

VIŠJEŠOLSKI ŠTUDIJSKI PROGRAM ŽIVILSTVO IN PREHRANA

IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR

Višja strokovna šola

Polonca Leskovar Mesarič

Rosvita Arzenšek Pinter

Andrej Šorgo

Vesna Grgan

Mirko Nidorfer

Blanka Vombergar

Vahida Dragulj

# OD ZAMISLI DO ZAGOVORA DIPLOME



Maribor, marec 2014

*Avtorji:* Polonca Leskovar Mesarič, Rosvita Arzenšek Pinter, Andrej Šorgo, Vesna Grgan, Mirko Nidorfer, Blanka Vombergar, Vahida Dragulj

*Lektorica:* Irena Smolčič, profesorica slovenskega jezika s književnostjo in sociologije

*Naslov:* Od zamisli do zagovora diplome

*Zbirka:* Višješolski študijski program Živilstvo in prehrana

*Leto izdaje:* 2014

*Izdala:*

Izobraževalni center Piramida Maribor

Višja strokovna šola

Park mladih 3

2000 Maribor

tel.: 02 320 86 00

fax: 02 331 30 48

e-mail: [visjastrokovna.ic-piramida@guest.arnes.si](mailto:visjastrokovna.ic-piramida@guest.arnes.si)

*Tisk:*

GBT Marksl, d.o.o., Knafelčeva 34, Maribor

*Naklada:* 60 izv.

*5. dopolnjena izdaja, ponatis*

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

001.81:377.36(035)

OD zamisli do zagovora diplome / Polonca Leskovar Mesarič ... [et al.]. - 5. dopolnjena izd., ponatis. - Maribor : Izobraževalni center Piramida, Višja strokovna šola, 2014. - (Zbirka Višješolski študijski program Živilstvo in prehrana)

ISBN 978-961-258-172-5  
I. Leskovar-Mesarič, Polonca  
272987392

## **KAZALO**

<b>UVOD</b> .....	<b>5</b>
<b>I KRATEK PREGLED NAJNUJNEJŠIH POSTOPKOV ZA DIPLOMIRANJE</b> .....	<b>6</b>
<b>II PRIPRAVA DISPOZICIJE DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE</b> .....	<b>8</b>
<b>III TEHNIČNA NAVODILA ZA PISANJE DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE</b> .....	<b>10</b>
<b>IV PISANJE OSREDNJEGA DELA DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE</b> .....	<b>15</b>
<b>PRILOGA 1: OBRAZEC ZA IZDELAVO DISPOZICIJE DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE</b> .....	<b>20</b>
<b>PRILOGA 2: OBLIKOVANJE NASLOVNIH STRANI</b> .....	<b>22</b>
<b>PRILOGA 3: IZJAVA O AVTORSTVU</b> .....	<b>23</b>
<b>PRILOGA 4: ZAPIS FORMALNOSTI - četrti list</b> .....	<b>24</b>
<b>PRILOGA 5: KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA</b> .....	<b>25</b>
<b>PRILOGA 6: KEY WORDS DOCUMENTATION</b> .....	<b>26</b>
<b>PRILOGA 7: KAZALO VSEBINE</b> .....	<b>27</b>
<b>PRILOGA 8: OBLIKOVANJE TABEL, SHEM, GRAFOV, SLIK</b> .....	<b>28</b>
<b>PRILOGA 9: CITIRANJE VIROV</b> .....	<b>29</b>
<b>PRILOGA 10: PRIMERI VIROV</b> .....	<b>31</b>
<b>PRILOGA 11: PRIMER SEZNAMA VIROV</b> .....	<b>33</b>
<b>PRILOGA 12: SEZNAM OBRAZCEV ZA DIPLOMSKO DELO/NALOGO</b> .....	<b>34</b>
<b>SEZNAM VIROV</b> .....	<b>35</b>



## UVOD

### **Spoštovana študentka, spoštovani študent!**

Sanje vsakega študenta so diploma. To je trenutek, na katerega po vsej verjetnosti vsak študent mnogokrat pomisli, tako v prijetnih kot v neprijetnih obdobjih študija.

V prvem letniku se vsakemu zdi diploma kot nekaj *zelo oddaljenega in sanjskega*. V drugem letniku postane že prava resničnost. Ko študenta ali študentko do konca študijskih obveznostih loči le še nekaj izpitov, začne vse intenzivneje razmišljati o vsebini svojega diplomskega dela/naloge.

V mislih tehta, kateri predmeti so bili tisti, ki jih je najraje poslušal ali poslušala in pri njih najbolj intenzivno sodeloval ali sodelovala. Kateri predavatelj ali predavateljica višje šole pri določenem predmetu je *tista oseba*, pod mentorstvom katere bi lahko ali želi pisati diplomsko delo/nalogo. Katero področje je tisto, na katerem že ima določene praktične ali druge izkušnje oz. bi na njem želel/želela delati v prihodnje in se razvijati.

Z željo, da bi se na pripravo in pisanje diplomskega dela/naloge ter zagovora kar najbolje pripravili, smo vam predavatelji višje šole v tej publikaciji zbrali navodila ter dobronamerne napotke, ki vam bodo koristili na vaši poti do diplome v Izobraževalnem centru Piramida Maribor, na Višji strokovni šoli.

Ravnateljica Višje strokovne šole:  
dr. Blanka Vombergar

## I. KRATEK PREGLED NAJNUJNEJŠIH POSTOPKOV ZA DIPLOMIRANJE

Ko študent pri študijskih obveznostih zbere 75 KT (živilstvo in prehrana ter organizator socialne mreže) oziroma uspešno opravi vse študijske obveznosti za 1. letnik in najmanj 3 izpite 2. letnika (stari program – živilstvo), lahko prijavi temo **diplomskega dela/naloge**.

- Višješolski program živilstvo in prehrana – **diplomsko delo (DD)**.
- Višješolski program živilstvo (stari program) – **diplomska naloga (DN)**.
- Višješolski program organizator socialne mreže – **diplomska naloga (DN)**.

OPRAVILO	NALOGA/CILJ	KAKO?
<b>1 Tema diplomskega dela/naloge</b>	Poiskati konkretno, ne preširoko temo, ki omogoča izdelavo naloge v 6 mesecih.	Neformalni razgovori v podjetjih ali zavodih, namigi predavateljev na predavanjih, iskanje po literaturi, na spletu ipd.
Poiskati mentorja in somentorja.	Poiskati mentorja na višji strokovni šoli in somentorja v podjetju/zavodu (obvezno, če bo naloga tam tudi potekala).	V skladu s temo napraviti izbor možnih mentorjev med predavatelji šole. Poiskati somentorja v podjetju/zavodu, kjer boste opravljali diplomsko delo/nalogo.
Prvi razgovor pri mentorju.	Pridobiti mentorja in somentorja za sodelovanje.	Za razgovor se je potrebno pravočasno dogovoriti, saj praviloma zahteva več časa. Zaželeno: študent pristopi k mentorju oz. somentorju z domišljeno idejo, na kratko zapisano v opornih točkah. Njune napotke si zapišete. Dogovorite se za naloge in določite, do kdaj jih je treba opraviti. Nezaželeno: Priti na razgovor nepripravljen in se zanašati na spomin.
Prvi razgovor pri somentorju.		
Priprava prvega okvirnega načrta dela.	Napraviti okvirni in predvsem realni načrt dela.	Na osnovi mentorjevih in somentorjevih napotkov in priporočil prebrati ustrezno literaturo, se seznaniti z metodo dela, predvideti sredstva, napraviti časovni načrt, določiti prostor za delo ipd.
Drugi razgovor z mentorjem.	Napraviti načrt za dispozicijo.	Z mentorjem/s somentorjem uskladita natančen naslov, metodo dela, število vzorcev, statistično metodo analize, število ponovitev ...
<b>2 Prijava teme diplomskega dela/naloge in dispozicija</b>	Pripraviti dispozicijo v obliki, ki bo sprejemljiva za mentorja.	Pisanje v skladu z navodili za pripravo dispozicije, v 1. osebi množine v prihodnjem času. Pomnite: če dispozicija ni napisana v skladu z navodili, ne bo sprejeta na študijski komisiji.
	Oddaja dispozicije mentorju.	
Oddaja prijave teme in dispozicije študijski komisiji.	Pripraviti dispozicijo tako, kot je predpisano v navodilih.	V skladu s pravilnikom in na predpisanem obrazcu (DIP 1 in 1A) oddati v referat šole (3 originalne izvede). Vsi obrazci so na voljo v papirnici v preddverju šole in na spletni strani šole ( <a href="http://www.icp-mb.si">www.icp-mb.si</a> ).
	Pridobiti soglasje podjetja/zavoda za opravljanje dela/naloge.	
Sprejem teme in dispozicije na študijski komisiji.		Študijska komisija bo s sklepom potrdila vaš predlog teme in naslov diplomskega dela/naloge. Pomnite: dispozicija velja eno leto.
<b>3 Začetek izdelave diplomskega dela/naloge</b>	Na osnovi predvidene metode opraviti praktični del naloge.	Izvesti predvideno delo. Obvezen je študij dodatne literature. Priporočeno je vodenje dnevnikov in zapiskov o opravljenem delu. Bogata dokumentacija zelo olajša kasnejše pisanje. Po potrebi fotografirajte vse faze svojega dela, eksperimente ipd. Če je potrebno, se sproti posvetujte z mentorjem in s somentorjem.
Praktično delo v podjetju/zavodu ali kje drugje.		

OPRAVILO	NALOGA/CILJ	KAKO?
Tretji razgovor z mentorjem in s somentorjem.	Pregled opravljenega dela.	Na razgovor pridite pripravljeni. Opozorite mentorja/somentorja na morebitne dodatne ugotovitve ali na spregledane vidike naloge, na nepredvidene težave ipd.
Pisanje prvega osnutka.	Priprava diplomskega dela/naloge za pregled pri mentorju.	V skladu z navodili za pisanje napravite prvi osnutek. Ugotovili boste, kako pomembna je dobro vodena dokumentacija.
Četrty razgovor z mentorjem in s somentorjem.	Poslati prvi osnutek mentorju. Ko mentor meni, da je naloga končana, pregleda še somentor in poda pripombe. Končno verzijo ponovno pokazati mentorju.	Diplomsko delo/nalogo oddajte mentorju v natisnjeni obliki (v dogovoru z mentorjem lahko tudi v elektronski obliki). Pomnite: mentor potrebuje za pregled določen čas, v tem času morate biti na voljo za dodatna pojasnila.
<b>4 Pisanje končne verzije diplomskega dela/naloge</b>	Priprava diplomskega dela/naloge za končno oblikovanje.	Diplomsko delo/nalogo morate napisati v skladu s priporočili in tehničnimi navodili (str. 10–19). Pišite jo v prvi osebi množine, v preteklem času. Upoštevajte mentorjeva in somentorjeva priporočila iz predhodnih razgovorov. Pomnite: mentorjeva naloga ni pisanje vaše diplome, temveč usmerjanje. Ob pisnem soglasju mentorja (podpis na prvi strani – naslovnici) oddate diplomsko delo/nalogo v knjižnico (za tehnični pregled in UDK). Pred končnim oblikovanjem je priporočljivo dati diplomsko delo/nalogo v branje še komu.
Končno oblikovanje.	Priprava diplomskega dela/naloge za vezavo.	Upoštevanje zadnjih knjižničarjevih in mentorjevih pripomb. Diplomsko delo/naloga mora biti lektorirano. Priporočamo, da ga pred vezavo pregledata še mentor in somentor.
<b>5 Prijava zagovora</b>	Izpolniti obrazce DIP 5, DIP 6 in DIP 7 (glejte prilogo 12).	Obrazec DIP 5 izpolnita mentor in somentor; DIP 6 izpolni knjižničar; DIP 7 izpolni študent in ga veže v diplomu. Plačilo DD oz. DN; vezava 3 izvodov za VSS: za knjižnico, mentorja in somentorja ter v elektronski obliki na CD-ju (Word in PDF); oddaja v referat (3 vezani izvodi + obrazca DIP 5 in 6, DIP 7 pa je vezan v DD oz. DN). Če študent želi svoj izvod, naj pripravi še četrti izvod.
		Zagovor razpiše ravnateljica v roku 1 meseca (najmanj 3-krat letno).
Priprava zagovora.	Pripraviti uspešen zagovor.	Obiskati nekaj predhodnih zagovorov, razgovor z mentorjem, pripraviti predstavitev (PowerPoint), zagovor je lahko dolg 15 minut.
Zagovor	Diplomirati	
<p>Kako ravnati, če gre kaj narobe?</p> <p>1. Če študent, mentor ali somentor med izdelovanjem diplomskega dela/naloge ugotovi, da sodelovanje z mentorjem ali s študentom ni več mogoče, pisno prosi ravnateljico za zamenjavo mentorja ali somentorja (obrazec DIP 2). Možna je največ ena menjava mentorja ali somentorja (Pravilnik o diplomiranju – člen 12).</p> <p>2. Če študent med izdelovanjem diplomskega dela/naloge zaradi pomembnih in nepredvidenih okoliščin ugotovi, da ga ne more izdelati, lahko prosi za odstop od odobrenega diplomskega dela/naloge (obrazec DIP 3). Odstop obravnavata mentor in ravnateljica. Za odstop od odobrene teme je možno prositi enkrat (Pravila o diplomiranju – člen 13).</p>		

## II. PRIPRAVA DISPOZICIJE DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE

<p><b>Podatki o kandidatu:</b> Ime in priimek kandidata, naslov, številka indeksa, leto vpisa, način študija (<i>redni/izredni</i>), elektronski naslov</p>
<p><b>Podatki o mentorju:</b> Ime in priimek mentorja, naziv, naslov, elektronski naslov</p>
<p><b>Podatki o somentorju:</b> Ime in priimek somentorja, naziv, naslov, elektronski naslov</p>
<p><b>1. Naslov diplomskega dela/naloga:</b> naslov mora kar najbolj natančno napovedati glavno temo. Naslov naj bo kratek in jedrnat. Praviloma vsebuje predmet obravnave in način, kako ste se obravnave lotili.</p> <p><i>Primeri: Vpliv količine maščobe in pakiranja na lastnosti francoskih rogljičkov; Zagotavljanje varnega strojnega pomivanja posode; Prehrana starostnikov v Domu za starejše občane X</i></p>
<p><b>2. Podjetje ali zavod, kjer bo opravljeno diplomsko delo/naloga:</b> predstavite podjetje, zavod, kjer boste izvajali praktični del, na kratko opišite osnovno dejavnost podjetja ali zavoda ter eventualno najpomembnejše proizvode. Zapišite, kje boste nalogo opravljali. Imenujte del proizvodnje, delovno mesto ali laboratorij, kjer boste nalogo opravljali. Na kratko to mesto tudi opišite.</p> <p><i>Primer: Podjetje X (polno ime in poštni naslov, telefonska številka) je manjši obrat za predelavo mesni, s 27 zaposlenimi. Specializirani so za predelavo pršuta in drugih sušenih mesnin, ki jih tržijo predvsem na domačem tržišču. V letu y so imeli letno proizvodnjo Z ton. Mikrobiološke analize bomo opravljali v laboratoriju za analizo živil podjetja X. Analize NMR pa na Inštitutu za ...</i></p>
<p><b>3. Namen diplomskega dela/naloga:</b> je širši in splošnejši kakor konkretni cilji diplomskega dela/naloga. V tem delu v prvem odstavku na kratko opišite problem, ki ga nameravate obravnavati in ga umestite v širši kontekst. Razložite, zakaj menite, da je vaše delo pomembno. Predvsem pa <b>mora biti jasno razviden pomen vašega prispevka k razreševanju problema.</b></p> <p><i>Primer 1: Zakonodaja obvezuje, da je vsako podjetje zavezano očistiti odpadne vode, ki nastajajo v proizvodnji. V proizvodnji zelenjave nastajajo velike količine odpadnih voda, ki jih v našem podjetju čistimo z dvema čistilnima napravama. Na osnovi izkušenj in predhodnih meritev smo zaznali, da se učinkovitost čistilnih naprav spreminja v skladu z vsakokratnim proizvodom in zunanji dejavniki v odvisnosti od letnega časa. Namen naloge je ugotoviti, kakšna je soodvisnost med temi dejavniki in stopnjo čiščenja odpadne vode. Iz poznavanja teh podatkov bi lahko z ustreznimi ukrepi optimirali delovanje obeh naprav in tako izboljšali tako kakovost odpadne vode, kakor tudi znižali stroške obratovanja.</i></p> <p><i>Primer 2: Ker smo večji proizvajalec živil na osnovi ajdove moke, bi želeli razširiti naš asortiman izdelkov ...</i></p>
<p><b>4. Cilji diplomskega dela/naloga:</b> cilji so srce dela/naloga in dokler jih nimate definiranih, se dela sploh ne lotite. Cilj je nekaj, kar je mogoče z vašo aktivnostjo doseči. Diplomsko delo/naloga ima praviloma en namen in več ciljev.</p> <p><i>Primer 1: Ugotoviti, kolikšne količine apna je potrebno dodati za zvišanje pH v postopku predčiščenja odpadnih voda.</i></p> <p><i>Primer 2: Razviti nameravam tehnološke postopke za novo slaščico na osnovi ajdovega zdroba in medu.</i></p>
<p><b>5. Teoretično ozadje:</b> opredelite področje in opišite problem, ki ga bo diplomsko delo/naloga obravnavalo. Le malo je področij, kjer bi lahko začeli delo brez poznavanja dela predhodnikov. Priporočamo, da v tem delu pregledate vire, opišete na primer predhodne raziskave, navedete ustrezno zakonodajo, opišite, kaj in kako so drugi razreševali podobne probleme itd. Navajajte po pravilih citiranja (glejte prilogo 8). Teoretično ozadje naj bo kratko in jedrnato (do pol strani).</p>



**6. Načrt diplomskega dela/naloge:**

**a) Načrt poteka diplomskega dela/naloge in predvideni časovni okvir:** opišite potek dela oziroma poskusa – kdaj, kje in na kako velikem vzorcu boste poskus izvedli. Zapišite tudi število ponovitev poskusa. Določite si časovni načrt diplomskega dela/naloge, ki praviloma naj ne presega 6 mesecev. Pri tem bodite kar najbolj stvarni.

**b) Potrebna sredstva in metode dela:** načrtujte metode, ki jih boste uporabili, sredstva, aparature in količine. Če je metoda standardna, se sklicujte na standard in ga navedite v virih. Če metoda ni standardna, pa jo kar najbolj natančno opišite.

*Primer: Priprava hrenovk bo potekala po ustaljenem postopku (vir), le da bomo med začimbe primešali 10 g na kg mase cimeta in 5 g na kg mase klinčkov. Za testiranje sprejemljivosti med potrošniki nameravamo v treh serijah, ki si bodo sledile v tedenskem zamiku, pripraviti 30 kg obarjenih klobas. Sprejemljivost izdelka bomo preverjali na treh degustacijah, ki jih bomo izvedli na eni osnovni šoli, v jedilnici univerze ter v domu za ostarele. Odziv bomo merili z vprašalnikom, ki ga nameravamo razviti za to priložnost.*

**7. Pričakovani rezultati:** osnovne trditve (hipoteze) zastavite glede na literaturo, glede na izkušnje v industriji, glede na pričakovanja. Oblikujte trditve, kaj naj bi na koncu diplomskega dela/naloge dobili oziroma kakšen rezultat pričakujete ali pričakujejo v podjetju itd. Trditve boste nato v delu/nalogi potrdili ali ovrgli. Na koncu torej potrdite pričakovano ali pa ugotovite, da nekaj ni bilo tako, kot ste menili, da bo.

*Primer: Napovedujemo, da je viskoznost testa iz ajdove moke odvisna od količine vode, razmerja med ajdovo in pšenično moko ter količine aditiva X. Rezultate o viskoznosti testa bomo predstavili v obliki tabel in grafikonov.*

**8. Omejitve:** zapišite omejitve svojega dela/naloge. Npr. tehnološki postopek boste spremljali le v eni industriji (ne v dveh ali celo treh), analize boste npr. opravljali le z eno ponovitvijo, omejeni boste npr. s stroški analiz, porabo surovin v proizvodnji, z velikostjo strojev, željami podjetja, delom ponoči ali podnevi, omejeni boste npr. z izbiro dodatkov, ki jih bo diktiralo podjetje itd. Vse morebitne omejitve zapišite.

*Primer 1: Meritve prodaje sladoleda v odvisnosti od vremena bomo izvajali med majem in julijem. Iz rezultatov pa bomo lahko le poskusili napovedati ta vpliv na prodajo v drugih letnih časih, za kar bi bilo potrebno opraviti dopolnilne raziskave.*

*Primer 2: O priljubljenosti piva bomo opravili anketo na področju Ljubljane, iz česar pa ne moremo sklepati na priljubljenost te pijače v drugih delih Slovenije.*

**9. Prenosljivost (transfornost):** napovejte, ali bodo pričakovani rezultati pomembni le za vaše podjetje oz. vaš zavod ali bi jih bilo mogoče uporabiti tudi drugje ali v drugem kontekstu.

*Primer 1: V delu/nalogi bomo postavili principe HACCP v ravnanju s hrano v domu ostarelih Spominčica, ocenjujemo pa, da bi bilo naše ugotovitve možno uporabiti tudi v drugih domovih.*

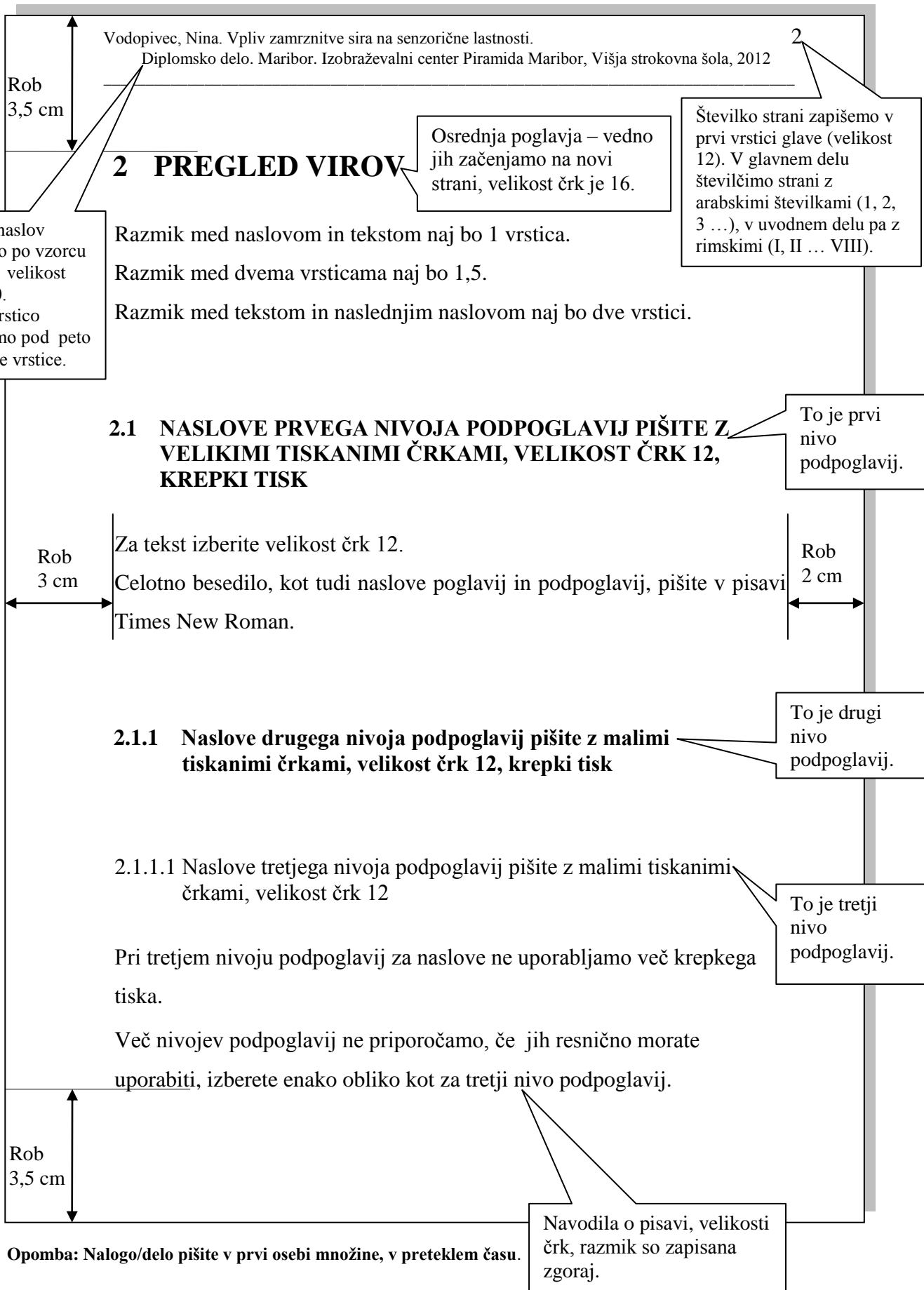
*Primer 2: V delu/nalogi bomo preverili vpliv barve na prodajo širokih rezancev, menimo pa, da bi bilo mogoče naše ugotovitve prenesti tudi na druge testenine.*

**10. Viri:** zapišite vire po abecednem vrstnem redu vseh uporabljenih virov (glejte prilogi 10 in 11).

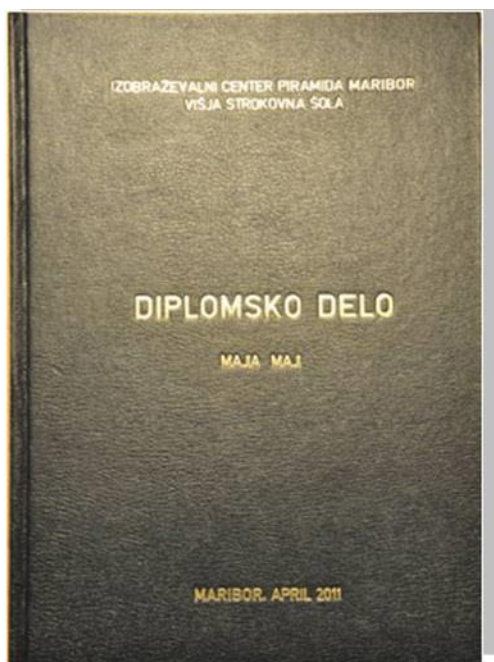
**11. Opombe:** vanje zapišite vse, za kar menite, da je pomembno za vaše diplomsko delo/nalogo in tega niste mogli umestiti v druge rubrike.

Obrazec za izdelavo dispozicije je v prilogi 1. V referat morate oddati tri originalne izvode obrazca DIP 1, podpisane s strani mentorja in somentorja in žigosane v podjetju/zavodu, v katerem bo potekal praktični del diplome. Oddate tudi tri izvode obrazca DIP 1 A za izdelavo dispozicije.

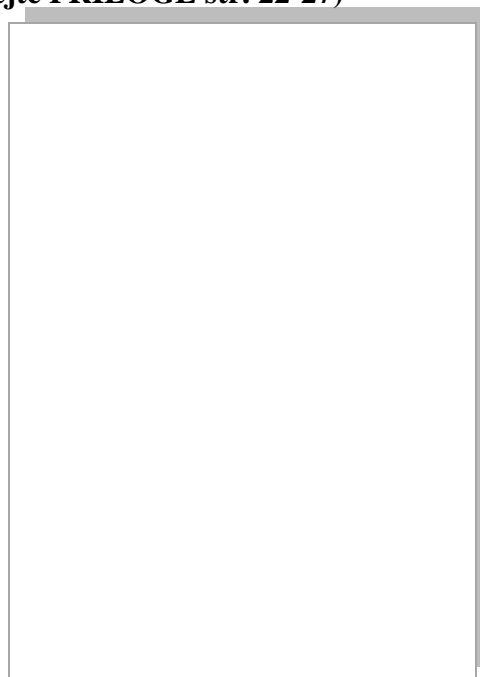
### III. TEHNIČNA NAVODILA ZA PISANJE DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE



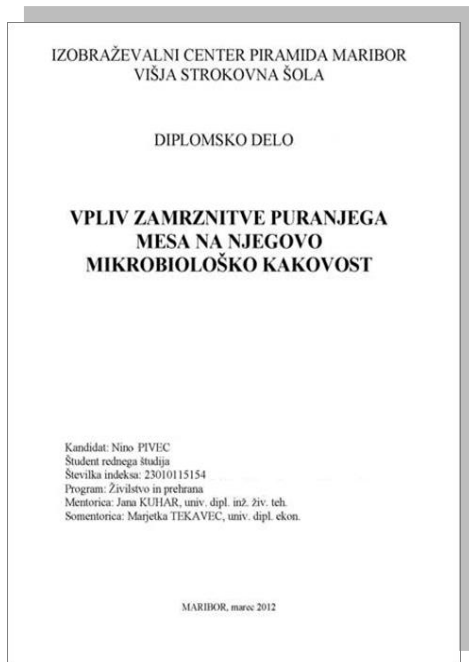
## OBLIKOVANJE NASLOVNICE IN ZAČETNEGA DELA DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE - VRSTNI RED (za oblikovanje glejte PRILOGE str. 22-27)



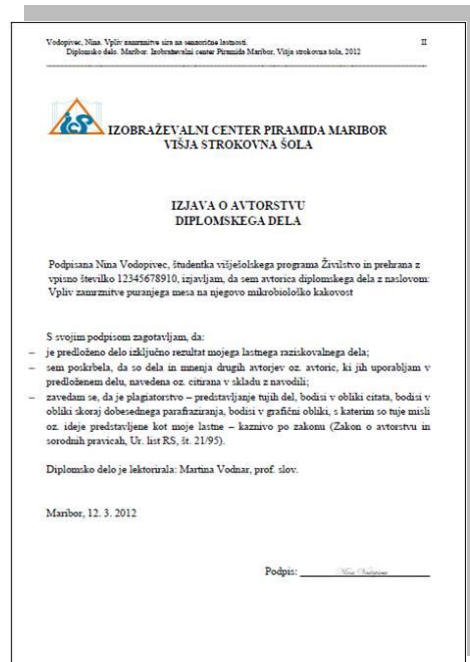
Oblikovanje zunanje naslovne strani (platnice): trda vezava, priporočena barva platnic je temno modra in zlate črke. Za oblikovanje glejte prilogo 2.



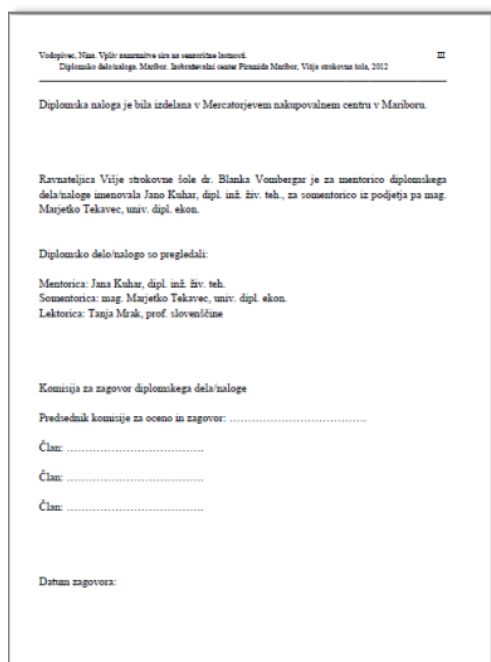
Prvi list: ostane prazen.



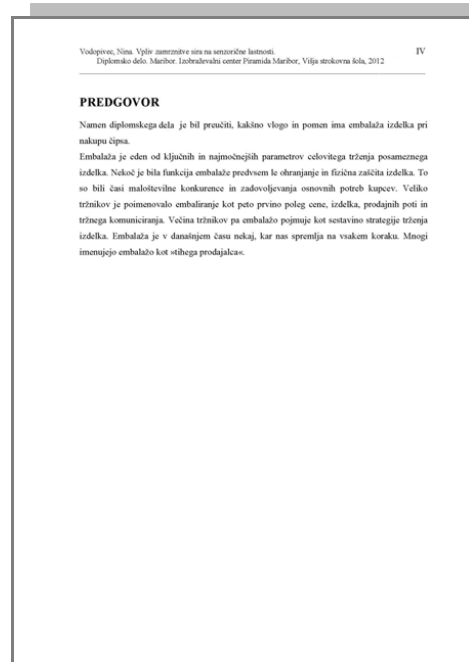
Drugi list – notranja naslovna stran: je prva šteta stran (I) iz sistema rimskih števil, vendar te številke ne izpišemo. Za oblikovanje glejte prilogo 2.



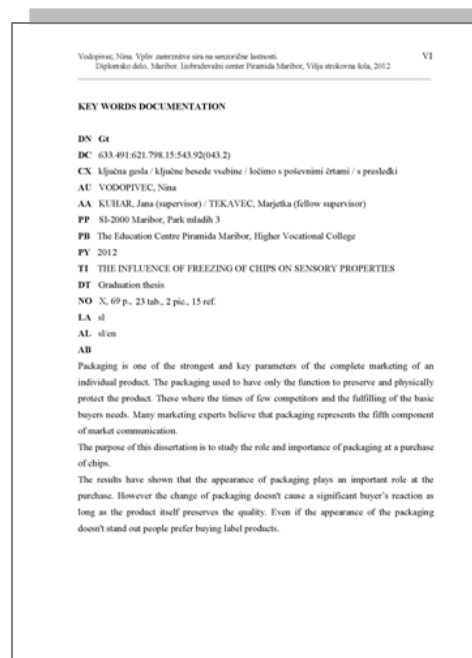
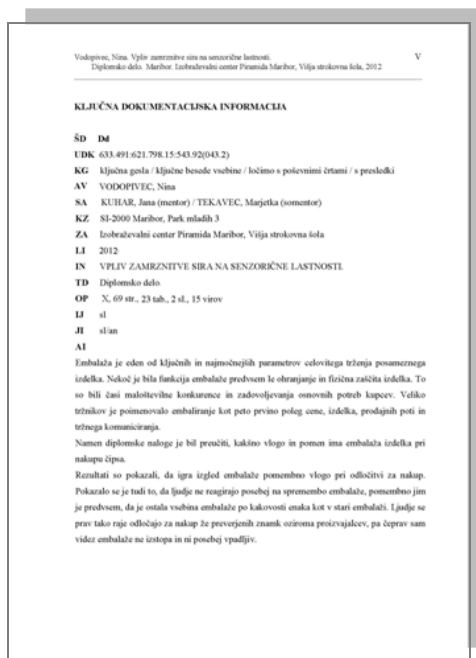
Tretji list – izjava o avtorstvu: vsak študent mora izpolniti in podpisati izjavo o avtorstvu, s katero zagotavlja, da je diplomsko delo/naloga njegovo delo, uporabljeni viri pa ustrezno citirani. To je druga šteta stran (II). Za oblikovanje glejte prilogo 3.



Četrti list – zapis formalnosti:  
je označen z rimsko zaporedno številko III.  
Za vsebino glejte prilogo 4.



Peti list – predgovor (ni obvezen): bralca naj pouči o naravi diplomskega dela/naloge in ga usmeri, da ne bo v delu iskal tistega, česar v njem ni, in česar tudi nismo nameravali obravnavati. Predgovor naj bo kratek (do ene strani).



Naslednja dva lista – ključna dokumentacijska informacija in povzetek: predgovoru sledita ključna dokumentacijska informacija v slovenščini in angleščini, ki sta vsaka na svoji strani (glejte priloge 5 in 6).

V okviru tega sta tudi povzetka v slovenščini in angleščini (ali nemščini). Povzetek zavzema do pol strani (do 500 besed). Pišemo ga v tretji osebi in zaradi zgoščenosti uporabljamo pasiv (trpnik).

Vodjevec, Nina. Vpliv ameriške svin na sestavine lastnosti Diplomsko delo. Maribor: Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012		VII
<b>KAZALO VSEBINE</b>		
PREDGOVOR.....	IV	
KLJUČNA DOKUMENTAČINSKA INFORMACIJA.....	V	
KEY WORDS DOCUMENTATION.....	VI	
KAZALO VSEBINE.....	VII	
SEZNAM SLIK.....	VIII	
SEZNAM OKRAJŠAV.....	IX	
<b>1 UVOD.....</b>		
1.1 UVOD.....	1	
<b>2 PREGLED VTRTOV.....</b>		
2.1 OPREDELITEV EMBALAŽE IN EMBALIRANJA.....	2	
2.2 RAZVRŠČANJE EMBALAŽE.....	3	
2.2.1 Merila za delitev embalaže.....	3	
2.2.2 Vrste embalaže.....	5	
2.3 FUNKCIJE EMBALAŽE.....	7	
2.4 EMBALAŽNI MATERIALI.....	13	
2.5 EMBALAŽA V MARKETINGU.....	14	
2.5.1 Embalaža sestavi del izdelka.....	15	
2.5.2 Embalaža in cena.....	16	
2.5.3 Embalaža kot sestavni del distribucije.....	16	
2.5.4 Embalaža kot sestavni del komuniciranja v marketingu.....	17	
2.5.5 Komunikacijski elementi embalaže.....	17	
2.5.6 Vpliv embalaže na potrošnike in tržisce.....	18	
2.6 EMBALAŽA IN BARVE.....	18	
2.6.1 Vloga barv pri pomenjenju izdelkov.....	19	
2.6.2 Kako barva vpliva na kreiranje embalaže.....	21	
2.7 RAZUMEVANJE NAKUPNEGA VEDENJA PORABNIKOV.....	22	
2.7.1 Proces nakupnega odločanja.....	22	
2.7.2 Načini nakupnega odločanja.....	28	
2.8 NEKAJ O ČIPSU.....	29	

Naslednji list – kazalo vsebine: kazalo sestavimo, ko je napisan čistopis diplome. V urejevalniku besedila so na razpolago različne oblike kazal. Računalnik vam bo sam izdelal kazalo (glejte prilogo 7).

Vodjevec, Nina. Vpliv ameriške svin na sestavine lastnosti Diplomsko delo. Maribor: Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012		VIII
<b>SEZNAM SLIK</b>		
Slika 1: Osnovni koraki procesa potrošnikovega odločanja za nakup.....	23	
Slika 2: Dejavniki, ki vplivajo na nakupno vedenje porabnikov.....	29	
Slika 3: Dejavniki, ki vplivajo na nakupno vedenje porabnikov.....	29	
Slika 4: Dejavniki, ki vplivajo na nakupno vedenje porabnikov.....	30	
Slika 5: Dejavniki, ki vplivajo na nakupno vedenje porabnikov.....	45	
Slika 6: Dejavniki, ki vplivajo na nakupno vedenje porabnikov.....	47	

Naslednja lista – seznam slik, seznam tabel: kazalu sledita seznama slik in tabel, ki ste jih v svojem diplomskem delu/nalogi prikazali. Poleg številke in imena slike oziroma tabele, navedemo še, na kateri strani so (priloga 8).

Vodjevec, Nina. Vpliv ameriške svin na sestavine lastnosti Diplomsko delo. Maribor: Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012		IX
<b>SEZNAM OKRAJŠAV</b>		
SVV – sposobnost vezanja vode		
KA – kontrolirana atmosfera		
UV – ultravijolična svetiloba		

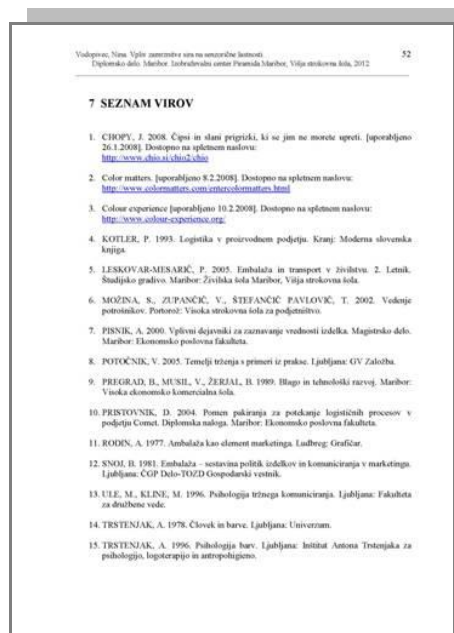
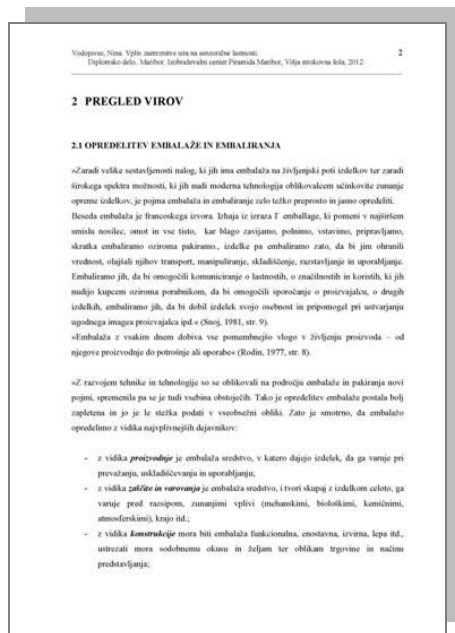
Naslednji list – seznam okrajšav: če uporabljamo v besedilu splošno priznane simbole ali okrajšave, kot npr. pri navajanju kemijskih elementov Ca, P, S itd., ni potrebna posebna razlaga. Simbole in okrajšave, ki niso splošno priznani, pa navedemo in razložimo v seznamu okrajšav. Primeri: SVV – sposobnost vezanja vode, KA – kontrolirana atmosfera.

**OPOMBA: Vsako poglavje začetnega dela diplome se začne na novem listu.**

**OBLIKOVANJE OSREDNJEGA DELA DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE**

Osrednji del diplomskega dela/naloge je teoretični in eksperimentalni (empirični) del ter iz tega izhajajoči rezultati z razpravo in zaključki. Primer osrednjega dela diplomskega dela/naloge:

- 1 UVOD**
- 2 PREGLED VIROV**
- 3 EKSPERIMENTALNI (EMPIRIČNI) DEL**
  - 3.1 MATERIAL**
  - 3.2 NAČRT DELA OZIROMA POSKUSA**
  - 3.3 METODE DELA (ALI EKSPERIMENTALNA TEHNIKA)**
    - parametri v proizvodnji
    - tehnološki postopki v proizvodnji
    - metode dela na strojih
    - metode kemijskih analiz
    - metode mikrobioloških analiz
    - metode senzoričnih analiz
    - statistične metode
    - metode anketiranja, vprašalniki, intervju, itd.
- 4 REZULTATI**
  - rezultati kemijskih analiz
  - rezultati mikrobioloških analiz
  - rezultati senzoričnega ocenjevanja
  - rezultati statistične obdelave podatkov
  - rezultati tehnološkega postopka ...
  - rezultati anket, vprašalnikov, intervjujev ...
- 5 RAZPRAVA**
- 6 ZAKLJUČKI**
- 7 SEZNAM VIROV**
- 8 PRILOGE**
- 9 ZAHVALA**



Oblikovanje poglavij – osrednja poglavja (1, 2, 3, 4 ...), začnite na novi strani. Obsežnejša poglavja so preglednejša, če jih razčlenimo na podpoglavja. Podpoglavij ne začenjamo na novi strani, razmik med njimi naj bo dve vrstici.

Seznam virov – vse uporabljene vire morate navesti v poglavju Seznam virov. Kako ga oblikujete, je zapisano v prilogah 10 in 11.

Oblikovanje tabel	Tabele naj bodo pregledno oblikovane. Vsaka tabela mora imeti zaporedno številko in svoj naslov, kar zapišemo nad tabelo. Pod tabelo zapišemo vir, po katerem smo jo povzeli (glejte prilogo 8).
Oblikovanje slik	Kot slike poimenujemo fotografije, sheme in grafične prikaze. Grafični prikazi naj bodo oblikovani v skladu s pravili (primer je v prilogi 8). Vsi slikovni viri naj bodo oštevilčeni in naslovljeni pod sliko, ob naslovu naj bo vir (priloga 8).
Obseg naloge	Obseg diplomskega dela/naloge je predpisan v 17. členu Pravilnika o diplomiranju. Bistveno je, da je v delu logično izpeljana osnovna misel, da obstaja "rdeča nit". Diplomsko delo/naloga naj praviloma obsega 3–4 avtorske pole (do 60 strani oz. 90.000–120.000 znakov) brez prilog, oblikovanih po teh navodilih.
Lektoriranje diplomskega dela/naloge	Delo mora biti lektorirano (Pravilnik o diplomiranju, 14. člen). Ime in priimek lektorja napišite na tretji in četrti list (glejte prilogi 3 in 4).
Oddaja diplomskega dela/naloge (število izvodov)	Ko se prijavite k zagovoru, oddate en izvod diplomskega dela/naloge v trdi vezavi, dva izvoda v mehki vezavi ter elektronsko verzijo na CD-ju v referat za študijske in študentske zadeve (ti ostanejo na VSS). Na CD-ju poimenujte svoj dokument po vzoru spodnjega zapisa: PRIIMEK_IME_DD/DN_letnica

#### IV. PISANJE OSREDNJEGA DELA DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE

##### 1 UVOD

V poglavju *Uvod* bralca na kratko uvedemo v problem in cilj diplomskega dela/naloge. V njem najprej jedrnato orišemo strokovni problem, ki je bil pobuda za izbiro teme diplomskega dela/naloge in izvedbo poskusov. V nadaljevanju uvoda napišemo namen diplomskega dela/naloge, orišemo osnovno trditev in navedemo cilj(e) diplomskega dela/naloge (na primer osvetlitev ali razširitev problema, oblikovanje novega izdelka, spremljanje parametrov v proizvodnji, ugotavljanje sprememb v recepturah, obnašanje posameznih sestavin v tehnološkem procesu itd.). Pri pisanju uvoda si pomagamo s tekstom iz dispozicije.

V uvodu navadno ne navajamo strokovnih virov.

Uvod naj praviloma ne bo daljši od ene strani. Vse elemente uvoda v naslednjem poglavju »Pregled virov« natančneje opišemo in razložimo.

##### 2 PREGLED VIROV

V poglavju *Pregled virov* v skrajšani obliki sistematično nanizamo vse, kar smo o problemu, ki ga obravnavamo v diplomskem delu/nalogi, odkrili, prebrali v strokovni literaturi ali izvedeli iz drugih virov. Na ta način podrobno opredelimo namen, cilje in pričakovane rezultate lastnih poskusov.

Poglavje »Pregled virov« navadno pišemo tako, da problematiko razvrstimo v poglavja in podpoglavja, glede na snov, ki jo diplomsko delo/naloga obravnava.

Pri navajanju virov (člankov iz periodike, knjig in drugih virov) upoštevamo določena načela oziroma sisteme (glejte prilogo 9 – citiranje virov).

### 3 EKSPERIMENTALNI (EMPIRIČNI) DEL

V poglavju *Eksperimentalni ali empirični del* imamo navadno 3 podpoglavja: *Material*, *Načrt dela oziroma poskusa* in *Metode dela* (ali *Eksperimentalna tehnika*). Včasih podpoglavje *Material* vključimo v podpoglavje *Načrt dela oziroma poskusa*, če je to primerneje.

V tem poglavju opišemo eksperimentalni del oziroma dokazni postopek izvedbe svojega dela v proizvodnji, laboratoriju ali kjerkoli drugje. Prikaz mora biti tako natančen, da je na podlagi opisa mogoče celotni delovni postopek ponoviti.

#### 3.1 MATERIAL

V podpoglavju *Material* natančno opredelimo vrste vzorcev, ki smo jih uporabljali v poskusu. Obstajajo različne vrste materialov, ne samo vzorci živil, lahko je npr. populacija ljudi. Zlasti opišemo poreklo materiala (pasma), starost, maso, kraj izvedbe poskusa, tovarno oziroma linijo, delovne stroje in naprave, če predstavljajo vzorec, izdelek itd.

*Primeri:*

*Raziskovali smo:*

- *pšenično moko tipa 500, mleto v mlinu XY, v naslednjih proizvodnih šaržah, v točno določenih dneh, zmlato iz pšenice sorte »AB« ali odkupljeno iz ...;*
  - *jabolčni sadni sok proizveden v tovarni XY na 2 različna načina;*
  - *jabolčni sadni sok proizveden v tovarni XY z dvema različnima konzervansoma;*
  - *goveje prednje in zadnje četrti, ohlajene, po 24 urah skladiščenja v kontrolirani atmosferi.*
- Raziskavo smo izvedli na populaciji 120-ih ljudi ...*

#### 3.2 NAČRT DELA OZIROMA POSKUSA

V podpoglavju *Načrt dela oziroma poskusa* opišemo potek dela oziroma poskusa – kdaj, kje in na kako velikem vzorcu smo poskus izvedli. Zapišemo tudi število ponovitev poskusa.

*Primer načrta poskusa:*

*Izvajali smo kontrolo kakovosti steklenih kozarcev pred polnjenjem in po njem.*

*Poskus je potekal maja in junija v podjetju XX. Izvedli smo ga v treh ponovitvah, na kozarcih dveh proizvajalcev. Uporabili smo po tri palete kozarcev vsakega proizvajalca, za vsako ponovitev eno paleto. Pred polnjenjem vsebine v kozarce smo opravili naslednje analize (naštejemo), po polnjenju pa (naštejemo).*

#### 3.3 METODE DELA (ALI EKSPERIMENTALNA TEHNIKA)

V tem podpoglavju natančno opišite, katere metode dela ste uporabili. Za vsako metodo dela navedite vir, po katerem ste jo povzeli. Lahko uporabite tudi druge metode, ki jih opišite (npr. anketa).



Pri delu v proizvodnji uporabljamo navodila tovarne oziroma proizvajalcev strojev in naprav v tisti proizvodnji. Pri vseh instrumentalnih metodah, pilotnih poskusih in neposrednem delu v proizvodnji navedite znamko in tip aparata, stroja, naprave oziroma tip eventualnih priključkov.

*Primer:*

*Za merjenje pH smo uporabili pH-meter znamke Mettler, tip 57B z eno cevno vbojno stekleno elektrodo tip AB 1. Merjenje pH smo izvedli po ISO 3333 ali merjenje pH smo izvedli po pravilniku XY (vir). Lahko citirate avtorja knjige, kjer je analiza objavljena.*

Če gre za spremljanje parametrov v tehnološkem postopku, natančno opišite vrste parametrov, ki ste jih spremljali, stroje oziroma naprave, ki so povezani z izvorom podatkov, njihovo delovanje ter pripravo vzorcev.

## **4 REZULTATI**

V poglavju *Rezultati* sistematično prikažite in predstavite rezultate, pridobljene s poskusi, opisanimi v poglavju Eksperimentalni del. V tem poglavju še ne razpravljajte o pomenu rezultatov, temveč razpravo o tem odložite za naslednje osrednje poglavje Razprava ali Diskusija.

Rezultate zaradi preglednosti prikazujemo stalno po nekem sistemu. Tega sistema prikazovanja oziroma zgradbe dela se dosledno držimo do konca. Običajno moramo prikazati veliko število rezultatov, zato je dobro, da si to poglavje razdelimo na več podpoglavij.

Rezultate prikažemo v tabelah, grafih in s fotografijami. Dodajte kratko pojasnilo k tabelam (grafom, fotografijam).

## **5 RAZPRAVA**

V poglavju *Razprava* razpravljamo o rezultatih poskusov in sicer tako, da temeljne izsledke soočamo s postavljenimi osnovnimi trditvami. Najprej jedrnato ponovimo trditev, nato prikažemo temeljne lastne rezultate in končno ugotavljamo, ali smo trditev potrdili ali ne in zakaj ne. Navedemo tudi možne pridržke. Če rezultati kažejo, da se odpira nov problem, je to potrebno v tem poglavju posebej poudariti.

## **6 ZAKLJUČKI**

V poglavju *Zaključki* brez ponavljanja podatkov o materialu, načrtu poskusa, metodiki dela navedemo poglobljene ugotovitve poskusov, ki jih navedemo po vrsti v alinejah. Na koncu sklepov navedemo, ali je naša pričakovana trditev potrjena ali ne. Navedemo praktične vidike raziskave oziroma poskusov in možnost prenosljivosti rezultatov izven podjetja oz. zavoda, v katerem je bil poskus izveden. Navedite potrebe po nadaljnjih poskusih za osvetlitev problema.

## 7 SEZNAM VIROV

Vse uporabljene vire **obvezno** navedemo **abecedno** (in številčimo) na koncu diplomske naloge s popolnim bibliografskim opisom, ki nam pomaga prepoznati uporabljeni vir.

Med vire sodijo:

- monografije (knjige),
- članki v monografiji, zborniku,
- članki v serijski publikaciji – reviji,
- članki v serijski publikaciji – časniku,
- uradni dokumenti, uradni listi, standardi, pravilniki,
- elektronske publikacije, spletna stran,
- ustni viri, neobjavljeni viri.

Načelni vrstni red podatkov:

Avtor. Leto. Naslov dela. Kraj založbe: Založba.

Pri elektronskih virih je za naslovom potrebno dodati vrsto medija in na koncu bibliografske navedbe še spletni naslov.

PRIIMEK avtorja napišemo z velikimi tiskanimi črkami, ime okrajšamo na prvo črko imena. Napišemo naslov vira (naslov članka, knjige ...).

Primeri virov so v prilogi 10, primer seznama virov pa v prilogi 11.

### **KJE NAJDEMO INFORMACIJE, VIRE (nekaj primerov)?**

#### **OSEBE:**

- mentor diplomskega dela,
- strokovnjaki s področja, ki ga raziskujete,
- knjižničarji,
- kolegi študentje.

#### **KNJIGE:**

- bibliografija (seznam virov), ki jo najdemo v posameznih strokovnih knjigah,
- katalogi v knjižnicah (klasični in elektronski),
- podatkovne baze (dostopne v knjižnicah ali preko spletne strani, npr. v Sloveniji COBISS),
- spletni katalogi knjigarn.

### **MEDKNJIŽNIČNA IZPOSOJA**

Če knjige, ki jo iščete, v knjižnicah ni na razpolago, jo je skoraj vedno mogoče dobiti na podlagi medknjižnične izposoje. Prej se je dobro pozanimati, kakšni so stroški izposoje in katere knjižnice opravljajo tudi mednarodno medknjižnično izposajo.

## **SPLETNE STRANI, PORTALI**

Ne bojte se interneta. Uporabljajte ga zlasti na začetku dela pri iskanju informacij o temi, ki jo želite obdelovati. Vendar ne pričakujte čudežev od interneta, saj vam ne bo prinesel vseh informacij, publikacij na dom. Predvsem morate biti previdni pri verodostojnosti spletnih informacij, ki jih je dobro preveriti še s kakšnim drugim virom.

## **8 PRILOGE**

Diplomsko delo/naloga naj bo berljivo. To pomeni, da moramo bralcu kolikor mogoče olajšati prebivanje skozi besedilo, zato ga ne smemo obremenjevati s preštevilnimi tabelami, obrazci, anketnimi listi ipd. Vse navedeno sodi v priloge.

### **Opomba**

Kadar uporabljate alineje, priporočamo, da jih označite s črtico in ne drugimi znaki.

**PRILOGA 1: OBRAZEC ZA IZDELAVO DISPOZICIJE DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE**

*Obr. DIP 1*

**PRIJAVA TEME DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE**

Priimek in ime: ..... Številka indeksa: .....  
Naslov: ..... Leto vpisa: .....  
Poštna številka: ..... a) redni študij b) izredni študij  
Kraj: .....

---

**Predlagani naslov diplomskega dela/naloge:** .....

Predlagani mentor: .....

Predlagani mentor v podjetju/zavodu: .....

(ime, priimek in izobrazba)

Izjavljam, da bom diplomsko delo/nalogo napisal(a) sam(a) in da se zavedam disciplinskih in kazenskih posledic, če bi ugotovili, da sem pri pisanju dela/naloge uporabil(a) nedovoljena sredstva.

Datum: ..... Podpis kandidata: .....

---

**Izpolni referat za študijske in študentske zadeve**

Podatki o izpolnjevanju pogojev: .....

Rok za oddajo diplomskega dela/naloge : .....

Datum: ..... (žig) Podpis: .....

---

**Soglasje podjetja/zavoda**

Soglašamo, da lahko v našem podjetju/zavodu študent opravlja diplomsko delo/nalogo, kot je zgoraj navedeno.

Datum: ..... (žig) Podpis pooblaščenice osebe: .....

---

**Izpolni predvideni mentor predavatelj**

Potrjujem predlagano temo. Pripravljen sem prevzeti mentorstvo.

Datum: ..... Podpis: .....

---

**Izpolni predvideni mentor v podjetju/zavodu oz. somentor**

Potrjujem predlagano temo. Pripravljen sem prevzeti mentorstvo/somentorstvo.

Datum: ..... Podpis: .....

---

**Izpolni ravnatelj VSŠ**

Dopolnitev oz. sprememba naslova diplomskega dela/naloge: .....

Sprememba mentorja ali somentorja: .....

Potrjujem predlagani naslov diplomskega dela/naloge, mentorja in somentorja:

Datum: ..... (žig) Podpis ravnatelja VSŠ: .....

---

*Obr. DIP 1/A*

*IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR, VIŠJA STROKOVNA ŠOLA  
VIŠJEŠOLSKI ŠTUDIJSKI PROGRAM ŽIVILSTVO IN PREHRANA*

**DISPOZICIJA DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE**

A/ Priimek in ime študenta:

B/ Naslov:

C/ Številka indeksa:

D/ Leto vpisa:

E/ Način študija (*redni/izredni*):

F/ Elektronski naslov:

---

A/ Priimek in ime mentorja, naziv:

B/ Naslov ustanove:

C/ Elektronski naslov:

---

A/ Priimek in ime somentorja, naziv:

B/ Naslov podjetja/zavoda:

C/ Elektronski naslov:

---

**1. Naslov diplomskega dela/naloga**

**2. Podjetje/zavod, kjer bo opravljeno diplomsko delo/naloga**

**3. Namen diplomskega dela/naloga**

**4. Cilji diplomskega dela/naloga**

**5. Teoretično ozadje**

**6. Načrt diplomskega dela/naloga**

**A. Načrt poteka diplomskega dela/naloga in predvideni časovni okvir**

**B. Potrebna sredstva in metode dela**

**7. Pričakovani rezultati**

**8. Omejitve**

**9. Prenosljivost (transfernost)**

**10. Viri**

**11. Opombe**

OPOZORILO: DISPOZICIJO PRIPRAVITE S POMOČJO RAČUNALNIKA (pisava Times New Roman, velikost črk 12) po predlaganih točkah od 1 do 11 (navodilo je v poglavju II.).

V elektronski obliki najdete obrazec na spletnem naslovu šole:

<http://vsszivilska.e-podpora.si/obr.-diploma/obrazci-3.html>

## PRILOGA 2: OBLIKOVANJE NASLOVNIH STRANI

**IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR  
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA**

(velike tiskane črke, pisava Times New Roman, velikost 19, krepko)

**DIPLOMSKO DELO/NALOGA**

(velike tiskane črke, pisava Times New Roman, velikost 40, krepko)

**NINA VODOPIVEC**

(velike tiskane črke, pisava Times New Roman, velikost 23, krepko)

**MARIBOR, APRIL 2012**

(velike tiskane črke, pisava Times New Roman, velikost 23, krepko)

**IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR  
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA**

(velike tiskane črke, pisava Times New Roman, velikost 20, navadno)

**DIPLOMSKO DELO/NALOGA**

(velike tiskane črke, pisava Times New Roman, velikost 20, navadno)

**VPLIV ZAMRZNITVE PURANJEGA MESA  
NA NJEGOVO MIKROBIOLOŠKO  
KAKOVOST**

(velike tiskane črke, pisava Times New Roman, velikost 24–28, krepko)

Kandidat: Ime PRIIMEK

Študent-ka (iz)rednega študija

Številka indeksa: .....

Program: Živilstvo in prehrana

Mentor-ica: Ime PRIIMEK, naziv

Somentor-ica: Ime PRIIMEK, naziv

(male tiskane črke, pisava Times New Roman, velikost 14, navadno)

**MARIBOR, april 2012**

(velike tiskane črke, mesec z malimi, pisava Times New Roman, velikost 12, navadno)

*Zunanja naslovna stran (platnice)*

*Notranja naslovna stran (drugi list)*

### OPOMBE:

**Tehničnih navodil v oklepajih ne pišete v diplomsko delo/nalogo.**

Študenti programa **živilstvo in prehrana** pišejo diplomsko delo, zato v celotnem dokumentu uporabljajo poimenovanje »diplomsko delo«.

Študenti programov **živilstvo in organizator socialne mreže** pišejo diplomsko nalogo, zato v celotnem dokumentu uporabljajo poimenovanje »diplomska naloga«.

### PRILOGA 3: IZJAVA O AVTORSTVU – tretji list

Vodopivec, Nina. Vpliv zamrznitve sira na senzorične lastnosti.  
Diplomsko delo/naloga. Maribor. Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012

II



**IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR  
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA**

#### **IZJAVA O AVTORSTVU DIPLOMSKEGA DELA/NALOGE**

Podpisani/-a \_\_\_\_\_, študent/-ka  
višješolskega programa \_\_\_\_\_ z vpisno  
številko \_\_\_\_\_, izjavljam, da sem avtor/-ica diplomskega  
dela/naloga z naslovom:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

S svojim podpisom zagotavljam, da:

- je predloženo delo/naloga izključno rezultat mojega lastnega raziskovalnega dela;
- sem poskrbel/-a, da so dela in mnenja drugih avtorjev oz. avtoric, ki jih uporabljam v predloženem delu/nalogi, navedena oz. citirana v skladu z navodili;
- zavedam se, da je plagiatstvo – predstavljanje tujih del, bodisi v obliki citata, bodisi v obliki skoraj dobesednega parafraziranja, bodisi v grafični obliki, s katerim so tuje misli oz. ideje predstavljene kot moje lastne – kaznivo po zakonu (Zakon o avtorski in sorodnih pravicah – uradno prečiščeno besedilo (ZASP-UPB3) (Ur. list RS, št. 16/2007).

Diplomsko delo/nalogo je lektoriral/-a: \_\_\_\_\_

Maribor, \_\_\_\_\_

Podpis: \_\_\_\_\_

Četrti list je označen z rimsko zaporedno številko III.

Vodopivec, Nina. Vpliv zamrznitve sira na senzorične lastnosti.

III

Diplomsko delo/naloga. Maribor. Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012

---

Diplomsko delo je bilo izdelano .....

Ravnateljica Višje strokovne šole dr. Blanka Vombergar je za mentorja/mentorico diplomskega dela/naloga imenovala ....., za somentorja/somentorico iz podjetja/zavoda pa .....

Diplomsko delo/nalogo so pregledali:

Mentor/-ica: ime in priimek, univ. dipl. ing. ...

Somentor/-ica: mag. ime in priimek, univ. dipl. ing. ...

Lektor/-ica: ime in priimek, prof.

Komisija za zagovor diplomskega dela/naloge

Predsednik komisije za oceno in zagovor: .....

Član: .....

Član: .....

Član: .....

Datum zagovora:

**OPOMBA:** Če je naslov diplomskega dela/naloge daljši, ga v sprotne naslovu krajšamo in ne pišemo v drugo vrstico. Druga vrstica sprotnega naslova se začne pod peto črko prve vrstice.



**PRILOGA 5: KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA**

Če diplomsko delo/naloga vsebuje predgovor, je ta stran označena z rimsko zaporedno številko V, če predgovora ne vsebuje, pa s številko IV.

Vodopivec, Nina. Vpliv zamrznitve sira na senzorične lastnosti.

Diplomsko delo/naloga. Maribor. Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012

V

**KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA**

**ŠD Dd/Dn** (šolski dokument, diplomsko delo/naloga)

Pri diplomskem delu uporabite **Dd**, pri diplomski nalogi pa **Dn**.

**UDK** (univerzalna decimalna klasifikacija – prepisete iz obrazca DIP 6)

**KG** (ključna gesla, ključne besede vsebine, ki jih ločimo s poševnimi črtami s presledki – prepisete iz obrazca DIP 6)

**AV** (avtor diplomskega dela/naloga – PRIIMEK, Ime)

**SA** (sekundarni avtorji: mentor, somentor diplomskega dela/naloga.)  
Primer: PRIIMEK, Ime (mentor) / PRIIMEK, Ime (somentor)

**KZ** (kraj in naslov zavoda – šole) SI-2000 Maribor, Park mladih 3

**ZA** (uradni naziv zavoda – šole) Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola

**LI** (leto izdaje: vpišemo leto zagovora)

**IN** (izvirni naslov diplomskega dela/naloga: vpišemo ga z velikimi tiskanimi črkami)

**TD** (tip dokumenta) Diplomsko delo/naloga

**OP** (opombe: vpišemo zadnjo oštevilčeno stran lista rimske in arabske strani, število slik, tabel, prilog, okrajšav, virov itd. Primer: VIII, 60 str., 15 sl., 10 tab., 4 pril., 3 okr., 12 virov)

**IJ** (izvirni jezik dela/naloga) sl

**JI** (jezik povzetka) sl/an (ali) sl/ne

**AI** (povzetek v slovenščini do 500 besed; če je obsežnejši, lahko zmanjšamo velikost črk na 10 kot tudi razmik med vrsticami.)

**OPOMBA:** Razlag kratic v oklepajih ne pišete v diplomsko delo/nalogo, le tisto, kar je izven oklepaja.

**PRILOGA 6: KEY WORDS DOCUMENTATION**

Če diplomsko delo/naloga vsebuje predgovor, je ta stran označena z rimsko zaporedno številko VI, če predgovora ne vsebuje, pa s številko V.

Vodopivec, Nina. Vpliv zamrznitve sira na senzorične lastnosti.

VI

Diplomsko delo/naloga. Maribor. Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012

**KEY WORDS DOCUMENTATION**

- DN** Gt (document number - šolski dokument; Graduation thesis – diplomsko delo/naloga)
- DC** (univerzalna decimalna klasifikacija – prepisete iz obrazca DIP 6)
- CX** (ključna gesla, ključne besede vsebine, ki jih ločimo s poševnimi črtami s presledki – prevedete in prepisete iz obrazca DIP 6)
- AU** (avtor diplomskega dela/naloga – PRIIMEK, Ime)
- AA** (sekundarni avtorji: mentor, somentor diplomskega dela/naloga.)  
Primer: PRIIMEK, Ime (supervisor) / PRIIMEK, Ime (fellow supervisor)
- PP** (kraj in naslov zavoda – šole) SI-2000 Maribor, Park mladih 3
- PB** (uradni naziv zavoda – šole) The Education Centre Piramida Maribor, Higher Vocational College
- PY** (leto izdaje: vpišemo leto zagovora)
- TI** (prevod naslova diplomskega dela/naloga v angleščino: vpišemo ga z velikimi tiskanimi črkami)
- DT** (tip dokumenta) Graduation thesis
- NO** (opombe: vpišemo zadnjo oštevilčeno stran lista rimske in arabske strani, število slik, tabel, prilog, okrajšav, virov itd. Uporabimo angleške okrajšave. Primer: VIII, 60 p., 15 pic., 10 tab., 4 ann., 3 abbr., 12 ref.)
- LA** (jezik dela/naloga) sl
- AL** (jezik izvlečka/povzetka) sl/en (ali) sl/de
- AB** (povzetek v angleščini ali nemščini do 500 besed; če je obsežnejši, lahko zmanjšamo velikost črk na 10 kot tudi razmik med vrsticami.)

**OPOMBI:**

**Razlag kratic v oklepajih ne pišete v diplomsko delo/nalogo, le tisto, kar je izven oklepaja.**  
Kdor izbere nemški jezik, mora v tem jeziku napisati povzetek, ostalo pa v angleškem jeziku.

## PRILOGA 7: KAZALO VSEBINE

Vodopivec, Nina. Vpliv zamrznitve sira na senzorične lastnosti.

VII

Diplomsko delo/naloga. Maribor. Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2011

**KAZALO VSEBINE**

Za prve tri nivoje poglavij v kazalu uporabite velikost črk 12.

<b>PREDGOVOR (ni nujno)</b> .....	<b>IV</b>
<b>KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA</b> .....	<b>V</b>
<b>KEY WORDS DOCUMENTATION</b> .....	<b>VI</b>
<b>KAZALO VSEBINE</b> .....	<b>VII</b>
<b>SEZNAM SLIK</b> .....	<b>VIII</b>
<b>SEZNAM TABEL</b> .....	<b>IX</b>
<b>SEZNAM OKRAJŠAV (ni nujno)</b> .....	<b>X</b>

<b>1</b>	<b>UVOD</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>PREGLED VIROV</b> .....	<b>2</b>
2.1	ABC	
2.2	ABC	
2.3	ABC	
2.3.1	Abc	
2.3.2	Abc	
2.3.3	Abc	
2.3.3.1	Abc	
2.3.3.2	Abc	
2.4	ABC	
<b>3</b>	<b>EKSPERIMENTALNI (EMPIRIČNI) DEL</b>	
3.1	MATERIAL	
3.2	NAČRT DELA OZIROMA POSKUSA	
3.3	METODE DELA (ALI EKSPERIMENTALNA TEHNIKA)	
3.3.1	Abc	
3.3.2	Abc	
<b>4</b>	<b>REZULTATI</b>	
4.1	ABC	
4.2	ABC	
4.3	ABC	
<b>5</b>	<b>RAZPRAVA</b>	
<b>6</b>	<b>ZAKLJUČKI</b>	
<b>7</b>	<b>SEZNAM VIROV</b>	
<b>8</b>	<b>PRILOGE</b>	
<b>9</b>	<b>ZAHVALA</b>	

Za četrti nivo poglavij v kazalu uporabite velikost črk 11.

**OPOMBA:** Zaradi boljše preglednosti kazala so s poudarjenim tiskom označeni samo naslovi osrednjih poglavij (1, 2, 3 ...).

## PRILOGA 8: OBLIKOVANJE TABEL, SHEM, GRAFOV, SLIK

Primer prikaza tabele (vir je naveden v seznamu virov, str. 35):

Tabela 1: Kemijska sestava jajc

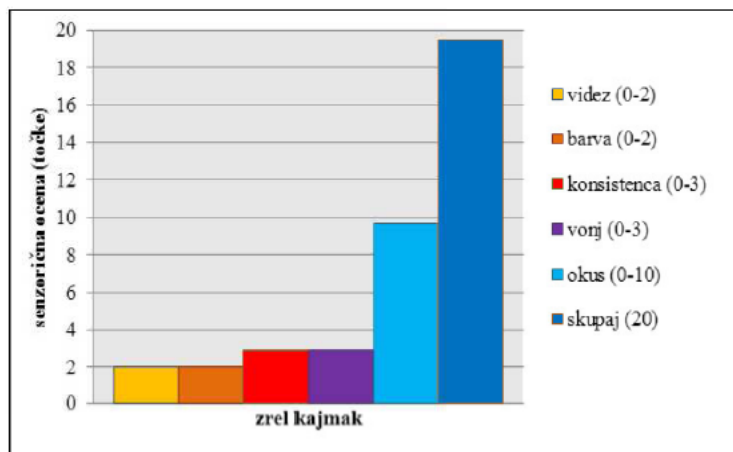
Sestavina	Jajčna vsebina (%)	Beljak (%)	Rumenjak (%)
Voda	72,8–75,6	87,9–89,4	45,8–51,2
Beljakovine	12,8–13,4	9,7–10,6	15,7–16,6
Maščobe	10,5–11,8	0,03	31,8–35,5
Ogljikovi hidrati	0,3–1,0	0,4–0,9	0,2–1,0
Pepel	0,8–1,0	0,5–0,6	1,1

Vir: Intihar, A. Vsebnost holesterola v jajcih treh linij kokoši (2006)

Dva primera prikaza fotografije:

Uporabili smo lastno fotografijo.	Uporabili smo fotografijo s spletne strani (vir je naveden v seznamu virov, str. 35).
 <p>Slika 1: Prostor Izobraževalnega centra Piramida Maribor (Foto: Nidorfer, M., 2005)</p>	 <p>Slika 2: Voda je neprecenljiva, lahko nas odžeja, očisti telo in duha (Voda in zdravje, 2012)</p>

Primer prikaza grafa (vir je naveden v seznamu virov, str. 35):



Slika 3: Grafični prikaz senzoričnih lastnosti zrelega kajmaka (Kotar, Š., 2012)

## PRILOGA 9: CITIRANJE VIROV (v besedilu diplomskega dela/naloge)

**Citiranje** pomeni dobesedno navajanje oziroma prepisovanje besedila iz tujega besedila.

Pri citiranju imamo dve možnosti:

- 1. Povzemanje besedila (parafraziranje, ni dobesedno)** – gre za pripovedovanje tujega avtorjevega besedila s svojimi besedami, je razlaga in povzemanje tuje misli, besede, pripovedi, dognanja (s svojimi besedami opišemo tuje misli). Tega besedila ne pišemo v narekovajih, vendar na koncu povzetega besedila napišemo v oklepaju bibliografsko navedbo (avtorja, letnico).

**Če gre za povzemanje besedila:**

- **enega avtorja**, zapišemo: (avtorja, letnico),
- **dveh avtorjev**, zapišemo: (avtorja in avtorja, letnico),
- **več kot dveh avtorjev**, zapišemo: (avtorja in sod., letnico).

## PRIMER:

<b>POVZEMANJE BESEDILA (parafraziranje) v besedilu diplomskega dela/naloge</b>	<b>v SEZNAMU VIROV na koncu diplomskega dela/ naloge</b>
Kakor navaja Pokorn (1996), je sama prehrana predvsem stvar okusa, hotenja in možnosti posameznika, ki se oblikuje v družini.	POKORN, D. 1996. S prehrano do zdravja. Hrana – čudežno zdravilo II. Ljubljana: EWO.
Pokorn (1996) v svojem delu na več mestih omenja pomen prehrane, ki se oblikuje na osnovi okusa, hotenja in možnosti posameznika v družini.	POKORN, D. 1996. S prehrano do zdravja. Hrana – čudežno zdravilo II. Ljubljana: EWO.
Rotovnik Kozjek (2005) opozarja na nevarnosti nepoučenosti in vpliva reklame pri izbiri kvalitetne športne prehrane.	ROTOVNIK KOZJEK, N. 2005. Pasti športne hrane. <a href="http://med.over.net/zdrava_prehrana/clanki/april2005/prehrana_sportniki.php">http://med.over.net/zdrava_prehrana/clanki/april2005/prehrana_sportniki.php</a> (Uporabljeno 9. 3. 2006.)
Kjer se je pojavil sirni rak, je potrebno vse predmete, ki so prišli v dotik s sirom, zlasti lesene police in stojala, temeljito razkužiti, prostore pa prebeliti s svežim apnom (Mavrin in Oštir, 2002)	MAVRIN, D., OŠTIR, Š. 2002. Tehnologija mleka in mlečnih izdelkov. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
Smernice predvidevajo dejavnike tveganja in njihov nadzor s predvidenimi postopki in metodami za varnost hrane in ustreznim vodenjem evidenc (Mravljak in sod., 2005)	MRAVLJAK, A., TKAVC, A., URŠIČ, S., HORVAT, M., LETNAR ŽBOGAR, N., BENČIČ, M. 2005. Smernice dobre higienske prakse/HACCP za kuhinje vrtcev. Ljubljana: Skupnost vrtcev Slovenije.
Kadar se pojavi odstopanje, večje od te vrednosti, je potrebno postopek ponoviti (Pravilnik o metodah in postopkih ugotavljanja skladnosti kmetijskih pridelkov oziroma živil, 2003).	Pravilnik o metodah in postopkih ugotavljanja skladnosti kmetijskih pridelkov oziroma živil. 2003. Uradni list RS, št. 84. <a href="http://www.uradni-list.si/files/RS_-2003-084-03999-OB~P005-0000.PDF">http://www.uradni-list.si/files/RS_-2003-084-03999-OB~P005-0000.PDF</a> (Uporabljeno 12. 2. 2011.)
Holesterol in trigliceridi so v vodi netopni. Za prenos s krvjo po telesu se nahajajo v posebni obliki, t. i. lipoproteinov. Lipoproteine poleg holesterola sestavljajo še trigliceridi, posebne beljakovine (apoproteini) in fosfolipidi (Lek d. d., 2011).	Lek d. d. 2011. Zvišana raven holesterola. <a href="http://www.lek.si/si/skrb-za-zdravje/bolezni-in-simptomi/srce-ozilje/zvisan-holesterol/#02">http://www.lek.si/si/skrb-za-zdravje/bolezni-in-simptomi/srce-ozilje/zvisan-holesterol/#02</a> (Uporabljeno 14. 6. 2011.)

- 2. Citiranje besedila (dobesedno navajanje)** – citat označimo z narekovaji, **bibliografski vir** pa označimo z **bibliografsko navedbo**, ki je takoj za citatom v oklepaju (avtor, letnica, stran).

PRIMER:

<b>DOBESEDNI NAVEDEK v besedilu</b>	<b>v SEZNAMU VIROV na koncu diplomskega dela/ naloge</b>
»Prehrana je predvsem stvar okusa, hotenja in možnosti posameznika v družini« (Pokorn, 1996, str. 149).	POKORN, D. 1996. S prehrano do zdravja. Hrana – čudežno zdravilo II. Ljubljana: EWO.
Kot navaja Pokorn (1996, str. 149): »Prehrana je predvsem stvar okusa, hotenja in možnosti posameznika v družini.«	POKORN, D. 1996. S prehrano do zdravja. Hrana – čudežno zdravilo II. Ljubljana: EWO.

#### **POMNITE**

Če tuje misli, besedilo prikažemo v diplomskem delu/nalogi kot svoje, gre za plagiat (duhovna, avtorska tatvina). Zato moramo pri navajanju tujih misli, besedil upoštevati standardizirana pravila, ki so prikazana v zgornjem besedilu. Prepisovanje celih besedil in kopiranje s spletnih strani ni dovoljeno. Citiranje uporabljamo le izjemoma.

Vsi viri, ki jih navajamo v besedilu diplome, morajo biti navedeni tudi v seznamu virov. Virov, ki jih nismo uporabili, v seznamu virov ne navajamo.

**PRILOGA 10: PRIMERI VIROV** (kot jih navajamo v seznamu virov)**MONOGRAFIJE**

Načelni vrstni red podatkov:

AVTOR. Leto. Naslov dela. Kraj založbe: Založba.

**1. MONOGRAFIJE – en avtor**

KAPŠ, P. 2004. Mleko za zdravje. Ljubljana: Karantanija.

GAUBE, M. 2002. Čiščenje kot del dobre proizvodne prakse v proizvodnji bonbonov. Diplomaska naloga. Maribor: Živilska šola Maribor, Višja strokovna šola.

**2. MONOGRAFIJE – dva avtorja ali več avtorjev**

*Če imamo dva avtorja ali več avtorjev, vedno navedemo vse.*

VOMBERGAR, B., ARZENŠEK PINTER, R. 2005. Tehnologija mesa in mesnih izdelkov. 2. del, Tehnologija mesnih izdelkov. Študijsko gradivo. Maribor: Živilska šola Maribor, Višja strokovna šola.

EISENREICH, W., HANDEL, A., ZIMMER, U. E. 2005. Rastline in živali z vami na sprehodu. Ljubljana: Modrijan.

**ČLANKI V MONOGRAFIJI, ZBORNIKU**

Načelni vrstni red podatkov:

AVTOR. Leto. Naslov prispevka. V: Naslov publikacije (urednik). Dogodek (ali srečanje) in datum dogodka (ali srečanja). Kraj založbe: Založba, strani.

VERBIČ, D. 2003. Mikrobiologija mesa uplenjene divjadi. V: Mikrobiologija živil živalskega izvora (ur. Z. Bem in sod.). Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, str. 459–470.

POKLAR ULRIH, N. 2009. Biološka aktivnost nekaterih življenjsko pomembnih mineralov v metabolizmu človeka. V: Vloga mineralov v življenjski tehnologiji in prehrani (ur. L. Gašperlin in B. Žlender). 26. Bitenčevi živilski dnevi, 26 in 27. november 2009, Ljubljana. Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, str. 45–50.

**ČLANKI V REVIJI**

Načelni vrstni red podatkov:

AVTOR. Leto. Naslov članka. Naslov revije, letnik, številka, strani.

CVILAK, U. 2006. Barone – znak za kakovost sveže testenine. Pet zvezdic, let. 13, št. 3, str. 36–38.

KOVAČEVIĆ, K., ODOBAŠIĆ, S. 2004. Priča o sladoledu. Hrvatski pekar, let. 10, št. 74, str. 46–52.

KIRSCHENMANN, B. 2006. Drei Wochen Haltbarkeit – voller Trinkmilchgeschmack. Deutsche Milchwirtschaft, let. 57, št. 4, str. 143–144.

## **ČLANKI V ČASOPISU**

Načelni vrstni red podatkov:

AVTOR. Leto. Naslov članka. Naslov časopisa, datum, strani.

VEROVNIK, S. 2005. Božični kruh ni na mizi nikoli sam. Večer, 21. december, str. 36.

## **URADNI DOKUMENTI, URADNI LISTI, STANDARDI, PRAVILNIKI**

Načelni vrstni red:

Zakon. Leto. Naslov dokumenta, številka, strani.

Pravilnik o veterinarsko sanitarnih pogojih za proizvodnjo živil živalskega izvora ter oddajo v promet za javno potrošnjo. 1999. Uradni list RS, št. 91, str. 13537–13576.

ISO 660:1996. Animal and vegetable fats and oils – Determination of acid value and acidity. 2000. Ljubljana: Slovenski inštitut za standardizacijo.

## **ELEKTRONSKE PUBLIKACIJE, SPLETNA STRAN**

Danes se v elektronski publikaciji lahko znajde vsaka že tiskana publikacija: knjiga, zbornik, revija, uradni list ... Obstajajo tudi publikacije, informacije samo v elektronski obliki ali na internetu.

## **ELEKTRONSKA PUBLIKACIJA**

Načelni vrstni red:

AVTOR. Leto. Naslov [vrsta medija]. Kraj založbe: Založba.

MRZLIKAR, H. 2003. Dnevni obroki hrane [CD-ROM]. Novo mesto: IRIS.

## **SPLETNA STRAN**

Načelni vrstni red podatkov:

AVTOR. Leto. Naslov dokumenta ali spletne strani.

Kraj: Založba. (Uporabljeno dan, mesec, leto.)

ROTOVNIK KOZJEK, N. 2005. Pasti športne hrane.  
[http://med.over.net/zdrava\\_prehrana/clanki/april2005/prehrana\\_sportniki.php](http://med.over.net/zdrava_prehrana/clanki/april2005/prehrana_sportniki.php) (Uporabljeno 9. 3. 2006.)

Pravilnik o aditivih za živila. 2004. Uradni list RS, št. 43.  
<http://www.uradni-list.si/1/ulonline.jsp?urlid=200443&dhid=69178> (Uporabljeno 25. 3. 2005.)

## **USTNI IN NEOBJAVLJENI VIRI**

Tudi ustne izjave in neobjavljene dokumente moramo ustrezno dokumentirati.

Primer:

ŽUMER, J. 2006. Osebna informacija. Ljubljana: Žito, 3. januar 2006.



**PRILOGA 11: PRIMER SEZNAMA VIROV** (abecedni vrstni red in številčenje):**SEZNAM VIROV**

1. CVILAK, U. 2006. Barone – znak za kakovost sveže testenine. *Pet zvezdic*, let. 13, št. 3, str. 36–38.
2. EISENREICH, W., HANDEL, A., ZIMMER, U. E. 2005. Rastline in živali z vami na sprehodu. Ljubljana: Modrijan.
3. GAUBE, M. 2002. Čiščenje kot del dobre proizvodne prakse v proizvodnji bonbonov. Diplomsko naloga. Maribor: Živilska šola Maribor, Višja strokovna šola.
4. HERLIČ, M. 2009. Hrana spremenjene konsistence. V: *Živilstvo in prehrana danes in jutri 8* (ur. B. Vombergar in V. Grgan). Zbornik. Svetovni dan hrane, 16. oktober 2009. Maribor: Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, str. 44–48.
5. ISO 660:1996. Animal and vegetable fats and oils – Determination of acid value and acidity. 2000. Ljubljana: Slovenski inštitut za standardizacijo.
6. KAPŠ, P. 2004. Mleko za zdravje. Ljubljana: Karantanija.
7. KIRSCHENMANN, B. 2006. Drei Wochen Haltbarkeit – voller Trinkmilchgeschmack. *Deutsche Milchwirtschaft*, let. 57, št. 4, str. 143–144.
8. KOVAČEVIĆ, K., ODOBAŠIĆ, S. 2004. Priča o sladoledu. *Hrvatski pekar*, let. 10, št. 74, str. 46–52.
9. LEIFERT, C., GOLDEN, M. H. 2000. A re-evaluation of the beneficial and other effects of dietary nitrate. London, The International Fertiliser Society: 4–17. Povzeto po: DOVČ, H. M. 2006. Vsebnost vitamina C in nitrata v radiču. Diplomsko delo. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, str. 22.
10. MALEK, N. 2008. Tehnološki procesi z varstvom pri delu, embalaža in logistika, 2.del. Ljubljana: Zavod IRC.  
<http://www.impletum.zavod-irc.si/sl/gradiva/> (Uporabljeno 12. 3. 2011.)
11. MRZLIKAR, H. 2003. Dnevni obroki hrane [CD-ROM]. Novo mesto: IRIS.
12. POKLAR ULRIH, N. 2009. Biološka aktivnost nekaterih življenjsko pomembnih mineralov v metabolizmu človeka. V: *Vloga mineralov v življenjski tehnologiji in prehrani* (ur. L. Gašperlin in B. Žlender). 26. Bitenčevi živilski dnevi, 26. in 27. november 2009, Ljubljana. Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, str. 45–50.
13. Pravilnik o aditivih za živila. 2004. Uradni list RS, št. 43.  
<http://www.uradni-list.si/1/ulonline.jsp?urlid=200443&dhid=69178> (Uporabljeno 25. 3. 2005.)
14. Pravilnik o veterinarsko sanitarnih pogojih za proizvodnjo živil živalskega izvora ter oddajo v promet za javno potrošnjo. 1999. Uradni list RS, št. 91, str. 13537–13576.
15. ROTOVNIK KOZJEK, N. 2005. Pasti športne hrane.  
[http://med.over.net/zdrava\\_prehrana/clanki/april2005/prehrana\\_sportniki.php](http://med.over.net/zdrava_prehrana/clanki/april2005/prehrana_sportniki.php) (Uporabljeno 9. 3. 2006.)
16. SRAKA-ŠADL, M. 2008. Pomen certifikatov kakovosti za odločitve kupcev. V: *Hrana in Potrošniki* (ur. B. Vombergar in M. Nidorfer). Zbornik. Strokovni seminar, 2. april 2008, Maribor. Maribor: Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, str. 43–50.
17. VERBIČ, D. 2003. Mikrobiologija mesa uplenjene divjadi. V: *Mikrobiologija živil živalskega izvora* (ur. Z. Bem in sod.). Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, str. 459–470.
18. VEROVNIK, S. 2005. Božični kruh ni na mizi nikoli sam. *Večer*, 21. december., str. 36.
19. VOMBERGAR, B., ARZENŠEK PINTER, R. 2005. Tehnologija mesa in mesnih izdelkov. Študijsko gradivo. Maribor: Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola.
20. ŽUMER, J. 2006. Ustna informacija. Ljubljana: Žito, 3. januar 2006.

## PRILOGA 12: SEZNAM OBRAZCEV ZA DIPLOMSKO DELO/NALOGO

Obrazce najdete na spletni strani šole [www.icp-mb.si](http://www.icp-mb.si) in v papirnici šole.

DIP 1	<b>Prijava teme diplomskega dela/naloge</b>	Izpolni študent, podpišejo mentor, somentor ter predstavnik podjetja (dodati je potrebno žig podjetja) – oddati v treh originalnih izvodih.	Skupaj z dispozicijo oddati na študijsko komisijo.
DIP 2	<b>Prošnja za zamenjavo mentorja/mentorice</b>	Izpolni študent ali mentor.	Oddati v referat.
DIP 3	<b>Prošnja za zamenjavo teme diplomskega dela/naloge</b>	Izpolni študent ali mentor.	Oddati v referat.
DIP 4	<b>Ni več v uporabi</b>		
DIP 5	<b>Soglasje mentorja in somentorja za pisni del diplomskega dela/naloge</b>	Izpolnita mentor in somentor.	Študent odda v referat skupaj z diplomskim delom/ nalogo ob prijavi zagovora.
DIP 6	<b>Ključna dokumentacijska informacija</b>	Izpolni študent in dopolni knjižničar.	Študent odda v referat skupaj z diplomskim delom/nalogo ob prijavi zagovora.
DIP 7	<b>Izjava o avtorstvu</b>	Izpolni in podpiše študent.	Študent vstavi izjavo v diplomsko delo/nalogo kot tretji list diplomskega dela/naloge.
DIP 9	<b>Potrdilo o oddaji dokumentacije za zagovor diplomskega dela/naloge</b>	Izpolni referat za študijske in študentske zadeve.	Potrdilo dobi študent v referatu.

## SEZNAM VIROV

1. Informacijsko opismenjevanje. 2004. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.
2. International standard. ISO 690. Documentation - Bibliographic references - Content, form and structure. 1987. Geneve: International Organization for Standardization.
3. International standard. ISO 690-2, Information and documentation - Bibliographic references. Part 2 : Electronic documents or parts thereof. 1997. Geneve : International Organization for Standardization.
4. INTIHAR, A. 2006. Vsebnost holesterola v jajcih treh linij kokoši. Diplomsko delo. [http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/dn\\_intihar\\_andreja.pdf](http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/dn_intihar_andreja.pdf) (Uporabljeno 9. 3. 2010.)
5. IVANUŠA - BEZJAK, M., VOMBERGAR, B. in NIDORFER, M. 2005. Uspešna pot do diplome. Maribor: Živilska šola Maribor, Višja strokovna šola.
6. KOTAR, Š. 2012. Tehnološki postopek izdelave kajmaka. Diplomsko delo. [http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/dn\\_kotar\\_spela.pdf](http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/dn_kotar_spela.pdf) (Uporabljeno 23. 3. 2012.)
7. MAVRIN, D., OŠTIR, Š. 2002. Tehnologija mleka in mlečnih izdelkov. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
8. MRAVLJAK, A., TKAVC, A., URŠIČ, S., HORVAT, M., LETNAR ŽBOGAR, N., BENČIČ, M. 2005. Smernice dobre higienske prakse/HACCP za kuhinje vrtcev. Ljubljana: Skupnost vrtcev Slovenije.
9. Projektna naloga, ki je ogledalo moje informacijske pismenosti. 2005. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo, Evropski socialni sklad.
10. ŠORGO, A. 1994. Priporočila za izdelavo mladinske raziskovalne naloge iz ornitologije. Ljubljana: Društvo za opazovanje in proučevanje ptic Slovenije.
11. ŠORGO, A. 1994. Projektni pristop k šolskim in obšolskim dejavnostim. Didakta, let. 4 , št. 16/17, str. 45–48.
12. Voda in zdravje. 2012. <http://www.eko-planet.net/voda-in-zdravje.php> (Uporabljeno 27. 3. 2013.)