Maribor, 22. junij 2016

Priznanje NAJ MENTOR/NAJ MENTORICA se podeljuje vsako leto mentorju predavatelju, ki je imel v tekočem študijskem letu na dan podelitve diplom največje število mentorstev za diplome, torej največ študentov diplomantov.

**NAJ MENTORICA ZA ŠTUDIJSKO LETO 2015/16**

**je**

**ZDENKA MASTEN, univ. dipl. ing. živilske tehnologije**

V študijskem letu 2015/16 je bila je mentorica petim diplomantom, in enkrat somentorica, kar je najvišje število mentorstev v tem študijskem letu. Sicer pa je bila do sedaj mentorica pri 24 diplomskih nalogah.

Zdenka Masten je predavateljica za predmetna področja tehnologije rastlinskih živil, sestave in kakovosti živil ter tehnologijo vina. Zaposlena je na šoli; na šolo pa je prišla iz prakse, pred prihodom na šolo je bila zaposlena v Poetoviji na Ptuju.

V tem študijskem letu so njeni diplomanti delali diplome na področju tehnologije vina, na vzgoji gob ter izolaciji in karakterizaciji eteričnih olj iz nekaterih začimb. Skupaj s študentom Nejcem Borkom je raziskovala vpliv hranil na kvasovke med fermentacijo v vinski kleti P&F Jeruzalem Ormož, s študentko Lorber Urško je raziskovala vpliv temperature, velikosti in materiala fermentacijske posode na končno kakovost mladega vina, s študentko Matejo Zamuda pa vpliv faze zrelosti in lege na kakovost vina v Radgonskih Goricah. Vse diplome so bile narejene v praksi, torej v živilski industriji, na kmetiji in seveda za potrebe prakse.

Mentorica in predavateljica Zdenka Masten nenehno sodeluje s podjetji, pri izdelavi diplomskih nalog usmerja študente v živilsko industrijo in obrt, pa tudi k inovativnim idejam dopolnilnih dejavnosti na kmetijah. Skozi svojo kariero mentorstev diplomantom je sodelovala z Inštitutom za hmeljarstvo in pivovarstvo v Žalcu ter Pivovarno Laško pri več diplomah s področja pivovarstva, s Fructalom iz Ajdovščine, Vitalom iz Mestinja ter Radensko pri diplomah s področja sadnih sokov, pijač in mineralnih vod, spremljali kakovost sladkorja in sledljivost v Tovarni sladkorja Ormož, študentje so iskali najboljše poti za zmrzovanje krompirja na kmetiji Drevenšek, delali medeno penino iz kostanjevega medu v Čebelarstvu Cesar, razvijali tehnologije kisanja zelja v Mercatorju v Bohovi, spremljali hladno verigo zamrzovanja graha v Eti kamnik, v podružnici v Bohovi, ugotavljali v pliv temperature praženja bučnih semen na kakovost bučnega olja v Oljarni Šaruga, ter se ukvarjali z izgubo mase sadja in zelenjave med skladiščenjem v Mercatorju Cash&Carry na Ptuju, in delali še marsikaj zanimivega.

Zdenka Masten je tudi predsednica strateškega sveta VSŠ, in članica komisije za spremljanje in zagotavljanje kakovosti na višji šoli. Vsako leto organizira številne strokovne ekskurzije za študente, ko obiščejo mnoge živilske industrije, predvsem poznana pa je njena vsakoletna organizacija martinovanja s strokovnim pridihom in prijaznim druženjem ob podpori vinske kleti P&F v Ormožu in zidanice Malek.

Gospe Zdenki Masten iskrene čestitke v imenu Višje strokovne šole IC Piramida Maribor.

Ravnateljica VSŠ:

Dr. Blanka Vombergar