Mateja Platovšek
Gospodarska zbornica Slovenije

Ljubljana, 27. junij 2003

Napisal naj bi nekaj utrinkov povezanih z višjo šolo ob njeni desetletnici. To sem obljubil ravnateljici, sedaj pa grizem svinčnik!

Moje sodelovanje se je pričelo že, ko so me naprosili, naj pripravim učni načrt za tehnologijo vina. Pozneje sem bil nekoliko razočaran, ker je bilo temu predmetu odmerjeno skromno število ur. Deset let sem predaval tehnologijo vina, dve leti tudi tehnologijo predelave sadja in tehnologijo pijač. Vendar ne bom razlagal o pedagoškem delu na šoli, ampak se bom dotaknil vzdušja med sodelavci tudi izven šole.

Ves čas sem bil vesel ugodnega odnosa vodstva pa tudi prijetnega sodelovanja s kolegi in kolegicami. Najprijetnejši del so bila vsekakor strokovna potovanja ob koncu študijskega leta. Združevala so koristno s prijetnim - oglede živilskih obratov in obiske kulturnih znamenitosti s počitniško sprostitvijo.

V lepem spominu so mi ostala potovanja v Italijo, Francijo, Južno Češko. Na potovanje

v Parmo in San Marino me vežejo prijetni spomini. Po nočni vožnji smo se zjutraj ustavili na parkirišču. Postanek je bil namenjen zajtrku. Vendar, kje? Saj ni blizu gostinskega lokala! Takrat pa kot v pravljici. Mizica pogrni se. Iz avtobusnega prtljažnika so se naenkrat pojavile dobrote, postavili in pogrnili so zložljivo mizo, pričeli rezati kruh in ...Tako sem spoznal uigrano ekipo »Pri suhi presti«, ki je tako hitro, kot je pripravila bogat in okusen zajtrk, vse tudi skrbno pospravila. Po krajši vožnji smo se ustavili v mlekarni in si ogledali pripravo mleka za parmezan. Proti poldnevu smo bili še v tovarni Barilla. Najprej nam je njihov strokovnjak predstavil firmo in podrobno opisal potek proizvodnje. In dogodilo se je ... Sedeli smo v s soncem obsijani in prijetno topli sobi, nočna vožnja in obilen zajtrk in v ustih okus po parmezanu ... Ob podrobni strokovni razlagi pomena pravilnega sušenja testenin se mi je kljub izdatnemu trudu (vendar ob pomanjkanju ovsenih plev za veke) za trenutek »utrgal film«. Odtaval sem v deželo sanj na veliko presenečenje kolegov in verjetno razočaranje predavatelja. Hitro je sledila tovariška pomoč, ki je me vrnila v realnost. Verjemite, ni bilo lahko, a je ostalo brez neprijetnih posledic.

Na zaključku tega potovanja smo se v Brdih ustavili pri znanem vinarju Alešu Kristančiču. Morali smo ga čakati. Končno je prišel in kot pravi mojster showa ni skoparil s komplimenti na račun lepih kolegic. Ob dobrem vinu in klepetu je ostal lep spomin. Takšne so bile naše ekskurzije- včasih malo naporne, vendar vedno prijetne.

Deset let sodelovanja z višjo šolo je minilo tako hitro in lepih spominov ne manjka. Vodstvu višje šole, ki zna zelo dobro krmariti med čermi časa in ohranja prijetno druženje, želim še mnogo uspešnih let delovanja višje strokovne šole. Na zdravje!

Znanost lahko tudi utruja

Maribor, 13. april 2009

Mag. **Zdenko Rajher**

Spominjam se svojih začetkov

Maribor, 15. maj 2009

Branka Vezjak, univ. dipl. ing.

Ministrstvo za zdravje RS
Zdravstveni inšpektorat RS UE Maribor,

Ob deseti obletnici višje strokovne šole se spominjam svojih začetkov na Srednji živilski šoli v Mariboru, ko sem še kot dijakinja drgnila šolske klopi in doživljala brezskrbnost in včasih zagnanost srednješolskih aktivnosti.

Moj osnovni poklic je živilski tehnik. V tem času je bil moj učitelj računalništva sedanji v.d. direktor IC Piramida Maribor mag. Mulaosmanović Midhat. Ker sta me živilstvo in prehrana vedno zanimala, sem svojo življenjsko pot in študij nadaljevala na Biotehniški fakulteti v Ljubljani na smeri Živilska tehnologija. Takrat se mi ni niti sanjalo, da bo moja življenjska pot ves čas na tak ali drugačen način povezana z Živilsko šolo Maribor.

Danes imam 21 let delovnih izkušenj. Več let sem delala v mesni industriji kot tehnolog in se izobraževala na različnih področjih v mesni industriji. Učila sem tudi na srednji živilski šoli kot učitelj strokovno teoretičnih predmetov. Imela sem tudi izobraževanje ob delu.

Sedaj je že 10 let moje delovno področje zdravstveni inšpektor na Ministrstvu za zdravje. Moje delo obsega nadzor nad zdravstveno ustreznostjo živil v proizvodnji, prometu in distribuciji z živili. Te svoje izkušnje pa delim tudi s študenti višje strokovne šole kot predavateljica višje šole. Želim jih seznanjati z uradnim zdravstvenim nadzorom in jih peljati v svet nadzora zdravstvene inšpekcije, da jim ta ne bo tuja, ko se bodo vsakodnevno srečevali z njo na delovnem mestu in da bodo poznali zahteve trenutno veljavne zakonodaje.

V veliko zadovoljstvo mi je, da se vedno znova vračam v to delovno sredino med svoje včasih učitelje in danes delovne kolege in prijatelje.

Tako se je začelo

Draga Blanka!

10 let! Res častivredno obdobje! Kaj, ko pa vse mine tako hitro ...

Ko sem začela razmišljati, kako dolgo že sodelujem z živilsko šolo, sem se najprej spomnila na začetek najinega poznanstva in skupnega sodelovanja v mesni industriji, ki pa ni bilo tako prijetno, kot je tole tukaj. Bili smo mladi, kreativni tehnologi, polni energije in zamisli, pa tega naši delodajalci niso znali izkoristiti. Tako smo počasi, vsak za sebe, poiskali svoj prostor pod soncem. In ti si ga našla še malo za mene ... Jaz sem ga sicer našla na Veterinarski upravi.
Moje sodelovanje z Živilsko šolo Maribor se je začelo z registracijo mesarske delavnice, ki po predpisih naše samostojne Slovenije nikakor ni mogla postati »izvozni« oziroma »ovalni« obrat, ti in tvoji sodelavci pa ste bili tako ambiciozni, kot vedno, da se z drugačnim statusom niste hoteli sprijazniti. Po nekaj neuspelih poskusih je vendarle postal zelo kvaliteten odobren obrat. Sicer inšpektorica, po duši pa še vedno malo tehnolog, sem dobro sodelovala z učiteljema praktičnega pouka Franjem in Viktorjem na srednji šoli, pa seveda tudi s tehnologinjo Rosvito. S skupnimi močmi smo vzpostavili učno delavnico na zavidljivi ravni.

Kot uradna veterinarka VURS sem bila med drugim zadolžena za seznanjanje nosilcev dejavnosti z novostmi v zakonodaji in ko se je celotna evropska zakonodaja na področju higiene živil spremenila z novim letom 2006 (beri: postavila na glavo), ste me povabili, da zadevo predstavim učiteljem šole in drugih živilskih šol Slovenije. To sem sprejela kot izziv in pripravila sem predavanje. Nisem bila prepričana v to poslanstvo, saj pred tem nisem še nikoli predavala, vendar je uspelo in odziv je bil odličen. Tako se je začelo. Še isto leto si me povabila k sodelovanju na višji šoli. Za študente sem izvedla vaje v mesarski delavnici. Vse je potekalo presenetljivo lahko. Študentje so bili zelo vedoželjni, jaz pa sem z veseljem odgovarjala na njihova vprašanja. Predavanja o zakonodaji so zahtevna, saj so predpisi suhoparni in dolgočasni, na srečo pa jih lahko začinim s kakšno zgodbico iz

Maribor, 7. april 2009

Mag. **Metka Senekovič**

MKGP – Republiška veterinarska uprava UE Maribor

dolgoletnega službovanja na tem področju. Sledilo je tudi kakšno razočaranje, ko je prišla popoldan pred praznikom na predavanja le peščica študentov, pa so me drugi predavatelji potolažili, da se tudi njim kdaj zgodi isto. Potem pa pridejo vaje, ki so sicer polnoštevilno obiskane zato, ker so obvezne, s študenti pa se vendarle lažje vzpostavi osebni stik in se v njih vzpodbudi zanimanje za prepotrebno znanje.

Seveda ne morem mimo druženja ob raznih izobraževanjih in seminarjih, ki mi dajejo energijo in bistrijo duha. Upam, da bo naše sodelovanje še naprej tako uspešno.

Ob zavidljivem jubileju vam iskreno čestitam!

Diplomske naloge ne nastanejo čez noč

Zapis ob 10 letnici višje šole

Očitno danes čas neizmerno hitro mineva. Ali ni bil začetek višje šole včeraj? Ne – ni bil! Samo pogled moram usmeriti na mape s papirji za šolo in lepo vezane diplomske naloge. To pa ne nastane čez noč!
Ko sem pomislila na začetke višje strokovne šole, sem se najprej spomnila na novo šolo in na zbiranje podatkov za opremo. Prav dobro se še spomnim, ko si ti, Blanka, prišla k meni in me prosila, da vam pomagam pri izbiri laboratorijske opreme za področje analitike žit. Napisali sva kar dolg seznam, na katerem je bila tudi zelo dobra, a draga oprema. Odkrito povedano, takrat nisem verjela, da vam bo uspelo pridobiti toliko sredstev. Po desetih letih, ko sem vas še bolje spoznala, vem, da ste borci. Brez tega ne bi bilo višje strokovne šole. Razpredli ste mrežo in s svojimi organizatorskimi sposobnostmi znali motivirati lepo število strokovnjakov, ki so pod vašim vodstvom pripravili izobraževalni program za inženirja/inženirko živilstva. Tudi jaz sem bila med njimi. Spomnim se, kako tuje mi je bilo opredeljevanje spoznavnih in formativnih ciljev za predmet. Pa so se začele še druge novosti. Najprej iskanje dokazil za vlogo za izvolitev za predavatelja višje šole; potem predavateljski zbor, kjer smo dobili nalogo – pripraviti učna gradiva za predmet. Uspešno smo zagrizli v to in danes mi je zanimivo vsakoletno obnavljanje in nadgrajevanje skript. Res, da je potrebno sesti za računalnik, pregledovati literaturo in skušati znanje preliti v obliko, ki bi študentom šla čim laže pod kožo. Tovrstno delo ni koristno samo za potrebe dela v šoli, ampak se marsikdaj najde kaj koristnega tudi za vsakodnevno delo v redni službi. Dostikrat pomislim, da bi na delovnem mestu prav gotovo obstala v nekem ožjem strokovnem okvirju. Stiki s

šolo in vzpodbude, ki prihajajo od tam, me vodijo k poglabljanju in širjenju strokovnega znanja, k večji dovzetnosti za novosti. Tudi pridobljena pedagoško andragoška izobrazba in delo s študenti mi daje številna koristna znanja za vsak dan ter mi tako strokovno in duhovno pomaga rasti. Rada se spominjam lepih trenutkov z diplomanti. Ostala so številna prisrčna znanstva. Zelo sem vesela, ko si ob srečanju na seminarjih, posvetih ... z veseljem sežemo v roko ter poklepetamo. Uspešni so naši diplomanti! Rada bi poudarila, da se v krogu predavateljev na šoli zelo dobro počutim. Med nami so se vzpostavile vezi, ki nas družijo ob strokovnih problemih kot tudi drugače. Tradicionalna strokovna ekskurzija predavateljev ob zaključku šolskega leta, ko združimo strokovne oglede s spoznavanjem tujih krajev in znamenitosti ter medsebojnim druženjem, je čudovito doživetje.

Občudujem tudi vpetost šole v gospodarstvo. Čeprav živilski dejavnosti ne kaže ravno najbolje, je povezanost z delodajalci dobra. Šola si je utrla svojo pot v marsikatero sredino – tako s študenti na praksi, izrednimi študenti iz različnih podjetij in ustanov, diplomanti, ki rešujejo probleme iz industrije, kot tudi s pripravljenostjo pomagati z opremo, storitvami. Dobri medsebojni odnosi so naš (Žitov) laboratorij že velikokrat rešili iz zagate.

Mislim, da 10-letnica ne predstavlja strogega mejnika v delovanju šole. Da se je sposobna prilagajati potrebam, je dokazala z uvedbo novega bolonjskega programa Živilstvo in prehrana ter aktivnim vključevanjem v okolje. Odmevni strokovni seminarji v organizaciji višje šole privabljajo številne strokovnjake, da z nami delijo svoja vedenja in se tudi sami izpopolnjujejo.

Višji strokovni šoli želim, da še naprej uspešno dviga znanje, z energijo premaguje nove in nove izzive ter uresničuje številne ideje v korist sredine, ki jo potrebuje.

Mislim, da jih veliko lahko reče: »Dobro, da se mi je zgodila višja strokovna šola!« Tudi zame to velja.

Vse dobro

Pesnica, 13. 5. 2009

Lidija Tašner, univ. dipl. ing.

Žito PC Intes Maribor

Nekega zgodnjega večera

Maribor, 12. marec 2009

Majda Herlič, univ. dipl. ing.

Vodja oddelka za prehrano in dietetiko
Univerzitetni klinični center Maribor

Spomnim se nekega zgodnjega večera leta pred približno petnajstimi leti, še na stari Živilski šoli Maribor na Vodovodni ulici, ko ste nas zbrali, strokovnjake iz prakse, mislim da v zbornici. Na papir naj bi prelili vsa spoznanja in pričakovanja v zvezi s pripravo izobraževalnega programa Živilstvo na višji stopnji in posledično ustanovitvijo višje šole.

Ko je kar nekaj časa kasneje vlada sprejela sklep o ustanovitvi Živilske šole Maribor s področjem dela tudi na višješolskem izobraževanju, se je tudi zame marsikaj spremenilo tako v osebnem kot strokovnem življenju.

Poleg mojega osnovnega dela kot vodja Oddelka za prehrano in dietetiko v UKC Maribor, sem si pridobila naziv predavateljice višje šole prav za tista strokovna področja, s katerimi sem se že leta ukvarjala, to je s prehrano, dietetiko, gastronomijo, tehnologijo velikih kuhinj.
Pričelo se je delo s študenti, tako drugačno, prijetno, dinamično, včasih prav razburljivo. Kaj vse sem se naučila od kolegic/kolegov na šoli in zlasti od študentov!
Z nekaterimi smo našli veliko skupnega zanimanja že na predavanjih, na vajah smo se še bolj zbližali, mislim pa, da je izdelava diplomskega dela in praktično izobraževanje v naši kuhinji v bolnišnici dodalo piko na strokovni i vsem tistim študentom, ki jih je področje prehrane posebej zanimalo.

Pred desetimi leti smo na čelu z vodstvom, skupaj s kolegi z različnih strokovnih področij živilstva, kasnejšimi predavatelji, s strokovnjaki iz šole, s študenti in študentkami zaorali prve brazde pri uresničevanju zastavljenega programa. Danes lahko s ponosom zapišem, da se je naš skupni napor izkazal za smiseln in smotrn in verjamem, da bo tako tudi v prihodnje.

Lepo vas pozdravljam

Cenim izkušnje, ki sem jih pridobila

Vesela sem bila povabila, da strnem nekaj svojih misli in vtisov o našem sodelovanju.

Naše sodelovanje traja že kar lep čas. Začetki so bili, kot običajno začetki so, povezani z dvomi in hkrati velikimi pričakovanji.

Začela sem pri predmetu Tehnologija velikih kuhinj, nato pri predmetu Prehrana in dietetika. Izbira področij je temeljila na mojih delovnih izkušnjah na teh področjih. Takrat sem bila zaposlena v Bolnišnici dr. J. Potrča na Ptuju na področju prehrane.
Počasi sem pridobivala izkušnje tudi v pedagoškem delu, predvsem zelo cenim tiste, ki sem jih pridobila na področju sodelovanja s študenti, ko smo oblikovali in brusili naše medosebne odnose. Zelo rada se spominjam tudi naših konstruktivnih debat in različnih videnj o pomenu zdrave prehrane.

Delo s študenti je brez dvoma precej zahtevno delo, vsaka generacija študentov je drugačna, z različnimi interesi, pogledi, mnenji ...

Vedno je tudi posebno zadovoljstvo opazovati diplomante na njihovi poti, kako zorijo, se oblikujejo na strokovnem področju in kako suvereno in s ponosom predstavijo svoje delo.

Danes, ko imam za seboj že kar nekaj kilometrine, tako na področju strokovnega dela kot tudi kot predavateljica, lahko z veseljem rečem, da delo v šoli, čeprav so zato prikrajšani moji najbližji, opravljam izredno rada, saj mi poleg osebnega zadovoljstva omogoča tudi razvoj na strokovnem področju.

Rada sem delček mozaika te višje šole.
Želim, da bi višja šola v prihajajočih letih, ki so nedvomno polna pričakovanj in izzivov, še naprej suvereno in ponosno stopala po poti, ki ste si jo začrtali skupaj s sodelavci.

Celje, 12. maj 2009

Ksenija Jevremov, univ. dipl. ing.

EngroTuš Celje

Tri muhe na en mah

Maribor, 18. marec 2009

Bojan Rambaher, prof.

Swaty Maribor

Glede na to, da sem po izobrazbi profesor angleščine in ruščine, po strokovni plati v življenju nisem podrobno spoznal nekaterih stvari, ki so me vseskozi zanimale. Med drugimi je to tudi prehrana. Čas mi nikoli ni dopuščal, da bi si podrobneje odgovoril na vprašanja, ki si jih o prehrani zastavlja marsikdo med nami. O posebnostih slovenske prehrane so mi pogosto zastavljali vprašanja tudi poslovni partnerji iz tujine, a jim velikokrat nisem znal odgovoriti, včasih pa tudi nisem poznal vseh izrazov v tujem jeziku.

Zato nisem okleval, ko se mi je pred desetimi leti ponudila priložnost, da postanem predavatelj na Višji strokovni šoli na Živilski šoli v Mariboru. Dve muhi na en mah, bi lahko rekli.

Priprava strokovnega gradiva ni bila lahka, a mi je pomagala osvojiti znanje, ki sem si ga želel pridobiti tudi sam. Poleg tega se mi je ponudila priložnost, da študentom posredujem svoje znanje angleščine in izkušnje iz poslovanja s tujimi partnerji. Vem, da je bila angleščina za marsikoga samo nujno zlo, a verjamem tudi, da sem marsikomu posredoval znanje, ki ga sedaj potrebuje pri svojem vsakdanjem delu.

Če v spominu preletim dogodke zadnjih desetih let, lahko zatrdim, da so bile to pravzaprav tri muhe na en mah. Spoznal sem namreč nove prijatelje, s katerimi sem preživel mnoge lepe trenutke na strokovnih predavanjih in ekskurzijah ter tudi na veselih druženjih. Vse troje skupaj vsekakor odtehta čas in energijo, ki sem ju vložil v to, da sem pripravil vaje in predavanja na tak način, ki bi študentom programa Živilstvo in prehrana omogočil, da se pri vsakdanjem delu čim lažje spopadejo z angleščino.

ŽIVIM S TO ŠOLO OD USTANOVITVE

Pismo ob 10-letnici

Letošnje leto je za mariborske živilce, kamor se v nekem smislu tudi sama prištevam, prelomno, saj praznujemo 10-letnico višje strokovne šole. Tega smo veseli tudi mi, sodelujoči predavatelji, ki živimo s to šolo že od ustanovitve.

Z veseljem se spominjam začetkov delovanja šole (od preštevanja študentov in pregledovanja njihovih pogojev za vpis kot članica študijske komisije, kakor tudi prvih in vseh naslednjih diplomantov, katerim sem bila mentorica ...), ki mi je omogočila tako strokovno kot tudi prijateljsko sodelovanje s šolo, strokovnjaki iz prakse ter seveda študenti, ki so skraja izhajali iz živilskih podjetij iz vse Slovenije. Ti so bili še posebej veseli ustanovitve višje šole, saj jim je ta zagotovila pridobitev naziva inženir živilstva in možnost za zasedbo boljšega delovnega mesta v podjetjih, kjer so bili zaposleni.

Navdušenja, prva leta vpisanih študentov, smo se navzeli tudi mi predavatelji in bili ponosni, da smo del tega sistema, ki se posredno ukvarja s predelavo hrane v Sloveniji. Z veseljem smo poslušali izkušnje ljudi iz prakse, jim sami predajali svoje izkušnje in vse to skupaj povezali v celovito aplikativno znanje.

Kot predavateljica sem z veseljem opazovala tudi sam strokovni razvoj šole (njeno sodelovanje pri raznih projektih), kadrov in njena prizadevanja za napredek stroke.

Šoli želim še mnoga plodna leta, dosti študentov - diplomantov, ki bodo lahko rešili naša živilsko predelovalna podjetja in trgovino ter možnost sodelovanja v tem sistemu še v prihodnje.

Lep pozdrav

Maribor, 13. maj 2009

Manja Tement, univ. dipl. ekon.

Tement –
gradbeništvo, trgovina, storitve, Maribor

PIŠKOTARIJA

Le ponudi mi
v slepečo hladnost snega
s sladkorjem
posipano plodnost dateljnovih palm
in ne dvomi,
ali smeva
z vročino obliti užitek
preden bova zagrizla vanj.
Ne oziraj se s vprašajem.
Kako ti ne bi sledila,
ko me kliče
potemnela koža
orehov s keltskega drevesa?
Je že res,
da stekla v izložbah
vabijo
z medenimi plesom
na vrvicah ujetih sladkorčkov.

Ne boj se,
ne bom se ustavljala in plesala z njimi.
In ne glej me s sitostjo.
Kako naj se ne spominjam
polnosti ugriza,
preden je grlo
objelo padajoč okus?
Je že res,
da govorijo,
kako eden zadostuje.
Ne boj se,
ne bodo me prepričali in nahranili.
Dragi moj,
želim, da mi ti napolniš naročje,
preden me izpustiš.

Neva Malek, pesnica

Spominjam se razpisa višje živilske šole leta 1999, ko so iskali predavatelje za ekonomiko in menedžment. Ker sem sam pred kratkim končal magistrski študij, posedoval pa sem vodstvene izkušnje na različnih področjih poslovanja v podjetju, zraven tega pa sem imel tudi nekaj pedagoških izkušenj, sem se prijavil na razpis. Po opravljenih razgovorih sem bil izbran za nosilca tega predmeta. Bil sem vesel, po drugi strani pa malce v dvomih ali nam bo uspelo s kolegoma ga. Boltavzer in g. Žvabom pravočasno pripraviti ustrezno študijsko gradivo in materiale za uspešno izvedbo pedagoškega procesa. Želeli smo podati študentom čim bolj kvalitetno in berljivo gradivo, da bi jim nazorno predstavili vidik ekonomike in menedžmenta v procesu živilske proizvodnje. Ta vidik je še posebej pomemben v času gospodarske krize, ki smo ji priča danes. Preživijo lahko le tista podjetja, ki so se sposobna najbolje prilagoditi nastalim razmeram. V tem času ekonomika in menedžment še pridobita na veljavi, ker mora podjetje ob padajočih prihodkih poiskati vse možne rezerve pri odhodkih ter optimalno organizirati

poslovni proces. Največ pa k temu lahko pripomore tehnični kader z znanjem in upoštevanjem ekonomike.

Verjamem, da smo bili pri podajanju snovi in izmenjavi izkušenj uspešni ter bodo znali naši diplomanti svoje teoretično znanje s pridom izkoristiti v praksi. Moram priznati, da sem se tudi sam precej naučil pri diskusijah in izmenjavi mnenj s študenti, predvsem pri študentih ob delu. Naj izpostavim samo en primer, ko je študent povedal, kako so se »slučajno« rešili precejšnjega proizvodnega »škarta«, ki se ga po velikih naporih prej niso uspeli. Ko so nujno potrebovali in zasedli prostor za neko drugo dejavnost, naenkrat »škarta« ni bilo več v takšni količini, ampak le za vzorec.

Sam trenutno nisem več toliko aktiven pri pedagoškem procesu zaradi službenih obveznosti v Pošti Slovenije, ki resnično zahtevajo celega človeka. Kljub temu pa z veseljem opravim par ur predavanj in vaj, saj lahko prenesem na študente najnovejše izkušnje.

Ob deseti obletnici šole bi se želel zahvaliti vsem kolegom iz predavateljskega zbora, še posebej pa ravnateljici ga. Blanki Vombergar za razumevanje in pomoč pri izvajanju študijskega procesa ter ji zaželel, da še naprej tako uspešno vodi šolo. Prepričan sem, da bo višja strokovna šola praznovala še veliko takšnih okroglih obletnic.

»ŠKARTA« NI BILO VEČ

Maribor, 12. maj 2009

Mag. **Igor Marinič**

Pošta Slovenije

Ne vem, kako se, in če se, študenti prve generacije spominjajo svojega prvega predavanja v oktobru tistega daljnega 1999. leta. Jaz se ga vsekakor. In to še kako dobro. Petek, kateri datum, pozabljeno. Popoldan, ob 15.30 uri. Verjeli ali ne, še celo danes vem, kaj sem imela oblečeno. Glede oblačil sem še zmeraj malo vraževerna – za pomembne dni potrebujem oblačila in barve za srečo. Kot amulet. In še zmeraj se spominjam, kako je, danes moj sodelavec Stanko, prinesel šopek rož, da je popestril zmeraj prisotno temačnost v veliki predavalnici. Tiste stopnice, ki vodijo do table, so se mi zdele zelo zelo dolge in danes lahko priznam, da se tudi v nogah nisem počutila najbolj sigurno. Kot včasih po kakšni zabavi, le da takrat iz drugih razlogov. Sigurno sem si dovolila, da me je obremenilo dejstvo, da začenjam prvo poglavje v življenjepisu višje strokovne šole. In ker si marsikdo ustvari zaključke ravno na začetku, sem vedela, da ga kaj dosti lomiti pač ne smem. Še manj pa jih prestrašiti, da ne bodo že po prvem odmoru zapustili šolo. Torej, kje, kako in na kakšen način začrtati vsebine? Kakšen stil predavanja izbrati? Koliko pojasnjevati, da ne bo preveč laično in da ne bo preveč akademsko. Koliko humorja vključiti? Saj ne, da ne bi prej imela izkušenj z različnimi populacijami – študentsko delo in predšolski otroci, asistentsko delo na fakulteti in sedem generacij študentov 4. letnika, skoraj deset let honorarnega poučevanja na Andragoškem zavodu v osnovnošolskem programu, pa dobro leto na srednji šoli. Vendar me nič od tega ni pripravilo na študente višješolskega izobraževalnega programa. Vedela sem, da ne more biti enako kot preprosti podaljšek srednje šole na eni strani, pa tudi ne popolnoma enako kot moje delo na fakulteti. Najbližja se mi je zdela primerjava s prvo stopnjo študija na fakulteti. Le da je edina slika, ki sem jo imela bila moja lastna. In še ta malo izkrivljena po tolikih letih. Okoli šestdeset ljudi je malo, če greš na primer na koncert, če pa stojiš pred tablo, je to lahko kar dosti. In če meriš

Ko pomaranče na stojnicah prodajalca
spremenijo v olivo.
Ko izžeti sokovi postanejo rjave črte na poti
tvojih prstov.
Ko me mimoidoči pozdravljajo z vonjem kože.
Ko se zemlja skrči in ujame v trikotnik.
Ko se zbudim, da bi ostala zbujena.
Ko se bojim, ker se več ne bojim,
se povabim na večerjo in postanem vino.
Še preden mi v maternici dozori grozdje.
Ko se počasi okušam, slišim korake.
Prihajajo me pretočit.

Neva Malek, pesnica

samo 157 cm, to tudi ne more biti ne vem kakšna prednost v takih trenutkih. Če pa si predavateljica za kemijo in biokemijo, pa je to samo še dodatna obremenitev, kajti nesporno dejstvo je, da večina ljudi ne mara kemije iz takšnih ali drugačnih razlogov. To, da smo kemiki včasih obravnavani kot bolj čudni primerki človeške vrste, pa samo še zakomplicira stvari. Kaj natančno so si mislili študenti prve generacije, raje nisem preveč spraševala. Saj veste, včasih je vseeno bolje vedeti manj kot več. Več kot sreča pa je bila, da so bili študenti 1. generacije resnično prijetni, visoko motivirani in željni novih znanj. Prihajajoč iz vseh koncev Slovenije in iz različnih delovnih okolij, so sestavljali heterogeno skupino, v kateri smo se vsi učili drug od drugega v tem začetku višje strokovne šole. Tako kot se je v teh desetih letih razvijala in napredovala višja strokovna šola, tako sem se razvijala tudi sama. Ko danes gledam nazaj na svoje desetletno obdobje dela, se včasih spomnim svoje bivše sodelavke Darinke, strastne in predane slaščičarke, ki je vedno rekla, da si ni sama izbrala poklica, temveč je poklic izbral njo. Tako se včasih počutim tudi sama in vedno bolj se mi zdi, da sta šola in program izbrala mene in ne jaz njiju, kot sem na začetku mislila. Kajti za punco, ki je v svojih srednješolskih in študentskih letih, pa tudi še kasneje, čeprav bi mi bilo ljubše, če tega ne bi tako pozorno brali, ob ponedeljkih zjutraj najraje zajtrkovala hladni ocvrti svinjski zrezek, ki je ostal od nedeljskega kosila, kisle kumarice in kruh, sem kar daleč prišla.

Sigurno imam kakšen kilogram več kot pred desetimi leti, čeprav o tem ne govorim kaj dosti. Imam pa tudi drugačen pogled na prehranjevanje in kakovost živil, ki jih kupujem in vsaka malo boljša reklama za živilski izdelek me več ne more spraviti v lačno stanje. Imam tudi za cel zbornik izkušenj, pa osebnostnih preobrazb, ki jih mogoče ne bi naredila v drugem delovnem okolju in ob drugih ljudeh in seveda imam tudi nekaj ostrih začimb, ki pa sem jih sprejemala, vsaj upam, kot priložnost za lastno dopolnjevanje. Ravno zato včasih v trenutkih resnicoljubja pomislim, da sem tukaj dobila več, kot sem dala. In upam, da so tudi vsi moji študenti dobili malo več, kot so pričakovali.

UTRINEK SPOMINA

Maribor, 17. 4. 2009

Mag. **Neva Malek**
Predavateljica Višje strokovne šole
IC Piramida Maribor

Sodelovanje je odlično

Anton Bantan, univ. dipl. inž.

Glavni urednik revije Mlinarstvo in pekarstvo

Spoštovani

Leta 1999, ko je nastajala Višja strokovna šola v okviru Živilske šole Maribor, sva z mag. Blanko Vombergar zelo dobro sodelovala že vrsto let.

Oba sva bila diplomanta Biotehniške fakultete v Ljubljani, najine strokovne poti pa so se srečale preko podjetij, kjer sva bila zaposlena v osemdesetih letih prejšnjega stoletja - jaz v TKI Hrastnik kot razvojni inženir za aditive, ona v Tovarni mesnih izdelkov Košaki Maribor kot vodja kontrole kakovosti.

Najino sodelovanje se je dobro nadaljevalo tudi, ko sem se zaposlil v Kolinski, kot direktor Kolinske Repro d.o.o. in kasneje do upokojitve direktor PC Repro, mag. Vombergar pa na Živilski šoli v Mariboru.

V obdobju med 1996 in 1999 letom sva večkrat razpravljala o ideji višje šole v Mariboru in zaprosila me je tudi za strokovno mnenje. Kolinska Repro d.o.o. Ljubljana in tudi jaz osebno kot direktor smo podpirali aktivnosti Živilske šole Maribor za nastanek višješolskega študija živilstva, ki so ga pripravljali na šoli, nazadnje pa so ga sprejeli in potrdili tudi državni organi. S šolo smo podpisali Pismo o nameri o medsebojnem sodelovanju. Bili smo zadovoljni, da smo za področje živilstva, dobili tudi višješolsko stopnjo izobraževanja. Lahko trdim, da nikoli nismo dvomili v dobro delo na novo ustanovljene višje strokovne šole v Mariboru leta 1999.

Tudi danes, ko sem glavni urednik revije Mlinarstvo in pekarstvo, lahko ocenim naše sodelovanje z višjo strokovno šolo in s celotnim zavodom IC Piramida Maribor kot odlično. Vez med našo revijo Mlinarstvo in pekarstvo in šolo je že vrsto let prav moja kolegica Blanka. Sodeluje tudi v uredniškem odboru revije in vedno najde priložnost, da nam pove novosti in opiše aktivnosti šole. Naša revija mnoge zanimivosti in strokovne dosežke šole tudi z veseljem objavlja.

Kot urednik revije Mlinarstvo in pekarstvo redno spremljam tudi podelitve diplom diplomantom mariborske višje strokovne šole in sem vedno znova presenečen nad širino sodelovanja šole s podjetji tudi preko diplomskih nalog.

Višji strokovni šoli in spoštovani ravnateljici, moji kolegici, mag. Blanki Vombergar, želim v imenu revije Mlinarstvo in pekarstvo in v svojem osebnem imenu še veliko uspehov ter seveda še čim več sodelovanja z našo revijo.

I DALJE SURAĐUJEMO NA ŠIRJENJU KVALITETNIH STRUČNIH IDEJA

Kad sam kao vlasnik nakladničke firme Robinson d.o.o. pokrenuo neke projekte u Sloveniji među brojnim slovenskim suradnicima upoznao sam profesore Živilske šole iz Maribora. Na suradnju nije trebalo dugo čekati. Slijedi prvi sastanak u Mariboru uz zajedničku i odličnu čokoladnu tortu u uredu ravnateljice, moje oduševljenje školskim i radnim prostorom, ljudima koji su me izuzetno lijepo primili. Budući da se cijeli svoj radni vijek deklariram kao nepopravljivi entuzijasta, došavši u mariborsku školu shvatio sam da sam došao na pravo mjesto. I zaista, suradnja dulja od 8 godina izuzetno se dobro razvijala, a među svim dragim prijateljima posebno se isticala gospođa mr. Blanka Vombergar, koja se uvijek trudila da nam pošalje brojne stručne tekstove, animirala kolege. Uvijek kad je bilo nekih pitanja ili nejasnoća gospođa. Vombergar nam priskočila u pomoć. Bili su s nama i u dobrim i u teškim trenucima. Onda je krenulo organiziranje slovenskih simpozija za pekarstvo, mlinarstvo i slastičarstvo. Na prvim simpozijima gostovali su inozemni predavači, no zahvaljujući angažmanu mariborske škole dobili smo nove predavače, ne samo iz škole već i druge njihove kolege iz drugih institucija. Zahvaljujući školi širio se naš krug poslovnih prijatelja na stručnim projektima. Već druge godine mogli smo simpozij zaista deklarirati kao slovenski, jer smo okupili najbolje slovenske stručne snage i predavače. U radu simpozija poseban doprinos dala je ponovno gospođa Vombergar kao predsjednica Radnog predsjedništva. Svojom stručnošću i elokventnošću dala je veliki pečat svim simpozijima. Nema simpozija ili revije da u njima ne sudjeluju profesori škole. Gospođa Blanka je jedan od naših najaktivnijih članova Uredničkog odbora revije Mlinarstvo i pekarstvo te zamjenica glavnog i odgovornog urednika. Kad redakcija ima ovakve prijatelje i suradnike njene properitet je osiguran za dulje vrijeme.

Moram reći da mi je posebna čast i ponos što sam upoznao mariborske prosvjetne entuzijaste koji svoj svakodnevni posao obavljaju s velikom predanošću. Iako radi poslovnih obveza nisam mogao često odlaziti u Maribor u posebnom sjećanju ostala mi je podjela diploma iz 2008. godine. To nije bila samo podjela "papirnatih certifikata" već priča o jednom uspješnom pedagoško-stručnom druženju profesora i učenika. U tom

Stjepan Odobašič, prof.

Direktor
Robinson d.o.o., Zagreb

susretu su se nazirale godine predanog rada, truda, odricanja a budući da sam po struci prosvjetni radnik, te radio nekoliko godina na školi, najbolje znam kako je raditi u prosvjeti. Rad na školi smatram najčasnijim pozivom na svijetu. Ima li nešto ljepše nego odgajati mlade, stručnjake?

Ne mogu a da se ne osvrnem i na naš zajednički susret u Istarskim Toplicama na II međunarodnom simpoziju "Hrvatski pekar", kada smo zajedno s mariborskom i zagrebačkom školom organizirali okrugli stol na temu: Stanje školstva u pekarsko-slastičarskoj struci u Sloveniji i Hrvatskoj. Bio je to izvanredan susret, vrlo učinkovit, te smatram da treba takvo nešto ponoviti.

Ovaj kratak tekst prilika je da se još jednom zahvalim gospođi Vombergar i svim dragim prijateljima iz škole na svemu što su učnili za projekte moje tvrtke Robinson, ali ujedno i za razvoj struke i pedagogije u Sloveniji i šire. Bez njihove suradnje teško bi se moglo zamisliti realiziranje projekata "Mlinarstvo in pekarstvo". Ujedno je to i želja da i dalje surađujemo na širenju kvalitetnih stručnih ideja.

Skrivnost je v ljudeh

Maribor, 23. februar 2009

Lidija Krampač, dr. med., spec. pediater

Vodja oddelka za zdravstveno vzgojo
Zavod za zdravstveno varstvo Maribor

Hvala za povabilo.

Seveda moram odpisati, da se zahvalim vsem sodelavcem in dijakom oziroma študentom za številne priložnosti in trenutke, ki so postali naši skupni spomini.

Ne vem več, kako se je začelo, vem pa, da ste nam bili vedno zanesljiva opora in pika na »i « vsakega dogodka. Kako nam je uspelo harmonizirati dve tako različni področji kot sta zdravstvo in šolstvo? Skrivnost je v ljudeh. Vse je možno, če tako razmišljaš in deluješ. Tako kot se ljubezen veča in raste, če jo deliš, tako je potekalo naše sodelovanje. Zelo preprosto se sliši in tako je tudi bilo. Preprosto vse se je zgodilo, kar smo si zastavili.

Najbolj pa me je očaral vaš odnos do mladih. Mladi nosijo v sebi presenetljive ideje, ki postanejo resničnost na ugodnih tleh. In njim je vse igra.

Veliko smo se učili o zdravem življenjskem slogu, še posebno o zdravi prehrani. Verjamem, da je hrana zdravilo. Koliko možnosti se nam je v trenutku odprlo. To je vedno aktualna tema. Zdravje je vendar naš cilj.

Želim vam, da ostanete tako neprimerljivo dobri, kot je vaš ajdov kruh, obogaten z orehi!

Prijazno sva poklepetali

Pismo Živilski šoli Maribor ob 10. obletnici delovanja višje šole

Moj prvi stik z Živilsko šolo Maribor se je zgodil v nakupovalnem središču EUROPARK v Mariboru, ko sem kot predstavnica Zavoda za zdravstveno varstvo Maribor na stojnici mimoidočim promovirala zdravo prehrano, bodisi s pomočjo brošur ali z neposrednim svetovanjem o zdravem načinu prehranjevanja. Pristopila je gospa mag. Blanka Vombergar, se predstavila in mi podarila sveže objavljen zbornik strokovnega srečanja Živilske šole Maribor – Višje strokovne šole. Prijazno sva poklepetali, vsaka o svojem delovnem področju in poiskali stične točke. To je bilo leta 2003. Ob tej priložnosti se je tudi pričelo naše sodelovanje, ki je nato steklo ob praktično vsakem dogodku v povezavi z zdravim prehranjevanjem, bodisi na Živilski šoli Maribor ali na Zavodu za zdravstveno varstvo. Če bi jih želela našteti, bi potrebovala veliko več prostora, kolikor ga dejansko imam na razpolago. Osebno lahko rečem, da se je skozi večletno strokovno sodelovanje z ravnateljico višje strokovne šole razvilo trdno medsebojno zaupanje in prijateljstvo, ki traja še danes.

Vsak dosedanji obisk Živilske šole Maribor je bil zame osebno posebno doživetje. Na Živilski šoli Maribor znajo pripraviti »happening« tako, da so popolnoma vsi, ki so s šolo povezani, del dogajanj; to velja tako za vodstvo, pedagoške delavce, dijake, študente, kot tudi za vse ostale zaposlene. Tega nisem začutila nikjer drugje v naši regiji. Vsi posamezni dogodki, bodisi dnevi šole ali obletnice so predvsem organizacijsko in strokovno dorečeni, da ne omenjam prave »paše za oči« in mogočne pozitivne energije, ki jo čuti vsak obiskovalec. Vsak se kot del kolektiva trudi, da vzdušju pripomore po svojih najboljših močeh. Kot partnerji smo vključeni v prav vse velike uspehe šole, kjer imajo posebno mesto promocije oziroma podelitve diplom.

V primeru, da bo Živilska šola Maribor vztrajala pri dosedanji praksi in svojem poslanstvu, menim, da bo tudi v prihodnje uspešno delovala ter oblikovala in prispevala veliko dodatnih strokovnjakov, kar ji iz srca želim. Prepričana sem, da ji bomo partnerji pri tem še naprej stali ob strani.

Asist. **Olivera Stanojević Jerković**, dr.med.spec.

Vodja oddelka socialne medicine
Zavod za zdravstveno varstvo Maribor

Panvita MIR in IC Piramida

Gornja Radgona 16. 3. 2009

Igor Kustec, univ. dipl. ing. živ. tehn.

Panvita MIR Gornja Radgona

Mesna industrija Panvita MIR d.d. in Višja strokovna šola IC Piramida Maribor sodelujemo na področju izvajanja prakse študentov, pri pripravi seminarskih in diplomskih nalog, pa tudi v izmenjavah mnogih mnenj na področju stroke.

V mesni industriji se tako izvaja praktično izobraževanje za študente višješolskega programa, ki na ta način spremljajo potek tehnoloških procesov v naših obratih proizvodnje in predelave mesa. Študente in študentke v glavnem zanima, kako svoje že pridobljeno teoretično znanje prenesti in preizkusiti v praksi. Zato smo mentorji in tudi ostali zaposleni v Panvita MIR še posebej pozorni, da študentje v času praktičnega dela, ki ga opravljajo v našem podjetju, res aktivno sodelujejo v vseh fazah proizvodnje mesa in mesnih izdelkov. S študenti sodelujemo tudi pri pripravi seminarski nalog. Ponavadi prihajajo z določeno temo (primer: Tehnološki postopek izdelave hrenovk) in na osnovi njihovega teoretičnega znanja in praktičnega znanja pridobljenega v našem podjetju, pripravijo seminarsko nalogo. Pri tem pa študenta seveda usmerjamo in mu pomagamo s praktičnimi nasveti.

Še posebej pa smo veseli, da sodelujemo tudi na področju priprave diplomskih nalog, v katere smo mentorji v podjetju posebej aktivno vključeni. Teme diplomskih nalog so ponavadi problemi s področja tehnoloških procesov v naši proizvodnji, ki jih s pomočjo rezultatov in zaključkov diplomskih nalog uspešneje rešujemo.

Iz vsega tega lahko izluščimo, da je naše sodelovanje dobro in koristno, tako za študente kot tudi za naše podjetje. Nekateri nekdanji študentje pa so postali že tudi naši zaposleni in tako aktivno pomagajo pri razvoju našega podjetja.

Prisluhniti posameznikom in interesom

Iskrene čestitke ob 10. letnici Višje strokovne šole, Izobraževalnega centra Piramida Maribor !

Zasluga za uspešno delovanje šole gre vsem zaposlenim in predvsem ravnateljici, mag. Blanki Vombergar, ki z izrednim intuziazmom, strokovnostjo, odprtostjo in ustvarjalnostjo vodi višjo strokovno šolo že celo desetletje.

Na delo in življenje Živilske šole Maribor, kjer sem bila pred dobrim desetletjem zaposlena kot učiteljica strokovno teoretičnih predmetov, me vežejo prijetni spomini predvsem zaradi dobrih medsebojnih odnosov med sodelavci in prijaznih vzpodbudah vodstva pri razvijanju posameznikove ustvarjalnosti in pridobivanju dodatnih funkcionalnih znanj.

Stike smo ohranili tako na osebnem kot tudi na strokovnem področju. V vrtcu, kjer sem zaposlena in s Skupnostjo vrtcev Maribora, smo stkali že veliko poslovnih sodelovanj in do dobra utrdili že dobre medsebojne odnose.

Vaša profesionalnost ni le v sodobno opremljeni šoli in strokovnem kadru, temveč tudi v tem, da znate prisluhniti posameznikom in interesom na lokalni ter nacionalni ravni.
Zgledno sodelujemo predvsem na področju izobraževanj, ki jih nudite in izvajate s strokovnjaki vaše šole.
Seminarjev in posvetov, ki jih šola že vrsto let pripravlja, se vedno znova rada udeležim kot poslušalka ali z aktivnim prispevkom.
Vaše delo je prepoznavno v regiji in tudi v celotnem slovenskem prostoru.
Kot mentorica iz prakse tudi vedno rada sprejmem vaše študente višje šole, bodisi na prakso ali pa jim pomagam pri izdelavi diplomskih nalog.

Želim vam še veliko uspeha, zadovoljnih zaposlenih ter posluha gospodarstva in negospodarstva za kadre z znanji, ki si jih pridobijo diplomanti vaše višje strokovne šole.

Pogumno naprej !

Maribor, 13. februar 2009

Andreja Mravljak, univ. dipl. ing.

VVZ Borisa Pečeta Maribor

LEP POZDRAV IZ LEVEGA BREGA

Maribor, 2. marec 2009

Zvezdana Vražič, dipl. m. s., spec. klinične dietetike

Oddelek za promocijo zdravja
Zdravstveni dom dr. Adolfa Drolca Maribor

V skrbi za zdravo prehrano se tako zdravstveni delavci, kot tudi živilci in gostinci srečujemo s podobno problematiko. Kaj je zdrava prehrana? Kaj je zdrav pristop k pridelavi, predelavi in pripravi hrane?

Odgovor na ta vprašanja iščemo vsak na svojem področju. Zavedamo se potreb po medsebojnem sodelovanju, zato že vrsto let potekajo povezave Zdravstvenega doma dr. Adolfa Drolca Maribor z vašo šolo.

Sodelujemo na področju izobraževanj in predavanj pri vas, kot tudi, da vaše študente in dijake povabimo na poslušanje zanimivih tem v naši organizaciji. Taka priložnost je bila nazadnje 1. decembra 2008 v Koloseju ob Svetovne dnevu boja proti AIDS-u, kjer smo vse dijake in študente seznanili s spolno prenosljivimi boleznimi in nevarnostmi odvisnosti od drog.

Vedno je lepo priti med mlade in jim predavati o zdravstvenem pristopu k zdravi prehrani. Opaziti je presenečene in zainteresirane obraze mladenk, ko govorim o tegobah debelosti in še bolj presenečene obraze mladih fantov, kadar spregovorimo o prehrani športnika.

Živilstvo je stroka, ki je zelo pomembna in se dopolnjuje z zdravstvom, zato je naše sodelovanje ne samo zaželeno, ampak tudi nujno potrebno.

Zato hvala za vse in v upanju na nadaljnje sodelovanje, lep pozdrav iz levega brega.

Učilnica in laboratorij

Začenja se novo življenje

Ko je napočil zadnji trenutek študijskih obveznosti, podelitev diplom, sem se šele zares zavedel, da je starega - šolskega življenja konec. Začenja se novo življenje. Kar smo se naučili za šolskimi klopmi, moramo sedaj prenesti naprej v naše življenje. Sedaj se je naše učenje v življenju šele prav pričelo. Z zaključkom študija na Višji strokovni šoli Živilske šole Maribor sem dosegel cilj, ki sem si ga zadal pred leti. Lepih spominov na študijske dni imam veliko, pravzaprav se tistih manj lepih trenutkov ponavadi čez čas niti ne spominjaš več. Pridobil sem, kar se mene tiče, precej koristnega in kvalitetnega znanja. Za posameznikov uspeh so v veliki meri pripomogli tudi odlični in požrtvovalni predavatelji višje šole. Z moje strani lahko rečem, da sem bil s študijem zelo zadovoljen.

Lep pozdrav!

Arja vas, 2. februar 2009

Rok ŽMAVC, inž. živilstva

Mlekarna Celeia, Arja Vas

Sem Vlado Rajzman in vam predstavljam mojo poklicno pot od srednje šole do zaposlitve.

Po končani osnovni šoli sem se vpisal na Srednjo elektro - računalniško šolo Maribor, kjer sem obiskoval smer elektrikar elektronik. V tej šoli sem se veliko naučil o elektriki in strojništvu, tako da sem se precej tehnično izpopolnil.

Po končanih zaključnih izpitih na elektro šoli sem se vpisal na Srednjo živilsko šolo Maribor smer živilski tehnik – operater, kjer je bil poseben program namenjen dijakom, ki smo prišli iz elektro ali strojne smeri in je bil namenjen za izobraževanje delavcev na strojih v živilski industriji.

Po končani srednji šoli sem se vpisal na Višjo strokovno šolo, na Živilski šoli Maribor - smer živilstvo - redni študij. Ta je trajal dve leti in nam je v obeh letnikih ponujal zelo različne predmete. S tem smo se izobrazili na različnih področjih. V prvem letniku so bili bolj na udaru naravoslovni predmeti kot so mikrobiologija, biologija, kemija

ter splošni predmeti, kot so poslovno sporazumevanje in vodenje, računalništvo in podobno. V drugem letniku smo imeli bolj tehnične zadeve od tehnologij mleka, mesa, žit, vina, rastlin in podobno.

Najbolj zanimivo je bilo pridobiti in poslušati razne izkušnje posameznih predavateljev, ki prihajajo oz. so delali prav v industriji in so nam predavali, kako so oni doživljali delo v industriji oz. v njihovem delovnem okolju ter se soočali z raznimi težavami v industrijah.

Po končanih izpitih na višji strokovni šoli sem se odločil za pisanje diplomske naloge s področja mesa in mesnih izdelkov. Cilj diplomske naloge je bil projekt mesnopredelovalnega obrata za sušenje mesnin za anonimnega investitorja. Načrt sem delal s programom auto-CAD in na koncu uspešno zaključil diplomsko nalogo. Že pred zagovorom diplome sem se zaposlil v Mesni industriji Radgona kot skladiščni tehtalec. Prevzel sem vodenje novega stroja za pakiranje mesnih proizvodov, ki sem ga uvedel v proizvodnjo.

Nato sem se zaposlil v podjetju MBI d.o.o., kjer sem prevzel delovno mesto projektanta – tehnologa za gostinske lokale. Tam sem načrtoval velike kuhinje v hotelih, osnovnih šolah, domovih za starejše in menzah. Načrtoval sem tudi točilne pulte v lokalih in picerijah.

Nato sem se odločil in registriral svoje podjetje PID Projekt Vlado Rajzman s.p., kjer prav tako načrtujem lokale, velike kuhinje in podobno, ob tem pa se ukvarjam tudi z izrisi in svetovanjem notranjih dizajnov stanovanj ter izrisi in svetovanjem okolice stanovanjskih objektov ter uvajanjem energetsko varčnih sistemov osvetljevanja okolice s solarnimi celicami. Prav tako izvajam HACCP svetovanje v živilskih in gostinskih obratih.

Za to pot sem se odločil, ker me veselijo in zanimajo različna področja, ki jih v posameznem podjetju, kjer si zaposlen ne moreš osvojiti. Tam lahko delaš le eno stvar, kar pa zame ne predstavlja zadostnega izziva.

Lep pozdrav

MOJA KARIERNA POT

Šentilj v Slovenskih Goricah, 11. marec 2009

Vlado Rajzman, inž. živilstva

PID Projekt Vlado Rajzman s.p.,
Šentilj v Slovenskih Goricah

Od natakarja do inženirja

Ljubljana, 2. marec 2009

Dejan Skodič, inž. živilstva

Po osnovni šoli je nastopil čas odločitve, kje nadaljevati šolanje, zato sem se odločil za poklic natakarja na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Maribor.

Po uspešnem zaključku sem se navdušil za področje živilstva in prehrane. Preprosto sem ugotovil, da so teme povezane z živilstvom in prehrano moj strokovni izziv in bodo najverjetneje moj bodoči poklic.

Želja je bila uresničena, ko sem bil sprejet na Živilsko šolo Maribor v program poklicno - tehniškega izobraževanja 3+2 za živilskega tehnika. Vsak začetek v novem okolju je težaven, včasih tudi naporen, predvsem zaradi novih predmetov, učiteljev in seveda novega stila učenja. Vedno me je vodila predanost k učenju in občutek, da je resnično to tisto pravo, kar želim delati.

Po dveh letih sem uspešno zaključil srednje izobraževanje in se odločil nadaljevati študij na Živilski šoli Maribor, Višji strokovni šoli. No in takrat sem si rekel, to je pa maksimum, kar si želim doseči. K uspešnemu študiju je prispevalo tudi to, da sem obiskoval vsa predavanja, laboratorijske vaje in seminarje. Zraven učenja smo pa študenti naše generacije pripravljali tudi različne projekte, kot so projekt ŠTUŽI, GLASILO ŠTUŽI in PIVO – PIJAČA SVETA. Slednjega sem bil deležen tudi kot vodja. Zraven teh projektnih dejavnosti sem opravljal tudi funkciji predsednika Študentske skupnosti in člana sveta zavoda Živilske šole Maribor. Študij sem zaključil s pohvalo, z visokim povprečjem ocen in zagovorom diplomske naloge z naslovom Primerjava vsebnosti fosfatov v jabolkih integrirane in ekološke pridelave. Rezultati diplomske naloge so bili zelo zanimivi.

Po diplomi sem z velikim veseljem sprejel funkcijo predstavnika študentov diplomantov v strateškem svetu Višje strokovne šole, IC Piramida Maribor, ki jo sedaj opravljam. Čeprav nisem več študent šole, se bom z vso zavzetostjo trudil za višjo šolo in zastopal stališča diplomantov.
Omenil sem, da je maksimum, kar sem želel doseči, višja šola. Pa me je ponovno premamila želja po nadaljnjem študiju. Sedaj obiskujem Biotehniško fakulteto, Oddelek za živilstvo.

Kot dijak in potem še študent Živilske šole Maribor sem si velikokrat rekel: »Ta šola je moj drugi dom, ki me spremlja na vsakem koraku, mi daje toplino in zavetje.« Zraven znanja, ki sem ga kot mozaik sestavljal v celoto uspehov, sem na šoli spoznal veliko ljudi, ki so obogatili moje znanje in mi bili prijatelji.

S podelitvijo diplom sem zaključil v mojem življenju najlepše obdobje izobraževanja na Živilski šoli Maribor.

Ob 10. letnici višje strokovne šole iskrene čestitke za uspešno delovanje sedaj in tudi v prihodnje.

Prav vesela sem, da ste se po toliko letih še spomnili name in me povabili k sodelovanju ob 10. letnici višje strokovne šole. Z veseljem se spominjam višje šole, saj imam shranjenega še kar nekaj uporabnega gradiva iz preteklih let.
Moram pohvaliti tudi letošnje študente, ki pod mojim mentorstvom opravljajo prakso. Sem prijetno presenečena, da so tako odgovorni in resni.
Vse pohvale pa tudi za izvrstno zastavljen višješolski izobraževalni program Živilstvo. Ni ga predavanja, ki mi v teh napornih službenih letih ne bi koristilo.
Povrnilo se mi je upanje v to, da bomo imeli možnost pridobiti dober kader. Čeprav nekateri v osnovi niso živilci, imajo neverjeten interes za pridobivanje znanja in tudi izkušenj.
Hvala, da ste se pozanimali tudi po mojem zdravju. Ja, zaenkrat mi še kar dobro služi – še brez večjih težav opravljam svoje delo in privatne obveznosti, le doza zdravil se vztrajno povečuje.
Kot se verjetno spomnite, sem svoje obveznosti vedno opravila med prvimi, tako je tudi s tem odgovorom.

Svoje obveznosti sem vedno opravila med prvimi

Maribor, 20. januar 2009

Zvonka Rajšp, inž. živilstva

Žito Maribor

Pisalo se je leto 1999

Maribor, 9. marec 2009

Liljana Šurlan, inž. živilstva

Inštitut KON-CERT, Maribor

Piše se leto 1999.

V mariborskem dnevniku Večer opazim oglas Živilske šole Maribor, Višje strokovne šole, ki vabi na informativni dan za izredni študij živilstva ...

Tako se je pričelo. Ravnateljica višje strokovne šole, mag. Blanka Vombergar, nam je predstavila program, predmetnik in seveda tudi možnosti za zaposlitev. Ker sem si želela sprememb in novih zaposlitvenih možnosti, sem se vpisala in tako jeseni 1999. leta pričela obiskovati predavanja in vaje na šoli.

Dve leti predavanj, vaj in skupnega druženja sta se hitro, prehitro iztekli. Sledilo je zaključevanje še preostalih izpitov in izdelava diplomske naloge.

Izdelava diplomske naloge mi je vzela kar nekaj časa, saj sem glavni vir informacij pridobila iz praktičnega dela.

Na osnovi pridobljene diplome sem tudi dobila stalno zaposlitev na Inštitutu za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor (Inštitut KON-CERT). Zaključek šolanja na višji strokovni šoli mi je odprl enkratne možnosti delovanja na področju kontrole ekološke pridelave in predelave živil. Predvsem pa sem zelo vesela, saj z »mojo« šolo lahko sodelujem še naprej. Na našem inštitutu občasno pripravimo strokovna izobraževanja na področju ekološke predelave z evropsko priznanimi mojstri. Tako smo pred časom imeli prikaz predelave ekološkega ovčjega mesa z Hermmannom Jakobom, ravnateljem šole za mesarske mojstre iz Kulmbacha v Nemčiji. Ker smo samo kontrolni organ in imamo prostore samo za pisarniške dejavnosti, nam je prijazno priskočila na pomoč vodstvo šole. Seveda smo se dogovorili za uporabo šolskih mesarskih delavnic. V veliko veselje mi je, ko se z ravnateljico srečujeva na simpozijih in nas, bivše študente višje strokovne šole, prijazno vabi na sodelovanje.

Vesela sem, ko lahko sodelujem tudi z nekdanjimi študenti višje šole, mojimi nekdanjimi sošolci. Skupaj odpiramo nove

projekte in izdelke. Skupaj smo pridelali nove »ekološke« izdelke: ekološki pirin kruh, pecivo in ekološko ovseno pecivo. Kontrolo ekološke predelave je na moje veselje opravil naš Inštitut.

Zraven tega še občasno pišem za časopise in revije. Višja strokovna šola mi je dala veliko možnosti: izobrazbo in predvsem strokovne povezave, ki jih lahko dobro uporabim. Hvala.

Piše se leto 2009.

Z gotovostjo si upam trditi, da se bo naše strokovno sodelovanje še poglobilo.

Želim si, da bi nas »naša« ravnateljica še letos pozdravila na informativnem dnevu visoke strokovne šole.

Upam, da je pred nami novih, produktivnih deset let, ki se jih bomo z veseljem spominjali.

Spoštovana gospa ravnateljica, vaše pismo in povabilo, da napišem nekaj besed ob 10-letnici, me je zelo razveselilo. Dovolite, da vam že sedaj čestitam ob prvi »okrogli« obletnici delovanja višje strokovne šole, ki sem jo tudi sam z veseljem obiskoval. Prav pretekli teden, ko sem bil v komisiji za zagovor diplomske naloge kot somentor iz prakse in sem se ponovno vrnil na šolo, so se spomini na šolanje še bolj živo obudili.

Pridobljeno znanje skušam čimbolj izkoristiti. Še vedno sem zaposlen v Domu starejših Hrastnik. Ravno v preteklem letu smo zaključili s temeljito prenovo naše kuhinje, nekoliko smo posodobili tehnologijo, naši stanovalci pa so dobili novo jedilnico. Veseli me, da se pojavljajo vedno novi izzivi in cilji v zvezi z dvigom kakovosti prehranske oskrbe starostnikov.

Lepo vas pozdravljam, želim vam mnogo uspehov pri vašem delu in odličnega zdravja.

Spomini na šolanje so se obudili

Hrastnik, 20. januar 2009

Damjan Zelenik, inž. živilstva

Dom starejših Hrastnik

Po končani srednji šoli sem se odločil za nadaljevanje šolanja. Glede na to, da sem takrat zaključil gostinsko šolo, smer gostinski tehnik, sem želel nadaljevati šolanje v prehrambeni panogi. Tako sem zasledil, da se je ravno v tistem letu v Mariboru odprla višja strokovna šola za živilstvo, ki je takrat takoj pritegnila mojo pozornost.

Študij je bil zelo pester, saj smo se ves čas študija seznanjali s strokovnimi predmeti na področju živilstva, pri katerih sem lahko izpopolnjeval svoje znanje na področju prehrane. Še posebej so mi bili zanimivi predmeti, pri katerih smo se srečevali z zunanjimi predavatelji, ki so na nas, študente, prenašali svoje znanje in izkušnje iz različnih smeri v živilstvu in ekonomiji. Po končanih dveh letih študija na višji strokovni šoli se mi je ponudila možnost za izvajanje prakse, v enem izmed vodilnih podjetij na področju prehrane, v Kolinski. Tam sem imel priložnost povezovati teoretično znanje, ki sem ga pridobil na predavanjih, s prakso na

Znanje nadgrajujem z delovnimi izkušnjami

vseh nivojih, od proizvodnje do kontrole kakovosti in razvoja. Po končanem praktičnem izobraževanju sem v Kolinski pričel delati diplomsko nalogo, v kateri sem raziskoval možnosti priprave različnih koncentracij ekstrakta paprike, ki se lahko uporablja kot dodatek pri začimbni mešanici za hrenovke. Z eksperimentalnim delom diplomske naloge sem prišel do rezultatov, kako je mogoče vplivati na želeno koncentracijo ekstrakta paprike, ki je sestavni del začimbne mešanice za proizvodnjo hrenovk in tako pripomogel k izboljšanju kakovosti začimbne mešanice, ki jo je proizvajala Kolinska.

Medtem ko sem v Kolinski aktivno delal eksperimentalni del diplomske naloge, se mi je ponudila priložnost, da se zaposlim v Repro oddelku, ki se je v Kolinski ukvarjal s proizvodnjo ter prodajo dodatkov ter začimbnih mešanic za mesarstvo in pekarstvo. Zaposlil sem se kot tehnokomercialist (tehnolog/komercialist) v oddelku Repro na področju dodatkov za pekarsko industrijo. Pri svojem delu sem tesno sodeloval s pekarnami po celi Sloveniji na področju izboljšanja tehnologije v pekarstvu s pomočjo dodatkov.

Po treh letih dela v Kolinski sem se zaposlil v privatni pekarni kot pomočnik direktorja, kjer sem se spoznal z vsemi segmenti v podjetju od prodaje, tehnologije, nabave, razvoja ...

Sedaj sem zaposlen kot tehnolog v podjetju Bonopan, ki je del velikega koncerna Lesaffre group, svetovnega proizvajalca kvasa ter specialnih dodatkov za pekarstvo.

Pri svojem sedanjem delu mi vsekakor pride zelo prav znanje, ki sem ga pridobil na višji strokovni šoli v Mariboru in ga sedaj uspešno nadgrajujem z delovnimi izkušnjami, ki sem jih pridobil do danes in še jih bom v prihodnosti.

Logatec, 18. februar 2009

Marko Pulko, inž. živilstva,
prvi diplomant rednega študija

Bonopan d.o.o. Logatec

NA ŠTUDIJSKA LETA IMAM PRIJETNE SPOMINE

Novo mesto, 9. marec 2009

Valentina Žefran, inž. živilstva

Žito - Dolenjske pekarne Novo mesto

Pred osmimi leti sem zaključila izredni študij živilstva na Živilski šoli Maribor, Višji strokovni šoli. S tem sem pridobila veliko uporabnega znanja, ki sem ga uspešno prenesla v svoje praktično delo tehnologa v pekarni. Za diplomsko nalogo sem izbrala HACCP sistem, ki sem ga tudi dejansko uvajala v proizvodnjo. Iz omenjene teme tudi pripravljam predavanja za razne skupine slušateljev in tako prenašam pridobljeno znanje tudi na druge panoge.

Na študijska leta imam zelo prijetne spomine. Predavatelji na mariborski živilski šoli so odprti za vprašanja študentov. Pripravljeni so diskutirati tudi o temah, ki niso ozko povezane le s smerjo študija. Znanja, ki so mi jih posredovali oziroma so me usmerili, da sem jih poiskala sama, so mi razširila obzorje in mi veliko pomagajo pri opravljanju poklicnih obveznosti. Menim, da sem pridobila več kvalitetnega znanja, kot pa bi ga, če bi študirala kot študentka rednega študija. To znanje se mi je tudi utrdilo in ostalo, ker sem ga nadgrajevala pri svojem poklicnem delu. Ob vpisu sem bila že zaposlena, poročena in mati, tako že zrelejša v razmišljanju in odgovornosti, kot pa bi bila pri devetnajstih.

Med študijem sem spoznala kar nekaj prijetnih kolegov in kolegic iz različnih koncev Slovenije in tudi iz različnih podjetij, s katerimi smo si izmenjali nemalo informacij in praktičnih znanj. Žal smo se po koncu šolanja dobili samo enkrat. Mogoče pa je deseta obletnica zopet pravi čas za ponovno snidenje.

Mogoče pa je deseta obletnica prvih vpisov na Živilsko šolo Maribor, Višjo strokovno šolo tudi pravi čas za ponovno nadaljevanje šolanja in vpis prvih študentov na »Visoko živilsko šolo« ? Možnost za nadaljevanje študija živilstva na visokošolskem programu si želimo in ga potrebujemo.

Vsem študentom želim obilo užitkov ob pridobivanju novih znanj in uspešno vključitev v vsakdanje delovne obveznosti. Ravno tako želim še obilo prijetnih šolskih ur nepozabnim predavateljem.

Pisalo se je leto 1999

Sem Sanja Valek, študentka 2. letnika rednega študija na Višji strokovni šoli IC Piramida Maribor. Kot predsednica študentskega sveta in članica sveta zavoda mi je v veselje, da vam lahko na kratko povem moje doživljanje na tej šoli, ki jo obiskujem že sedmo leto. Na višjo šolo sem se vpisala, ker želim delati v živilski industriji, pa tudi zato, ker sem tukaj poznala že predavatelje, njihovo delo in imam že veliko znanja, ki ga s študijem samo še dopolnjujem. Na predavanjih spoznavam nove teme in primere iz vsakdanjega življenja. Večji del ocen pridobim že z aktivnim sodelovanjem na vajah in z izdelavo seminarskih nalog, katere naslove si večinoma izberem sama med ponujenimi možnostmi. Tako z večjim zanimanjem izdelam seminarsko in jo zagovarjam. Vsi predavatelji so nam vedno na voljo in se nanje lahko vedno obrnemo vsi študentje, ki nas zanima še kaj ...

Da pa naš študij ni tako monoton, smo vsi študentje vedno aktivni in si študij popestrimo z raznimi projekti skupaj z mentorji in predavatelji. Projekti so zanimivi, saj z njimi pridobivamo nova znanja, se ob tem zabavamo in družimo. Vsako leto študija imamo tudi prakso, ki jo opravimo v podjetju, ki si ga sami izberemo, mentorici pa nam pri tem pomagata. V podjetju, kjer sem opravljala prakso, sem se dobro znašla in spoznala delo, ki ga prej nisem poznala. Bilo je prav zanimivo spoznati delo, ki sem ga do sedaj poznala samo teoretično.

Kot ste lahko razbrali iz teh nekaj stavkov, je študij na naši šoli res zanimiv ...

Prijeten pozdrav vsem bralcem!

Maribor, 13. februar 2009

Sanja Valek, študentka 2. letnika (redni študij)

Kako in kje sem dobil pripravništvo

Tadej Škerjanec, inž. živilstva

Vir: Živilstvo in prehrana danes in jutri 2, zbornik, 2003, str. 71

Leta 1998 sem končal srednjo živilsko šolo v Mariboru. Šolanje sem želel nadaljevati v živilski stroki, vendar sem moral počakati na odprtje višje strokovne šole. Takrat še ni bilo znano, kdaj se bo program začel izvajati, zato sem se ne preveč vneto vpisal na Ekonomsko poslovno fakulteto (EPF) ter sočasno delal v neživilski stroki. Kaj hitro sem ugotovil, da program, ki ga izvajajo na EPF, zame ni zanimiv. Že po treh mesecih sem nehal obiskovati predavanja in tudi izpita sem opravil samo dva.

Ves čas sem iskal informacije, kdaj in kje se bo začel izvajati program višješolskega strokovnega študija. Vsakodnevno sem prebiral dnevnik Večer, telefonično klical na srednjo živilsko šolo, itd. Najbolj točno informacijo pa sem dobil takrat, ko sem poklical »modri telefon« in osebno vprašal tedanjega ministra za šolstvo in šport glede pričetka izvajanja programa višje strokovne šole v Mariboru.

Jeseni leta 1999 sem se vpisal na višjo strokovno šolo v Mariboru in pričel s predavanji. Sam program izobraževanja je bil zelo zanimiv in ne samo teoretičen, ampak sem se veliko naučil tudi praktičnega, saj so se predavatelji potrudili in nam skušali razložiti stvari še z druge plati. Prav tako smo videli tudi veliko živilskih obratov in teorijo spoznali tudi v praksi. Več ur praktičnega izobraževanja bi si želel samo pri predmetu računalništvo in informatika, saj dandanes človek ne more več delati brez znanja uporabe programov računalnika.

V lanskem letu sem zaključil vse obveznosti drugega letnika in se moral odločiti o temi svoje diplomske naloge. Ker sam nisem imel ideje o naslovu diplomske naloge in sem praktično izobraževanje v 2. letniku opravljal v Splošni bolnišnici Maribor (SBM), pod mentorstvom ga. Majde Herlič, je naslov diplomske naloge predlagala ga. Herlič in tako je nastalo nekakšno medsebojno sodelovanje. V raziskovalnem delu diplomske naloge sem se osredotočil na razdeljevanje in transport hrane za bolnike (HACCP) v SBM. Izdelava diplomske naloge je bila zame velik izziv, vendar si nisem predstavljal, da je potrebno vložiti toliko znanja, časa in truda v izdelavo. V letošnjem letu meseca aprila sem diplomiral in s tem pridobil izobrazbo inženir živilstva.

Prošnjo za opravljanje pripravništva sem poslal v SBM in sprejeli so me. Od 7. julija torej opravljam pripravništvo v SBM, v oddelku za prehrano in dietetiko. Delo, ki ga opravljam je zelo raznoliko in zanimivo. Največ časa delamo na HACCP sistemu, drugače pa opravljamo še veliko drugih del kot so priprava in pisanje strokovnih navodil, izdelava higienskih načrtov, izdelava tabel, merjenje temperatur toplotno obdelane hrane itd. Trenutno pripravljamo HACCP načrt za čajne kuhinje, kasneje pa sledi priprava HACCP načrta za glavno kuhinjo, mlečno kuhinjo in razdelilno kuhinjo. HACCP načrt je trenutno najbolj aktualna tema, ki nam vzame precej časa.

Šele sedaj sem spoznal, da mi izkušnje, ki sem jih pridobil pri izdelavi diplomske naloge, veliko koristijo pri izdelavi HACCP načrta v SBM.

Zapis moje odločitve za študij na Živilski šoli, Višji strokovni šoli Maribor

Končala sem štiriletno srednjo kmetijsko šolo, s katero nisem dobila ustrezne zaposlitve. Ker sem bila naveličana nenehnega iskanja in menjavanja služb, sem začela razmišljati o nadaljnjem izobraževanju.

Tako sem nekega dne v dnevniku Večer zasledila razpis za izobraževanje na Živilski šoli, Višji strokovni šoli Maribor. Predmetnik me je pritegnil, saj me je področje živilstva vedno zanimalo. Po podrobnejši seznanitvi s šolo, programom, ter seveda možnostmi zaposlitve, se je želja po tem izobraževanju še bolj zasidrala v meni.

Čeprav mi je bilo kot izrednemu študentu težko uskladiti zaposlitev in šolo in je tudi družina terjala svoje, saj sem vmes rodila, me je želja po dodatnih znanjih vseeno vlekla naprej. Dve leti sta ob predavanjih, učenju in izpitih hitro minili in prišel je čas, da se odločim o temi svojega diplomskega dela.

Ker imam dva majhna otroka, me je ob vseh predmetih še najbolj pritegnilo področje prehrane. Tako sem se odločila, da bom svoje zaključno, diplomsko delo posvetila prehranjevanju otrok.

V raziskovalnem delu diplome sem se tako osredotočila na prehrano otrok v vrtcu Ormož. To je bil moj prvi stik s sedanjim delovnim mestom.

Ugotovitve raziskave so pokazale, da je prehranjevanje otrok v vrtcu Ormož zadovoljivo, a da bi se dalo veliko stvari z malo truda in stroškov, ob pomoči ustreznega strokovnjaka izboljšati. S tem sem seznanila odgovorne v vrtcu in hkrati tudi z dejstvom, da je mesto vodje prehrane sistematizirano z zakonom o vrtcih, ter da moja skorajšnja izobrazba inž. živilstva ustreza pogojem o tej zaposlitvi.

Ivanka Jurgec, inž. živilstva

VVZ Ormož

Vir: Živilstvo in prehrana danes in jutri, zbornik, 2002, str. 67

Odgovorni so bili z mojimi ugotovitvami in samim delom, ki sem ga opravila, zadovoljni, vendar mi delovnega mesta niso z gotovostjo zagotovili. Začelo se je mučno čakanje in iskanje zaposlitve. To mi je vzelo veliko časa in energije, tako da je bila diploma za nekaj časa postavljena na stranski tir.

Končno pa sem le dočakala svoj svetel trenutek. Iz vrtca so me poklicali in me povabili na razgovor z možnostjo zaposlitve na tako zelo željenem delovnem mestu vodje prehrane.

S 1.1 o. torej opravljam svoj sanjski poklic, kar gre zahvala tistim, ki so pripravili ta program izobraževanja.

Naj povem, da sem, čeprav delam kratek čas, že kar nekaj stvari spremenila, pri čemer so mi bila v veliko pomoč znanja, ki sem jih pridobila v času šolanja na Živilski šoli, Višji strokovni šoli Maribor.
Še enkrat hvala vsem.

Sem slušateljica 2. letnika IC Piramida Maribor, Višje strokovne šole in študiram ob delu. Imam dvajset let delovnih izkušenj. Delala sem kot samostojna kuharica v kar nekaj gostinsko turističnih organizacijah. Potem sem bila vodja delavske prehrane v Palomi Sladki Vrh. Za tem sem se samozaposlila doma na kmetiji, kjer sem uvedla dopolnilno dejavnost - turizem na kmetiji. Sedaj sem zaposlena kot kuharica v Osnovni šoli Rudolfa Maistra v Šentilju. Ravnateljica osnovne šole me je tudi imenovala za odgovorno osebo za notranji nadzor.

V vseh službah sem delala več ali manj samostojno, brez strokovnih vodij, ki bi moje delo usmerjali, me seznanjali z zakonodajnimi in tehnično tehnološkimi novostmi s področja živilstva, sanitarno tehničnimi predpisi in standardi.Vse potrebno znanje s tega področja sem si pridobivala več ali manj sama poleg mojega operativnega dela.

Pridobila sem si široko paleto izkušenj, a kljub temu sem pri svojem delu naletela na veliko neznank. Tako kot na vseh drugih področjih se tudi na področju živilske stroke stvari nenehno spreminjajo in zahtevajo od posameznika, da se stalno izobražuje, če želi ostati v koraku s časom. Kot pravijo: »Veliko je treba znati, da se zaveš, kako malo pravzaprav veš.«

To in želja, da svoje priložnostno znanje, pridobljeno na osnovi izkustev ali kako drugače uredim in nadgradim ter strokovno teoretično podkrepim, me je vzpodbudilo, da sem se odločila za višješolski študij živilstva v Mariboru, na višji strokovni šoli.

Ker mi znanje, ki smo ga pridobivali pri različnih strokovnih predmetih ni bilo povsem tuje, in sem si takoj predstavljala, kako določene stvari v praksi potekajo, me je ta študij še dodatno pritegnil. Skozi študij sem dnevno dobivala odgovore na številne vsakodnevne probleme iz prakse. Tudi svoje praktične rešitve sem lahko še teoretično podkrepila in dodatno utemeljila.
Nekatera predmetna področja kot so strokovno sporazumevanje, psihologija vodenja , ekonomika in management

Svoje znanje sem želela nadgraditi

podjetij so mi dala novo razsežnost. Na prvi pogled nimajo nič skupnega s stroko, pa vendarle lahko trdim iz prakse, da mi je prav na teh področjih, kljub temu da sem pred leti opravila prekvalifikacijo za ekonomskega tehnika, zmanjkovalo znanja in sem delala največ napak.

Ker sem se dokaj aktivno vključevala v dosedanji študijski proces, so me kolegi izvolili v svet zavoda, kjer vidim svojo vlogo v zastopanju interesov študentov. Predvsem razumem mlajše kolege, ki še nimajo toliko izkušenj in za marsikatero pridobljeno znanje ne vedo, kako in kje ga bodo v praksi uporabili. Zato je za njih praktično usposabljanje, razne seminarske naloge iz prakse pod strokovnim mentorstvom predavateljev, morda kakšni simulacijski procesi iz prakse v šolskih delavnicah ipd., še kako pomembno.

Skozi vse moje izkušnje pa me moti podcenjenost živilske dejavnosti v naši družbi, pa tudi premajhna promocija. Kot da nam je vseeno, kakšno hrano uživamo, ali se zdravo prehranjujemo ali jemo neoporečno hrano, kako nezdravo prehranjevanje in oporečna živila vplivajo na zdravje ljudi itd. Tudi z višjo izobrazbeno ravnijo na področju živilsko predelovalne industrije, gostinstva itd in več znanja bi posredno prihranili marsikateri cent v zdravstveni blagajni.

Med študijem na višji strokovni šoli sem si pridobila veliko potrebnega znanja za samostojno in odgovorno delo v živilstvu. Višja stopnja izobrazbe pa je tudi pogoj za opravljanje odgovornejših nalog in napredovanje v javnih zavodih kot tudi živilsko prehrambenih obratih.

Maribor, 11. marec 2009

Marija Lesjak, študentka 2. letnika (izredni študij)

Ob projektih sem se tudi sam našel

Slovenska Bistrica, 17. maj 2009

Uroš Subotič, inž. živilstva

Za Živilsko šolo Maribor, Višjo strokovno šolo sem se odločil zato, ker je ponujala zame najbolj zanimiv višješolski izobraževalni program izmed vseh, ki sem jih poznal. Ob zaključku študija v Izobraževalnem centru Piramida Maribor lahko povem, da mi je ta šola pustila velik pečat v mojem odraščanju in sprejemanju samega sebe. Podarila mi je precej strokovnega znanja. Imel sem priložnost vzpostaviti stike z novimi prijatelji. V njej sem se naučil spoznavati širše družbene pojave in svetovne razmere. V to okolje bom prepuščen po končanem študiju.

Višja strokovna šola ima zelo strokoven kader, z veliko mero človeške topline in razumevanja. Precej učno-spodbudne in izobraževalne so strokovne ekskurzije, ki jih je v višješolskem programu v zadostnem številu. Tako smo ob koncu zadnjega letnika obiskali primorski del živilsko predelovalne industrije, kjer smo videli in doživeli nepozabne trenutke, ki se jih spominjam še danes. Laboratoriji so v vrhunskem stanju, nudijo izobraževanje na najnovejših analiznih aparaturah, ki jih ne vidiš v vsakem podjetju. Tako si pripravljen z najnovejšim znanjem.

Vsi zaposleni delavci so ti pripravljeni pomagati pri različnih aktivnostih, ne glede ali so tvoji predavatelji ali ne. Še posebej spodbudne so projektne naloge, ki so postale medijsko odmevne, ker so bile inovativne in izpeljane z odličnim timskim delom. V naši generaciji 2005-2007 smo izpeljali kar tri zelo odmevne projekte. Ob teh projektih sem se tudi sam našel in tako videl, kaj želim početi v življenju. Edina omejitev pri izvedbi teh projektov je ideja. Na tej višji šoli ti nikakor ne more biti dolgčas. Če si vsaj malo umetniške duše, se lahko udeležiš tudi vsakoletne Prešerne ustvarjalnosti, kjer razstavljaš svoja pisna, likovna ali fotografska dela. Sam sem se je udeležil kar trikrat s svojimi fotografijami. Časi študija mi bodo ostali v dobrem spominu za vedno.

ZMAGOVALKA

Sem Tatjana Podbevšek. Leta 2003/2004 sem se vpisala na višješolski študij živilstvo v Mariboru kot izredna študentka. Nikoli si niti v sanjah nisem upala pomisliti, da bom imela kdaj v rokah svojo diplomo in naziv poklicne izobrazbe INŽENIRKA ŽIVILSTVA.

Na svoji poklicni poti sem doživela vzpone in padce. S študijem in novimi znanstvi sem počasi pridobivala na osebni moči in samopodobi. Včasih sem bila zelo samokritična in imela sem občutek, da ne bom zmogla študija. A mi je uspelo.

Skozi ves čas študija so nas spremljali dobri predavatelji, s katerimi, lahko rečem, smo vzpostavili strokovni in prijateljski odnos. Vedno, ko sem imela kakršne koli težave, smo se pogovorili in dogovorili.

Uspešno končan študij mi je zelo olajšal iskanje nove zaposlitve. Diplomirala sem v juniju 2008. V decembru 2008 so mi iz poslovnih razlogov prekinili delovno razmerje v Drogi Kolinska. Tam sem bila zaposlena 20 let. Verjemite, da so bili zame to sila težki časi in grozno je bilo iskati novo zaposlitev. Kam pa sedaj, sem se spraševala, kaj naj naredim?

Opravila sem mnogo razgovorov, ki pa so bili različni. Novi delodajalci so različno pričakovali, različno so se obnašali, imeli različne zahteve ... S 1. 1. 2009 sem se zaposlila na novem delovnem mestu, kjer si zopet nabiram novega znanja in novih izkušenj. Zopet rada hodim v službo in imam občutek, da ŽIVIM. Znanje, ki sem si ga pridobila v času študija, mi je omogočilo, da se na novo dokažem, da ZMAGAM.

Zato lahko le rečem, da sem ponosna sama nase, da sem si pred leti upala stopiti na to zame čisto novo pot in da sem ta del poti uspešno zaključila s pomočjo vseh predavateljev, ki so nam s tako lahkoto predstavljali meni čisto novo snov, meni čisto nova obzorja.

Zato lahko rečem: HVALA VAM VSEM SKUPAJ za vso vašo podporo. Hvala vam za vse prijazne besede, ko sem jih potrebovala.
Z vsem spoštovanjem upam, da se še velikokrat srečamo.

Vir pri Domžalah, 1. april 2009

Tatjana Podbevšek, inž. živilstva

Stara pisma

KAKO SEM SE ODLOČILA

Ker sem bila brezposelna, sem se odločila za prekvalifikacijo v živilskega tehnika. Bila sem prijetno presenečena, kajti že ob prvem obisku sem dobila prijeten občutek, da tukaj nisi samo številka. Prekvalifikacijo sem uspešno končala in se z velikim veseljem vpisala še na višjo šolo. Ker sem nekoliko starejša,obiskujem izredni študij in moram poudariti, da je znanje, ki ga pridobiš, na visokem nivoju, kar je zelo pomembno pri iskanju službe. Zadovoljna sem, da obiskujem šolo, kjer jim je uspelo združiti kakovost predavanj in vaj, profesionalnost predavateljev in ob enem sproščen odnos predavatelj-študent.

Simona Domjan

Maribor, 27. januar 2007

Pripis: Študentka Simona Domjan je danes že zaposlena.

Stara pisma

VPIS

Ko sem končala srednjo trgovsko šolo, sem neznano zrla v svet in v upanju, da najdem sebi primerno šolo, sem se odpravila na informativni dan na Višjo živilsko šolo Maribor. Obisk šole se mi je zelo dobro vtisnil v srce. Zakaj? Dober sprejem, lep nagovor in prijaznost vseh predavateljev, ki so nam predstavljali šolo. Z dobrim občutkom sem komaj čakala, da pride mesec oktober ter začetek šolanja. Ob prvem dnevu in prvem srečanju se spoznala mnogo prijaznih predavateljev in svojih vrstnikov. Mineval je čas in zdaj ko smo s predavanji pri koncu, se lahko vprašam: Zakaj sem se vpisala na to šolo?

Odgovorov je mnogo, a so zelo preprosti:

- prijaznost predavateljev,
- zelo dobra komunikacija med študenti in predavatelji,
- spoštovanje študentov,
- učenje zanimivih predmetov,
- projekti - nekaj novega,
- zanimive in poučne vaje,
- timsko delo,
- predavanja zanimiva in vključeni primeri iz prakse,
- različni ogledi.

Zdaj ko se nam čas počasi izteka, bi z veseljem ostali na tej šoli ter sodelovali na različnih projektih, predavanjih in različnih dogajanjih na šoli.

Darja Pučko

Maribor, 26. januar 2007

Stara pisma

Zakaj sem se odločila za študij na Višji strokovni živilski šoli

Že v osnovni šoli so mi bili všeč naravoslovni predmeti; neka posebna ljubezen je tedaj veljala biologiji in kemiji. Ure pri omenjenih predmetih so mi kar prehitro minevale. Ko sem razmišljala o srednji šoli, sem v poklicu živilskega tehnika videla tudi sebe. V času srednjega šolanja se je ta »ljubezen« še poglobila. Proti koncu srednje šole, pa sem začela razmišljati, kam usmeriti svojo študijsko pot, da bom lahko, kljub telesni oviranosti, izpolnila svoje poklicne želje. Minilo je pet let po zaključku srednje šole (vmes sem bila vpisana eno leto na Fakulteti za kemijo in kemijsko tehnologijo), ko sem se v oktobru 2002 vpisala na Višjo šolo. Takoj sem vedela, da je bila odločitev pravilna. Predmetnik mi je bil kakor »pisan na kožo«. Ponujal je široko paleto znanja, ki sem ga delno nadgrajevala s srednješolskim, nekaj pa je bilo tudi novega. Predavatelji so znali podajati snov na način, ki je

v meni še bolj prebujal željo po znanju. Ni mi bilo težko vztrajati in se poglabljati v štu dijsko gradivo – to mi tudi v predhodnem šolanju ni delalo preglavic – saj me je to notranje izpolnjevalo.

Moje zanimanje je že od nekdaj veljalo pridelavi in predelavi živil; kako pripraviti zdravo živilo, ki bo tudi po tehnoloških procesih predelave v največji meri ohranilo svoje kvalitete. S posebnim zanimanjem sem sledila novostim s področja gensko spremenjene hrane in našla veliko »ZA« in »PROTI« argumentov.

Sedaj tik pred diplomo pa že konkretno razmišljam o svoji bodoči zaposlitvi, za katero upam, da jo bom, kljub trendom na trgu dela in z ozirom na svoje zmožnosti, lahko tudi dobila.

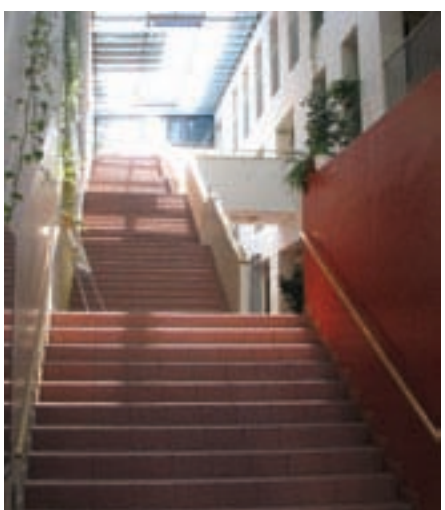
Ksenija Kabaj, Maribor, 26. januar 2007

Stara pisma

ZAKAJ SEM SE ODLOČILA ZA TA ŠTUDIJ

Moja zgodba je sicer verjetno drugačna od ostalih, a bom vseeno napisala mnenje. Ko sem se po končani osnovni šoli vpisala na gimnazijo, nisem niti slučajno pomislila, da bom kdaj študirala živilstvo, saj je bila moja velika želja sociologija. A žal se je zapletlo, saj sem morala ponavljati prvi letnik zaradi matematike. Ko sem ponavljala sem letnik naredila, a bila sem tako razočarana nad sabo, da sploh nisem imela več volje, saj sem bila iz osnovne šole vajena brez učenja doseči veliko. Padla sem tudi v drugem letniku, in prisiljena sem se bila vpisat na srednjo živilsko šolo. Presenetil me je predvsem odnos učiteljev do dijakov. Povsem drugačen kot na gimnaziji. Šolo sem izdelala kot zlati maturant brez naporov. Nikoli nisem imela nobenih težav in ugotovila sem, da me ta študij zanima. Danes mi je malo žal, da sem ostala v Mariboru in da nisem šla študirat v Ljubljano na Biotehniško fakulteto, ali pa na Visoko zdravstveno šolo sanitarno inženirstvo, vendar je še čas. Zaradi izkušnje na gimnaziji, sem zgubila tisto pravo zaupanje vase in nisem upala tvegati. Zdaj ko študiram, mi je povsem jasno, da bi lahko študirala karkoli, saj za pripravo na izpite porabim na naši šoli zelo malo časa in je po mojem mnenju študij lahek. Vsaj zame. Definitivno pa je res, da ne bom zaključila s tem, da bom še nadaljevala s študijem, če bo le možnost. Odnos študent - predavatelj bi označila kot zelo dober seveda z nekaterimi izjemami. Predavatelji so po večini zelo dostopni in pripravljeni pomagati, tako da res ne razumem, kako lahko ima kdo težave. Saj je potrebno samo reči in ti pomagajo. No, s študijem sem zadovoljna, edino kar bi lahko še uvedli je to, da bi študenti imeli možnost iti v tujino in videti kako poteka študij tam in kakšne so razlike.

Sanja Polič, Maribor, 25. januar 2007



Ocenjujem, da je tutorstvo na šoli nadstandard, ki ga šola ponuja študentom, da bi lažje in bolj motivirani prišli do diplome.

Tutor je učitelj, ki v neposrednem stiku s študentom usmerja njegov razvoj, skrbi za uspešnost njegovega študija, ga motivira za osebno napredovanje, mu pomaga in svetuje pri reševanju morebitnih težav, problemov in kriz, ki ga ovirajo pri njegovem študiju. Osnovni namen tutorstva je prevzemanje organizirane skrbi za razvoj vsakega posameznega študenta od prihoda na šolo do svečane podelitve diplom. Sama sem tutorica študentom prvega letnika. To delo opravljam že nekaj let.

Tovrstno delo s študenti je zanimivo in lepo, posebno takrat, če so rezultati medsebojnega sodelovanja zadovoljivi.
Kar nekaj časa je trajalo, da so študenti usvojili možnost sodelovanja med njimi in tutorjem, če se srečajo z dilemo ali celo težavo, ki je ne znajo ali ne morejo rešiti sami.
Seveda mi pri opravljanju dela pomagajo

tudi drugi, saj menim, da je težko delati dobro brez pomoči tistih, ki so posredno ali neposredno vpleteni v delo s študenti.

Študenti se poslužujejo pomoči, ki sem jo kot tutorica pripravljena nuditi, vendar je ne izkoristijo v taki meri, kot bi jo lahko. Ker so vsebine razgovorov tajne in zaupne, bom govorila le o nekaterih vsebinah našega medsebojnega sodelovanja. Te so:

- Spremljanje opravljanja študijskih obveznosti študentov.
- Kako se naučiti posameznih predmetov?
- Kako nadomestiti izostanek od SV in LV?
- Kako dobiti motivacijo za učenje?
- Kako izdelati ustrezno seminarsko nalogo?
- Problem razporeditve izpitnih rokov.
- Razgovor o šolskem časopisu.
- Vsebina in oblika biltena.
- Družinska problematika.
- Odnosi med študenti in predavatelji.
- Pogoji za vpis v drugi letnik.
- Poročanje o opravljenih izpitih.
- Pravočasno prijavljanje na izpit.
- Kako premagovati tremo?
- Informiranost študentov.
- Razpravljanje o vzrokih za neuspeh.
- Kje se zaposliti?
- Kako uspešno opraviti zaposlitveni razgovor?

Trudim se poiskati rešitev za težavo, ki jo ima študent, ne trdim pa, da je ta vedno tista, ki jo študent pričakuje.

Tutorstvo je namenjeno le rednim študentom.

Ocenjujem, da je prineslo sodelovanje šole s študenti na tak način novo vrednost za študente in šolo. Vsako leto znova se mi potrjuje misel, da ljudje v vseh starostnih obdobjih potrebujemo nekoga, ki nas posluša, nam svetuje, pomaga, nas usmerja, kritično ovrednoti naše delo in sploh, da imamo nekoga. Lep je občutek, ko lahko predavatelj - tutor daje, če ga študenti potrebujejo.

Tutorstvo na IC Piramida Maribor, Višji strokovni šoli

Zdenka Boltavzer, univ. dipl. ekon.

tutorica študentom 1. letnika

KARIERNI KOTIČEK

Na področju živilske stroke si inženirji živilstva že nekaj let utirajo svojo pot. Najti zaposlitev v današnjem času ni enostavno in lahko. Odločili smo se, da že študentom ponudimo pomoč v obliki kariernega kotička.

CILJI:

- **pomoč, usmerjanje in informiranje študentov o možnostih občasnih in kasneje dolgoročnih zaposlitev na živilskih področjih in na področjih, ki so kakorkoli povezana z živilsko stroko;**
- **seznanjanje študentov s potrebami na trgu dela,**
- **seznanjanje podjetij, ki so povezana z živilsko stroko z možnostjo zaposlitve naših diplomantov.**

DELOVANJE KARIERNEGA KOTIČKA:

1. **PRIPRAVIMO SEZNAM PODJETIJ, KJER OPRAVLJAJO NAŠI ŠTUDENTJE OBVEZNO PRAKSO**
2. **SPREMLJAMO OBJAVLJENA DELOVNA MESTA NA ZAVODU ZA ZAPOSLOVANJE IN PRI ŠS, KI SO PRIMERNEJŠA ZA ŽIVILSKE DELAVCE**
3. **NAGOVARJAMO PODJETJA, KI SO POVEZANA Z ŽIVILSKO STROKO**
4. **POVEZUJEMO SE Z AGENCIJO ZA TRŽENJE**
5. **ORGANIZIRAMO ZAPOSLITVENE DELAVNICE OZ. ZAPOSLITVENO TRŽNICO**

Na delavnice povabimo:

- **predstavnike podjetij, ki so povezana z živilsko stroko (predstavitev njihovih potreb),**
- **naše predavatelje, ki so zaposleni v določenih podjetjih,**
- **mentorje naših diplomantov,**
- **naše diplomante.**
-

6. **INFORMACIJE OBJAVLJAMO NA OGLASNI DESKI POD NASLOVOM KARIERNI KOTIČEK.**

7. **URADNE URE ZA ŠTUDENTE**

- **Ponedeljek, 13.00. do 14.00 v kabinetu K/1**

PRI PRIPRAVI KARIERNEGA CENTRA SODELUJEJO:

Lidija Kociper, mag. Blanka Vombergar, Zdenka Boltavzer, Vesna Poštuvan, Silva Hostnik

Kako zanimive spomine sproža pisanje o tistih dneh, ko smo začenjali, razmišljali in se lovili o tem, kako naj kaj naredimo, kakšen naj bo optimalen študijski koledar, kdaj naj bo vanj vključeno praktično izobraževanje in kako zagotoviti kar najboljše praktično usposabljanje za študente. Začetek je bil težaven. Kaj so višje šole, je bilo v okolju v veliki meri neznano. Pri organiziranju in izvedbi različnih šolskih aktivnostih nas je nemalokrat morala voditi iznajdljivost, vztrajnost in moč prepričevanja. Probleme smo imeli že pri, danes tako samoumevnih zadevah, kot so pogodbe za praktično izobraževanje in osnovna dokumentacija za izvajanje prakse. Resnici na ljubo priznamo, da bi, če bi imeli od kje, »prepisali« kaj od drugih tudi sami. Vendar, če si med prvimi, potem pač utiraš pot in iščeš ideje, kako urediti stvari in rešiti nastale probleme.

Prvo leto smo izobraževali le izredne študente. Še dobro, da je imela večina od njih ustrezne delovne izkušnje (tri leta za prvi letnik in pet let za oba letnika) in smo jim lahko praktični del PI priznali. Če bi imeli kriterije za priznavanje, kot so v veljavi danes, bi bilo takih še nekaj več. Tako pa je bilo potrebno urediti mesta za praktično izobraževanje. To pa sploh ni bilo lahko. Telefonskih razgovorov, obiskov podjetij, prepričevanja direktorjev, mentorjev v prvem letu ne bom nikoli pozabila. Veliko energije je bilo potrebno, da so podjetja odprla vrata, premagati je bilo potrebno nezaupanja, dvome in pokazati, da je praktično usposabljanje študentov za podjetja lahko zanimivo in prinaša tudi njim dodatne priložnosti. Počasi nam je to vendarle uspelo. Nekaj zagotovo tudi zaradi dobrih stikov, ki smo jih imeli kot šola s podjetji že pred ustanovitvijo višje strokovne šole. Podjetja danes pravijo, da jim naši študenje prinašajo svežino, nove poglede, ideje, tudi novo znanje, nemalokrat študentje celo razbremenijo zaposlene, praktično izobraževanje pa jim omogoča še dodatno izbiro kadrov.

V zadnjih letih opažamo tudi spremembe pri naboru organizacij, v katerih študentje opravljajo prakso. Če so bila na začetku to v večini primerov le industrijska podjetja, se danes v vse večji meri pojavljajo velike kuhinje v šolah, domovih starejših, bolnišnicah, vrtcih, hotelih ipd., kjer se pripravlja hrana. Nedvomno je to tudi posledica sprememb v družbi, ki se zmeraj bolj zaveda pomena zdrave prehrane. Ko smo analizirali mesta opravljanja prakse v letih od 1999 do 2008, smo ugotovili, da se je od leta 1999 delež tistih, ki so opravljali praktično izobraževanje v velikih kuhinjah iz začetnih 6,7 % vsa leta povečeval in se v letu 2008 povzpel že blizu 25 %. Letošnje študijsko leto bo delež v korist velikih kuhinj še višji, ker se je našemu pozivu k postopku verifikacije učnih mest odzvalo veliko osnovnih šol, domov starejših, bolnišnic in vrtcev.

Praktični del študija imajo radi tudi študentje. Res je, da kdaj praksa ni čisto v skladu z njihovimi pričakovanji in enako velja tudi za podjetja. Študentje so bili na praksi v teh letih v vseh slovenskih regijah: od Primorske do Prekmurja, Gorenjske, Notranjske, Dolenjske in osrednje Slovenije. Največ jih je, še posebej v zadnjem obdobju, ko sta enak program dobili še

dve novi šoli, na praktičnem izobraževanju na območju Štajerske. Velik delež študentov opravlja v podjetjih, kjer so imeli prakso, tudi diplomsko nalogo. Nemalo študentov v teh organizacijah najde tudi svojo prvo poklicno priložnost po diplomi. Študentje pravijo (tako kažejo tudi ankete, ki se med njimi redno izvajajo), da na praktičnem izobraževanju povezujejo teorijo s prakso, da dobijo delovne izkušnje, se navajajo na delovni red, spoznajo nove ljudi, pridobijo dodatna znanja ipd. Seveda imajo tudi nekaj pripomb, včasih so nezadovoljni, ker morajo na prakso ponoči, drugič, ker je kje mrzlo, spet kdaj, ker mentor ni tako »zagnan« in jim pripravljen pomagati, kot bi si želeli. Velja pa zagotovo, da je naša šola poskušala vsa ta leta zagotoviti maksimalne pogoje za izvajanje prakse, da je s podjetji in organizacijami uspešno sodelovala tudi na tem področju in tako lahko z zadovoljstvom stopamo v novo desetletje, vedoč, da je praktično izobraževanje teklo na zelo zelo visokem nivoju. V študijskem letu 2008/09 smo dobili še dodatno zakonsko spremembo, saj je bilo potrebno vzpostaviti register mest za praktično izobraževanje študentov višjih šol. Verjamemo, da so vse tiste višje šole, ki so že doslej praksi posvetile veliko pozornosti (kar za nas zagotovo velja), k temu resno pristopile. Čeprav smo bili do zakonskih zahtev zadržani, smo v letošnjem študijskem letu vzpodbudili mnoge organizacije, da so k verifikaciji pristopile. Za tiste šole, ki smo praktično izobraževanje obravnavale zelo pazljivo, je to zagotovo dodatna ovira, saj je kar nekaj podjetij, s katerimi smo do sedaj zelo uspešno sodelovali, izrazilo do verifikacije negativno stališče in tako študentje tam prakse ne opravljajo več. Žal! Država bo morda, tudi zaradi takšnih primerov in seveda tudi zato, ker to zaenkrat zahteva le od višjih strokovnih šol (torej edinih izobraževalnih institucij v tercialnem izobraževanju), morala premisliti ali je to umestno in, ne nazadnje, ali ni to diskriminatorno do višjih šol glede na univerze in drugih visokih šol.

G. Srečko Hecl in Vesn a Poštuvan sva bila prva predavatelja – organizatorja PI za študente na naši višji šoli. Nekaj let kasneje se nama je pridružila še ga. Silva Hostnik,

Praktično izobraževanje študentov Višje strokovne šole

Vesna Poštuvan, univ. dipl. org.
Silva Hostnik, univ. dipl. ing.

Predavateljici –
organizatorici praktičnega izobraževanja

s katero še danes pokrivava to področje. Slednja za študente 2. letnika pripravi tudi ekskurzijo.

Vsako leto za študente 2. letnika rednega in izrednega študija organiziramo dvodnevno strokovno ekskurzijo, s katero se nekako zaključi organizirano izobraževanje na višji strokovni šoli. V okviru naših strokovnih ekskurzij smo obiskali različna živilska podjetja v Sloveniji in na Hrvaškem. V prvih letih smo se odpravili na Primorsko, kjer je živilska industrija zelo dobro razvita. Potem smo tri leta zapored spoznavali proizvodnjo hrane na Hrvaškem. Tako smo obiskali kar nekaj njihovih poznanih živilskih podjetij: Vindijo v Varaždinu, Kraš, Ledo, Badel in Dukat v Zagrebu, PIK Vrbovec, Podravko v Koprivnici, obrat LURE - Sirela v Bjelovarju in laboratorij za kontrolo mleka v Križevcih. Zadnja leta pa spet spoznavamo živilsko industrijo na Primorskem. Obiskali smo Fructal, Incom in Mlinotest v Ajdovščini, AGROIND v Vipavi, tako njihovo klet kot mlekarno, MIP Nova Gorica – obrat v Tolminu, Kras Sežana – pršutarno v Šepuljah, Mlekarno Planika v Kobaridu, Delamaris v Izoli, pražarno v Kopru in Luko Koper.

Skupinska fotografija s strokovne ekskurzije maj 2008 pred kletjo VINAKOPER

Vzdušje na strokovni ekskurziji je vedno zelo prijetno, vsi se dobro počutimo, spoznavamo novosti na strokovnem področju in se seveda tudi zabavamo. V vseh podjetjih smo bili vedno zelo gostoljubno sprejeti s povabilom, da smo dobrodošli tudi v bodoče.

Študenti večkrat priznajo, da je bil najlepši del študija strokovna ekskurzija, kar je seveda tudi nagrada za delo, ki ga zahteva organizacija takšne ekskurzije.

Hrvaška, 2004

Pekarna Latica

Staro pismo

ŽIVILSKA ŠOLA MARIBOR
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

Maribor, 10. 6. 2003
BADEL ZAGREB
ga.Ljerka Krpina, direktorica posl. funkcije proizv. i usluga
g.Forko, ga.Renata Sahor, g.Slobodan Vili
10 000 ZAGREB

Zadeva: ZAHVALA
Zahvaljujemo se vam in vašim tehnologom za lep sprejem in strokovno vodenje. Študenti in predavatelji smo se pri vas dobro počutili in videli mnogo zanimivih stvari.
Ob tej priložnosti vabimo tudi vas, da nas obiščete na šoli v Mariboru.
Vsekakor upamo in želimo, da se bomo ponovno srečali.
Lep pozdrav!

Ravnateljica Višje strokovne šole:
Mag. **Blanka Vombergar**

Staro pismo

ŽIVILSKA ŠOLA MARIBOR
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

Maribor, 13. 5. 2003

KRAŠ ZAGREB
KADROVSKA SLUŽBA
prof. Branka ŠIRINIČ

Zadeva: STRUČNA EKSKURZIJA – VIŠA STRUČNA ŠKOLA ZA PREHRAMBENO TEHNOLOGIJU MARIBOR

U vezi našeg razgovora danas (utorak 13.5.) šaljem vam molbu za stručni poset u vašoj industriji s studenti 2. letnika (redni i vanredni – grupa oko 30 studenta) u **petak 6.6.2003.**

Naš primarni interes je, da bi studenti videli tehnološki process, postupke rada I praktički videli tehnologiju proizvodnje u vašoj industriji.

Naša Viša stručna škola za prehrambeno tehnologiju surađuje s prehrambenimi industrijami u Sloveniji. Studenti mnoge posetiju prilikom njihovog praktičnog rada, koji je sastavni dio programa.

Lepi pozdrav!

Ravnateljica VSŠ:
mag. **Blanka Vombergar**

Centralna čistilna naprava, oktober 2006

Pivovarna Laško, 2006

Eko kmetija Zupanič, 2006

Regina Kirn Godec, univ. dipl. inž.

Staro pismo

ŽIVILSKA ŠOLA MARIBOR
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

VINDIJA VARAŽDIN
ga.Zlata HLAPČIČ
42000 VARAŽDIN

Zadeva: ZAHVALA

Zahvaljujemo se vam in vašim tehnologom za lep sprejem in strokovno vodenje. Študenti in predavatelji smo se pri vas dobro počutili in videli mnogo zanimivih stvari.
Ob tej priložnosti vabimo tudi vas, da nas obiščete na šoli v Mariboru.
Lep pozdrav!

Ravnateljica Višje strokovne šole:
Mag.Blanka Vombergar

ALU PAK
Slovenska
Bistrica

Staro pismo

Poštovani

Vaša zamolba za posjetu studenata **PIK Vrbovec Mesnoj Industriji**, pozitivno je riješena i odobren je posjet 30-40 studenata našoj industriji u petak 03.06.2005. godine. Kontakt osoba s kojom cete se dogovarati oko vremena dolaska i drugih detalja je gospoda Milica Bukovac, sanitarni kontrolor, a mozete je dobiti na telefon.

srdacan pozdrav

Zeljka Kuzmanovic

Primorska, maj 2008

Seminar Uspesno praktično izobraževanje študentov, 2005

Laboratorijske vaje pri živilski kemiji, 2007

Senzorično ocenjevanje sirov, 2005

Vaje iz gastronomije, 2009

Okrogl miza Razsežnosti povezovanja šole in podjetij, 2005

Fructal, 2008

Bernarda Marolt, tajnica IC Piramida in referentka za izredni studij

Leta 1999, ko smo na naši višji strokovni šoli začeli izvajati višješolski študijski program – ŽIVILSTVO, smo vpisovali samo študente izrednega študija. Začenjali smo prvi, zato je bilo takrat zanimanje za izredni študij zelo veliko. V prvi generaciji se je vpisalo kar 61 študentov. Takratni študentje so prihajali iz vseh delov Slovenije, zato je bilo potrebno prilagoditi termine izvajanj pedagoškega procesa. Predavanja, seminarske in laboratorijske vaje smo na začetku izvajali ob petkih popoldan in ob sobotah čez dan. Študij se je na začetku tudi za izredni študij izvajal v dveh letih. Po prvih letih izvajanja je evalvacija, ki smo jo izvedli skupaj z Andragoškim centrom Slovenije, pri študentih pokazala, da je za študente, ki so zaposleni in se na predavanja in vaje vozijo iz cele Slovenije, to prenaporno, zato so bile izvedene prilagoditve, tako da se sedaj študijski program pri izrednem študiju izvede v treh letih.

Kasneje, ko sta študijski program dobili še dve šoli v Sloveniji, se je število izredno vpisanih študentov zmanjšalo, zato smo pričeli združevati generacije, tako da sedaj organizirane oblike študijskega dela izvajamo za generacije študentov skupaj, seveda prilagojeno, glede na predmete oz. module ter izbirnost. Ker danes študentje prihajajo v glavnem iz regije, lahko pedagoški proces izvajamo ob sredah in petkih popoldan.

Obseg ur in organiziranost študija sta bila že na začetku izvajanja programa prilagojena odraslim udeležencem in številu vpisanih študentov. Študij poteka modularno. Večinoma hkrati poteka en ali največ dva predmeta, sledi izpit in nato se nadaljuje z novim predmetom.

Organizirane oblike študijskega dela: predavanja, laboratorijske in seminarske vaje potekajo od začetka oktobra do sredine junija.

Izvajanje študijskega procesa usklajujemo tudi s predlogi študentov in predavateljev v okviru organizacijskih in logističnih možnosti šole.

10 LET IZREDNEGA ŠTUDIJA NA VIŠJI STROKOVNI ŠOLI

V študijskem letu 2006/07 smo študijski program ŽIVILSTVO prenovili po Bolonjskih smernicah. Program je bil razširjen predvsem na področju prehrane, ponuja več izbirnosti, tako usmeritev v drugem letniku, kot tudi še dodatne izbirne predmete. Ovrednoten je s kreditnimi točkami. Prenovljeni program ŽIVILSTVO IN PREHRANA smo začeli izvajati v študijskem letu 2007/2008 tudi za izredni študij, tako da diplomantov iz novega programa še ni.

Študentom izrednega študija vsako leto ponudimo tudi nekatere dodatne oblike izobraževanja in sicer:

- študentom 1. letnika uvodni seminar »Uspešen začetek študija«;
- različna strokovna predavanja in oglede s področja živilstva in prehrane, ki so namenjena študentom 1. in 2. letnika;
- študentom 2. letnika dvodnevno strokovno ekskurzijo;
- študentom 2. letnika pa še seminar »Uspešna pot do diplome«.

Vsi predavatelji se za študente, ki so se odločili za študij na naši višji šoli trudimo, da bi dobili čim več novih znanj in predvsem, da se pri nas dobro počutijo, kar potrjujejo tudi evalvacije, ki jih izvajamo že od vsega začetka.

Do sedaj je študij zaključilo že skoraj 90 študentov izrednega študija, letos pri izrednih študentih pričakujemo stotega diplomanta. Na naše diplomante, ki so zaposleni po različnih živilskih industrijah, v obrti, zavodih in drugih ustanovah po vsej Sloveniji, smo zelo ponosni, saj znanje in izkušnje, ki so jih pridobili v času študija prenašajo tudi naprej.

Silva Hostnik, univ. dipl. ing. živil. tehnol.

Vodja izrednega študija VIŠ

Referat za študijske in študentske zadeve - prvi stik študenta z višjo šolo

Irena Vračko, univ. dipl. ekon.

referentka za študijske in študentske zadeve

Na IC Piramida Maribor, Višji strokovni šoli, delam v referatu za študijske in študentske zadeve že skoraj od vsega začetka.
Delo referatu je namenjeno tako študentom kot predavateljem.
Z bodočimi študenti se srečam že ob informativnem dnevu, ko jih seznanim z načinom vpisa. Na razpolago sem jim za vsa vprašanja, ki se tičejo prijave na višješolsko vpisno službo in kasneje ob samem vpisu v šolo. Vsakega študenta, ki ga vpišem v evidenco študentov živilstva in prehrane, nato spremljam skozi vsa leta njegovega izobraževanja. Veselim se njihovih uspešno opravljenih izpitov in njihovega napredovanja v višji letnik. Ko študent odda dispozicijo za diplomsko nalogo, se njegova študijska pot že bliža koncu. V največje veselje mi je, ko lahko indeks in njegov osebni list zaključim z diplomskim izpitom.
Dogodek, ki ga vsako leto okronamo s podelitvijo diplom ostane vsem še dolgo v spominu. SREČNO VSEM NA NJIHOVI ŽIVLJENSKI POTI!
Žal pa sive omare v referatu skrivajo na svojih policah preveč nezaključenih osebnih listov študentov, ki so študij opustili. Zanje upam, da stopajo po drugi življenjski poti, kjer so uspešni. Tudi njim SREČNO!

Police, naložene s polnimi redniki pričajo o minulem delu.
V teh letih se je vpisalo preko 900 študentov, kar pomeni, izdati preko 900 indeksov in študentskih izkaznic. Vsak indeks nosi v sebi zgodbo posameznega študenta in pusti pečat tudi za zidovi šole.
Delo v referatu ne pomeni samo delo s študenti, temveč obsega vsa opravila, ki so povezana z izvajanjem študija: pripravljanje pogodb za predavatelje, priprave statističnih in drugih poročil za službe ministrstva, sodelovanje na predavateljskih zborih, priprave informativnih dni ...

Vsak dan je pester in zanimiv. Ne samo zaradi študentov, ki potrebujejo informacije o študiju, urnikih, govorilnih urah predavateljev, tudi zaradi študentov, ki so že diplomirali, a se znova vračajo na klepet ali po nasvet za nadaljevanje študija, tudi zaradi sodelavcev, ki vsak s svojo osebno noto gradi naše medsebojne odnose.

ŠOLSKA KNJIŽNICA KOT PROSTOR MOŽNEGA POVEZOVANJE KNJIG IN ČLOVEKA

Z ustanovitvijo višje strokovne šole l. 1999 se je knjižnica vključila v že obstoječo knjižnico srednje šole, ki jo je vodila knjižničarka Darinka Ujčič.
Dodatno se je za potrebe višje šole zaposlila v knjižnici knjižničarka Bernarda Korez, ki je poskrbela za dodatne zahteve knjižnice za višjo strokovno šolo, predvsem z vzpostavitvijo računalniškega sistema COBISS za vnos strokovnega gradiva in študijskih gradiv.

Po odhodu Bernarde Korez (2003) sem knjižnične zahteve za višjo strokovno šolo prevzel jaz (oktober 2003). Po upokojitvi sodelavke Darinke Ujčič (december 2005) so občasno v knjižnici pomagale naslednje sodelavke: Snježana Plemeniti (do junija 2006), Silva Justinek Omerzi, Mojca Fajt in Irena Smolčič.

Knjižnica je polnopravni član COBISS-a. Ima urejen dostop do interneta, nekaterih specialnih baz, za uporabnike pa so na voljo trije računalniki za iskanje po internetu in elektronskih virih in tiskalnik.
Fond knjižničnega gradiva šteje preko 18.000 monografij, 25 naslovov tujih in slovenskih strokovnih revij ter neknjižno gradivo.

Zahteve v šolski knjižnici za potrebe višje strokovne šole niso bile vezane izključno na knjižnično delo, ampak zelo kompleksno: od sodelovanja pri organizaciji seminarjev višje šole, prireditev za podelitev diplom, oblikovanja zbornikov in priprave študijskih gradiv (naslovnic, kolofona, CIP zapisa, ISBN številke) za tisk, tehničnega pregledovanja diplomskih nalog študentov, določanja UDK in ključnih besed pri diplomskih nalogah. Vključen sem bil tudi v pripravo novega priročnika za študente Od zamisli do zagovora diplome, predvsem s poglavjem navodil za citiranje in navajanje literature pri diplomskih nalogah.

Seveda sem veš čas skrbel za svoje študijsko izpopolnjevanje: od strokovnih knjižničnih posvetovanj, študijskih skupin za knjižničarstvo in bibliopedagoške šole.

Knjižnica je v teh letih postala zelo razgiban prostor srečevanj tako predavateljev,

Mirko Nidorfer, prof., viš. bibliotekar

dijakov, študentov, ne samo za študijske namene, ampak tudi prostor sprostitve, kjer se lahko umakne človek tudi brez obvez. Občasno so prihajali tudi študenti drugih fakultet (kmetijske, zdravstvene), ki so tu našli zanimivo gradivo tudi zanje.

V okviru knjižnice deluje tudi likovno razstavišče, ki je namenjeno dijakom, študentom in zaposlenim na šoli, da jim približa različne likovne tehnike.
V zadnjih letih so se predstavili številni umetniki. Številnim mariborskim obiskovalcem pa je to likovno razstavišče postalo del pomembnega kulturnega srečevanja, saj je na odprtja razstav prihajalo med 60 do 100 obiskovalcev.
V okviru projekta Prešerna ustvarjalnost pa so razstavljali tudi naši študentje in dijaki.

S tem zapisom pa tudi jaz zaključujem svoje delovno obdobje na tej šoli in v knjižnici. Zame je bilo to petletno in pol obdobje zelo ustvarjalno, razgibano, z velikim tempom (včasih tudi malo stresnim) in s številnimi dobrimi sodelavci, ki sem jih imel v tem času priliko spoznati in se z mnogimi spoprijateljiti.

Seveda želim višji strokovni šoli tudi v nadaljnjih letih veliko uspešnih in ustvarjalnih let.

Diplome v knjižnici

Strokovni seminarji na višji strokovni šoli

Z organizacijo strokovnih seminarjev smo na višji šoli začeli leta 2003 in jih izvajamo vsako leto spomladi. Teme izbiramo glede na dogajanja na področju živilstva ali prehrane v strokovnem okolju, pa tudi glede na potrebe podjetij in ustanov. Na strokovnih seminarjih aktivno sodelujejo predavatelji višje šole in drugi vabljeni strokovnjaki, organizacijsko sva jih vodila kolega Mirko Nidorfer in Blanka Vombergar, seveda vsako leto ob pomoči številnih sodelavcev.

Do sedaj smo na strokovnih seminarjih v organizaciji višje strokovne šole sodelovali z več ministrstvi: Ministrstvom za šolstvo in šport, Ministrstvom za zdravje, Ministrstvom za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano; fakultetami iz Ljubljane in Maribora: Biotehniško fakulteto iz Ljubljane, Fakulteto za družbene vede, Pedagoško fakulteto iz Ljubljane, Visoko zdravstveno šolo iz Ljubljane, Fakulteto za naravoslovje in matematiko, Fakulteto za kmetijstvo in biosistemske vede Maribor, Ekonomsko poslovno fakulteto, itd.; z velikim številom živilskih podjetij in industrijami, bolnišnicami, mnogimi vrtci, osnovnimi in srednjimi šolami, domovi starejših, Inštitutom za varovanje zdravja RS, številnimi zavodi za zdravstveno varstvo ter zdravstvenimi domovi, ter mnogimi drugimi vladnimi in nevladnimi organizacijami, združenji in društvi.

Kronologija strokovnih seminarjev:
2003 - HACCP v praksi
2004 - Prehrana mladostnikov – srednješolcev
2005 - Sladkor in sladila v prehrani in proizvodnji živil
2006 - Higienski management
2007 - E – dodatki v živilstvu in prehrani
2008 - Hrana in potrošniki
2009 - Kako prepoznati kakovost živil

Mag. **Blanka Vombergar**

Ravnateljica VSŠ

HACCP V PRAKSI, 2003

Branka Vezjak

PREHRANA MLADOSTNIKOV, 2004

dr. Jožica Maučec Zakotnik

SLADKOR IN SLADILA, 2005

Marija Predikaka

Diplomant Cvetko iz Tovarne sladkorja Ormož

Higienski management, 2006

Hrana in potrošniki, 2008

mag. Marlena Skvarča

Polonca Repič iz Fakultete za kmetijstvo

Predavatelja dr.Andrej Šorgo in Zdenka Masten

Seminar E dodatki, 2007

dr. Boris Kovač

Mediji so nas večkrat obiskali

ZBORNIKI ŽIVILSTVO IN PREHRANA DANES IN JUTRI

Mag. **Blanka Vombergar**

Ravnateljica VSŠ

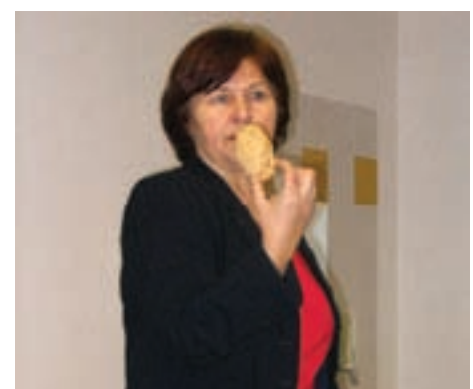
Ob svetovnem dnevu hrane v oktobru vsako leto ugleda svetlobo dneva »naš zbornik«, ki smo ga poimenovali ŽIVILSTVO IN PREHRANA DANES IN JUTRI.

V zborniku objavljamo strokovne, poljudne in pregledne prispevke naših predavateljev in drugih strokovnih sodelavcev. Avtorji predstavljajo zanimivosti s področja stroke, nove trende, dileme ali razprave s področij, ki jih poglabljajo v svojem strokovnem delu. Zanimanje za objave v našem zborniku raste iz leta v leto. Tudi iz drugih višjih šol in strokovnega okolja zaznavamo zanimanje za sodelovanje in objavo prispevkov.

V zborniku so vsako leto objavljeni tudi povzetki diplomskih nalog naših diplomantov preteklega študijskega leta. Pregledno pa so prikazana tudi vsa avtorska študijska gradiva naših predavateljev, ki so izšla na višji strokovni šoli za različna predmetna področja v preteklem študijskem letu. Prav te vsebine delajo zbornik »naš«, saj zaokrožajo delo višje strokovne šole.

Do sedaj je izšlo sedem zbornikov. Naj jih še veliko!

Projektno delo na IC Piramida Maribor pri predmetu Ekonomika in menedžment podjetij



Zdenka Boltavzer, univ. dipl. ekon.

predavateljica višje strokovne šole

Ker projektno študijsko delo sodi med ciljno usmerjene študijske postopke, ki omogočajo sproščeno socialno klimo ter enakopraven položaj in medsebojno spoštovanje vseh udeležencev, se nam je zdelo smiselno poskusiti narediti življenje in delo na šoli privlačnejše, predvsem pa se postaviti v aktivnejšo in odgovornejšo vlogo. Na drugi strani pa to pomeni odpravljanje in zmanjševanje tradicionalnega pristopa k delu s študenti, saj ta ne sledi študentovim sposobnostim in potrebam, ki jih narekuje sodobna družba. Zato študenti prvega letnika že vrsto let spoznavajo predmet »EKONOMIKA IN MENEDŽMENT PODJETIJ« v okviru projektnega dela.

V projektu želimo opozoriti na pomen pobude kot osnove za načrtovanje projektnega študijskega dela, na pomen razumevanja navodil, pomen skupinskega dela, ustvarjalnega vzdušja, na skupinsko oblikovanje pobud, samoorganiziranje študija, dejavnosti ter načrtovanja in ovrednotenja dosežkov.
Vsebine projektnega dela zahtevajo drugačno organizacijo, prijeme, metode in tehnike dela kot tradicionalni študij. Najpomembnejši element projektnega dela pa je prav gotovo aktivna udeležba študentov v vseh etapah projekta.

Kot sem že omenila, je projekt ciljno usmerjen, kakovostno in časovno končen proces, pri katerem so vse aktivnosti med seboj povezane. Rezultat vsakega projekta je objekt, s katerim želimo doseči neki znani namen in cilj. Je prehodni proces med željami naročnika in med dejansko ustvarjenim. Proces razvoja projekta mora biti vedno v odnosu s tržnimi ponudbami in povpraševanjem na trgu delovanja investitorja. Projektno okolje je tisto, v katerem se odvijajo kontinuirani projektni procesi in se tržijo na odprtem trgu. Vodenje projekta je, poleg drugih del, bistvena naloga projektnega managementa.

Končni rezultat projektnega dela ne pomeni glavnega cilja projektnega dela, temveč predstavlja le sredstvo za doseganje določenih ciljev. Cilj projektnega dela je motivacijski naboj za povečano aktivnost študentov.

V obdobju zadnjih petih let smo izpeljali vrsto uspešnih projektov, kot so:

- Razvoj lastne blagovne znamke
- Razvijanje povsem novih izdelkov iz mete

- Kam naložiti finančna sredstva
- Ekonomski vidiki prehrane nekoč in danes
- Razvoj novih izdelkov iz čemaža

Namen naših projektov je razvoj lastnih proizvodov in raziskovalna dejavnost ter iskanje in predstavitev vseh elementov, ki vplivajo na oblikovanje dobre blagovne znamke.

Cilji, ki jih želimo doseči s projektnim delom, so:

- razviti kvaliteten in atraktiven izdelek, ki bi s svojo kvaliteto našel svoje mesto na trgu,
- poiskati tiste elemente tržne komunikacije, ki bodo dale izdelku del prepoznavnosti,
- dokazati, da za prepoznavno blagovno znamko ni dovolj le zunanja podoba izdelka, temveč mnogo več,
- opozoriti potencialne kupce na prednosti, priložnosti, slabosti in morebitne nevarnosti,
- poudariti embalažo, kot nekaj najatraktivnejšega pri oblikovanju blagovne znamke,
- spomniti na pomen racionalne rabe stroškov,
- doseči ustrezno kakovost produktov,
- prepoznati pomen potrebnih sredstev in virov sredstev
- dokazati, da je le dobro oblikovan tim lahko uspešen pri izvajanju projekta,
- predstaviti pomen varčevanja,
- spoznati, da le uspešen projekt prinaša korist okolju, kjer se le ta izvaja,
- opozoriti na tveganja pri varčevanju, kajti tveganje in donos hodita z roko v roki. Visoko tvegane naložbe lahko prinašajo privlačen donos, vendar lahko ob negativnih gibanjih na trgu ustvarjajo tudi višje izgube,
- uspešna predstavitev projekta.

Metode, ki smo se jih posluževali za dosego postavljenih ciljev, so: metoda raziskovanja, proučevanja, testiranja, ugotavljanja, primerjanja in še bi se kakšna našla.

Sodoben študij na IC Piramida Maribor, Višji strokovni šoli narekuje spremenjen položaj študentov. Študenti prevzemamo aktivnejšo vlogo v odnosu do vsebin ter do oblik in metod dela. Drugačna vloga pogojuje oblike in metode dela pri katerih poteka aktivna komunikacija med študentom, profesorjem in študijskim procesom.

Želimo, da bi projektno delo kot dinamični sistem prispevalo k še večji kvaliteti študija na naši šoli.
Zaradi značilnosti, ki jih vsebuje projektno delo, ga lahko uvrstimo med didaktične sisteme. Združuje namreč elemente direktnega predavateljevega vodenja študijskega procesa in elemente samostojnega dela študentov.

V naših učnih projektih smo si naloge zastavili v obliki problema, ki ga skozi faze projekta rešujemo in pripeljemo do konkretnega izdelka. Pri tem je bilo potrebno reševati problem celovito in prestopiti meje posameznih predmetov.
Vsebine, ki smo jih postavili kot problem, so vzete "iz življenja" in so resnične. Pri povezovanju teorije in prakse je dejavnost segla tudi izven šolskega prostora in okvirov klasičnega študija.

Dejavnosti pri projektnem delu smo načrtovali tako, da v čim večji meri pripomorejo k uresničitvi zastavljenih ciljev. Zelo pomembno je, da so zastavljeni cilj "last vseh" udeležencev v projektu.

Pri načrtovanju projektnega dela smo morali biti še posebej pozorni, da pridejo do izraza interesi študentov v vseh fazah projekta. Le dobro motivirani študenti so lahko aktivni udeleženci. Projektno delo nudi študentom tudi veliko možnosti za razvijanje interesov, ki jih že imajo, predvsem pa za odkrivanje novih. Ker so sposobnosti študentov različne, morajo biti zadolžitve posameznih študentov skladne z njihovimi zmožnostmi. Osnovna naloga predavatelja pa je, da sproti rešuje probleme, ki se porajajo med potekom projekta, in vsakega udeleženca jemlje kot pomemben in nepogrešljiv člen izvajanja učnega projekta

Osnova za izvedbo projektnega dela je pogosto izkušnja, ki so si jo študenti pridobili o nekem pojavu pri predavanjih ali v vsakdanjem življenju.

Naravnanost projektnega dela že sama po sebi spodbuja študente k medsebojnemu sodelovanju. Tekom projektnega dela smo začutili potrebo po sodelovanju med predavatelji in študenti ter med študenti iste šole in študenti drugih šol. Sam sistem projektnega dela spodbuja in narekuje kooperativno delo. Na ta način smo se učili in navajali na različne oblike medsebojnega komuniciranja, usklajevanja in reševanja konfliktov, ki se porajajo med delom.

Delitev vlog med študenti in predavatelji je pri projektnem učnem delu povsem drugačna. Predavatelj nima monopolnega položaja v nobeni fazi projekta. V projekt so bili vključeni tudi predavatelji in učitelji drugih predmetov. Ostaja sicer najodgovornejši za uspešno izvajanje projekta, teža aktivnosti pa se prenese na študente.

Ker se je že nekajkrat izkazalo, da so učni projekti odličen način študija pri rednih študentih, smo se v študijskem letu 2007/08 odločili za projekten način dela tudi pri izrednih študentih in ga izjemno uspešno izpeljali. Le kreativnost, inovativnost, in želja po raziskovanju in iskanju novih možnosti in priložnosti, bo omogočilo našim študentom živilstva in prehrane dvigniti živilstvo kot panogo na nivo pričakovanega gospodarskega razvoja.

ŠTUŽI, 2005

Študenti v projektu ŠTUŽI z mentorico Zdenko Boltavzer

META, 2006

Čemaž, 2008

Ekonomski vidiki prehrane nekoč in danes, 2008

Meta, 2006

ADVENTNI PROJEKT, 2007

MED, 2009

Projektno delo študentov 2. letnika

Videti in spoznati študente v drugačni luči , kot je bolj ali manj utečeno v izobraževalnih zavodih, je neprecenljiva in nepozabna izkušnja. Izkušnja, ki te prepriča. V letu 2006/07 smo se na višji strokovni šoli s študenti 2. letnika odločili, da v okviru predmeta tehnologija rastlinskih živil izpeljemo projekt **PIVO – PIJAČA SVETA**. Ustrezno predznanje o izpeljavi projekta so študenti pridobili že lani in bojazni, da ne bo potrebne volje, želje, kreativnosti in zanosa, ni bilo.

O pivu smo želeli izvedeti več, kot je napisano v knjigah, internih gradivih in na internetu.

Pri izvedbi projekta je sodelovalo 40 študentov, ki so na inovativen način predstavili teme, povezane s pivom in surovinami za proizvodnjo piva. Študenti so v okviru projekta predstavili proizvodnjo piva, večino slovenskih pivovarn, kulturo pitja piva, izdelali določene izdelke iz pivskih surovin in piva ter s pomočjo pivovarn izdelali svoje pivo.

Posebna zahvala je namenjena pokroviteljem, ki so projekt podprli z materialnim ali s finančnim darovanjem : Pivovarni Laško, Pivovarni Zupanič, Restavraciji Gastro, podjetju Imagine, Branko Poliču, Williamsu, d. o. o., Ambiciji, d. o. o., Kolesarskemu klubu KF1, Športni zvezi občine Slovenska Bistrica, Črnemu baronu, Biosadu, Piceriji Villa Monde, Gostišču pri Antonu, Piceriji Kostanj, Stanko Novaku, Jožetu Vastiču, Darku Ljubecu, Stereo – luxu d. o. o, Kmetiji Vauhnik, Frizerskemu salonu Brigita, Avtoprevozništvu Medol, Izletniški kmetiji Ančka, Jožetu Finguštu, Valprofilu, d. o. o. in Kemoplastu, d. o. o.

Študenti so:

- predstavili pivovarstvo v Sloveniji skozi zgodovino,
- predstavili surovine za izdelavo piva,
- obiskali :
  - pivovarno Laško, kjer so si ogledali njihovo proizvodnjo in pivo degustirali,
  - hmeljarno Čas, kjer so bili navdušeni nad sprejemom,
  - pivovarno Zupanič, kjer so jim pokazali svojo proizvodnjo in bili veseli sodelovanja z njimi,
  - pivovarno Gastro, kjer so spoznali pivo Skok,

Zdenka Masten, univ. dipl. ing.

Predavateljica Višje strokovne šole

- izdelali svoje pivo z imenom **ING**,
- izdelali etiketo za pivo **ING**,
- preučevali različne vrste embalaže v pivovarstvu,
- anketirali 60 dnevnih barov v Mariboru in poskušali ugotoviti, katerega piva prodajo največ, kdaj je največja potrošnja piva, kdo so največji pivci piva, katera piva pijejo pretežno moški in katera piva pijejo pretežno ženske, ob katerih jedeh pijejo pivo in koliko piva povprečno spije posameznik;
- se seznanili z druženjem piva in jedi,
- izdelali različne vrste sladoledov, kjer je osnovna surovina tudi pivo,

- izdelali različne sladice z dodatkom piva,

- se izkazali pri izdelavi različnih vrst kruha, s količinsko različnimi dodatki karamelnega sladu in hmelja,

- naredili popis ponudbe piva v različnih trgovinah,
- proučili kulturno pitje in točenje piva,
- se pozanimali o ekološkem pivu,
- analizirali pivo **ING**,
- izdelali ingverjevo pivo.

Leto 2007 se je izteklo, v leto 2008 smo že krepko zakorakali in študenti 2. letnika so ponovno sprejeli izziv in se odločili izpeljati prav poseben projekt:

INGVER IN NJEGOVA HARMONIJA.

Zakaj ravno ingver? Današnji čas je čas hitenja, čas stresnih situacij, ki ti velikokrat krojijo dan, zato posledično pada naša odpornost, vitalnost in ingver je tukaj nepogrešljiv. Ingver je začimba s široko uporabnostjo, pri nas žal dokaj neznana in redko uporabljena. Zdravilne učinke ingverjeve korenike vse premalo poznamo, premalo poznamo tudi jedi, pripravljene z ingverjem, zato smo želeli poiskati nekaj živil, v katerih bo harmonija ingverja z drugimi sestavinami prišla najbolj do izraza oziroma bi bilo ujemanje najboljše.

Pri izvedbi projekta je sodelovalo 22 študentov, ki so na svojstven, zanimiv način predstavili teme, povezane z ingverjem.

Študenti so :

- raziskali uporabnost ingverja v zdravilstvu,
- se posvetili uporabnosti ingverja v kulinariki,
- analizirali ingverjevo koreniko,
- obiskali Tovarno eteričnih olj ETOL,
- izdelali čudovite sladice z dodatkom ingverja,
- naredili posebno čokolado,
- spekli različne vrste kruha,

- združili okus ingverja s fermentiranimi mlečnimi izdelki,
- vkuhavali različne vrste marmelade,
- se izkazali pri izdelavi mesnih izdelkov z dodatkom ingverja,

- poskušali najti harmonijo ingverja in alkohola pri izdelavi likerjev,
- izdelali sire z dodatkom ingverja .

V projektno delo smo vložili veliko truda, energije, časa in tudi del svojega srca. Vse zastavljene cilje smo dosegli, lahko bi rekli, celo presegli. Priznati moramo, da ni bilo enostavno, toda bilo je vredno.

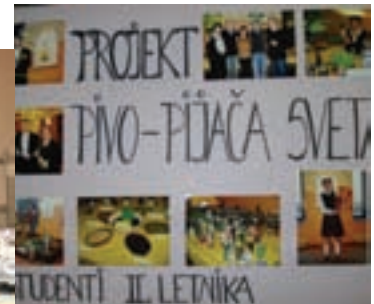
PREHRANJEVALNE NAVADE, 2008

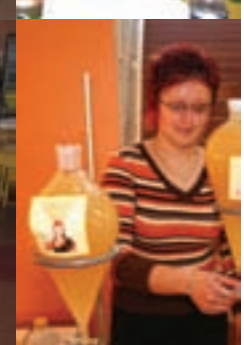
Predavateljica Jasna Komerički

Pivo, 2007

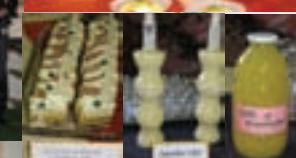
Anita Domanjko je posodila svoj obraz za pivo

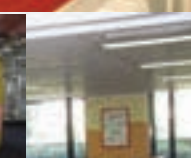
Adi Smolar na šoli na projektu pivo

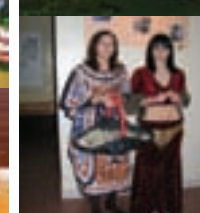




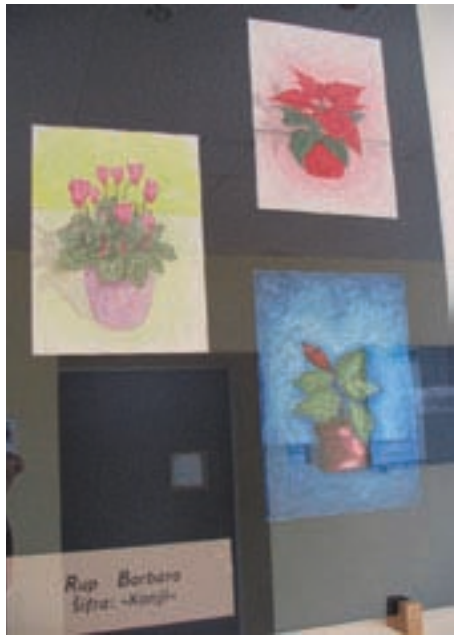
Ingver, 2008



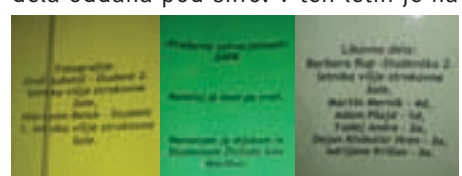




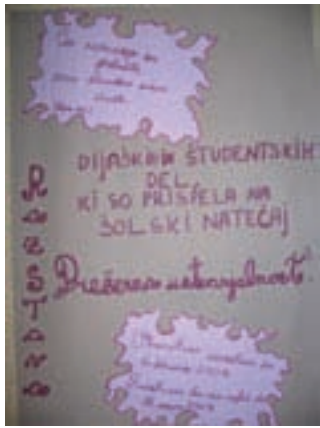
Prešerna ustvarjalnost



Eden izmed razlogov zakaj smo se odločili za vsakoletni kulturni natečaj pod imenom »Prešerna ustvarjalnost« je bil tudi razbiti stereotip, da je kulturno ustvarjanje samo domena družboslovnih programov. Ime je izbrala kolegica Tamara, saj se dobro ujema s slovenskim kulturnim praznikom, ob katerem poteka vsakoletna prireditev razglasitve rezultatov in odprtje razstave prispelih del v 2. nadstropju šole. Ujema pa se tudi s prešernostjo, radoživostjo in mladostniško izvirnostjo naših dijakov in študentov, ki jim je natečaj namenjen. To leto je bil natečaj že sedmi po vrsti. Vsako leto ga razpišemo za štiri področja: poezija, proza ter likovna in fotografska dela. Ko smo razmišljali o natečaju, smo vedeli, da mu bodo verodostojnost ocenjevanja prispelih del lahko dale samo zunanje komisije, v katerih bodo člani, ki so aktivni na posameznih področjih in da bodo prispela dela oddana pod šifro. V teh letih je na



Mag. **Neva Malek**



natečaju sodelovalo kar nekaj študentov na vseh štirih področjih. Ena najbolj umetniško produktivnih je bila nedvomno, sedaj že naša bivša, študentka Ksenija, ki se je vsako leto predstavila z zanimivo kratko zgodbo. V eni od njih, ki jo je oddala pod šifro Hagada je med drugim zapisala: /... v največjih globinah moje biti pa neki otrok ponovno občuduje razposajeni ples snežink .../. Nekaj let nazaj smo si prislužili tudi poročanje v časniku Večer, kajti tisto leto smo zaključno prireditev pripravili in na njej tudi nastopali učitelji in predavatelji. Odzivi dijakov in študentov so bili različni, vsekakor pa vsi naravnani v pozitivno smer. In kdo ve, mogoče bomo še kdaj ponovili, saj so tudi med nami in v nas barvitosti ustvarjanja, za katera si vsaj kdaj pa kdaj dovolimo, da pridejo na svetlo.

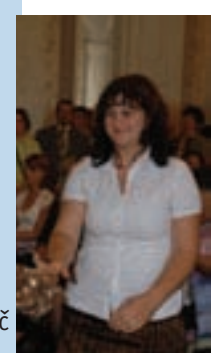
Fotografija in nagrajenec,študent Hieronim Belak 2009

INŽENIRJI ŽIVILSTVA

Prelep junijski dan je danes,
vse cveti, vse tako lepo diši,
v naših srcih sonce sije,
na obrazih nasmeh se vije.
Prišel je ta dan,
ta težko prigarani dan,
ko poplača ves se trud,
ko se zavemo,
da nič ni bilo zaman.
Šolanje prehitro je minilo,
saj zdaj pred Vami prvi DIPLOMANTJE že stojimo,
sreča in lesk žarita nam iz oči,
o da, sedaj poplačane vse neprespane so noči.
Veliko truda in časa smo vložili,
veliko pot smo prehodili,
da nekaj novega bi se naučili
in za željen poklic se izučili.
Zavedamo se, da ni bilo lahko,
a najbrž sedaj vse je pozabljeno,
ostajajo le odmevi naših stopinj ujetih v čas,
in naš ponos, da smo bili del vas.
Zato smo tukaj,
skupaj zbrani,
da z vami diplomo proslavimo
in nadaljnjo pot posuto z zvezdami si zaželimo.

Aleksandra Potrč

Fotografija študent Uroš Subotič 2008



Nagrajenci 2007

Nobeden še ni pri kruhu

Noč je bila dolga in polna nemira. Zbujala sem se vročična in prestrašena, saj sem imela naslednji dan pregled pri specialistu. Stara bolezen se je vrnila. Sklenila sem roke...zaspala sem...a ne za dolgo...
Preplavila sta me strah in tesnoba. Kako bom opravila? Kakšni bodo izvidi?
»Saj nisi sama, nisi sama v težavah! Zaupaj, bodi močna!« mi je prišepetaval notranji glas.
Noč je prešla, odpravila sem se na težko pot...
V čakalnici je bilo polno ljudi, vseh starosti. Nekateri zagrenjeni, spet drugi prestrašeni, tam, na koncu dolgega hodnika pa so se glasno pogovarjali. Od večkratnih obiskov tu so se že poznali med seboj.
Sedla sem k oknu, da bi lažje brala, da bi čas hitreje minil, da me knjiga raztrese in prežene skrbi. A nisem dolgo brala. Poleg mene sta sedeli ženi, ki sta se pogovarjali. Pridružila sem se jima. Gospa na desni je veselo pripovedovala o svojih otrocih, o

Prešerna ustvarjalnost 2009

šoli, o tem, koliko sedaj stanejo, saj so nekateri že v srednji šoli. Polna ljubezni in skrbi zanje. Govorila je samo o njih.
Iz pogovora sem razbrala, da sama skrbi zanje. Mož ji je umrl, ostala je sama s štirimi otroki. Bila je nesrečna smrt – obupal je nad življenjem.
»Kako se prebijate? Je dovolj denarja? Vam kdo pomaga?« sem spraševala mlado mamo.
Nobeden še ni pri kruhu, vsi so še v šoli, invalidnina pa majhna (zaradi slabega zdravja ne more hoditi v službo). Otroci imajo vse, kar nujno potrebujejo...
Premotil naju je moj telefon. Mož se je zanimal, kako sem opravila. Čez čas me je poklicala še hčerka. Poglej, nisi sama v svoji stiski, me je prešinilo. Mislita nate in skrbita zate! Kaj pa ta uboga gospa? Jo bo kdo vprašal, kako je opravila na pregledu?cel kup težav ima s svojim zdravjem in glej, kako težko breme ji je naloženo! Sama, s štirimi otroki, bolna z majhnimi sredstvi, se prebija skozi življenje. V skrbi, da otroci ne zaidejo na slaba pota, da dokončajo šolanje, da postanejo dobri in pošteni ljudje.
A ni se pritoževala, ni obupovala. »Da bi le zdravje imela in malo več denarja. Za otroke še gre, zame ne ostane nič. Pol leta sem si kupovala čevlje, poglejte, sedaj jih imam!« Oči so ji zažarele, ko mi jih je pokazala. Skromne, poletne čevlje. Bil je že hladen november, rabila bi toplejše.
Njen obraz, poln miline in dobrote, je sijal, ko je govorila o svojih otrocih.
Poklicali so me v ordinacijo.
Moje velike skrbi so kar naenkrat postale majhne. Zavedla sem se, kako mi je lepo, ko imam v težavah nekoga ob sebi, ki z menoj deli vse – radost pa tudi bridkost. Kako bi ji rada pomagala! A vse, kar sem storila zanjo, je bilo to, da sem ji prisluhnila. Ko je opravila, mi je odhajajoč dejala: »Hitim še na trg. Po mandarine. Veste, otroci jih imajo radi.«

Ksenija Kabaj

Tudi študijska komisija bo letos upihnila 10 svečk

Kmalu za tem, ko so se začela prva predavanja, me je ravnateljica višje šole, še skupaj s štirimi predavatelji, predlagala za članstvo v študijski komisiji. Seveda sem pristala, čeprav pravzaprav sploh nisem dobro vedela, kaj naj bi študijska komisija sploh počela. Nekako sem si predstavljala, da se bomo sestali enkrat ali dvakrat letno, če bo pač potrebno. Skratka nekaj, kar ni posebno obremenjujoče in kar ne zahteva veliko vloženega dela in seveda časa. Zato se mi tudi ni zdelo nič posebnega, ko so me predlagali za predsednico. Verjemite mi, da se kaj dosti bolj ne bi mogla motiti. Mogoče se prve mesece od ustanovitve naprej res nismo pogosto sestajali, čeprav smo že v tistem obdobju prejeli kar nekaj vlog za priznavanje izpitov, ki so jih študenti opravili na drugih vzgojno-izobraževalnih institucijah. Seveda je bilo potrebno postopek priznavanja izpitov spraviti v neko formalno obliko, ki je morala zadostiti tudi pravnim okvirjem. Že pred poletnimi počitnicami leta 2000 smo se zavedali, da potrebujemo statut študentov, pa neka okvirna navodila za delo predavateljev, ki bi pokrivala način izvajanja izpitov in izpitni red, obiskovanje vaj, pa način izvajanja delnih izpitov ... Misliti pa je bilo potrebno tudi o pripravi pravilnika o diplomiranju, kajti vedeli smo, da bodo najpridnejši študenti čez dobro leto najverjetneje že začeli s pripravo diplome. Torej smo potrebovali še obrazce, ki bi pokrivali postopek od vložitve dispozicije pa do zagovora diplome. Seveda smo malo pogledali, kaj imajo »sosedje«, ki so na tem področju že imeli več izkušenj, tako kot danes z veseljem ugotavljamo, da tudi »novi sosedje« kdaj pa kdaj malo pogledajo k nam. Tako sva z ravnateljico tisto prvo poletje kar precej ur preživeli ob pripravi vsega tega gradiva, ki sva ga nato predložili v obravnavo najprej članom študijske komisije, nato pa še predavateljskemu zboru. In tako kot rečejo v reklamnih prodajah, da to pa še ni vse, tako se je zgodilo tudi nam. Kajti pred ustanovitvijo Višješolske prijavne službe je bila za vpisni postopek zadolžena študijska komisija. To pomeni, da je bilo potrebno pregledati vse prispele prijave, ocene mature ter zadnjih dveh letnikov pretvoriti v točke, preveriti ustreznost srednješolske izobrazbe.

Mag. **Neva Malek**

Predavateljica višje šole in predsednica študijske komisije

Študijska komisija zaseda

To je bilo delo, kjer ni smelo prihajati do napak, saj bi napake imela posledice za bodoče študente, in seveda tudi za nas. Še zdaj si vsako leto ob informativnih dnevih oddahnem, ker vem, da nam tega že nekaj let ni potrebno več početi. Mogoče si sedaj kdo misli, da smo zdaj, ko imamo pravno-formalne stvari urejene in vpisni postopek ni več v naši domeni, lahko bolj »na easy«. Še zdaleč ne. Kajti področje dela študijske komisije zajema tudi potrjevanje dispozicij, obravnavanje različnih vlog študentov – od vlog za priznavanje izpitov do vlog za naknadno opravljanje vaj, ki jih v rednem času iz takšnih ali drugačnih razlogov niso opravili ... Vsako leto dvakrat – junija in septembra – pa obravnavamo tudi študijsko uspešnost študentov obeh letnikov, septembra razpravljamo še o možnostih pogojnega vpisa. Tako se vsako leto sestanemo od osem do desetkrat, prav tolikokrat pa tudi korespondenčno zasedamo, če so zadeve, ki sodijo v našo pristojnost nujne in ne morejo počakati na vsako mesečni sestanek.

Najbrž ste si že prišli do zaključka, da še kar naprej ostajam predsednica te komisije, čeprav so se nekateri člani v tem času zamenjali, ker zaradi preobilice drugih obveznosti in zadolžitev niso mogli več sodelovati. Na vseh sestankih je prisotna tudi ravnateljica, s katero predstavljamo že dobro uigran tim, v katerem so včasih sicer burne razprave, kdaj pa kdaj tudi nestrinjanje v določenih zadevah, čeprav je bolj pomembno, da smo zmeraj znali sprejemati drugačnost pogledov in odstopati od svojih stališč v splošno korist študentov in šole. Tako bo njenih deset svečk v letošnji jeseni tudi naših in samo upam lahko, da moji sočlani in seveda tudi ravnateljica ne pričakujejo, da jih počastim s kakšno torto domače izdelave, saj vsi vedo, vsaj mislim, da peka slaščic in jaz nisva najboljši prijateljici. Je pa to vržena rokavica za ostale in upam, da jo bo kateri pobral.

Mednarodno sodelovanje višje strokovne šole od nekdaj pa do programa Erazmus

Moj daljni spomin na šolo, najprej na srednjo in nato višjo, je zaznamovan z mednarodnimi dogodki. Tujci so prihajali k nam, tako učitelji, politiki, predstavniki podjetij, Gospodarskih zbornic ipd. in mi smo, še v časih, ko mednarodne povezave niso bile takšne stalnice kot danes, odhajali potešit našo radovednost in željo po napredku drugam. Takratni ravnatelj, g. Hecl, se je močno zavedal, da zapiranje šole v lokalne okvire in s tem povezano samozadovoljstvo ni zdravo za njen razvoj. Poiskal je vsako priložnost, da je zaposlene vsaj enkrat letno popeljal v druge kraje: prepotovali smo celotno takratno Jugoslavijo, bili smo v Grčiji, Nemčiji, Švici, Avstriji, na Danskem, Poljskem, Madžarskem ... Na strokovnih ekskurzijah smo obiskali šole, si ogledali živilsko predelovalno industrijo, kot na primer mesno predelavo ali tovarno opreme za pekarne, ogledali smo si slaščičarne, pokušali vina v Champagnji ipd.

S takšnih potepanj smo na šolo prinesli nove ideje in mnogo teh se odraža tudi v spremembah in dopolnitvah izobraževalnih programov, pobudah za nove programe, nekaj videnega pa smo realizirali tudi pri gradnji nove šolske zgradbe.

Že v začetku pridruževanja Slovenije Evropski uniji smo se na šoli vključili v izobraževalne programe, ki jih je prinašala EU. Prve korake smo naredili v okviru programa *Phare*, ko smo se udeležili usposabljanj za zaposlene in smo vzpostavili močno in še danes aktualno partnersko navezo z *Aalborg Technical College* iz Danske. Kasneje smo bili aktivni v več programih v okviru *Comenius* (partnerstva, usposabljanje zaposlenih, pilotski projekt).

Nova spoznanja in doseženi cilji so nam dajali dodaten polet. V letu 2006 smo dobili odobritev projekta *Leonardo da Vinci*, kar je omogočilo učiteljem in predavateljem VSŠ spoznavanje šol v Evropi. Izkušnje smo nabirali na Švedskem, Danskem, Nizozemskem in v Franciji in ves ta čas je bila naša pozornost usmerjena predvsem na ugotavljanje razmer s področja varnosti živil, zaščite potrošnika, varnega dela in kakovostnega delovanja šol. Spoznanja smo predstavili na seminarju *Hrana in*

Vesna Poštuvan, univ. dipl. org.

Koordinatorka mnogih navedenih mednarodnih dogodkov

POTROŠNIKI v marcu 2008 in na srečanjih s predstavniki industrije, šolstva ipd.

Prva *LEONARDO DA VINCI* pot nas je peljala v Goteborg. Udeleženci izmenjave na enem izmed osrednjih trgov mesta, skupaj z gostiteljico Merike. Švedska, 2007.

Pomemben mednarodni dogodek, ki smo ga organizirali na naši šoli, je bil izveden v okviru EU programa *CEDEFOP* (marec 2006), ki omogoča strokovna srečanja iz določenega področja. Skupaj s *CMEPIUSOM* iz Ljubljane smo pripravili posvet *ORGANIC FOOD – OPPORTUNITY OR FASHION?*, na katerem so sodelovali predstavniki Cipra, Turčije, Portugalske, Španije, Madžarske, Francije, Litve, Norveške, Škotske in Grčije. Na okrogli mizi so prisostvovali tudi naši strokovnjaki iz fakultet in industrije. Poleg tega sta na dogodku aktivno sodelovala tudi dva študenta naše šole, na kar smo še posebej ponosni. Uroš in Sanja sta v suvereni angleščini predstavila ugotovitve raziskave študentov o ekoloških živilih.

Študenta Sanja Polič in Uroš Subotič sta bila brez treme! Cedefop, Maribor, marec 2007.

CEDEFOP dogodek je bil odskočna deska še za druge izzive. Navezali smo stike s podobnimi višješolskimi in univerzitetnimi ustanovami in to kronali z uspešnim sodelovanjem. Tako smo v okviru programa *ERAZMUS* že opravili pripravljalni obisk na turški univerzi iz Burse in to sodelovanje bomo letos dodatno okrepili. Interes za sodelovanje je resnično obojestranski.

Navdušenost naše ravnateljice nad pogoji dela na Univerzi v Bursi je očitna. Bursa, Turčija 2008.

V okviru *CEDEFOP* progama je bila v 2008 na študijskem obisku s podobno tematiko v Grčiji tudi naša predavateljica

Neva Malek, nato pa je o ekološkem kmetovanju predavala še v Islandiji. Tudi sama sem se v 2008 udeležila *Cedefop* strokovnega srečanja s področja kakovosti v izobraževanju, ki je potekalo v Bolgariji. Predstavila sem načine zagotavljanja kakovosti v Sloveniji in na naši šoli, torej tudi v okviru VSŠ.

Udeleženci okrogle mize v okviru programa Cedefop, Maribor, marec 2007.

Navedeno še zdaleč ne predstavlja vsega mednarodnega dela, ki je potekalo na naši šoli. Med drugim smo namreč gostili mnoge tuje delegacije in med temi zagotovo izstopajo predavanja s področja prehrane, ki smo jih pripravili za strokovnjake iz Velike Britanije (2006).

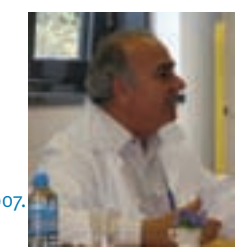
Sodelavci so vsa leta našega obstoja obiskovali različne sejme: od *Didacte*, *Anuge*, sejmov slaščičarstva, bio prehrane in podobno. Na sejmu pekarstva in slaščičarstva *ÖBA* v Welsu (Avstriji) leta 2001 sta aktivno sodelovala tudi študenta VSŠ. Predstavila sta potico, pinco in pletenico in tekmovala z vrstniki drugih držav.

Kot pomembne mednarodne dejavnosti ne smemo pozabiti tudi strokovnih ekskurzij za predavatelje VSŠ, saj so dogodki iz Madžarske, Italije, Avstrije in drugod nepozabni.

Vsi mednarodni utrinki so nas razvijali in pripeljali do aktualnih dejavnosti na področju EU programa *Erasmus*.

Naš študent Smiljan Miljavec nasmejan ob svoji pletenici, sejem ÖBA, Wels, 2001

Mag. Neva Malek na CEDEFOPu »Vocational Education and Training in the Food Sector«, v Grčiji.



Obisk iz Cipra, 2007.

Cedefop Maribor - Lent 2007

Cedefop Maribor - ekološka tržnica, 2007

Staro pismo

DEAR B. VOMBERGAR,

First of all, I would like to say thank you for your hospitality and warm approach in Cedefop meeting in Maribor. We left from Slovenia with unfor memories. Today I talked with a journalist about my Slovenia visit. I will make another conversation tomorrow as well. As soon as I got the newspapers about us, I will post them to you. On behalf of you, I would also thank your staff for their efforts in the visit organization, too.
At the beginning, we would like to sign a bilateral agreement form with your school. We are planning to .....
Please let me take a little time to organize myself. I will send a proposal .....
Sincerely,
Dr. Metin GULDAS
4. april 2007

Staro pismo

DEAR BLANKA.

It was also a pleasure for me to meet you. I hope the trip back home went smoothly. My greetings to Marija as well.

Best regards

Merike Merelaid-Hankins
Internationell koordinator Ester Mosessons gymnasium

Göteborg , November 21st, 2007

Udeležba na evropski konferenci »Paradise lost? Sharing and preserving knowledge in European agriculture and horticulture«, 20. in 21. september 2007, v organizaciji Agricultural University of Iseland

Neva Malek je imela predavanje z naslovom Organic farming the Slovenian approach, v okviru katerega je predstavila tudi rezultate diplomske naloge Katje Jeraj, ki se je ukvarjala s kakovostjo krompirja glede na različne načine pridelave.

Cedefop Study Visit

PROGRAM SREČANJA
Maribor, 29. in 30. marec 2007

Četrtek, 29. marec 2007

10:00	Prihod udeležencev v Maribor
10:00 - 11:30	**Živilska šola Maribor** Ogled šole in srečanje z dijaki oz. študenti ga. Vesna Poštuvan, koordinatorka programa in mag. Blanka Vombergar, ravnateljica Višje strokovne šole
11:30 - 13:30	**Okrogla miza** Razprava o prednostih, omejitvah, prihodnosti, dostopnosti in pomenu ekološko pridelanih živil ga. Vesna Poštuvan, koordinatorka programa mag. Blanka Vombergar, ravnateljica Višje strokovne šole dr. Martina Bavec, Kmetijska fakulteta Maribor ga. Ksenija Napast, Vita-kooperativa Maribor ga. Katerina Vovk, Zveza združenj ekoloških kmetov Slovenije ga. Ljudmila Kolarič, ekološka kmetovalka in udeleženci CEDEFOP obiska ter ostali sodelujoči
13:30 - 15:00	Kosilo
16:00 - 18:00	**Obisk ekološke kmetije** Ekolo ka kmetija Zupanič in Metz, Pesnica ga. Vesna Poštuvan, koordinatorka programa

CEDEFOP - ŽIVILSKA ŠOLA MARIBOR - MAREC 2007

Mednarodno sodelovanje v okviru programa Erasmus

V letu 2007 je IC Piramida Maribor, Višja strokovna šola pridobila Univerzitetno listino za obdobje do leta 2013, ki je osnovni pogoj za sodelovanje šole v mednarodni izmenjavi v programu Erasmus. Listino upravičeni instituciji podeli Evropska komisija in postavlja osnovne principe in minimalne zahteve za sodelovanje v Erasmus aktivnostih.

Erasmus je sektorski program v okviru programa Vseživljenjsko učenje, ki pokriva potrebe po poučevanju in učenju vseh udeležencev formalnega višješolskega in visokošolskega izobraževanja ter poklicnega izobraževanja in usposabljanja na terciarni ravni. Z vključitvijo v programe Erasmus želimo doseči naslednje cilje:

- podpiranje uresničevanja evropskega visokošolskega prostora;
- krepitev prispevka visokošolskega in poklicnega izobraževanja na višjih stopnjah k inovativnim procesom;
- izboljšanje kakovosti in povečanje obsega mobilnosti študentov in učiteljskega osebja po Evropi;
- izboljšanje kakovosti in povečanje obsega večstranskega sodelovanja med visokošolskimi zavodi v Evropi;
- povečanje stopnje preglednosti in združljivosti med kvalifikacijami, pridobljenimi v visokošolskem izobraževanju in na višjih ravneh poklicnega izobraževanja v Evropi;
- izboljšanje kakovosti in povečanje obsega sodelovanja med visokošolskimi zavodi in podjetji;
- omogočanje razvoja inovativnih praks v izobraževanju in usposabljanju na terciarni ravni ter njihov prenos, vključno s prenosom iz ene države udeleženke v ostale;
- razvijanje inovativnih vsebin, storitev, pedagogike in prakse za vseživljenjsko učenje, ki temeljijo na IKT.

Irena Vračko in Raquel Guiné na obisku na Meranovem pri mag. Janezu Valdhuberju

Irena Vračko, univ. dipl. ekon.

Koordinatorka za Erasmus

Uradni sprejem na šoli

IC Piramida Maribor, Višja strokovna šola bo v okviru programa Erasmus izvajala naslednje aktivnosti:

- mobilnost študentov za prakso,
- mobilnost učiteljskega osebja,
- mobilnost ostalih zaposlenih.

V letu 2008 smo podpisali dva bilateralna sporazuma, in sicer z univerzo v Turčiji - Uludağ University, Karacabey Vocational School , Food Technology Department iz Burse in Politehničnim institutom v Viesuvu iz Portugalske.

Na podlagi razpisa smo pridobila finančna sredstva za kritje delnih stroškov mobilnosti študentov in zaposlenih. Tako v tekočem letu načrtujemo obisk 6 predavateljev naše šole na Univerzi v Bursi.

PRVA PREDAVATELJICA NA VIŠJI ŠOLI PREKO ERASMUSA – MAJ 2009

Utrinek iz njenega pisma

Dear Blanka Vombergar

I am Dr. Raquel Guiné, who has applied for a teaching assignment mobility scholarship to Maribor. As you might have been previously informed my proposal is to give 3 lectures of about 2 hours each, under a general theme of Portuguese Traditional Foods.

My teaching specialities are the Industrial Engineering subjects, however I have proposed only one lecture in this area and two about Portuguese products, which I assume you may be interested in, for showing some particularities of Portugal.

Attached to this e-mail you may find the Teaching Assignment Program, with a little more detail than that of the application.

I hope that you agree with this plan.

Sincerely.

Raquel de Pinho Ferreira Guiné, Portugal

4. april 2009

Med predavanji v Mariboru

V okviru programa Erasmus je največji poudarek na izmenjavi študentov.

Tako smo pridobili finančna sredstva za kritje delnih stroškov za izvajanje delovne prakse študentov v evropskih podjetjih.

Naši študentje lahko opravljajo prakso v državah članicah EU in so upravičeni do 450 evrov mesečne donacije. Upamo, da se bo v prihodnosti prijavilo čim več študentov, ki bi želeli svoje praktično znanje nadgrajevati v podjetjih v tujini. Z vključitvijo v drugo okolje bodo spoznali kulture drugih evropskih narodov, pridobili večjo samostojnost in samozavest, in ne nazadnje izpopolnili znanje tujega jezika.

Pripravljalni obisk - Turčija

Poštuvan Vesna - Erasmus predavateljica v Turčiji, 2009

Polonca Leskovar Mesarič - Erasmus predavateljica v Turčiji,2009

Na Univerzi v Bursi (Turčija), 2008

Delegacija višje šole s turškimi študenti, 2009

Mag. Blanka Vombergar na simpoziju o ajdi v Italiji, 2000

Sodelovanjena kongresu v Pragi, 2004

Kongresi in tuji obiski

Šola deluje v evropskem in tudi svetovnem okolju. Mnogo strokovnjakov s področja hrane in znanstvenikov smo gostili na šoli, prav tako pa predavatelji iz šole odhajajo v druga strokovna in univerzitetna okolja ter predstavljajo svoje raziskave in dosežke, kakor tudi svoje pedagoško delo. Sodelujemo z mnogimi institucijami v Evropi. Obiskali so nas strokovnjaki iz Švedske, Velike Britanije, Portugalske, Češke, Slovaške, Madžarske, Turčije, Francije in tudi drugih evropskih držav. Zanimivo noto pa dajejo tudi obiski iz daljnih držav, na primer Indije, Kanade, Koreje, Kitajske, Japonske. Pomembno je ustvarjati ugled šole tako na strokovni kot tudi na poslovni ravni.

Obisk iz Kitajske, 2005

Organizacija satelitskega simpozija Buckwheat and utilisation, Maribor 2004

Za tujce je naša kulinarika zanimiva

Japonski in kanadski znanstveniki v pogovoru z Lidijo Tašner

Akad.prof.dr.Kreft, Alenka Hmelak Gorenjak in študentka

Udeleženci kongresa so prišli tudi iz Koreje, Japonske, Švedske, Indije in Kanade

dr. Dan Norbeck iz Švedske predava o ajdi

Obisk iz Indije

Korejci na obisku na šoli

Marina Veselič in dr. Gunilla Anderson iz Švedske

Obisk iz Anglije, 2007

Spoštovana, v letošnjem decembru se bodo v Sloveniji mudili na strokovnem obisku predstavniki angleškega sektorja za javno zdravje in prehrano, s katerimi sodelujemo v projektih.

Vprašala bi vas, če bi bili pripravljeni predstaviti vašo šolo? Točne podatke bi vam posredovala naknadno.

Angleški predstavniki so profesorji na univerzi v Manchestru in Liverpoolu ter predstavniki lokalnih oblasti.

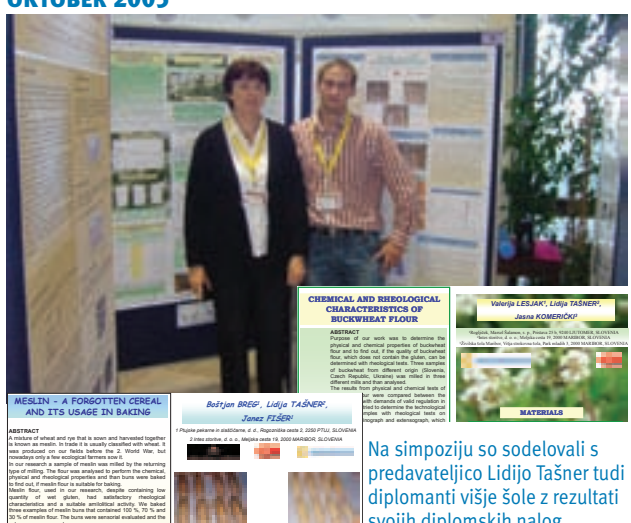
Možno je vaše nadalnje sodelovanje in obisk pri njih. V Mariboru se bodo mudili 5. decembra 2007, med deveto in dvanajsto uro.

Z lepimi pozdravi!

Lidija Krampač

Vodja oddelka za zdravstveno vzgojo, Zavod za zdravstveno varstvo Maribor, 2000 Maribor

Simpozij o žitih in kruhu v Osijeku, oktober 2005



Na simpoziju so sodelovali s predavateljico Lidijo Tašner tudi diplomanti višje šole z rezultati svojih diplomskih nalog.

Udeležba na ASPHER Public Health Competencies Project – CHILD OBESITY 2008

Uredniški odbor revije Mlinarstvo in pekarstvo na šoli, december 2006

ČLANKI IN OBJAVE V MEDIJIH

Mediji so pomemben vir informiranja o delovanju šole. Cilji objav in pojavljanja v medijih so večplastni.

Pomembne so predstavitve projektnega dela študentov, izvirne ideje študentov, ter seveda stiki s podjetji, potrošniki in mediji. Študentje na ta način vrednotijo svoje znanje in svoje uspehe ali tudi neuspehe.

Več diplomantov višje šole je skupaj s svojimi mentorji predstavilo svoje raziskave iz diplomskih nalog na znanstvenih in strokovnih kongresih in simpozijih doma in v tujini. Tudi objave v zbornikih iz kongresov in simpozijev in strokovnih revijah so del strokovnega dela s študenti, diplomanti.

Za objave v strokovnih in drugih publikacijah pa skrbijo tudi predavatelji in sodelavci šole, saj mnogokrat predstavljajo svoje strokovno in raziskovalno delo in s tem v strokovnem okolju dajejo poseben položaj tudi višji šoli.

Nenazadnje pa je prav vsaka informacija, o delovanju šole in dogodkih na šoli lahko pomembna za javnost in tudi za našo šolo. Vsak medij ima svoje bralce, vsi pa radi preberejo kaj o hrani. Zato je informiranje o delovanju šole v lokalnem in širšem okolju pomembna iztočnica tudi za delavce šole. Umeščanje šole v okolje, kot središče za znanja o hrani in prehrani, je pomemben dosežek.

2006

2007

2008

Informativni dnevi

Informativni dnevi so pomemben stik višje šole s srednješolci in predvsem z njihovimi pričakovanji. Na šoli se na njih pripravljamo zelo resno. Z veseljem pričakujemo nove bodoče bruce. Poskušamo jim pokazati naš svet hrane, ki bi lahko postal tudi njihov svet. Na informativnih dnevih, ki potekajo vsako leto v februarju, sodeluje veliko študentov in predavateljev šole. Vsak pove kaj o svojem delu in o skupnih uspehih. Na ta način dobijo bodoči kandidati tudi najbolj realne informacije in to si tudi želimo.

Na informativnih dnevih poskušamo obiskovalcem pokazati, da delamo dobro, strokovno in da so študentje pri nas zadovoljni. Poudarimo, da je pri nas vsak študent pomemben in da zagovarjamo prijazne in korektne odnose med študenti in predavatelji.

VSTOP V ŠOLO

Vsak začetek je težak. Za študente bruce pomeni odločitev za študij pomembno prelomnico v njihovem življenju. Odločitev, da bi radi delali na področju hrane, je velika odločitev. Spremeni se tudi študijsko okolje. Urniki postanejo popolnoma drugačni, kot so jih bili navajeni iz srednje šole. Predvsem pa se spremeni način dela. Mnogi se v začetku ne znajdejo najbolje, ali pa se šele privajajo na druge pristope in načine študija. Povsem odgovorni postajajo zase in svoje delo. Pri tem jim želimo pomagati na šoli že takoj na začetku. Organiziramo seminarje o uspešnem začetku študija, vsak študent prejme bilten z mnogimi koristnimi informacijami o šoli, zakonodaji in predpisih, urnikih in tudi drugih informacijah, ki so za študente pomembne.

Študij je stvar odločitve posameznika, a kjerkoli že smo, je prav, da se dobro počutimo. To želimo tudi mi našim študentom.

ŠTUDIJSKA GRADIVA

Študijska gradiva višje šole so avtorska gradiva predavateljev, ki na šoli izvajajo pedagoški proces. Študentje predavatelje – avtorje gradiv , srečujejo pri predavanjih in vajah. Predavatelji v svojih gradivih poskušajo čim bolje in čim natančneje opisati posamezna področja in vsebine ter jih predstaviti na način, ki bo najprijaznejši za študente. Seveda pa je še vedno potrebno brskati tudi po drugih knjigah in virih.

Študijska gradiva so pripravljena za vsa predmetna področja in so na razpolago za vse študente. Ker so napisana v slovenskem jeziku, so pomembno gradivo tudi za širšo strokovno javnost.

Srečanje absolventov, 2005

Tudi ravnateljica se sreča s študenti - absolventi

Absolventi v Radencih

Študenti izrednega študija na pripravah za diplomo v Radencih

Študenti

Mag. Mirjana Ivanuša Bezjak študente vedno vzpodbuja

Dr. Andrej Šorgo zna pripravo na diplomo popestriti s primeri

Izkušnje študentke, kako je pisala diplomsko, so pomembne

Uspešna pot do diplome

Pot do diplome je vedno dolga in tudi ni vedno čisto preprosta. Od trenutka, ko začne študent razmišljati o diplomi pa do diplomiranja je potrebno kar nekaj časa. Potrebno je opraviti nekaj administrativnih korakov, opraviti vse izpite, se dogovoriti za temo z mentorjem na šoli in somentorjem v podjetju, napisati dispozicijo, dobiti sklep študijske komisije. Potem pa se delo šele začne. Teoretični del diplomske naloge je iskanje virov, literature, branje vsebin iz področja, ki si ga je študent izbral. O izbrani temi mora najti čim več podatkov in jih prenesti tudi v pisno obliko. Eksperimentalni del diplomske naloge ali praktični del, kot mu večkrat rečemo študentje opravljajo v proizvodnji, v laboratorijih ali na terenu. Odvisno od namena diplomske naloge in ciljev, ki jih želijo v diplomski nalogi doseči.

Na vse to študente pripravljamo na posebnih srečanjih in delavnicah v 2. letniku. Na srečanjih s predavatelji, mentorji iz podjetij in študenti diplomanti pridobijo osnovne informacije in ideje. Od tu dalje pa je zgodba njihova ...

Priprava navodil za diplomo, 2006

Delovna skupina predavateljev za pripravo na diplomo - Polonca L. Mesarič, Rosvita A. Pinter, Blanka Vombergar, dr. Andrej Šorgo

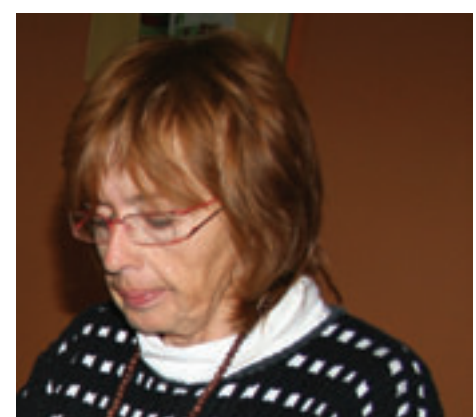
Izredni študentje

Izredni študentje na seminarju Uspešna pot do diplome

Polonca Leskovar Mesarič, predavateljica VSŠ, ena od kreatoric seminarja Uspešna pot do diplome

Pripravo na diplomo, 2. letnik - redni študentje, 2009

Rosvita Arzenšek Pinter, predavateljica vsš, na pripravah za diplomo s študenti izrednega študija, 2009



Valhilda Dragulj, predavateljica na VSŠ, sodeluje v delovni skupini za pripravo na diplomo

Na Fakulteti za kmetijstvo na Madžarskem 2001

From: Vesna Poštuvan
To: Werner Pfannhauser
Sent: Friday, May 23, 2003 9:33 AM
Subject: visit

Dear Mr. Pfannhauser,
we would like to make short mail contact, before next Friday, when we intend to visit your department. The group will count 20 professors. We are looking forward to meet you and see your department.

Best regards,
Vesna Poštuvan

From: Vesna Poštuvan
To: office@stiegl.at
Sent: Friday, May 23, 2003 9:40 AM
Subject: visit

Dear Sir,
next Friday, when we are planning to visit you, will be soon. We would like to confirm visit one more time, we are coming in the group of 20 persons and we will be there on time (at least at 4. p.m.)

Best regards,
Vesna Poštuvan

Strokovne ekskurzije predavateljev šole

Strokovne ekskurzije predavateljev šole so namenjene predvsem druženju in medsebojnemu spoznavanju. Vzamemo si čas zase in se tudi pogovorimo med seboj. Drug drugega spoznamo bolje in se zato tudi v šoli lažje povezujemo.
Strokovne ekskurzije pa nikoli niso le druženje predavateljev. Pomembni so tudi obiski fakultet in visokih šol v tujini, pa tudi večjih živilskih industrij in strokovnih sejmov doma in v tujini. S tem pridobimo tudi vedno nove informacije o delu v podjetjih, se srečujemo z mentorji iz podjetij, ali pa preprosto dobimo nove ideje za delo s študenti.
Sicer pa - v prehrani je vedno kaj novega ...

Varaždin 2001

Strokovni ogled na Madžarskem, 2001

Pri vinarju Alešu Kristančiču, 2002

Na fakulteti v Ceseni, 2002

ŽIVILSKA ŠOLA MARIBOR
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA, Maribor, 30.5.2002

KRISTANČIČ - MOVIA
Ceglo 18, 5212 DOBROVO V BRDIH

Spoštovani gospod Aleš Kristančič!
Zahvaljujemo se vam, da ste nas v soboto, 18. 5. 2002, sprejeli osebno, za ves trud, strokovno vodenje in prijetno druženje.
Predavatelji višje strokovne šole, ki smo vas obiskali, smo vam za sprejem hvaležni. Ogledi vaših vinogradov, kleti in degustacija vin so bili izredno zanimivi. Še posebej zato, ker ste jim dali tudi svojo osebno noto. Zagotovo srečanja z vami ne bomo pozabili. V naše znanje pa je obisk prinesel tudi novo dimenzijo.
Ob tej priložnosti bi radi poudarili, da je šola kot center za vse nivoje izobraževanja pripravljena organizirati različne oblike sodelovanja, izpopolnjevanja, izobraževanja tudi skupaj z vami, kar smo ugotovili, je obojestranski skupni interes.
Vabimo vas torej, da nas obiščete v Mariboru na naši šoli, kjer vas bomo z veseljem sprejeli.

Lep pozdrav!
Ravnateljica Višje strokovne šole: Mag. Blanka Vombergar

ŽIVILSKA ŠOLA MARIBOR
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA, Maribor, 20. 4. 2001

Zadeva: STROKOVNA EKSKURZIJA PREDAVATELJEV VIŠJE ŠOLE NA MADŽARSKO 11. IN 12. MAJ 2001
V prilogi vam pošiljamo PROGRAM STROKOVNE EKSKURZIJE predavateljev višje strokovne šole na Madžarsko v petek 11. maja in v soboto 12. maja 2001.
Želimo si, da bi se je udeležili vsi predavatelji višje šole. Skupni strokovni ogledi in skupno druženje nam bo zagotovo prineslo nekaj lepih doživetij. Vsa predavanja in vaje na te dneve odpadejo, izpitni roki so ustrezno prestavljeni po dogovoru s predavatelji.
Prosimo vas, da se prijavite s spodnjo prijavnico do srede, 25. 4. 2001 (ga. Bernardi Marot).

Lep pozdrav!
Ravnateljica VSŠ: mag. Blanka Vombergar

Pivovarna Stiegel Avstrija, 2003

Avstrija, 2003

Barilla v Italiji, 2002

Biofach Nürnberg, 2009

ŽIVILSKA ŠOLA MARIBOR
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA
Maribor, 13. 5. 2002

Zadeva: STROKOVNA EKSKURZIJA PREDAVATELJEV VIŠJE ŠOLE V ITALIJO 24. IN 25. MAJ 2002
Pošiljamo vam PROGRAM STROKOVNE EKSKURZIJE predavateljev višje strokovne šole v Italijo (v okviru organizacije turistične agencije Evropa). Program je v sledeč:

1.dan: Odhod avtobusa med 21.00 in 22.00 uro, kraj odhoda po dogovoru. Nočna vožnja na
23.5. relaciji Maribor-Sežana-Benetke-Padova-Verona-Parma.
2.dan: Po prihodu v Parmo ogled Proizvodnje parmezana v Parmi zjutraj, nato ogled tovarne
24.5. Barilla Nato ogled fakultete za živilsko tehnologijo v Ceseni (vse v organizaciji šole). Nato nadaljevanje poti v Rimini. Nočitev.
3.dan: Po zajtrku vožnja v San Marino, republike s slikovito arhitekturo in bogato zgodovino.
25.5. Po ogledu vožnja mimo Ferrare in Benetk v Goriška Brda. Obisk znanega vinogradnika Kristančiča oz. vinske kleti Dobrovo in povratek proti domu zvečer.

Skupni strokovni ogledi in skupno druženje nam bo zagotovo prineslo nekaj lepih doživetij.

Ravnateljica Višje strokovne šole:
Mag. Blanka Vombergar

Vzgledi vlečejo. Marsikatera šola, podjetje, društvo ima svoje glasilo, zakaj ga ne bi imeli tudi mi. Ali ga bomo brali? Nekateri že. Kar pa je najpomembnejše, povezovalo nas bo to, kar se bo dogajalo ob pripravi glasila.

Začetno pobudo je dala naša ravnateljica, gospa Vombergar. Omenila je moje sposobnosti in izkušnje z izdajo knjige in začelo se je zanimivo potovanje povezovanja ljudi, uporabljanja njihovih sposobnosti, izkušenj in pripravljenosti za sodelovanje.

Začetni koraki so bili bolj počasni in nerodni, a iz njih smo se veliko naučili. Predvsem to, da lahko delamo napake. To je človeško. In če svoje napake priznamo, potem smo bolje povezani med seboj. Ko jih je bilo potrebno popravljati, smo spreminjali svojo predstavo o tem, kako mi razumemo članek in kako ga lahko razumejo bralci. Šele z drugega zornega kota smo lahko videli, da nekateri podatki manjkajo. S korekturami je izdelek dobival svojo končno obliko in mi potrebno zadovoljstvo.

Kako je potekalo naše delo?

Pri predmetu poslovno sporazumevanje in vodenje sem na prvih seminarskih vajah razdelila študentom prvega letnika kratek vprašalnik o tem, kaj bi želeli brati v glasilu in kdo bi želel sodelovati. V vsaki skupini smo izbrali (ali se je prijavilo) pet študentov. Dogovorili smo se za teme in kdo jih bo pripravil. Tako kot pri drugem delu, so se tudi tukaj pokazale razlike. Nekateri so takoj vedeli, kaj morajo narediti, druge je bilo potrebno večkrat vzpodbujati, da so napravili to, kar smo se dogovorili. Posebno ob intervjujih so se veliko naučili. Kar je bilo za študente prvega letnika posebno zanimivo, je bilo medsebojno spoznavanje. Ugotovili smo, da imajo v svojih vrstah veliko kolegov, ki imajo različne hobije ali posebne življenjske izkušnje. Seveda je bilo ob tem potrebno upoštevati njihovo željo po zasebnosti. Nekaj študentov pa se je le opogumilo in sodelovalo.

V prvi števiki glasila, ki je izšla maja 2006, smo začeli predstavljati določene teme, ki so za našo šolo vedno aktualne. To so dogodki na šoli, ki jih je vsako leto veliko. Posebej zanimivi so projetki, ki študente in ostale delavce šole še sposebej zbližajo. V letu 2006 smo predstavljali projekt prvega letnika pri predmetu ekonomika in manedžment z naslovom ŠTUŽI. Razvijali so lastno blagovno znamko in predstavili elemente, ki vplivajo na razvoj le-te. Leta 2007 so se pohvalili s projektom »RAZVOJ NOVIH IZDELKOV« in naredili nove izdelke iz mete. Študentje 2. letnika so predstavili svoj projekt PIVO - PIJAČA SVETA v okviru predmeta tehnologija rastlinskih živil pod mentorstvom Zdenke Masten. V številki 3 iz leta 2008 so predstavljeni kar štirje projekti:

»KARIERNA TRŽNICA«, ki je bila namenjena osnovnošolcem, dijakom in študentom, projekt »INGVER IN NJEGOVA HARMONIJA,« z zanimivimi izdelki ter projekta »ALI VEMO, KAM NALOŽITI FINANČNA SREDSTVA« in »ČEMAŽ«.

V vsaki številki predstavljamo zanimive študente, redne in izredne. V intevjujih z delavci in sodelavci šole sledimo različnim vprašanjem. Zanima nas njihovo delo ali pa določena problematika, npr.: prehrana, ekskurzije s študenti pri določenih predmetih, praktično izobraževanje, izredni študij, ipd. Vsako leto smo izbrali tudi teme, ki so bile takrat za študente aktualne, npr.: kaj je bolonjski študij, kakšen je višješ olski študijski program živilstvo in prehrana, kaj je univerzitetna listina Erazmus, ipd. Med ostalimi dogodki redno omenjamo seminarje, predavanja in zanimiva srečanja, ki potekajo na šoli (npr. strokovni semina : Higienski management 2006, E- dodatki v živilstvu in prehrani 2007, Hrana in potrošniki, 2008). Vsaka generacija doda še kaj svojega, zanimivosti iz njihovega sveta. Svoje mesto dobi tudi šport, dobri recepti ali dobre misli in seveda nekaj humorja.

Ob pregledovanju glasil si mislim, kako dobro je, da smo nekaj trenutkov shranili za preteklost. Kar ostane zapisano, se ne pozabi tako hitro. Še nekaj je, kar ni zapisano v glasilu, ampak v študentih, ki so sodelovali pri njegovem nastajanju. To so izkušnje pogovora z določenimi ljudmi in izjave »Nisem si mislila, da je ta gospa tako ustvarjalna, preprosta in dostopna.« »Tako me je bilo strah, kako se bom pogovarjala z njim, sedaj pa mi ni žal, da sem zbrala ta pogum!«

Tudi meni je ostalo marsikaj. Predvsem začudenje, da je glasilo vedno boljše in obsežnejše in da so študentje vedno bolj samostojni. Gotovo smo se nekaj naučili tudi glede organizacije dela. Nepozabna izkušnja mi je delo z oblikovalci glasila, predvsem s Stankom Packom, ki je prvi dal glasilu prepoznavno podobo. Velikokrat je moral kaj popravljati in dodajati, saj sama nisva najbolje vedela, kako naj oblikujeva glasilo. Obnašal se je prav profesionalno. Znal je poslušati moje želje in ustvarjalno dodajati svoje predloge. Sicer pa sem pri tem delu s študenti v njih videla veliko več talentov, kot jih lahko vidim kot predavateljica določenega predmeta, predvsem pa njihovo odgovornost in odraslost.

Kako je nastajalo glasilo Glas Stuži

Urednik Glasa Štuži Damjan Fajmut 2007 z mentorico Lidijo Kociper

Lidija Kociper, univ. dipl. psih.

predavateljica poslovnega sporazumevanja in vodenja

Gremo tudi v parlament!

Ne verjemete? Torej, poglejte slike!
Zdaj verjetno vidite, da smo si res ogledali slovenski parlament. V letu 2009 že drugič. Študentje vemo, zakaj! Poznavanje zakonskih zahtev v poslovanju je danes nujno. Predmet zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor poskuša približati to področje tudi študentom. Seveda pa ne le to: vsebine predmeta se nanašajo še na mnoga druga področja, od standardov, sistema HACCP, pristopov uradnega nadzora ipd.

Ogled parlamenta je na nek poseben način drugačen od drugih ogledov. Dodatno nas opomni tudi na to, kdo smo: kot državljani, študentje, potrošniki in tudi kot bodoči kadri, ki bomo vplivali tudi na to, kaj jemo in kaj nas zavezuje, po strokovnih, moralnih in zakonskih normah.
Kaj pa se ve? Morda bo kdaj kdo od nas tudi parlamentarec?

Študentje 2. letnika pred parlamentom v Ljubljani, marec 2009

Tokrat niso zasedali niti poslanci, niti mi; parlament smo si pa dobro ogledali.

V predverju parlamenta.

Vesna Poštuvan in Marija Sraka Šadl

Predavateljici ZKN

Predavateljski zbori

Radenci - izobraževanje predavateljev, 2006

Predavatelji in drugi sodelavci višje šole so srce delovanja šole. Za seboj imajo več let delovnih izkušenj na različnih strokovnih področjih, vsi pa tudi izkušnje na področju pedagoškega dela.

Predavateljice višje šole mag. Marlena Vinter, Jasna Komenički in Polonca Leskovar Mesarič

Pred mnogimi leti... mag Blanka Vomberger, Bernarda Korez in Nataša Pem

dr.Andrej Šorgo in Zdenka Masten

Predavateljski zbor, 2001

Predavateljski zbor, 2002

Pomembni kreatorji višje šole

Marija Sraka Šadl in mag. Blanka Vombergar

Rosvita Arzenšek Pinter, Jelka Potnik in mag. Vida Nahberger Marčič
(od leve proti desni)

Predavateljski zbor, 2006

Predavateljski zbor, 2008

Nekdanja predavateljica Jolanda Prelec Lainščak se rada vrača na šolo

Sodelavke višje šole

Dr.Vito Martinčič predava oljarstvo in maščobe

O čem razpravljata mag. Zdenko Rajher in ravnateljica

Bojan Rambaher in ravnateljica VSŠ

Karmen Jurčevič (levo) zadnja leta vodi vaje pri trajnostnem razvoju

Diplomant in sodelavec Stanko Vorih in Marija Sraka Šadl

Laborantke Brigita Žavcer, Jelka Potnik in Nataša Pem

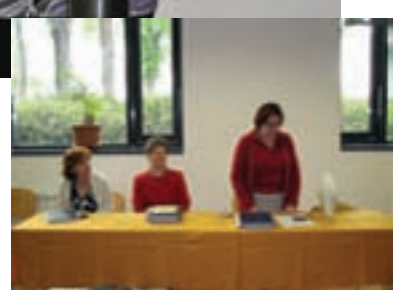
Polonca Leskovar Mesarič - predavateljica

Predavateljica Mirjana Ivanuša Bezjak

mag. Marlena Skvarča in mag. Blanka Vombergar

Del PZ-ja

Sodelavci višje šole



Stota diplomantka rednega študija Anita Šustar

Dvestota diplomantka Mateja Golob

ŠTUDENTSKA SKUPNOST

Študenti višje šole vseskozi delujejo preko študentske skupnosti. Študentsko skupnost vodi študentski svet, v katerem so predstavniki prvih in drugih letnikov rednega in izrednega študija. Študentski svet vsa leta zelo dobro in korektno sodeluje z vsemi organi višje šole.

Predsednica študentskega sveta je v študijskem letu 2008/09 Sanja Valek, pred tem pa so bili predsedniki Robert Travnikar, Dejan Skodič, Ksenija Kabaj...

Študentje imajo svoje predstavnike tudi v svetu zavoda IC Piramida Maribor, strateškem svetu Višje strokovne šole ter komisiji za spremljanje in zagotavljanje kakovosti. Predvsem pomembni so tudi predstavniki letnikov, ki prenašajo pobude in želje tudi na vodstvo šole.

Študentska skupnost - januar 2007

Reševanje študentskih zadev je izjemno pomembno, 2008

Sestanek ravnateljice in tutorice s predstavniki študentov, jeseni 2008

Aktivni študentje

Na šoli smo dobili tudi družine

Zagovori diplom

Prvi diplomant rednega študija Marko Pulko z mentorico mag. Marleno Skvarča in somentorjem iz Droge Kolinske

Zagovori diplom so zadnji korak do končanja študija. Pomenijo zadnji korak v strokovni študijski karieri. Za vsakega študenta je to soočenje z lastnim znanjem in s predstavitvijo svojega znanja širšemu okolju. Z diplomo študentje strokovno dozorevajo, pridobivajo mnogotere izkušnje in postajajo strokovno samostojni. Učimo jih, da morajo vedno delati strokovno in odgovorno v splošno skupno dobro.

Prvi diplomant Milan Gaube v družbi z Marino Veselič in Srečkom Heclom

Zagovor prve diplome, Milan Gaube in diplomska komisija

DIPLOMANTI V LETU 2002

1. Gaube Milan
2. Geč Marjeta
3. Lašič Marija
4. Postružnik Viktor
5. Rojht Franc
6. Šmigovc Aleša
7. Žefran Valentina

DIPLOMANTI V LETU 2003

1. Damiš Borut
2. Drev Katarina
3. Fišer Janez
4. Hvala Tomaž
5. Jurgec Ivanka
6. Kačič Jože
7. Matjašič Cvijeta
8. Novak Igor
9. Ozimek Janez
10. Polc-Šopinger Dragica
11. Pulko Marko
12. Rajšp Zvonka
13. Škrjanec Tadej
14. Vorih Stanko
15. Vozlič Roman--

DIPLOMANTI V LETU 2004

1. Bandur Tomaž
2. Benda Katarina
3. Car Mihaela
4. Cvetko Vekoslav
5. Holcer Marjan
6. Intihar Janko
7. Kamenšek Anton
8. Kirn Anton
9. Koser Milan

Ne bojte se napredovati po asi, bojte se le tega, da bi se ustavili.

Kitajska modrost

Spo tovani!

Vabimo vas na sve ano podelitev diplom prvim diplomantom Vi je strokovne ole, ki bo v petek, 28. maja 2004, ob 11. uri v Kazinski dvorani Slovenskega narodnega gledali a v Mariboru.

Ravnateljica Vi je strokovne ole:
mag. Blanka Vombergar

Direktorica ivilske ole Maribor:
Marina Veseli , prof.

10. Kovačič Peter
11. Krajnc Ida
12. Krajnc Jelka
13. Majcenovič Melita
14. Mlakar Marija
15. Pučko Kristina
16. Škerlavaj-Golec Simona
17. Štuhec Silva

Podelitev diplom, SNG Maribor, 2004

Podelitve diplom

Podelitve diplom so še zadnje srečanje diplomantov ene generacije. Pomenijo skupno svečanost, ki se je udeležijo poleg študentov diplomantov tudi predavatelji in mentorji, pa tudi svojci diplomantov.

Do sedaj smo imeli šest podelitev diplom, od leta 2004 do leta 2009 vsako leto konec junija. Prva podelitev diplom leta 2004 je bila v SNG Maribor, vse ostale pa v dvorcu Betnava. Letošnja šesta podelitev diplom leta 2009 pa bo potekala na šoli, saj bo združena z desetletnico delovanja šole.

DIPLOMANTI V LETU 2005

1. Arnuš Magdalena
2. Behin Marinka
3. Breg Boštjan
4. Casar Jasna
5. Colnarič Nataša
6. Čas Boštjan
7. Dolenc Mojca
8. Fluher Dejan
9. Frank Mateja
10. Grušovnik Bojan
11. Klemenčič Matejka

Ne veš, kako se plug drži,
če nisi tudi sam oral,
ne veš za slast in strast rasti,
če nisi tudi sam sejal.
Tone Kuntner

SPOŠTOVANI!

Vabimo vas na svečano podelitev diplom diplomantom Živilske šole Maribor, Višje strokovne šole, ki bo v torek, 28. junija 2005, ob 11. uri v dvorcu Betnava, Streliška c. 150, Maribor.

Ravnateljica Višje strokovne šole
Mag. Blanka Vombergar

Direktorica Živilske šole Maribor
Marina Veselič, prof.

Podelitev diplom, dvorec Betnava, 2005

12. Kružer Majda
13. Kopitar Irena
14. Križan Andrej
15. Lendero Vesna
16. Lesjak Valerija
17. Lukač Monika
18. Mahnič Kristina
19. Mlakar Roman
20. Oset Rajko
21. Pivec Dejan
22. Plevnik Bojana
23. Ploj Martina
24. Pravdič Simon
25. Rola Mirica
26. Sabo Anita
27. Sever Milan

Za višjo šolo je podelitev diplom praznik in izjemno pomemben dan. Žanjemo sadove semen, ki smo jih posejali ob vpisu študentov. In sadovi so zelo pomembni.
Tako kot je seme začetek in plod konec nekega obdobja v življenju rastlin v naravi, tako je bila vaša odločitev in vpis seme, diploma pa je sad – učenja, raziskovanja, odrekanja, osebne in strokovne rasti posameznika, napredovanje v stroki.
In danes si bomo privoščili še nekaj prispodob. Lahko bi rekli, da je tudi »kruh« konec poti pšeničnih zrn in moke in vino konec poti v enem obdobju življenja vinske trte in njenega grozdja.
Diploma je torej končni sad – je kruh, je potica in je vino. Prišla je na koncu nekega obdobja kot rezultat več različnih uspehov, ki ste jih diplomanti imeli med študijem. Lahko bi rekli, da ste skoraj vsi med vami imeli »lepo in slabo vreme« med študijem, »dobre in manj dobre pridelke«, nekateri ste strokovno rasli hitreje, drugi počasneje in vsi prišli po bolj ali manj ravnih ali zavitih poteh do cilja – diplome.
Danes smo tukaj, da podelimo še uradne listine, proslavimo in si vtisnemo v spomin to obdobje, ki je bilo za vse nas – verjamem – izjemno; ki je vtisnilo v vas pečat novega znanja, nove strokovne poglede, nove strokovne kolege, nova delovna mesta in seveda - diplomo. Ta konec pomeni nov začetek.

Iz govora ravnateljice VSŠ mag. Blanke Vombergar
Podelitev diplom, 28. junij 2005

Čestitke ob prejetju diplome

28. Slameršak Mojca
29. Stojanović Goran
30. Stojnšek Ervin
31. Štefin Alenka
32. Travnik Saša
33. Trošt Olga
34. Vugrinski Miran
35. Zamuda Zvonko
36. Zelenik Damjan
37. Žirovnik Tina
38. Žnidarič Nataša

Podelitev diplom 2005 sta vodila študenta Višje šole

DIPLOMANTI V LETU 2006

1. Babšek Gregor
2. Beriša Ljulje
3. Bogataj Jakopič Ana
4. Brčan Janja
5. Fajfarić Jelena
6. Garafolj Barbara
7. Grebenar Nina
8. Gurbaj Srdjan
9. Horvat Matej
10. Hustić Mojca
11. Ivanović Nataša

Zdaj je čas.
Oddaljeni klici sester me vabijo.
Vetrovi so preoblečeni v svate.
Nebo je okrašeno z vonjem toplote.
Zemlja očiščena
in pripravljena na blagoslov.

Neva Malek: Imenujejo me ajda

SPOŠTOVANI!
Vabimo vas na svečano podelitev diplom diplomantom Živilske šole Maribor, Višje strokovne šole, ki bo v sredo, 28. junija 2006, ob 12. uri v dvorcu Betnava, Streliška c. 150, Maribor.

Ravnateljica Višje strokovne šole
Mag. Blanka Vombergar

Direktorica Živilske šole Maribor
Marina Veselič, prof.

Podelitev diplom, dvorec Betnava, 2006

12. Klampfer Suzana
13. Kragolnik Karl
14. Kropec Anica
15. Novarlić Vera
16. Pintarič Alenka
17. Puc Silvo
18. Serdinšek Darja
19. Slaček Boštjan
20. Stupan Irena
21. Šaberl Irena
22. Šaruga Svetlana
23. Španinger Vesna
24. Štefanič Lidija
25. Štuhec Barbara
26. Štuhec Milan
27. Šurlan Liljana
28. Šuštar Anita
29. Tibaut Dejan
30. Zaplotnik Uroš
31. Žižek Melita

Boštjan Bračič na podelitvi diplom 2006

Prihodnost nam – glede na sedanja stališča MŠŠ - prinaša več višjih strokovnih šol na področju ŽIVILSTVA. Nedvomno bo to pomenilo konkurenčni boj med šolami za vedno manjše število študentov, v katerem pa lahko trdim, da že leta zaupam v kakovost Živilske šole Maribor in s tem tudi Višje strokovne šole. Upam si trditi, da smo visoko strokovni, dovolj dobri in vedno s časom in razvojem, tako na področju živilske stroke kakor tudi kakovostnega spremljanja študentov na njihovi študijski poti.

Iz govora ravnateljice VSŠ mag. Blanke Vombergar
Podelitev diplom, 28. junij 2006

DIPLOMANTI V LETU 2007

1. Altbauer Danilo
2. Bajc Marko
3. Bera Špela
4. Cvetko Teja
5. Červ Darko
6. Domanjko Boštjan
7. Družovec Branko
8. Ferčak Robert
9. Ferlin Mojca
10. Ficko Aleš

Prelep junijski dan je danes,
vse cveti, vse tako lepo diši,
v naših srcih sonce sije,
na obrazih nasmeh se vije.
Prišel je ta dan,
ta težko prigarani dan,
ko poplača ves se trud,
ko se zavemo,
da nič ni bilo zaman.
Aleksandra Potrč: Inženirji živilstva

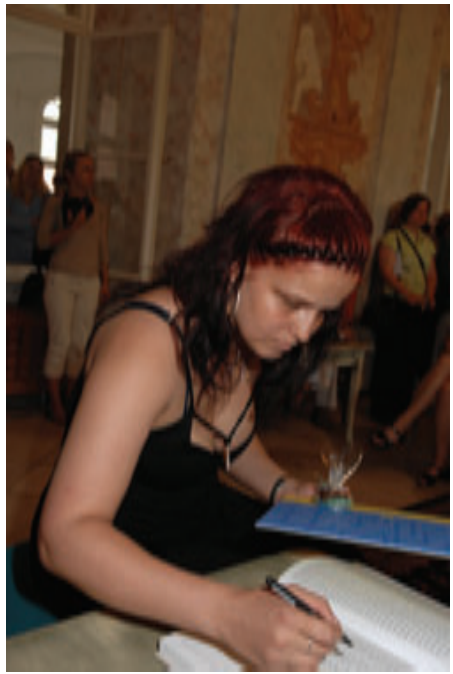
SPOŠTOVANI!
Vabimo vas na svečano podelitev diplom diplomantom Živilske šole Maribor, Višje strokovne šole, ki bo v četrtek, 28. junija 2007, ob 12. uri v dvorcu Betnava, Streliška c. 150, Maribor.

Ravnateljica Višje strokovne šole
Mag. Blanka Vombergar

Direktorica Živilske šole Maribor
Marina Veselič, prof.

Podelitev diplom, dvorec Betnava, 2007

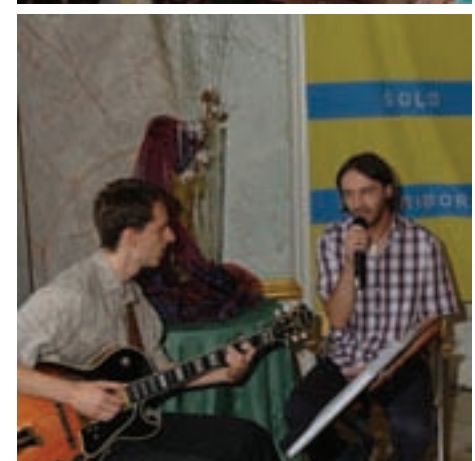
11. Gajser Smiljan
12. Geder Nataša
13. Hrastnik Janez
14. Kabaj Ksenija
15. Kamenik Simona
16. Kisilak Nataša
17. Kolenko Roland
18. Koštrun Andrej
19. Kotnik Metka
20. Kuzma Jelka
21. Lepoša Metka
22. Ločniškar Leja
23. Makoter Daniela
24. Marolt Janez
25. Munda Anja
26. Planinc Nada



Zaznavamo tudi pomembno delovanje naših diplomantov v strokovnem okolju. Postajajo mentorji študentom na praksi, so somentorji pri diplomskih nalogah bodočim diplomantom.

Iz govora ravnateljice VSŠ mag. Blanke Vombergar
Podelitev diplom, 28. junij 2007

27. Polanič Mojca
28. Potočnik Kristina
29. Potrč Aleksandra
30. Rajzman Vlado
31. Ravnjak Metka
32. Resnik Klavdija
33. Ribarski Zoran
34. Sabotin Aleš
35. Skledar Bernarda
36. Stopar Suzana
37. Tominšek Teja
38. Vogrinčič Gabrijela
39. Zalokar Darjan
40. Žitnik Ksenija
41. Žmavc Rok
42. Žnidarič Nataša
43. Župec Martina



DIPLOMANTI V LETU 2008

1. Anclin Vesna
2. Bajec Karmen
3. Banko Brigita
4. Bastašič Špela
5. Bratušek Darija
6. Brlan Lidija
7. Cvetko Silvo
8. Čelan Vesna
9. Čolnik Davorina
10. Dobaj Aleksander
11. Edelbaher Metka
12. Fras Peter
13. Golob Mateja
14. Hanžel Boštjan
15. Hojnik Sabina
16. Jug Bojan
17. Jurič Štefka
18. Kaučič Helena
19. Kerbler Marijanca
20. Kovše Martina
21. Krivec Danilo
22. Kulič Gina Lilijana
23. Langenvalter Aleš
24. Leopold Nataša
25. Leskošek Alenka
26. Mesarič Jerneja
27. Mohorko Marko
28. Murko Mojca
29. Nemec Štefka
30. Novak Melanija
31. Pacek Stanko
32. Pavlinec Matej

V okolju opažamo tudi širjenje interesov in večjo širino za zaposlovanje naših kadrov. Povpraševanje po naših kadrih se seli iz živilske industrije k storitvenim dejavnostim na področju prehrane, v trženje, tržno komuniciranje, marketing, zdravstvo, v velike trgovske skupine. Vse pomembnejša je za potrošnike varna in zdrava hrana. Povpraševanje se veča na področju zdrave prehrane in prehrane pri športu.

Mag. Blanka Vombergar, Podelitev diplom 2008

V kruhu je ena sama velika zapoved:
ŽIVETI! Rad bi ga razdajal slehernemu,
ki bi potrkal na moje duri.
Z najostrejšim nožem bi ga odrezal,
z divjo radostjo nad življenjem,
katero bi daroval …
In vsi bi stali okoli mize ter uživali kruh.
To bi bilo kakor pesem
nad večnim končevanjem in večnim začenjanjem …

Emilijan Cevc: Preproste stvari

SPOŠTOVANI!

Vabimo vas na
svečano podelitev diplom
diplomantom Živilske šole Maribor, Višje strokovne šole,
ki bo v **petek, 27. junija 2008, ob 12. uri**
v dvorcu Betnava, Streliška c. 150, Maribor.

Ravnateljica Višje strokovne šole
mag. Blanka Vombergar

Direktorica Živilske šole Maribor
Marina Veselič, prof.

Podelitev diplom, dvorec Betnava, 2008

33. Perdigal Tomaž
34. Perkič Borut
35. Pihler Borut
36. Pilih Bojan
37. Podbevšek Tatjana
38. Podstenšek Linda
39. Pojbič Miran
40. Potočnik Violeta
41. Povšič Saša
42. Puhan Barbara
43. Senčar Bojan
44. Sinko Mateja
45. Skodič Dejan
46. Sluga Danijela
47. Šilak Simona
48. Štesl Jerica
49. Turnšek Tadej
50. Urbas Jana
51. Valenko Jurij
52. Veronik Katja
53. Založnik Marjetka
54. Zver Jernej
55. Župec Alenka

DPLOMANTI V LETU 2009

1. Barišić Ana
2. Bastašič Špela
3. Cepuš Janez
4. Čarman Damjan
5. Damiš Milan
6. Dobaj Aleksander
7. Domajnko Anita
8. Dvanajšček Daniel
9. Edelbaher Metka
10. Fidler Darija
11. Golob Mateja
12. Gregorec Janja
13. Guček Matjaž
14. Horvat Marija
15. Klepej Rajko
16. Korošec Marija
17. Košuta Aljoša
18. Kuhar Boštjan
19. Masleša Anica
20. Mihelič Marko
21. Moravec Simon
22. Nedeljko Andreja
23. Obrez Marko
24. Petrovič Daša
25. Pihler Borut
26. Povšič Saša
27. Rosa Trojer Irina
28. Rous Romana
29. Sinko Mateja
30. Smogavc Nadja
31. Solatnik Barbara
32. Subotič Uroš
33. Šalamun Andreja
34. Ščavničar Bojan
35. Šimenko Ivan
36. Štenkler Helena
37. Štesl Jerica
38. Tavčar Marjan
39. Tič Jasmina
40. Travnikar Robert
41. Valenko Jurij
42. Veronik Katja
43. Voler Danijel

"Hrana izraža našo povezanost z zemljo.
Vsak grižljaj vsebuje življenje sonca in zemlje.
Do katere mere se nam hrana razkrije, je odvisno od nas samih."
.

Thich Nhat Hanh, misel iz knjige Mir v vsakem koraku

SPOŠTOVANI!

Vabimo vas, da se nam v torek, **23. junija 2009**, pridružite na Izobraževalnem centru Piramida Maribor, Park mladih 3, in z nami delite spomine in radosti ob 10-letnici delovanja Višje strokovne šole.

Program:
11.00 - svečanost ob praznovanju 10-letnice Višje strokovne šole
in podelitev diplom diplomantom
13.00 - odprtje razstave ob 10-letnici Višje strokovne šole
15.00 - srečanje vseh diplomantov Višje strokovne šole

Veselimo se skupnega srečanja.

Ravnateljica Višje
strokovne šole
mag. Blanka Vombergar

V. d. direktorja
IC Piramida Maribor
mag. Midhat Mulaosmanović

NAJ DIPLOMANTI ZA LETO 2007

DANILO ALTBAUER

Za zanimivo in inovativno idejo za diplomsko nalogo
ter uspešno povezavo več momentov v celoto in sicer – povezavo podjetja Pošta Slovenije, kjer je trenutno zaposlen, pregled nenaslovljene direktne pošte v obliki reklamnih materialov, ki se dostavljajo s pošto ter povezavo s prejemniki te pošte, s katerimi se je med svojim delom srečeval in kot delavec pošte imel do njih bolj odprta vrata, kot bi jih imel kdorkoli drug.

Mentor: mag. **Beno Klemenčič**
Somentor: **Peter Luetič**, Pošta Slovenije

VLADO RAJZMAN

Za dodatni vložek lastnih znanj v diplomsko nalogo.

To je upravljanje s sistemom AUTOCAD. Prav zaradi teh znanj je za diplomsko nalogo uspešno sprojektiral objekt za proizvodnjo sušenih mesnin za anonimnega naročnika.

Mentorica : mag. **Blanka Vombergar**
Somentor: **Milan Hari**, Mesoprojekt Gerlinci

ALEŠ FICKO

Za pomemben prispevek k zbiranju podatkov,
ki jih prinaša diplomska naloga, kot podlago za pripravo zakonodaje na nivoju države RS s področja divjačine.

Mentorica: mag. **Marlena Skvarča**
Somentorica: **Nuša Marinc**, NIMROD Škofja Loka

Maribor, junij 2007

NAJ DIPLOMANTI ZA LETO 2008

DEJAN SKODIČ

Za zanimivo raziskavo in presenetljive rezultate.

Diplomant je v svoji diplomski nalogi raziskoval vsebnost fosfatov v jabolkih integrirane in ekološke pridelave in prišel do pomembnih, zanimivih in opozorilnih rezultatov.

Naloga je bila opravljena na Živilski šoli Maribor.

Mentorica: **Alenka Hmelak Gorenjak**
Somentorica: **Zdenka Masten**

BOJAN PILIH

Za dodatni vložek lastnih znanj.

Diplomant je v svoji diplomski nalogi praktično preizkusil, pridobil in predstavil zanimiv in za prakso pomemben rezultat v tehnologiji proizvodnje rdečega vina.

Naloga je bila opravljena v Vinski kleti Vipava.

Mentor : Mag. **Zdenko Rajher**
Somentorica: **Monika Kosmač**, Agroind Vipava 1894 d.d.

NATAŠA LEOPOLD

Za pomemben prispevek k zbiranju podatkov na področju razseka svinjskega mesa.

Rezultatov podobnih praktičnih raziskav je malo, predvsem pa niso objavljene za širšo strokovno javnost, saj jih podjetja zapirajo v svoje evidence. Taki praktični rezultati pridobljeni iz mesnih industrij so izjemno dragoceni ne samo v Sloveniji, ampak tudi v evropski strokovni javnosti.

Naloga je bila opravljena v MIR Gornja Radgona.

Mentorica: mag. **Blanka Vombergar**
Somentor: **Igor Kustec**, Mir Gornja Radgona

Maribor, junij 2008

NAJ DIPLOMANTI ZA LETO 2009

DAMJAN ČARMAN

Za inovativno idejo in koristno pregledno raziskavo.

Diplomant je v svoji diplomski nalogi pripravljal angleško slovenski in slovensko angleški strokovni slovar s področja prehrane za potrebe Ministrstva za obrambo RS, oz. za misije slovenskih vojakov v tujini in njihovo lažje sporazumevanje pri pripravi in organizirani prehrani v tujini.

Mentor: **Bojan Rambaher**
Somentorica: mag. **Marlena Skvarča**

JERICA ŠTESL

Za enkratno in izvirno predstavitev perecev, vrednotenje tehnologije izdelave ter senzoričnih lastnosti in kakovosti.

Diplomantka je s svojo osebno angažiranostjo in duhom za raziskovanje na svojstven in poseben način prikazala pomemben odnos Prekmurcev do edinstvene tradicionalne kulinarične dediščine. Diplomska naloga se je izvajala po celem Prekmurju.

Mentorica : Mag. **Marlena Skvarča**
Somentorica: mag. **Tatjana Čop**, Kmetijsko gozdarski zavod Murska Sobota

NADJA SMOGAVC

Za pomemben prispevek k raziskovalnemu delu na področju pivovarstva.

Rezultati diplomske naloge so pripomogli k odločitvi Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo v Žalcu, da preučevani hmeljni kultivar postane sorta in lahko pri proizvodnji piva nadomesti kako drugo sorto.
Naloga je bila opravljena v Inštitutu za hmeljarstvo in pivovarstvo v Žalcu ter v Pivovarni laško.

Mentorica: **Zdenka Masten**
Somentor: dr. **Iztok Jože Košir**

Maribor, junij 2009

NAJ PODJETJA 2002 – 2006

Od leta 2002 do 2006 se je največje število, to je po 5 diplomskih nalog, izvajalo v Kruh Pecivu Maribor in MIR Gornja Radgona.
V vsakem podjetju je delovala skupina strokovnjakov, ki so sodelovali kot somentorji diplomskih nalog. To nam pove, da je skupinsko oz. timsko delo zelo pomembno, bodisi na šolah bodisi v podjetjih.

KRUH PECIVO MARIBOR

Mariborsko podjetje Kruh Pecivo, ki spada v skupino Žito, spremlja šolo že mnogo let. V njem so na praksi naši dijaki srednje šole, pa tudi študenti višje šole. V različnih obdobjih je bilo to sodelovanje različno, v obdobju 2002 – 2006 pa je obrodilo 5 diplomantov –

tudi delavcev podjetja Kruh Pecivo Maribor. Posebej smo veseli, da nam je podjetje in njeni delavci zaupalo in da so začutili potrebe po nadaljevanju izobraževanja ter tako nadaljevali študij na VI. stopnji na naši VSŠ.
To so: Janko Intihar, Ida Krajnc, Vera Novarlić, Dragica Polc Šopinger, in Zvonka Rajšp. Njihovi mentorji v podjetju Kruh Pecivo Maribor so bili Tinka Bohm, Dominika Osvald, Emil Tancer in Jana Artenjak Luketa. Prav tako pa sta diplomantki iz Živilske šole Maribor, sicer učiteljici praktičnega pouka na srednji šoli, diplomirali ob somentorstvu Olge Böhm iz podjetja Kruh Pecivo Maribor. Sodelovali so s predavatelji na VSŠ mag. Marleno Skvarča, Marijo Sraka Šadl, Branko Vezjak in Jasno Komerički.
Podjetju dajemo za zgoraj navedene aktivnosti posebno priznanje.

MIR GORNJA RADGONA

Podjetje MIR Gornja Radgona in Živilska šola Maribor sodelujeta že mnogo let. Načini sodelovanja so različni, vedno dobri,

kvalitetni in strokovni. V podjetju v različnih časovnih obdobjih najdemo zaposlene tudi naše bivše dijaki in študente, pa tudi bivše učitelje – nekateri prihajajo, drugi odhajajo.
V podjetju MIR Gornja Radgona je bilo opravljenih prav tako 5 diplomskih nalog. Opravili so jih študentje Mihaela Car, Viktor Postružnik, Mirica Rola, Milan Sever in Melita Žižek. Diplomske naloge so bile predvsem s področij barjenih in trajnih klobas ter HACCP-a. V njih so sodelovali strokovnjaki MIR-a Andreja Banko, Milan Hari in Damir Radič. Sodelovali so s tremi predavatelji Višje šole in sicer Rosvito Arzenšek Pinter, Marijo Sraka Šadl in mag. Marleno Skvarča.

Maribor, junij 2006.

NAJ PODJETJE 2007

LJUBLJANSKE MLEKARNE D.D. LJUBLJANA

Predstavitev podjetja z največ diplomskimi nalogami 2002 - 2007

Ljubljanske mlekarne d.d. Ljubljana in pred časom še Mariborske mlekarne Maribor spremljajo šolo že mnogo let. Sodelovanje je dobro in korektno. V Ljubljanskih mlekarnah je na različnih področjih del pripravilo diplomske naloge 8 diplomantov , 6 diplomantov izrednega in 2 diplomantki rednega študija. Cenimo, da v Ljubljanskih mlekarnah nenehno prepoznavajo potrebe po nadaljnjem izobraževanju in da svoje delavce zaupajo v izobraževanje prav našemu zavodu. Izobraževanje na višji šoli je končalo in diplomiralo 6 delavcev Ljubljanskih mlekarn: Darko Červ, Jože Kačič, Irena Kopitar, Janez Marolt, Boštjan Slaček in Miran Vugrinski. To dokazuje, da so kadri tega profila pomembni za prakso.

Diplomanti nadaljujejo strokovno delo v svojem delovnem okolju Ljubljanskih mlekarn, ali pa prevzemajo tudi nove delovne naloge in nove izzive. V LM, obrat Maribor sta eksperimentalni del svojih diplomski nalog delno ali v celoti opravljali tudi dve diplomantki rednega študija (Suzana Stopar in Ksenija Kabaj).
Za svoje diplomske naloge so diplomanti obravnavali naslednje teme: zagotavljanje sterilnosti v proizvodnji trajnega mleka, čiščenje odpadnih vod v mlekarni, vpliv sekundarne embalaže na hlajenje skute, vpliv roka trajanja na spreminjanje mehanskih in senzoričnih lastnosti sveže mocarele, validacija postopkov čiščenja v mlekarskem obratu, vpliv kemijskih in tehnoloških parametrov na pridobitev sira edamec, uporabnost metode merjenja električne prevodnosti v mlekarskem obratu in koncentriranje sirotke z reverzno ozmozo.

Veliko vlogo je imela direktorica sektorja za kakovost in okolje v Ljubljanskih mlekarnah mag. Neva Makuc. Sodelovala je že pri nastajanju višješolskega programa ŽIVILSTVO v letih 1995 – 1997, ki se je pripravljal na Živilski šoli Maribor. Je tudi predavateljica višje strokovne šole. S sodelavci iz podjetja je izbrala teme za diplomske naloge in v večini diplomskih nalog sodelovala tudi kot njihova mentorica. Cenimo sodelovanje spoštovane kolegice in podjetja Ljubljanske mlekarne d.d. za prispevek k razvoju stroke in prispevek k izobraževanju naših študentov tako pri praktičnem izobraževanju kot pri izdelavi diplomskih nalog.
Z Ljubljanskimi mlekarnami je pri izvajanju dveh diplomskih nalog za redne študente sodelovala tudi predavateljica Polonca Leskovar Mesarič, enkrat kot mentorica in drugič kot somentorica. Somentorji iz Ljubljanskih mlekarn pa so bili: Andreja Oblak, Maja Otrin, Andrej Kos in Suzana Svenšek.
Veseli nas tudi, da je eden od somentorjev iz podjetja, naš diplomant višje šole Jože Kačič.

Maribor, junij 2007

NAJ PODJETJE 2008

PERUTNINA PTUJ

Perutnina Ptuj in Živilska šola Maribor sodelujeta že mnogo let.
Načini sodelovanja so različni, vedno dobri, kvalitetni in strokovni. V podjetju v različnih

časovnih obdobjih najdemo zaposlene tudi naše bivše študente, tudi diplomante.
V zadnjem obdobju pa je sodelovanje obrodilo sedem diplomskih nalog, od tega v tega v tem študijskem letu štiri, kar je največ v enem podjetju v tem študijskem letu.

Področja diplomskih nalog so zelo raznolika: učinkovitost sistema HACCP v gostinstvu, vpliv mase piščancev na razrez na perutninski tehnološki liniji, obvladovanje razvoja novega izdelka, vrednotenje metod za ugotavljanje čistosti v predelavi perutnine, razvoj novega mesnega izdelka za bolnike s celiakijo, razvoj paniranega toplotno obdelanega in zamrznjenega izdelka iz piščančjega mesa.

Pri diplomskih nalogah so sodelovali predavatelji iz šole: Manja Tement, Rosvita Arzenšek Pinter, mag. Blanka Vombergar, Alenka Hmelak Gorenjak, kot somentorji iz prakse pa so iz Perutnine Ptuj sodelovali: Hermina Šerona, Enver Šišič, Polona Krajnc, Metka Matjašič, Jurij Urbanec. V obeh vlogah pa se pojavljala naša cenjena predavateljica, ki prihaja iz Perutnine Ptuj, to je mag. Vida Nahberger Marčič.

Perutnino Ptuj smo iz zgoraj navedenih utemeljitev izbrali za NAJ PODJETJE v študijskem letu 2007/08.

Maribor, junij 2008.

NAJ PODJETJE 2009

PIVOVARNA LAŠKO

V letu 2008/09 je kot plod dobrega sodelovanja in strokovnega dela nastalo kar 5 diplomskih nalog, ki so povezane z delom v Pivovarni Laško in to je največ v enem podjetju v študijskem letu 2008/09. Zato je Pivovarna Laško NAJ PODJETJE za študijsko leto 2008/09.

Pivovarna Laško je vsa leta delovanja šole prisotna na mnogih ravneh delovanja šole. Sodelovanje je vedno dobro, strokovno, kvalitetno in v zadovoljstvo obeh institucij. Predvsem pa smo ponosni na kar nekaj diplomantov višje šole, ki so prišli iz Pivovarne Laško. Vseh deset let višje šole zaupajo naši strokovnosti in dobremu delu. Sodelovanje je podkrepljeno tudi s prijateljskimi odnosi.

Področja diplomskih nalog so zelo raznolika: vpliv temperature odpadnih vod za proizvodnjo bioplina, logistični procesi v Pivovarni Laško, pivovarska vrednost kultivarjev hmelja v industrijskem makroposkusu, varilni diagrami in alkoholno vrenje v povezavi s kakovostjo piva, odplinjena voda in kakovost piva, optimizacija etiketiranja steklenic, zmanjšanje izgub pri polnjenju piva, uporaba suhega pivskega kvasa za proizvodnjo piva, mazalna sredstva na transportnih trakovih linije za polnjenje pločevink.

Diplomanti, ki so diplomirali v Pivovarni Laško ali v sodelovanju z njo so Cepuš Janez, Holcer Marjan, Hrastnik Janez, Damiš Milan, Guček Matjaž, Klepej Rajko, Ozimek Janez, Smogavc Nadja, Zalokar Darjan.

Pri diplomskih nalogah so sodelovali predavatelji Rosvita Arzenšek Pinter, Polonca Leskovar Mesarič, Silva Hostnik, Zdenka Masten, Midhat Mulaosmanović, kot somentorji iz prakse pa so pri diplomskih nalogah sodelovali Regina Kirn Godec, Brkljačič Draga, Škorja Andrej, Kočar Nataša, Peklar Lilijana.

Pivovarno Laško smo iz zgoraj navedenih utemeljitev izbrali za NAJ PODJETJE v študijskem letu 2008/09.

Maribor, junij 2009.

NAJ MENTORICE 2002 – 2006

To so predavateljice Višje strokovne šole, ki so bile od 2002-2006 največkrat mentorice diplomskih nalog našim diplomantom.

Mag. Marlena Skvarča

prihaja k nam iz Biotehniške fakultete iz Ljubljane iz Oddelka za živilstvo. Je naša zunanja sodelavka in predavateljica.

Bila je mentorica 10 diplomskim nalogam in somentorica 4 diplomskim nalogam.

Kot mentorica je pri delu s študenti sodelovala v več podjetjih in ustanovah – MIR Gornjo Radgono, Pivovarno Union iz Ljubljane, Drogo Kolinsko iz Ljubljane, Kruh Pecivom Maribor, Srednjo agroživilsko šolo iz Ljubljane, Osnovno šolo Bistrica pri Tržiču ter Gostinstvo in turizem Murko iz Slovenske Bistrice. Skupaj s študenti - sedaj že diplomanti naše višje strokovne šole - Mihaelo Car, Matejem Horvatom, Matejko Klemenčič, Vero Novarlič, Zvonko Rajšp, Milanom Severjem, Simono Škerlavaj Golec, Urošem Zaplotnikom in Melito Žižek je tkala pomembne vezi s podjetji. Njen je bil tudi prvi diplomant rednega študija Marko Pulko, ki je svojo diplomsko nalogo pripravljal v Kolinski v Ljubljani. Študenti diplomanti so se lotevali predvsem tem s področja senzoričnega ocenjevanja in senzoričnih lastnosti živil ter kakovosti živil in hrane.

Kot somentorica je sodelovala tudi pri diplomskih nalogah s področja analitike maščob ter gastronomije, ki so se izvajale na Živilski šoli Maribor in v Splošni bolnišnici Maribor.

Rosvita Arzenšek Pinter

je zaposlena na šoli in je predavateljica višje strokovne šole. Bila je mentorica 9 diplomantom in s študenti sodelovala z 8 podjetji: Tovarno mesnih izdelkov Košaki iz Maribora, Celjskimi mesninami , MIR Gornja Radgona, Perutnino Ptuj, Mesninami Žerak iz Rogatca, Klavnico Šentjur, Gozdič-em iz

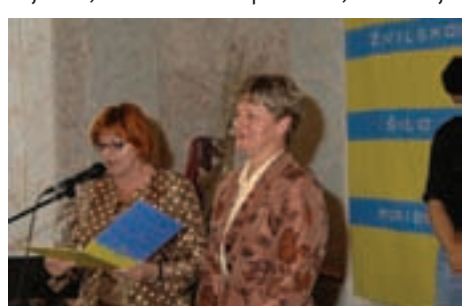
Slovenskih Konjic in Mesarstvom Čas. Sodelovala je z rednimi in izrednimi študenti in svojih 9 diplomantov: Ljulje Beriša, Boštjan Čas, Borut Damiš, Tomaž Hvala, Anica Kropec, Rajko Oset, Viktor Postružnik, Simon Pravdič in Zvonko Zamuda popeljala v svet raziskav predvsem na področju strokovnega dela v mesni industriji in obrti. Ker ima sama kar nekaj izkušenj iz dela v več mesnih industrijah, ugotavljamo, da le-te dobro prenaša tudi naprej v nove generacije študentov in diplomantov.

MAJDA HERLIČ
je dolgoletna zunanja sodelavka Živilske šole Maribor. Zaposlena je v Splošni bolnišnici Maribor, na višji strokovni šoli pa sodeluje na področjih prehrane in dietetike, gastronomije in tehnologije velikih kuhinj. Z njeno pomočjo je diplomiralo 9 diplomantov višješolskega programa ŽIVILSTVO: Jelena Fajfarić, Dejan Fluher, Ivanka Jurgec, Jelka Krajnc, Andrej Križan, Dejan Pivec, Tadej Škrjanec, Damjan Zelemik in Tina Žirovnik. Področja dela diplomantov pa so bila prehrana različnih kategorij prebivalstva, zdrava prehrana in zdravi jedilniki, senzorična kakovost jedi, varno delo v velikih kuhinjah vključno z razdeljevanjem hrane in transportom ter tudi ekološke teme – npr. problematike organskih odpadkov v velikih kuhinjah. Njeni študenti – sedaj že diplomanti - so spremljali delo ali pa že delajo v vrtcih, domovih starostnikov ali bolnišnicah. Poleg tem v SBM, kjer je zaposlena, je sodelovala še z Bolnišnico Jožeta Potrča na Ptuju, Domom starejših v Hrastniku, Domom za starejše občane J. Potrča v Poljčanah, Vzgojno varstvenimi zavodi – vrtci v Mariboru in Slovenski Bistrici, Termami Ptuj in podjetjem Winterhalter Gastronom, ki pokriva področja opreme za velike kuhinje. Bila je tudi dvakrat somentorica, in sicer na področju kakovostne ponudbe hrane v velikih kuhinjah.
Kot prva je izkusila tudi delo diplomanta VSŠ, ki se je zaposlil v SBM.

Maribor, junij 2006

Naj mentorica 2007 in 2008

Marija Sraka Šadl
prihaja k nam iz Term Radenci. Je naša zunanja sodelavka, predavateljica višje strokovne šole za predmetna področja Zakonodaja in zagotavljanje kakovosti in Tehnologija velikih kuhinj.
Bila je mentorica 9 diplomskim nalogam.
Skupaj s študenti - sedaj že diplomanti Višje strokovne šole - Marjeto Geč, Jankom Intiharjem, Rolandom Kolenkom, Metko Kotnik, Ido Krajnc, Vesno Lendero, Romanom Mlakarjem, Martino Ploj, Klavdijo Resnik, Mirico Rola, Dejanom Tibautom in Valentino Žefran je tkala pomembne vezi s podjetji. Kot mentorica je pri delu s študenti sodelovala v več podjetjih in ustanovah: MIR Gornjo Radgono, Drogo Portorož, Fructal Ajdovščina, Kruh Pecivo Maribor, Geo Slovenska Bistrica, Orinoco Ptuj, Radenska Zdravilišče Radenci, Dolenjske pekarne, Pekarna Resnik Kozje, Mesnica in trgovina Gabrek – Martin Tibaut, Mlinarstvo Anton Kolenko. V ta podjetja je preko študentov nesebično prenašala svoja znanja. Študenti diplomanti so se lotevali predvsem tem s področja zagotavljanja kakovosti in uvajanja sistema HACCP v prakso.
Njena prva diplomantka Valentina Žefran je bila v skupini prvih zagovorov diplomantov na VSŠ junija 2002. Že v letu 2002 (še pred uveljavitvijo zakonodaje, ki je pričela obvezovati podjetja za vzpostavitev sistemov HACCP s 1. 1. 2003) je strokovno svetovala in študente pripravljala na nova evropska izhodišča, ki so bila konec leta 2002 sprejeta tudi za Slovenijo.
Ker je tudi zunanja ocenjevalka za ISO standarde, poslovno odličnost in 20 ključev, smo na šoli ponosni, da svoje



znanje prenaša na naše študente in preko diplomskih nalog tudi v širšo prakso.
Je tudi članica komisije za spremljanje in vrednotenje kakovosti na VSŠ in predvsem vedno pripravljena sodelovati s šolo.

Maribor, junij 2007

Marija Sraka Šadl
je bila v študijskem letu 2007/08 mentorica pri 10 diplomskih nalogah in imela v tem obdobju tudi največ diplomantov.
Marija Sraka Šadl je naša zunanja sodelavka in predavateljica višje strokovne šole.
Skupaj s študenti - sedaj že diplomanti - je sodelovala v obdobju študijskega leta 2007/08 z naslednjimi podjetji: Agromerkur Murska Sobota, Pomurske mlekarne, Mlinopek Murska Sobota, Gea Slovenska Bistrica, Žito, Pekarna Kruhek, Špesov dom Vojnik, Turističnimi kmetijami Puhan in Nemec, Center za zdravje in razvoj Murska Sobota.

Glavna področja, ki so obravnavana v diplomskih nalogah, so uvajanja ali posodobitve
HACCP sistemov v praksi.
Kot priznana strokovnjakinja za kakovost, ISO standarde, poslovno odličnost in 20 ključev svoje znanje prenaša na študente in preko diplomskih nalog tudi v širšo prakso. Predvsem cenjena pa je njena nenehna pripravljenost sodelovati s šolo.

Maribor, junij 2008

Naj mentorici 2009

SILVA HOSTNIK

je predavateljica višje strokovne šole in je zaposlena na šoli.
V študijskem letu 2008/09 je bila je mentorica štirim diplomantom, kar je najvišje število za to študijsko leto. V obdobju celotnih desetih let pa je bila mentorica pri 16 diplomskih nalogah.
Skupaj s štirimi študenti - sedaj že diplomanti Matejo Golob, Rajkom Klepejem, Markom Obrezom in Markom Miheličem je v študijskem letu 2008/09 sodelovala na različnih področjih pri diplomskih nalogah od pivovarstva, mineralnih vod, začimbnih mešanic ter mlekarstva. To ji niti ni bilo tako težko, saj je v preteklosti bila zaposlena v proizvodnji pijač in v mlečni industriji in tako uspešno spremlja študente na teh področjih.
Skupaj s študenti je tkala pomembne vezi s podjetji. Sodelovala je z več podjetji in ustanovami, npr. Pivovarno Laško, Etol Celje, Droga Kolinska Ljubljana, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Sirarna Čuš Orehova Vas, Mlekarna Celeia Arja vas, Pomurske mlekarne Murska Sobota, Kmetijska zadruga Križevci, Fructal Ajdovščina, Mlekarna Krepko Laze, Mlekopromet Ljutomer.

Mag. MARLENA SKVARČA

iz Biotehnike fakultete iz Ljubljane je zunanja sodelavka višje šole. V študijskem letu 2008/09 je bila mentorica štirim diplomskim nalogam ter enkrat somentorica. S študenti, sedaj že diplomanti, Simonom Moravcem, Jerico Štesl, Marjanom Tavčarjem, Robertom Travnikarjem in Damjanom Čarmanom je sodelovala na različnih področjih povezanih s prehrano, zdravo prehrano, prehrano športnikov, strokovno terminologijo na področju prehrane v angleškem jeziku, kakor tudi na področju tradicionalne prekmurske kulinarike in razvoju poznavanja perecov v Prekmurju.

Do danes je bila mentorica pri diplomskih nalogah kar 22 študentom. Njeno neformalno delo pa presega okvire mentorstva samo njenim študentom, saj velikokrat nesebično pomaga tudi mnogim drugim bodisi pri iskanju literature, z nasveti ali kakor koli drugače.

Maribor, junij 2009

Srčki za Švedsko

Boštjan Senekovič, vzdrževalec učne tehnologije

Hišnik Vili Brauner

Študentka pri delu

Računovodkinja Tatjana Predojević

Izobražujemo tudi na osnovnih šolah

Doc.dr. Oto Težak in Prof.dr.Peter Raspor

mag. Blanka Vombergar, dr. Raquel Guiné in akad. prof. dr. Ivan Kreft

Japonski znastveniki na obisku na šoli

Preizkus izdelkov je za študentke pomembna vaja

Ocenjevanje sirov pri laboratorijskih vajah, 2008

Poslušalci na seminarju E dodatki

Ravnateljica mag. Blanka Vombergar

Na strokovnem seminarju

RASPOR, Vombergar, Boltavzer in Travnikar...

Rosvita Arzenšek Pinter večkrat predavateljica na strokovnih seminarjh

S. K.Radič (Košaki), A. Bantan (Mlinarstvo in pekarstvo), mag. M.Senekovič (VURS)

Sodelovanje z inšpetoricami je dobro

V direktorjevi pisarni

Vaje ETŽ, 2007

Študenti in japonski profesorji

Laboratorijske vaje študentov