

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 2020

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: 2020

Izdal:

Izobraževalni center Piramida Maribor
Višja strokovna šola
Park mladih 3
2000 Maribor
tel.: 02 320 86 00
fax: 02 331 30 48
e-mail: visja.strokovna@icp-mb.si

Tisk:

GBT MarksL, s.p.

Cena: 2,60 EUR

Naklada: 60 izv.

6. dopolnjena izdaja

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.]. - 6. dopolnjena izd. - Maribor : Izobraževalni center Piramida, Višja strokovna šola, 2020. - (Zbirka Višješolski študijski program Živilstvo in prehrana)

ISBN 978-961-258-272-2
1. Leskovar-Mesarič, Polonca
COBISS.SI-ID 304958208

KAZALO

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

UVOD

Učenje je kot veslanje proti toku. Tako ko prenehaš veslati, te odnese nazaj.

(*Benjamin Britten, angleški skladatelj*)

Drage študentke in študenti,

če zdajle berete tale uvod, potem najverjetneje resno razmišljate o tem, da je napočil tisti čas, ko bo potrebno napisati še diplomo. Izpiti so opravljeni ali pa bodo v kratkem, doma vas priganjajo, tudi vi bi radi že zaključili s študijem ... Nekaterim od vas se mogoče vse v povezavi z diplomo zdi težko in polno skritih pasti. Nekateri si zagotovo mislite, da to pa res nič posebnega – malo pobrskam po internetu, za en teden se zaprem v sobo, pa ja bo. Oboji se motite.

Pisanje in zagovor diplome nista noben bav-bav. Navsezadnje ste v dveh letih študija dobili precej znanja, spodbujali smo vas h kritičnem razmišljanju, od vas smo zahtevali poročila o opravljenih vajah ... Prvi korak je, da pri sebi »razčistite« glede teme. Razmislite, kaj vas zanima, s katerimi problemi podjetij ste se srečevali na praktičnem izobraževanju, katera znanja in veščine bi bila za vas pomembna v prihodnosti. Nato se poglobite v izbrano temo, tako da o njej kar nekaj preberete. Ko boste imeli okvirni načrt, vzpostavite kontakt z mentorjem-predavateljem, ki vas bo usmerjal naprej. In ne pozabite v naši knjižnici dobro pregledati vsaj nekaj diplom, da boste vedeli, kaj se od vas pričakuje.

Tisti, ki ste mislili, da je pisanje diplome enotedenski projekt –ni. Prehoditi boste morali enako pot kot vsi naši diplomanti. Resneje kot se boste podali na to pot, hitreje jo boste prehodili.

Za vse pa velja, da si najprej dobro preberite to publikacijo, da ne boste po nepotrebnom izgubljali časa in popravljali tistega, kar bi lahko že prvič dobro naredili, če bi jo prej le prebrali.

Vse dobro na tej zadnji »misiji« in se skupaj veselimo na svečani podelitvi diplom.

mag. Neva Malek
v.d. ravnateljice VSŠ

I. KRATEK PREGLED NAJNUJNEJŠIH POSTOPKOV ZA DIPLOMIRANJE

Ko študent pri študijskih obveznostih zbere 75 KT, lahko prijavi temo **diplomskega dela**.

OPRAVILO	NALOGA/CILJ	KAKO?
1 Tema diplomskega dela	Poiskati konkretno, ne preširoko temo, ki omogoča izdelavo diplome 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 delo tam tudi potekalo).	V skladu s temo napraviti izbor možnih mentorjev med predavatelji šole. Poiskati somentorja v podjetju/zavodu, kjer boste opravljali diplomsko delo.
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.
Priprava prvega okvirnega načrta dela.	Napraviti okvirni in predvsem realni načrt dela.	Na osnovi mentorjevih in somentorjevih napotkov in priporočil prebrati ustreznost 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 ...
2 Prijava teme diplomskega dela in dispozicija	Pripraviti dispozicijo v obliku, ki bo sprejemljiva za mentorja. Oddaja dispozicije mentorju. Uskladitev dispozicije z mentorjevimi priporočili.	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 prijave teme in dispozicije študijski komisiji.	Pripraviti dispozicijo tako, kot je predpisano v navodilih. Pridobiti soglasje podjetja/zavoda za opravljanje dela.	V skladu s pravilnikom in na predpisanim obrazcu (DIP 1 in 1A) oddati v referat šole (3 originalne izvode). Vsi obrazci so na voljo v papirnicu v preddverju šole in na spletni strani šole (http://www.icp-mb.si/visja-strokovna-sola/za-studente/diploma/).
Sprejem teme in dispozicije na študijski komisiji.		Študijska komisija bo s sklepom potrdila vaš predlog teme in naslov diplomskega dela. Pomnite: dispozicija velja eno leto.
3 Začetek izdelave diplomskega dela	Na osnovi predvidene metode opraviti praktični del diplome.	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.
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 diplome, na

OPRAVILO	NALOGA/CILJ	KAKO?
		nepredvidene težave ipd.
Pisanje prvega osnutka.	Priprava diplomskega dela za pregled pri mentorju.	V skladu z navodili za pisanje napravite prvi osnutek. Ugotovili boste, kako pomembna je dobro vodena dokumentacija.
Četrti razgovor z mentorjem in s somentorjem.	Poslati prvi osnutek mentorju. Ko mentor meni, da je diploma končana, jo pregleda še somentor in poda pripombe. Končno verzijo ponovno pokazati mentorju.	Diplomsko delo oddajte mentorju v natisnjeni obliku (v dogovoru z mentorjem lahko tudi v elektronski obliku). Pomnite: mentor potrebuje za pregled določen čas, v tem času morate biti na voljo za dodatna pojasnila.
4 Pisanje končne verzije diplomskega dela	Priprava diplomskega dela za končno oblikovanje.	Diplomsko delo 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 v knjižnico (za tehnični pregled in UDK). Pred končnim oblikovanjem je priporočljivo dati diplomsko delo v branje še komu.
Končno oblikovanje.	Priprava diplomskega dela za vezavo.	Upoštevanje zadnjih knjižničarjevih in mentorjevih pripomb. Diplomsko delo mora biti lektorirano in to že pred oddajo v knjižnico. Priporočamo, da ga pred vezavo pregledata še mentor in somentor.
5 Prijava zagovora	Izpolniti obrazca DIP 5 in DIP 6 (glejte prilogo 12) ter podpisati izjavo o avtorstvu (glejte prilogo 3).	Obrazec DIP 5 izpolnita mentor in somentor; DIP 6 izpolni knjižničar; Izjava o avtorstvu pa je vezana v diplomo. Plačilo DD; vezava 3 izvodov za VSS: za knjižnico, mentorja in somentorja ter v elektronski obliku na CD-ju (Word in PDF); oddaja v referat (3 vezani izvodi + obrazca DIP 5 in 6). 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	Kako ravnati, če gre kaj narobe? 1. Če študent, mentor ali somentor med izdelovanjem diplomskega dela 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 (Pravila o diplomiranju – člen 11). 2. Če študent med izdelovanjem diplomskega dela zaradi pomembnih in nepredvidenih okoliščin ugotovi, da ga ne more izdelati, lahko prosi za odstop od odobrenega diplomskega dela (obrazec DIP 3). Odstop obravnava mentor in ravnateljica. Za odstop od odobrene teme je možno prositi enkrat (Pravila o diplomiranju – člen 12). 3. Za zamenjavo naslova diplomskega dela je potrebno izpolniti obrazec DIP 4 (v primeru, ko naslov ni v skladu s temo diplomskega dela ali zaradi slovničnih nepravilnosti v naslovu).

II. PRIPRAVA DISPOZICIJE DIPLOMSKEGA DELA

Podatki o kandidatu: Ime in priimek kandidata, naslov, številka indeksa, leto vpisa, način študija (<i>redni/izredni</i>), elektronski naslov
Podatki o mentorju: Ime in priimek mentorja, naziv, naslov, elektronski naslov
Podatki o somentorju: Ime in priimek somentorja, naziv, naslov, elektronski naslov
1. Naslov diplomskega dela: naslov mora kar najbolj natančno napovedati glavno temo. Naslov naj bo kratek in jednati. Praviloma vsebuje predmet obravnave in način, kako ste se obravnave lotili.
<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>
2. Podjetje ali zavod, kjer bo opravljeno diplomsko delo: predstavite podjetje, zavod, kjer boste izvajali praktični del, na kratko opišite osnovno dejavnost podjetja ali zavoda ter eventualno najpomembnejše proizvode. Zapišite, kje boste diplomo opravljali. Imenujte del proizvodnje, delovno mesto ali laboratorij, kjer boste diplomo opravljali. Na kratko to mesto tudi opišite.
<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>
3. Namen diplomskega dela: je širši in splošnejši kakor konkretni cilji diplomskega dela. 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 mora biti jasno razviden pomen vašega prispevka k razreševanju problema.
<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 zunanjimi dejavniki v odvisnosti od letnega časa. Namenska naloga 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>
<i>Primer 2: Ker smo večji proizvajalec živil na osnovi ajdove moke, bi žeeli razširiti naš asortiman izdelkov ...</i>
4. Cilji diplomskega dela: cilji so srce diplomskega dela in dokler jih nimate definiranih, se dela sploh ne lotite. Cilj je nekaj, kar je mogoče z vašo aktivnostjo doseči. Diplomsko delo ima praviloma en namen in več ciljev.
<i>Primer 1: Ugotoviti, kolikšne količine apna je potrebno dodati za zvišanje pH v postopku predčiščenja odpadnih voda.</i>
<i>Primer 2: Razviti nameravamo tehnološke postopke za novo slaščico na osnovi ajdovega zdroba in medu.</i>
5. Teoretično ozadje: opredelite področje in opišite problem, ki ga bo diplomsko delo 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 jednato (do pol strani).

6. Načrt diplomskega dela:

a) Načrt poteka diplomskega dela 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, 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 trditev, kaj naj bi na koncu diplomskega dela dobili oziroma kakšen rezultat pričakujete ali pričakujejo v podjetju itd. Trditve boste nato v delu 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. 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 druge ali v drugem kontekstu.

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

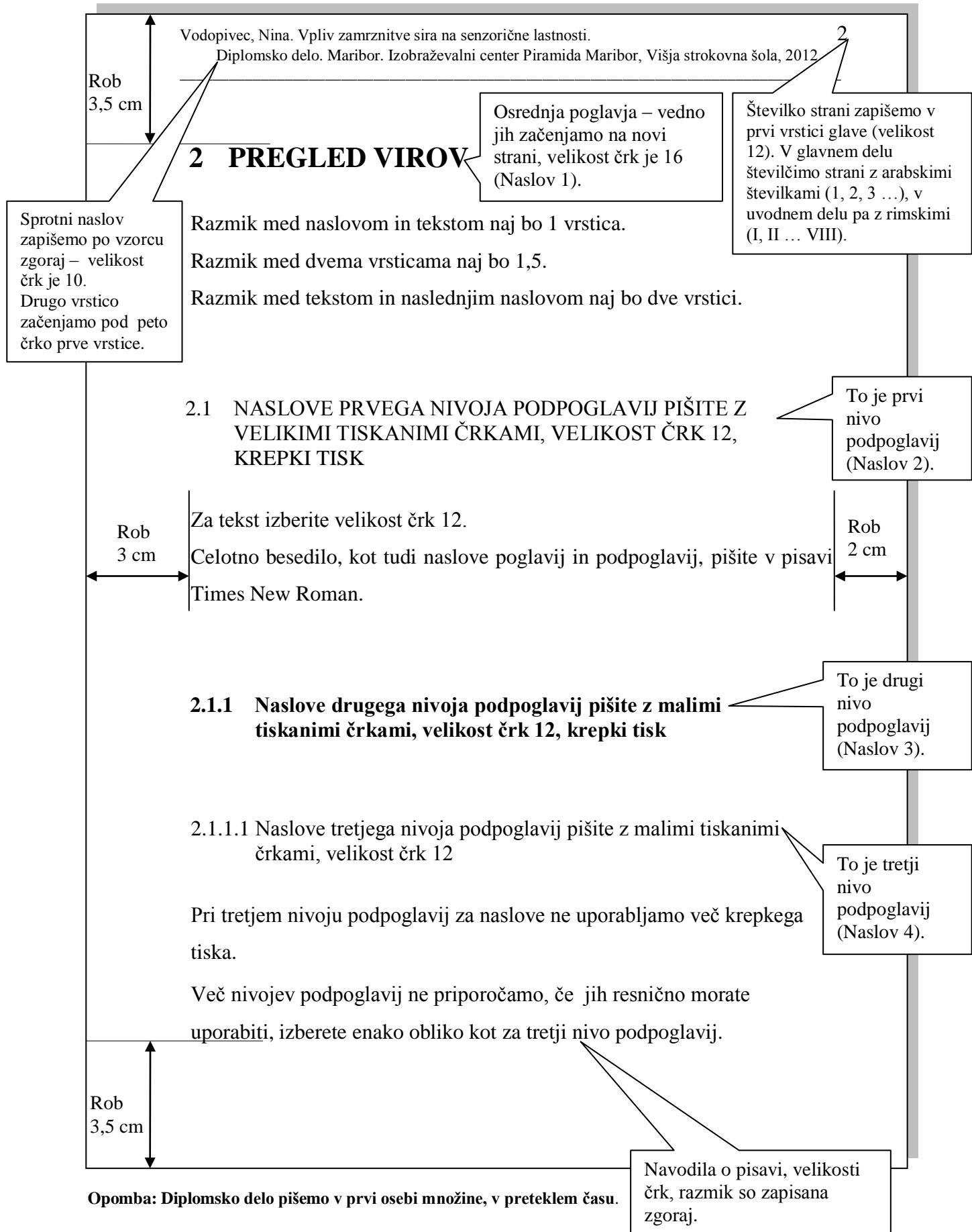
Primer 2: V delu bomo preverili vpliv barve na prodajo širokih rezancev, menimo pa, da bi bilo mogoče naše ugotovitve prenesti tudi na druge testenine.

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

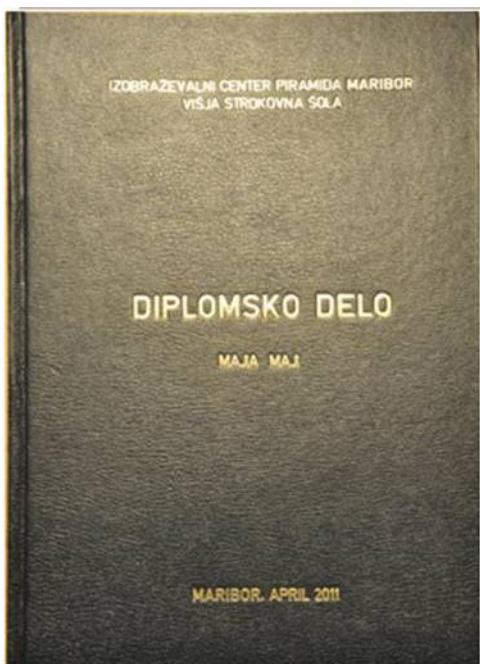
11. Opombe: vanje zapišite vse, za kar menite, da je pomembno za vaše diplomsko delo in tega niste mogli umestiti v druge rubrike.

Obrazec za izdelavo dispozicije najdete na spletni strani šole in 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



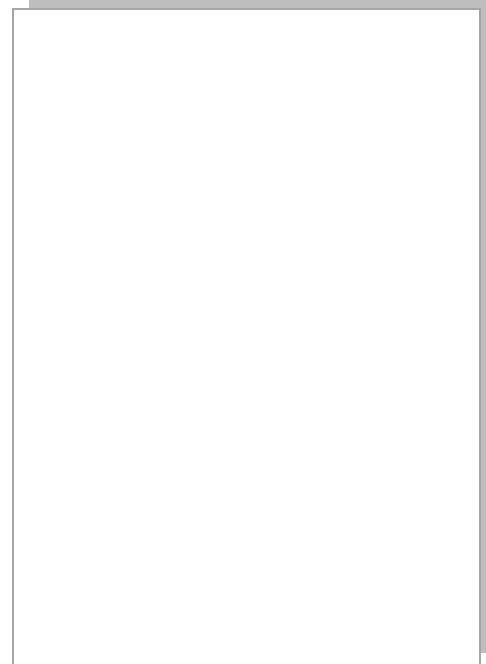
OBLIKOVANJE NASLOVNICE IN ZAČETNEGA DELA DIPLOMSKEGA DELA - VRSTNI RED (za oblikovanje glejte PRILOGE str. 22-27)



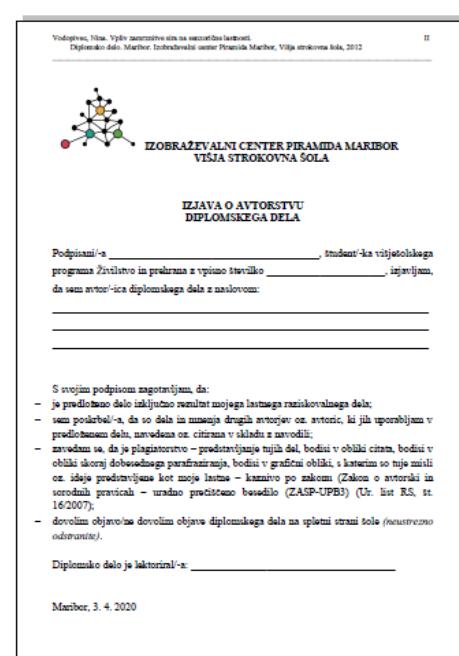
Oblikovanje zunanje naslovne strani (platnice): trda vezava, priporočena barva platnic je temno modra in zlate črke. Za oblikovanje glejte prilogo 2.



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



Prvi list: ostane prazen.



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

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

Diplomsko delo je bilo izdelano

Ravnateljica Višje strokovne šole mag. Neva Malek je za mentorja/mentorico diplomskega dela imenovana za somentorja/somentonico iz podjetja/zavoda pa

Diplomsko delo 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
Predsednik komisije za oceno in zagovor:

Član:

Član:

Član:

Datum zagovora:

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

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

PREDGOVOR

Namen diplomskega dela je bil preučiti, kakšno vlogo in pomen ima embalaža izdelka pri nakupu čipa.

Embalaza je eden od ključnih in najmočnejših parametrov celovitega trženja posameznega izdelka. Nekaj je bila funkcija embalaže predvsem le shranjevanje in fizična zaščita izdelka. To so bili časi malotevilne konkurenčne in zadovoljevanja osnovnih potreb kupcev. Veliko tržnikov je poimenovalo embalažanje kot peto pravno poleg cene, izdelka, prodajnih poti in tržnega komuniciranja. Večina tržnikov pa embalažo pojmuje kot sestavno strategije trženja izdelka. Embalaža je v danesnjem času nekaj, kar nas spreminja na vsakem koraku. Množi imenovanje embalažo kot stihega prodajalca.

Peti list – predgovor (ni obvezen): bralca naj pouči o naravi diplomskega dela 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).

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

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD DM
UDC: 633.491.621.798.15-543.92(043.2)
KG: Ključna gosla / Ključne besede vsebine / Iločimo s posevnimi črtami / s presledki
AV: VODOPIVEC, Nina
SA: KUHAR, Jana (mentor) / TEKAVEC, Marjetka (somentor)
KZ: SI-2000 Maribor, Park mladih 3
ZA: Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola
LJ: 2012
IN: VPLIV ZAMERZNITVE SIRA NA SENZORIČNE LASTNOSTI
TD: Diplomsko delo
OP: X, 69 str., 23 tab., 2 sl., 15 virov
LJ: sl
JI: sl/san
AI:
AI
Embalaza je eden od ključnih in najmočnejših parametrov celovitega trženja posameznega izdelka. Nekaj je bila funkcija embalaže predvsem le shranjevanje in fizična zaščita izdelka. To so bili časi malotevilne konkurenčne in zadovoljevanja osnovnih potreb kupcev. Veliko tržnikov je poimenovalo embalažanje kot peto pravno poleg cene, izdelka, prodajnih poti in tržnega komuniciranja. Namen diplomske naloge je bil preučiti, kakšno vlogo in pomen ima embalaža izdelka pri nakupu čipa.
Rezultati pokazali, da igra izgled embalaže pomembno vlogo pri odločitvi za nakup. Pokazalo se je tudi to, da študje ne reagirajo posebej na spremembno embalažo, pomembno jin je predvsem, da je ostala vsebina embalaže po kakostni smakova kot v starri embalaži. Ijudje se prav tako raje odločajo za nakup že preverjenih znank oziroma proizvajalcev, pa čeprav sam videz embalaže ne izstopa in ni posebej vpadljiv.

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

KEY WORDS DOCUMENTATION

DN GT
DC: 633.491.621.798.15-543.92(043.2)
CX: Ključna gosla / Ključne besede vsebine / Iločimo s posevnimi črtami / s presledki
AU: VODOPIVEC, Nina
AA: KUHAR, Jana (supervisor) / TEKAVEC, Marjetka (fellow supervisor)
PP: SI-2000 Maribor, Park mladih 3
PB: The Education Centre Piramida Maribor, Higher Vocational College
PY: 2012
TI: THE INFLUENCE OF FREEZING OF CHIPS ON SENSORY PROPERTIES
DT: Graduation thesis
NO: X, 69 p., 23 tab., 2 pic., 15 ref.
LA: sl
AL: sl/san
AB:
Packaging is one of the strongest and key parameters of the complete marketing of an individual product. The packaging used to have only the function to preserve and physically protect the product. Those where the times of few competitors and the fulfilling of the basic buyers needs. Many marketing experts believe that packaging represents the fifth component of market communication.
The purpose of this dissertation is to study the role and importance of packaging at a purchase of chips.
The results have shown that the appearance of packaging plays an important role at the purchase. However the change of packaging doesn't cause a significant buyer's reaction as long as the product itself preserves the quality. Even if the appearance of the packaging doesn't stand out people prefer buying label products.

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

Vodopivec, Nina. Vpliv zamenjive sira na senzorične lastnosti. Diplomsko delo. Maribor. Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012	VII
KAZALO VSEBINE	
PREDGOVOR.....	IV
KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA.....	V
KEY WORDS DOCUMENTATION.....	VI
KAZALO VSEBINE.....	VII
SEZNAM SLIK.....	VIII
SEZNAM OKRAJŠAV.....	IX
1 UVOD.....	1
2 PREGLED VIROV.....	2
2.1 OPREDELITEV EMBALAJE IN EMBALIRANJA.....	3
2.2 RAZVRŠČANJE EMBALAJE.....	3
2.2.1 Mernila za delitev embalaze.....	3
2.2.2 Vrste embalaže.....	5
2.3 FUNKCIJE EMBALAJE.....	7
2.4 EMBALAZNI MATERIAL.....	13
2.5 EMBALAZA V MARKETINGU.....	14
2.5.1 Embalaža-estavna 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 komunikacije v marketingu.....	17
2.5.5 Komunikacijski elementi embalaže.....	17
2.5.6 Vpliv embalaže na potrošnike in tržico.....	18
2.6 EMBALAZA IN BARVE.....	18
2.6.1 Vloga barve pri pommajnju izdelkov.....	19
2.6.2 Kako barva vpliva na kreiranje embalaže.....	21
2.7 RAZUMEVANJE NAKUPNEGA VEDENJA PORAHNIKOV.....	22
2.7.1 Proses 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).

Vodopivec, Nina. Vpliv zamenjive sira na senzorične lastnosti. Diplomsko delo. Maribor. Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012	VIII
SEZNAM SLIK	
Slika 1: Osnovni koraki procesa potrošnikovega odločanja za nakup.....	23
Slika 2: Dejavniki, ki vplivajo na nakupno vodenje porabnikov.....	29
Slika 3: Dejavniki, ki vplivajo na nakupno vodenje porabnikov.....	29
Slika 4: Dejavniki, ki vplivajo na nakupno vodenje porabnikov.....	30
Slika 5: Dejavniki, ki vplivajo na nakupno vodenje porabnikov.....	45
Slika 6: Dejavniki, ki vplivajo na nakupno vodenje porabnikov.....	47

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

Vodopivec, Nina. Vpliv zamenjive sira na senzorične lastnosti. Diplomsko delo. Maribor. Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012	IX
SEZNAM OKRAJŠAV	
SVV – sposobnost vezanja vode	
KA – kontrolirana atmosfera	
UV – ultravijolična svetloba	

Naslednji list – seznam okrajšav: če uporabljam 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 začenja na novem listu.

OBLIKOVANJE OSREDNJEGA DELA DIPLOMSKEGA DELA

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

Primer osrednjega dela diplomskega dela:

- 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 anketiranj, 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**

Vodjevec, Nina. Vpliv zamenjive sira na senzorične lastnosti.
Diplomska dela. Maribor. Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012.

2 PREGLED VIROV

2.1 OPREDILEVITEV EMBALAŽE IN EMBALIRANJA

»Zaradi velikih sestavljenosti način, ki jih ima embalaža na izvajenki poti izdelkov ter zaradi širokega spektra možnosti, ki jih nudi moderna tehnologija oblikovalcem učinkovite zunanje opreme izdelkov, je pojava embalaža in embaliranje zelo težko prepozno in jano opredeliti. Beseda embalaža je francoskega izvora. Izhaja iz izraza *Emballage*, ki pomeni v najširšem smislu nosilce, omot in vse tiste, kar blago razvijamo, polimo, vstavimo, pripravljamo, skrata ali embalažemo oziroma pakamo, izdelke pa embalažemo zato, da bi jim obrnili vrednost, olajšali njihov transport, manipulacije, skladiščenje, razstavljanje in uporabljajanje. Embalažamo jih, da bi omogočili komuniciranje o lastnosti, o značilnostih in koristih, ki jih nudijo kupcem oziroma porabnikom, da bi omogočili sproščanje o proizvajalcu, o drugih izdelkih, embalažamo jih, da bi dobit izdelka svoje osobnosti in pripomogel pri ustvarjanju ugodnega形象a proizvajalca ipd.« (Snoj, 1981, str. 9).

»Embalaža z vsakim dnem dobera vse pomembnejšo vlogo v življenju proizvoda – od njegove proizvodnje do potovanja ali uporabe« (Rodin, 1977, str. 8).

»Z razvojem tehnike in tehnologije so se oblikovali na področju embalaže in pakiranja novi pojmi, sprememba pa se je tudi vsebina obstoječih. Tako je opredelitev embalaže postal bolj zapletena in jo je težka podati v vseobsežni obliki. Zato je smotrno, da embalažo opredelimo z vidika najpovpljujejših dejavnikov:

- z vidika *protezije* je embalaža sredstvo, v katero dajajo izdelki, da ga varuje pri prevažanju, uključevanju in uporabljanju;
- z vidika *zaščite in varovanja* je embalaža sredstvo, i svori skupaj z izdelkom celoto, ga varuje pred raziskom, zunanjimi vplivi (mekanikimi, bioteknimi, kemičnimi, atmosferskimi), krog in.;
- z vidika *konstrukcije* mora biti embalaža funkcionalna, cestovna, izvirna, lepa itd., urečati mora sodobnemu okusu in željam ter oblikam trgovine in načinu predstavljanja;

Vodjevec, Nina. Vpliv zamenjive sira na senzorične lastnosti.
Diplomska dela. Maribor. Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012.

7 SEZNAM VIROV

1. CHOPV, J. 2008. Čopi in slani prigrizki, ki se jim ne morete upreti. [uporabljeno 26.1.2008]. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.dnevnik.si/clanek/23248>
2. Color matrix [uporabljeno 8.2.2008]. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.colormatters.com/color-matters.html>
3. Colour experience [uporabljeno 10.2.2008]. Dostopno na spletnem naslovu: <http://www.colour-experience.org/>
4. KOTLER, P. 1993. Logistika v proizvodnem podjetju. Kranj: Moderna slovenska knjiga.
5. LESKOVARAJESARIĆ, P. 2005. Embalaža in transport v živilstvu. 2. Letnik. Študijsko pravno. Maribor: Živilska fakulta Maribor, Višja strokovna šola.
6. MUŽIČA, S., ZUPANIČ, V., STEFANIČ PAVLOVIĆ, T. 2002. Vodenje potrošnikov. Portorož: Vseslovenska šolska fakulteta za podjetništvo.
7. PISNIK, A. 2006. Vplivni dejavniki za zmanjševanje vrednosti izdelka. Magistrsko delo. Maribor: Ekonomsko področna fakulteta.
8. POTOČNIK, V. 2005. Temelji trženja + primer iz prakse. Ljubljana: GV Založba.
9. PREGRAD, B., MUSIČ, V., ZERJAL, B. 1998. Ilago in tehnološki razvoj. Maribor: Višoka ekonomsko komercialna šola.
10. PRSTOVNIK, D. 2004. Posun pakiraju za potekanje logističnih procesov v podjetju Comet. Diplomska naloga. Maribor: Ekonomsko poslovna fakulteta.
11. RODIN, A. 1977. Embalaža Lao element marketinga. Ljubljana: GrafGar.
12. SNOJ, B. 1981. Embalaža - sestavna politik izdelkov in komuniciranja v marketingu. Ljubljana: CGP Delo-TODZ Ciprodelski vestnik.
13. ULE, M., KLINE, M. 1996. Psihologija tržnega komuniciranja. Ljubljana: Fakulteta za društvene vede.
14. TRSTENJAK, A. 1978. Človek in barve. Ljubljana: Univerzitet.
15. TRSTENJAK, A. 1996. Psihologija barv. Ljubljana: Institut Antona Trstenjaka za psihologijo, logoterapijo in antropologijo.

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

Seznam virov – vse uporabljeni 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 prilog 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 oštivilčeni in naslovljeni pod sliko, ob naslovu naj bo vir (priloga 8).
Obseg diplomskega dela	Obseg diplomskega dela je predpisan v 16. členu Pravil o diplomiraju. Bistveno je, da je v delu logično izpeljana osnovna misel, da obstaja "rdeča nit". Diplomsko delo 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	Delo mora biti lektorirano (Pravila o diplomiraju, 15. člen). Ime in priimek lektorja napišite na tretji in četrti list (glejte prilogi 3 in 4).
Oddaja diplomskega dela (število izvodov)	Ko se prijavite k zagovoru, oddate en izvod diplomskega dela v trdi vezavi, dva izvoda v mehki vezavi ter elektronsko verzijo na CD-ju v referat za študijske in študentske zadeve (ti ostanejo na VSŠ). Na CD-ju poimenujte svoj dokument po vzoru spodnjega zapisa: PRIIMEK_IME_DD_letnica

IV. PISANJE OSREDNJEGA DELA DIPLOMSKEGA DELA

1 UVOD

V poglavju *Uvod* bralca na kratko uvedemo v problem in cilj diplomskega dela. V njem najprej jedrnato orišemo strokovni problem, ki je bil pobuda za izbiro teme diplomskega dela in izvedbo poskusov. V nadaljevanju uvoda napišemo namen diplomskega dela, orišemo osnovno trditev in navedemo cilj(e) diplomskega dela (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 tekstrom 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 opisemo 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, odkrili, prebrali v strokovni literaturi ali izvedeli iz drugih virov. Na ta način podrobno opredelimo namen, cilje in pričakovane rezultate lastnih poskusov.

Poglavlje »Pregled virov« navadno pišemo tako, da problematiko razvrstimo v poglavja in podpoglavlja, glede na snov, ki jo diplomsko delo 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 natančno 3 podpoglavlja: *Material*, *Načrt dela oziroma poskusa* in *Metode dela* (ali *Eksperimentalna tehnika*). Včasih podpoglavlje *Material* vključimo v podpoglavlje *Načrt dela oziroma poskusa*, če je to primernejše.

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 podpoglavlju *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 dnevih, zmleto iz pšenice sorte »AB« ali odkupljeno iz ...;
- jabolčni sadni sok proizведен v tovarni XY na 2 različna načina;
- jabolčni sadni sok proizведен v tovarni XY z dvema različnima konzervansoma;
- goveje prednje in zadnje četrte, ohlajene, po 24 urah skladisčenja v kontrolirani atmosferi. Raziskavo smo izvedli na populaciji 120-ih ljudi ...

3.2 NAČRT DELA OZIROMA POSKUSA

V podpoglavlju *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 podpoglavlju 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 enocevno vbodno 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 spremeljanje parametrov v tehnološkem postopku, natančno opišite vrste parametrov, ki ste jih spremeljali, 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 podpoglavljev. 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 poglavitev 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 diplomskega dela 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 izposojo.

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 naj bo berljivo. To pomeni, da moramo bralcu kolikor mogoče olajšati prebijanje 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

Obr. DIP 1

PRIJAVA TEME DIPLOMSKEGA DELA

Priimek in ime:
Naslov:
Poštna številka:
Kraj:

Številka indeksa:
Leto vpisa:
a) redni studij b) izredni studij

Predlagani naslov diplomskega dela:

Predlagani mentor:

Predlagani mentor v podjetju/zavodu:
(ime, priimek in izobrazba)

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

Datum: Podpis kandidata:

Izpolni referat za študijske in študentske zadeve

Podatki o izpolnjevanju pogojev:

Rok za oddajo diplomskega dela :

Datum: (žig) Podpis:

Soglasje podjetja/zavoda

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

Datum: (žig) Podpis pooblaščene 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:

.....
Sprememba mentorja ali somentorja:

.....
Potrjujem predlagani naslov diplomskega dela, mentorja in somentorja:

Datum: (žig) Podpis ravnatelja VSŠ:

Obr. DIP I/A

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

DISPOZICIJA DIPLOMSKEGA DELA

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

2. Podjetje/zavod, kjer bo opravljeno diplomsko delo

3. Namen diplomskega dela

4. Cilji diplomskega dela

5. Teoretično ozadje

6. Načrt diplomskega dela

- A. Načrt poteka diplomskega dela 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://www.icp-mb.si/visja-strokovna-sola/za-studente/diploma/>

PRILOGA 2: OBLIKOVANJE NASLOVNIH STRANI

IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

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

DIPLOMSKO DELO

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

NINA VODOPIVEC

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

MARIBOR, APRIL 2020

(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

(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 2020

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

Zunanja naslovna stran (platnice)

Notranja naslovna stran (drugi list)

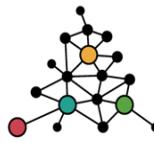
OPOMBE:

Tehničnih navodil v oklepajih ne pišete v diplomsko delo.

PRILOGA 3: IZJAVA O AVTORSTVU – tretji list

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

II



**IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA**

IZJAVA O AVTORSTVU DIPLOMSKEGA DELA

Podpisani/-a _____, študent/-ka višešolskega programa Živilstvo in prehrana z vpisno številko _____, izjavljam, da sem avtor/-ica diplomskega dela z naslovom:

S svojim podpisom zagotavljam, da:

- je predloženo delo izključno rezultat mojega lastnega raziskovalnega dela;
- sem poskrbel/-a, da so dela in mnenja drugih avtorjev oz. avtoric, ki jih uporabljam v predloženem delu, navedena oz. citirana v skladu z navodili;
- zavedam se, da je plagiatorstvo – predstavljanje tujih del, bodisi v obliki citata, bodisi v obliki skoraj dobesednega parafraziranja, bodisi v grafični obliku, 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);
- dovolim objavo/ne dovolim objave diplomskega dela na spletni strani šole (*neustrezno odstranite*).

Diplomsko delo je lektoriral/-a: _____

Maribor, 3. 4. 2020

Podpis: _____

Četrti list je označen z rimsko zaporedno številko III.

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

III

Diplomsko delo je bilo izdelano

Ravnateljica Višje strokovne šole mag. Neva Malek je za mentorja/mentorico diplomskega dela imenovala, za somentorja/somentorico iz podjetja/zavoda pa

Diplomsko delo 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

Predsednik komisije za oceno in zagovor:

Član:

Član:

Član:

Datum zagovora:

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

PRILOGA 5: KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

Če diplomsko delo 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. Maribor. Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012

V

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD Dd (šolski dokument, diplomsko delo)

UDK (univerzalna decimalna klasifikacija – prepisemo iz obrazca DIP 6)

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

AV (avtor diplomskega dela – PRIIMEK, Ime)

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

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: vpišemo ga z velikimi tiskanimi črkami)

TD (tip dokumenta) Diplomsko delo

OP (opombe: vpišemo zadnjo oštrevlčeno 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) 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, le tisto, kar je izven oklepaja.

PRILOGA 6: KEY WORDS DOCUMENTATION

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

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

VI

KEY WORDS DOCUMENTATION

DN Gt (document number - šolski dokument; Graduation thesis – diplomsko delo)

DC (univerzalna decimalna klasifikacija – prepišemo iz obrazca DIP 6)

CX (ključna gesla, ključne besede vsebine, ki jih ločimo s poševnimi črtami s presledki – prevedemo in prepišemo iz obrazca DIP 6)

AU (avtor diplomskega dela – PRIIMEK, Ime)

AA (sekundarni avtorji: mentor, somentor diplomskega dela.)

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 v angleščino: vpišemo ga z velikimi tiskanimi črkami)

DT (tip dokumenta) Graduation thesis

NO (opombe: vpišemo zadnjo oštrevilčeno 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) 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, 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.
 Diplomsko delo. Maribor. Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2011

VII

KAZALO VSEBINE

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

1	UVOD	1
2	PREGLED VIROV.....	2
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	
3	EKSPERIMENTALNI (EMPIRIČNI) DEL	
3.1	MATERIAL	
3.2	NAČRT DELA OZIROMA POSKUSA	
3.3	METODE DELA (ALI EKSPERIMENTALNA TEHNIKA)	
3.3.1	Abc	
3.3.2	Abc	
4	REZULTATI	
4.1	ABC	
4.2	ABC	
4.3	ABC	
5	RAZPRAVA	
6	ZAKLJUČKI	
7	SEZNAM VIROV	
8	PRILOGE	
9	ZAHVALA	

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

Za četrти 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

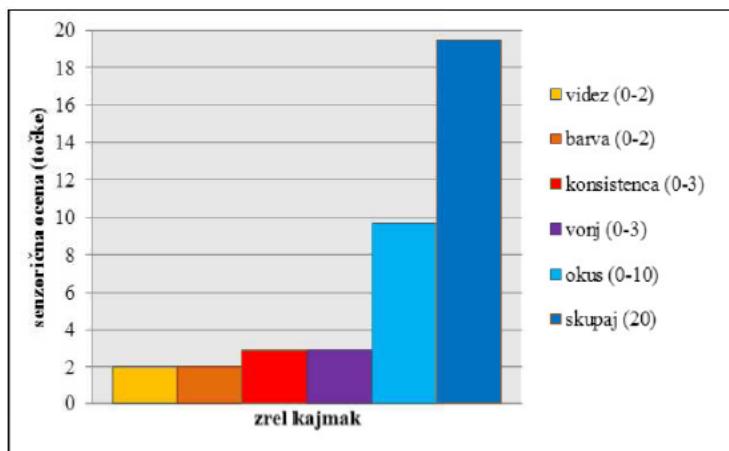
Sestavina	Jajčna vsebina (%)	Beljak (%)	Rumenjak (%)
Voda	72,8–75,6	87,9–89,4	45,8–51,2
Beljakovine	12,8–13,4	9,7–10,6	15,7–16,6
Maščobe	10,5–11,8	0,03	31,8–35,5
Ogljikovi hidrati	0,3–1,0	0,4–0,9	0,2–1,0
Pepel	0,8–1,0	0,5–0,6	1,1

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

Dva primera prikaza fotografije:

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

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)

Citiranje pomeni dobesedno navajanje oziroma prepisovanje besedila iz tujega besedila.

Pri citiranju imamo dve možnosti:

- 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:

POVZEMANJE BESEDILA (parafraziranje) v besedilu diplomskega dela	v SEZNAMU VIROV na koncu diplomskega dela
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. Dostopno na: http://med.over.net/zdrava_prehrana/clanki/april2005/prehrana_sportniki.php [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, S. 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. Uradni list RS, št. 84. Dostopno na: http://www.uradni-list.si/files/RS_2003-084-03999-OB~P005-0000.PDF [Uporabljeno 12. 2. 2011].	Pravilnik o metodah in postopkih ugotavljanja skladnosti kmetijskih pridelkov oziroma živil. 2003. Uradni list RS, št. 84. Dostopno na: http://www.uradni-list.si/files/RS_2003-084-03999-OB~P005-0000.PDF [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 triglyceridi, posebne beljakovine (apoproteini) in fosfolipidi (Lek d. d., 2011).	Lek d. d. 2011. Zvišana raven holesterola. Dostopno na: http://www.lek.si/si/skrb-za-zdravje/bolezni-in-simptomi/srce-ozilje/zvisan-holesterol/#02 [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:

DOBESEDNI NAVEDEK v besedilu diplomskega dela	v SEZNAMU VIROV na koncu diplomskega dela/ naloge
»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 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 diplomskega dela, 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. Diplomska 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 REVII

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. Dostopno na:
(v novo vrsto kopiramo povezavo do spletne strani) Kraj: Založba. [Uporabljeno dan, mesec, leto].

ROTOVNIK KOZJEK, N. 2005. Pasti športne hrane. Dostopno na:
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. Dostopno na:
<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 ustreznou dokumentirati.
Primer:

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

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

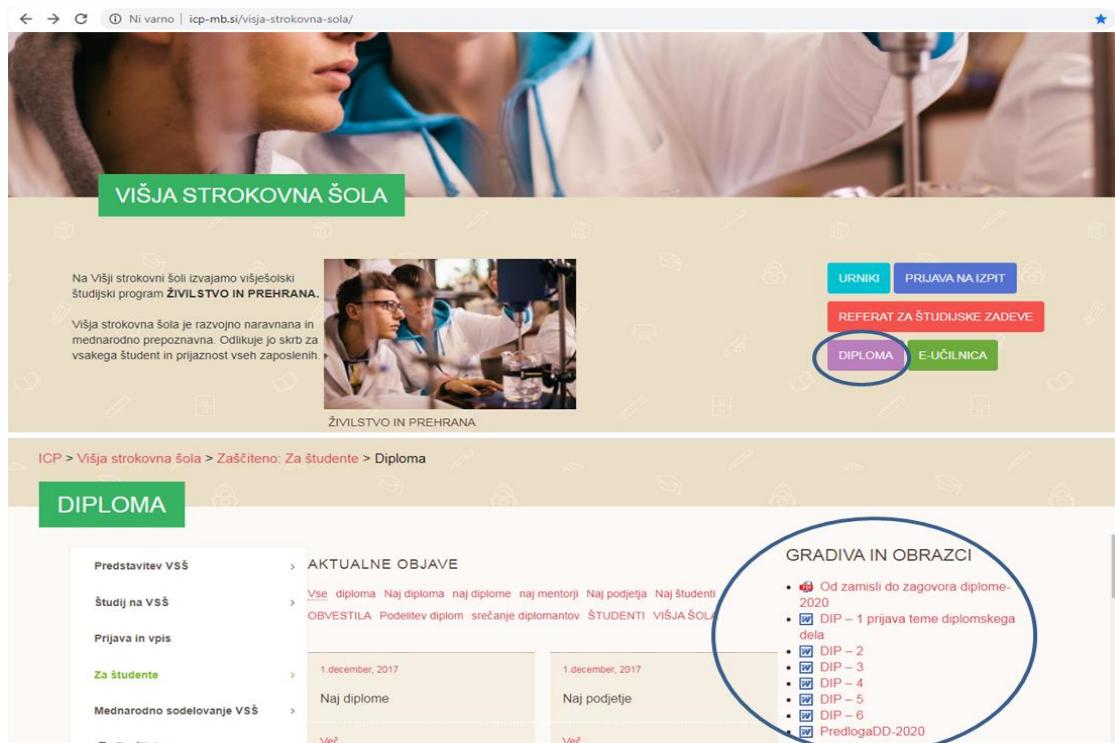
1. CVILAK, U. 2006. Barone – znak za kakovost sveže testenine. Pet zvezdic, let. 13, št. 3, str. 36–38.
2. EISENREICH, W., HANDEL, A., ZIMMER, U. E. 2005. Rastline in živali z vami na sprehodu. Ljubljana: Modrijan.
3. GAUBE, M. 2002. Čiščenje kot del dobre proizvodne prakse v proizvodnji bonbonov. Diplomska 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. Dostopno na:
<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. Dostopno na:
<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. Dostopno na:
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

Obrazce najdete na spletni strani šole

<http://www.icp-mb.si/visja-strokovna-sola/za-studente/diploma/> in v papirnici šole.

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



Slika 4: Posnetek zaslona strani, na katerih so na voljo obrazci za diplomsko delo (Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2020)

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. Dostopno na:
http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/dn_intihar_andreja.pdf [Uporabljeno 9. 3. 2010].
5. IVANUŠA - BEZJAK, M., VOMBERGAR, B., NIDORFER, M. 2005. Uspešna pot do diplome. Maribor: Živilska šola Maribor, Višja strokovna šola.
6. IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR, VIŠJA STROKOVNA ŠOLA. 2020. Diploma: gradiva in obrazci. Dostopno na:
<http://www.icp-mb.si/visja-strokovna-sola/za-studente/diploma/> [Uporabljeno 23. 3. 2020].
7. KOTAR, Š. 2012. Tehnološki postopek izdelave kajmaka. Diplomsko delo. Dostopno na:
http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/dn_kotar_spela.pdf [Uporabljeno 23. 3. 2012].
8. MAVRIN, D., OŠTIR, Š. 2002. Tehnologija mleka in mlečnih izdelkov. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
9. MRAVLJAK, A., TKAVC, A., URŠIČ, S., HORVAT, M., LETNAR ŽBOGAR, N., BENČIČ, M. 2005. Smernice dobre higienске prakse/HACCP za kuhinje vrtcev. Ljubljana: Skupnost vrtcev Slovenije.
10. Projektna naloga, ki je ogledalo moje informacijske pismenosti. 2005. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo, Evropski socialni sklad.
11. ŠORGO, A. 1994. Priporočila za izdelavo mladinske raziskovalne naloge iz ornitologije. Ljubljana: Društvo za opazovanje in proučevanje ptic Slovenije.
12. ŠORGO, A. 1994. Projektni pristop k šolskim in obšolskim dejavnostim. Didakta, let. 4 , št. 16/17, str. 45–48.
13. Voda in zdravje. 2012. Dostopno na:
<http://www.eko-planet.net/voda-in-zdravje.php> [Uporabljeno 27. 3. 2013].