

IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR

Višja strokovna šola

Polonca Leskovar Mesarič

mag. Neva Malek Leskovar

Mirko Nidorfer

OD ZAMISLI DO ZAGOVORA DIPLOME



Maribor, januar 2026

Avtorji: mag. Neva Malek Leskovar, Polonca Leskovar Mesarič, Mirko Nidorfer

Naslov: Od zamisli do zagovora diplome

Zbirka: Višješolski študijski program Živilstvo in prehrana

Leto izdaje: 2026

Izdal:

Izobraževalni center Piramida Maribor

Višja strokovna šola

Park mladih 3

2000 Maribor

e-mail: visja.strokovna@icp-mb.si

Posodobljena izdaja

KAZALO VSEBINE

SEZNAM SLIK.....	3
SEZNAM TABEL.....	4
UVOD.....	5
KRATEK PREGLED NAJNUJNEJŠIH POSTOPKOV ZA DIPLOMIANJE	6
NAVODILA ZA PRIPRAVO DISPOZICIJE	9
SEZNAM OBRAZCEV ZA DIPLOMSKO DELO	12
1 PISANJE POSAMEZNIH DELOV DIPLOMSKEGA DELA....	1
2 OBLIKOVANJE NASLOVNICE IN ZAČETNIH DELOV DIPLOMSKEGA DELA.....	6
3 TEHNIČNA NAVODILA ZA PISANJE DIPLOMSKEGA DELA	
9	
1.....	9
2 PREGLED VIROV	9
3.1 SLOG PISANJA	10
3.2 VSTAVLJANJE NASLOVOV SLIK IN TABEL.....	11
3.3 VSTAVLJANJE KAZALA VSEBINE	13
3.4 OBLIKOVANJE SLIK IN TABEL	13
3.4.1 Oblikovanje tabel	13
4.4.1 Oblikovanje slik	15

3.5 ENAČBE	19
4 CITIRANJE IN POVZEMANJE.....	20
4.1 CITIRANJE.....	20
4.2 POVZEMANJE.....	23
5 PRAVILA NAVAJANJA VIROV	26
6 SEZNAM VIROV.....	36
PRILOGE	38

SEZNAM SLIK

Slika 1: Osnovne nastavitve oblike diplomskega dela	9
Slika 2: Osnovna nastavitvev sloga za besedilo naloge	10
Slika 3: Dodatna nastavitvev sloga za besedilo naloge.....	11
Slika 4: Način vstavljanja naslovov slik in tabel.....	12
Slika 5: Nastavitvev sloga za naslove slik in tabel.....	12
Slika 6: Način oblikovanja sredinske poravnave celic.....	14
Slika 7: Prikaz nastavitvev parametrov slike	16
Slika 8: Prostori Izobraževalnega centra Piramida Maribor	16
Slika 9: Aditivi v prehrani.....	17
Slika 10: Mikrozeljenjava	17
Slika 11: Procesirana živila skozi oči umetne inteligence	17
Slika 12: Prednosti in slabosti rastlinskih nadomestkov mesa.....	18
Slika 13: Grafični prikaz senzoričnih lastnosti zrelega kajmaka	18
Slika 14: Spreminjanje vlažnosti izdelka v odvisnost od mesta skladiščenja	19
Slika 15: Okusna jabolčna pita.....	22

SEZNAM TABEL

Tabela 1: Kemijska sestava jajc	14
Tabela 2: Anketirani dijaki po starosti	14
Tabela 3: Primer tedenskega jedilnika	15

UVOD

Učenje je kot veslanje proti toku. Takoj 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 diplomu. Izpiti so opravljeni ali bodo v kratkem, doma vas priganjajo, tudi vi bi radi že zaključili s študijem ... Nekaterim od vas se mogoče vse v povezavi z diplomom zdi težko in polno skritih pasti. Nekateri si zagotovo mislite, da to pa res ni 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 ali na spletni strani 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 nepotrebem 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 Leskovar, ravnateljica Višje strokovne šole

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 ...
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.
	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 ustrezno literaturo, se seznaniti z metodami dela, predvideti sredstva, napraviti časovni načrt, določiti prostor za delo ...
	Napraviti načrt za dispozicijo.	Z mentorjem/s somentorjem uskladita natančen naslov, metode dela ...
2 Prijava teme diplomskega	Pripraviti dispozicijo v obliki, ki bo sprejemljiva za mentorja.	Pisanje v skladu z navodili za pripravo dispozicije.
	Oddaja dispozicije mentorju.	

OPRAVILO	NALOGA/CILJ	KAKO?
dela in dispozicija	Popravek/dopolnitev dispozicije v skladu z mentorjevimi navodili.	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 pravili šole in na predpisanem obrazcu (DIP 1 in 1A) oddati dispozicijo v referat šole. Vsi obrazci so na voljo v papirnici v predverju 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. Ne pozabite: 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 ... Če je potrebno, se sproti posvetujte z mentorjem in s somentorjem.
Praktično delo v podjetju/zavodu ali kje drugje.		
Pisanje prvega osnutka.	Priprava diplomskega dela za pregled pri mentorju. Poslati prvi osnutek mentorju.	V skladu z navodili šole napravite prvi osnutek. Ugotovili boste, kako pomembna je dobro vodena dokumentacija. Diplomsko delo oddajte mentorju v natisnjeni ali elektronski obliki (odvisno do predhodnega dogovora).
4 Pisanje končne verzije diplomskega dela	Priprava diplomskega dela za končno oblikovanje.	Diplomsko delo morate napisati v skladu z navodili šole. Upoštevajte mentorjeva in somentorjeva priporočila iz predhodnih razgovorov. Ne pozabite: mentorjeva naloga ni pisanje vaše diplome, temveč usmerjanje. Ob pisnem soglasju mentorja oddate diplomsko delo v knjižnico (za

OPRAVILO	NALOGA/CILJ	KAKO?
		tehnični pregled in UDK). Ob oddaji morate knjižničarki pokazati tudi obrazec DIP5.
	Priprava diplomskega dela za vezavo.	Upoštevanje knjižničarjevih pripomb. Diplomsko delo mora biti lektorirano že pred oddajo v knjižnico. Priporočamo, da ga pred vezavo pregledata še mentor in somentor.
5 Prijava zagovora	Izpolniti obrazec DIP in podpisati izjavo o avtorstvu.	Obrazec DIP 6 izpolni knjižničar, izjava o avtorstvu pa je vezana v diplomo. Plačilo DD (če je potrebno); vezava enega obveznega izvoda za knjižnico (ostali izvodi po želji študenta); oddaja v referat (1 vezan izvod + obrazca DIP 5 in DIP 6). Zagovor razpiše ravnateljica v roku 1 meseca.
Priprava zagovora.	Pripraviti uspešen zagovor.	Obiskati nekaj predhodnih zagovorov, razgovor z mentorjem, pripraviti predstavitev (PowerPoint), zagovor je lahko dolg maksimalno 15 minut.
Zagovor	Diplomirati	

NAVODILA ZA PRIPRAVO DISPOZICIJE

Dispozicijo pišete v prihodnjem času v 1. osebi množine – načrtujemo, predvidevamo, bomo raziskali, bomo izvedli ...

Dispozicijo pripravite v predlogi (obrazcu) DIP 1 s pomočjo računalnika (pisava Times New roman, velikost črk 12) po predlaganih točkah od 1 do 11. V elektronski obliki najdete obrazec na spletnem naslovu šole: <http://www.icp-mb.si/visja-strokovna-sola/za-studente/diploma/>.

V referat morate oddati dispozicijo podpisano s strani mentorja in somentorja in žigosano v podjetju/zavodu, v katerem bo potekal praktični del diplome. V primeru, da podjetje/zavod ne posluje z žigom, morate priložiti njihovo izjavo o neposlovanju z žigom.

<p>Podatki o študentu: priimek in ime študenta, naslov, številka indeksa, leto vpisa, način študija (redni/izredni), veljavni elektronski naslov</p>
<p>Podatki o mentorju: priimek in ime mentorja, naziv, naslov, elektronski naslov</p>
<p>Podatki o somentorju: priimek in ime somentorja, naziv, naslov podjetja/zavoda, veljavni elektronski naslov</p>
<p>1. Naslov diplomskega dela: 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>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 diplomsko delo opravljali. Imenujte del proizvodnje, delovno mesto ali laboratorij, kjer boste diplomsko delo 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 mesnin, 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>

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.**

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. 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.

Primer 2: Ker smo večji proizvajalec živil na osnovi ajdove moke, bi želeli razširiti naš asortiman izdelkov ...

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.

Primer 1: Določiti, kolikšne količine apna je potrebno dodati za zvišanje pH v postopku predčiščenja odpadnih voda.

Primer 2: Razviti tehnološki postopek za novo slaščico XY na osnovi ajdovega zdroba in medu.

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 povzemanja in citiranja. Teoretično ozadje naj bo kratko in jedrnat (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 konkretni.

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 (navedete 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 izhodiščne domneve zastavite glede na literaturo, glede na izkušnje v industriji, glede na pričakovanja. Oblikujte izhodiščno trditve ali trditve, kaj naj bi na koncu diplomskega dela dobili oziroma kakšen rezultat pričakujete ali pričakujejo v podjetju itd. Domneve boste nato v diplomskem 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.

10. Viri: zapišite vire po abecednem vrstnem redu vseh uporabljenih virov.

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

SEZNAM OBRAZCEV ZA DIPLOMSKO DELO

Obrazce najdete na spletni strani šole

<https://www.icp-mb.si/ic-piramida/visja-strokovna-sola/za-vpisane-studente/diploma/>

DIP 1	Prijava teme diplomskega dela	Izpolni študent, podpišejo mentor, somentor ter predstavnik podjetja (dodati je potrebno žig podjetja)	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 pokaže ob oddaji naloge v tehnični pregled. Študent kasneje 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 študentske zadeve.	Potrdilo dobi študent v referatu.
	Izjava o avtorstvu	Izpolni in podpiše študent.	Študent vstavi izjavo v diplomsko delo kot tretji list diplomskega dela.

IC Piramida
Višja strokovna šola

Domov > IC PIRAMIDA – vstopna > Višja strokovna šola > Za vpisane študente > Diploma

Diploma

GRADIVA, OBRAZCI in TEME DIPLOMSKIH DEL

- Od zamisli do zagovora diplome - 2021
- Od zamisli do zagovora diplome - 2020

Predloga diplomskega dela

+ OBRAZCI

+ TEME

- PRLJAVA NA IZPIT
- IZPITNI ROKI IN REZULTATI IZPITOV
- URNIKI
- ŠTUDIJSKA KOMISIJA
- INTERNA PRAVILA IN DOKUMENTI
- ŠTUDENTSKA SKUPNOST
- TUTORSTVO
- DIPLOMA

12:18
22. 12. 2024

Posnetek zaslona strani, na kateri so na voljo obrazci za diplomsko delo

1 PISANJE POSAMEZNIH DELOV 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.). Če je smiselno, postavimo eno ali več izhodiščnih domnev. Pri pisanju uvoda si pomagamo s tekstom iz dispozicije.

V uvodu navadno ne navajamo strokovnih virov in uvoda ne členimo na podpoglavja. Pišemo ga v preteklem ali sedanjem času.

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, odkrili, prebrali v strokovni literaturi ali izvedeli iz drugih virov

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

Pri navajanju virov se držimo navodil, ki so predstavljena v nadaljevanju tega dokumenta.

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 dnevih, 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 100-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 enocevno vbodno stekleno elektrodo tip AB 1. Merjenje pH smo izvedli po ISO 3333 ali merjenje pH smo izvedli po pravilniku XY (navedete vir). Lahko citirate tudi 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 izhodiščnimi domnevami. Najprej jedrnato ponovimo izhodiščno domnevo, nato prikažemo temeljne lastne rezultate in končno ugotavljamo, ali smo domnevo 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 poglobitve 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.

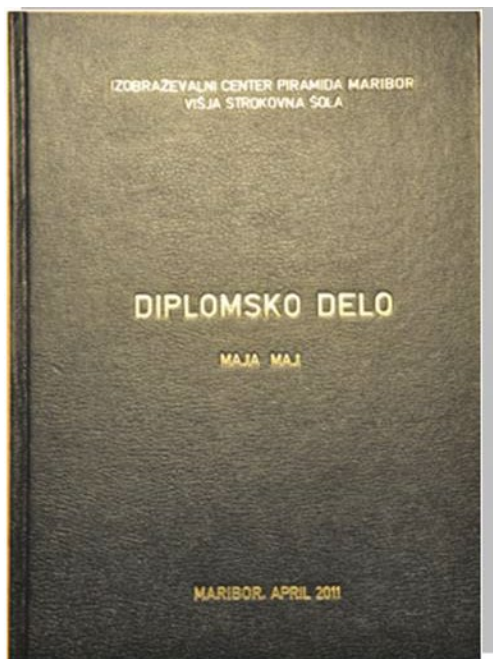
PRILOGE

Diplomsko delo 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.

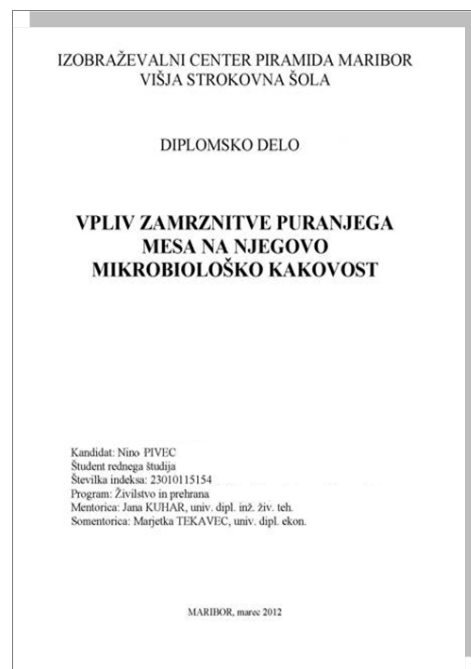
ZAHVALA

V tem poglavju se na kratko zahvalimo vsem, ki so nam pomagali pri nastajanju diplomskega dela.

2 OBLIKOVANJE NASLOVNICE IN ZAČETNIH DELOV DIPLOMSKEGA DELA



Oblikovanje zunanje naslovnice strani (platnice): trda vezava, barva platnic je temno modra in zlate črke.



Drugi list – notranja naslovnica stran: je prva šteta stran, ki pa ni številčena.

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

**IZJAVA O AVTORSTVU
DIPLOMSKEGA DELA**

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

S svojim podpisom zagotavljam, da:

- je predloženo delo izključno rezultat mojega lastnega raziskovalnega dela;
- sem podrobno/-a, da so dela iz mojega drugega avtorstva oz. avtoric, ki jih uporabljam v predloženem delu, navedena oz. citirana v sklopih z avtoricili;
- zavedam se, da je plagiatorstvo – predstavljanje tujih del, bodisi v obliki citata, bodisi v obliki skoraj dobesednega parafraziranja, bodisi v grafični obliki, s katerim so tuje misli oz. ideje predstavljenе kot moje lastne – kaznivno po zakonu (Zakon o avtorski in sorodnih pravicah – uradno prečiščeno besedilo (ZASP-UPB3) (Ur. list R.S. št. 16/2007);
- dovolim objavo/na dovolim objavo diplomskega dela na spletni strani tole (neustrezno odstraniti).

Diplomsko delo je lektoriral/-a: _____

Maribor, 3. 4. 2020

Tretji list – izjava o avtorstvu: vsak študent mora izpolniti in podpisati izjavo o avtorstvu, s katero zagotavlja, da je diplomsko delo njegovo delo,

Voditeljica, Nina, Vpliv zamrznitve 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 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

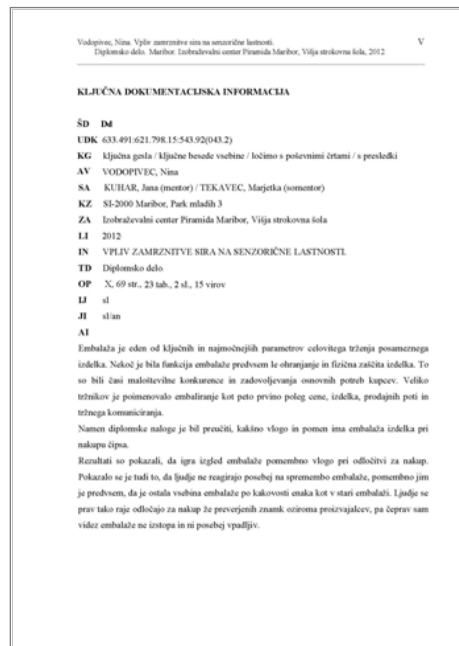
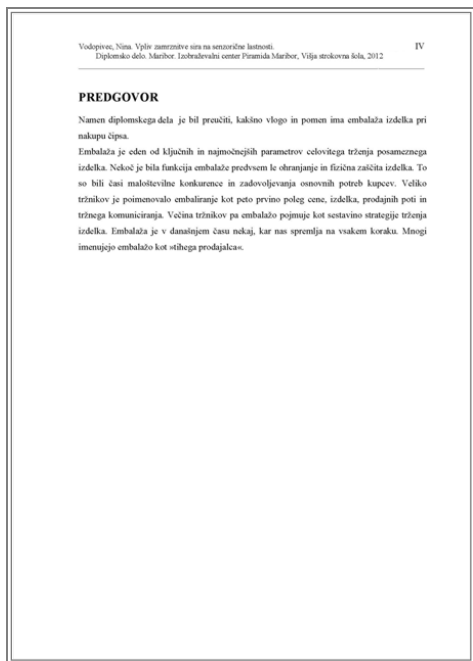
Predsednik komisije za oceno in zagovor:

Član:
Član:
Član:

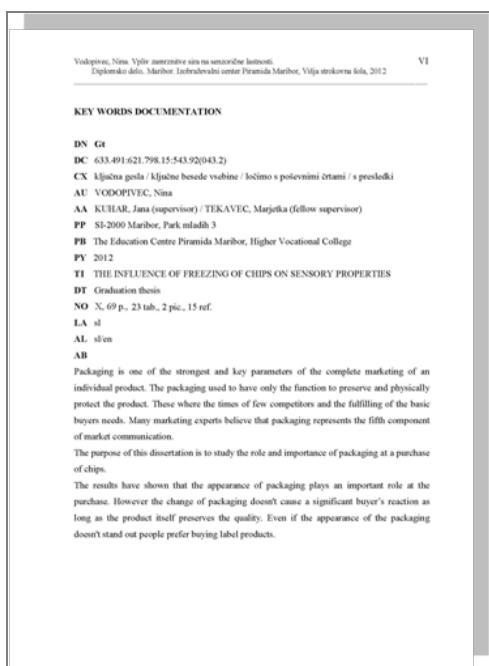
Datum zagovora:

Četrti list – zapis formalnosti: je označen z rimsko zaporedno številko III.

uporabljeni viri pa ustrezno citirani. To je druga šteta stran (II).



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).



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

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).

Vodpivec, Nina. Vpliv zametne svin na senzorične lastnosti Diplomsko delo: Maribor, Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012		VII
KAZALO VSEBINE		
PREGOVOR	IV	
KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA	V	
KEY WORDS DOCUMENTATION	VI	
KAZALO VSEBINE	VII	
SEZNAM SLIK	VIII	
SEZNAM OKRAJŠAV	IX	
1 UVOD	1	
2 PRIGLED VIROV	2	
2.1 OPREDELITEV EMBALAŽE IN EMBALIRANJA	3	
2.2 RAZVRŠČANJE EMBALAŽE	3	
2.2.1 Materiala za delitev embalaže	3	
2.2.2 Vrsta embalaže	5	
2.3 FUNKCIJE EMBALAŽE	7	
2.4 EMBALAŽNI MATERIALI	13	
2.5 EMBALAŽA V MARKETINGU	14	
2.5.1 Embalaža sestavni 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 tržiče	18	
2.6 EMBALAŽA IN BARVE	18	
2.6.1 Vloga barv pri pomenjanju izdelkov	19	
2.6.2 Kako barva vpliva na kreiranje embalaže	21	
2.7 RAZUMEVANJE NAKUPNEGA VEDEDENJA 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.

Vodpivec, Nina. Vpliv zametne svin na senzorične lastnosti Diplomsko delo: Maribor, Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012		VIII
SEZNAM SLIK		
Slika 1: Osnovni koraki procesa petrotilkovskega 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 prikazali. Poleg številke in imena slike oziroma tabele, navedemo še, na kateri strani so.

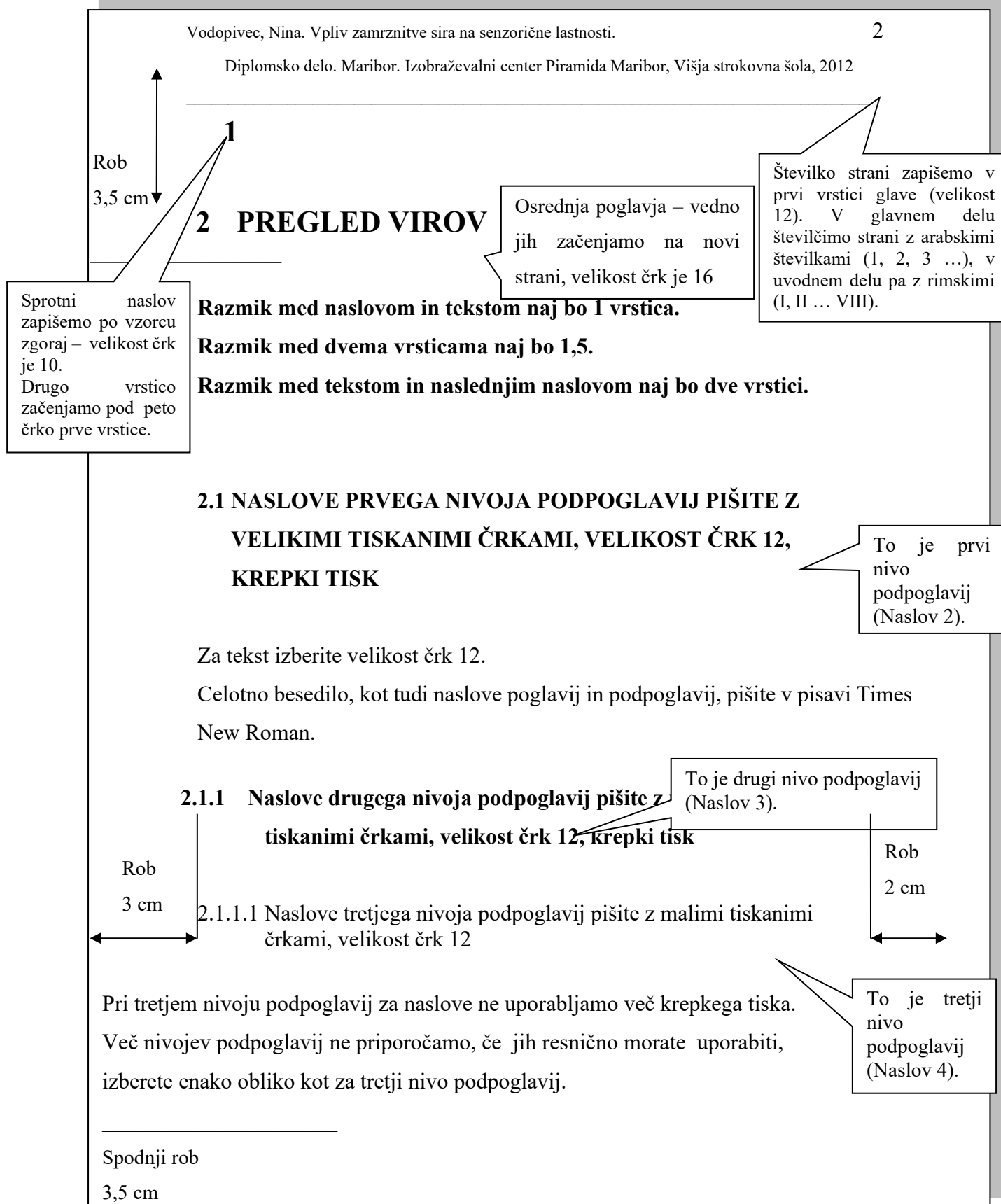
Vodpivec, Nina. Vpliv zametne svin na senzorične lastnosti Diplomsko delo: Maribor, Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola, 2012		IX
SEZNAM OKRAJŠAV		
SVV – sposobnost vezanja vode		
KA – kontrolirana atmosfera		
UV – ultravijolična svetloba		

Naslednji list – seznam okrajšav: če 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.

Za boljšo ponazoritev so povečana naslovnica in začetni deli diplome prikazani v prilogi. OPOMBA: Vsako poglavje začetnega dela diplome se začne na novem listu.

3 TEHNIČNA NAVODILA ZA PISANJE DIPLOMSKEGA



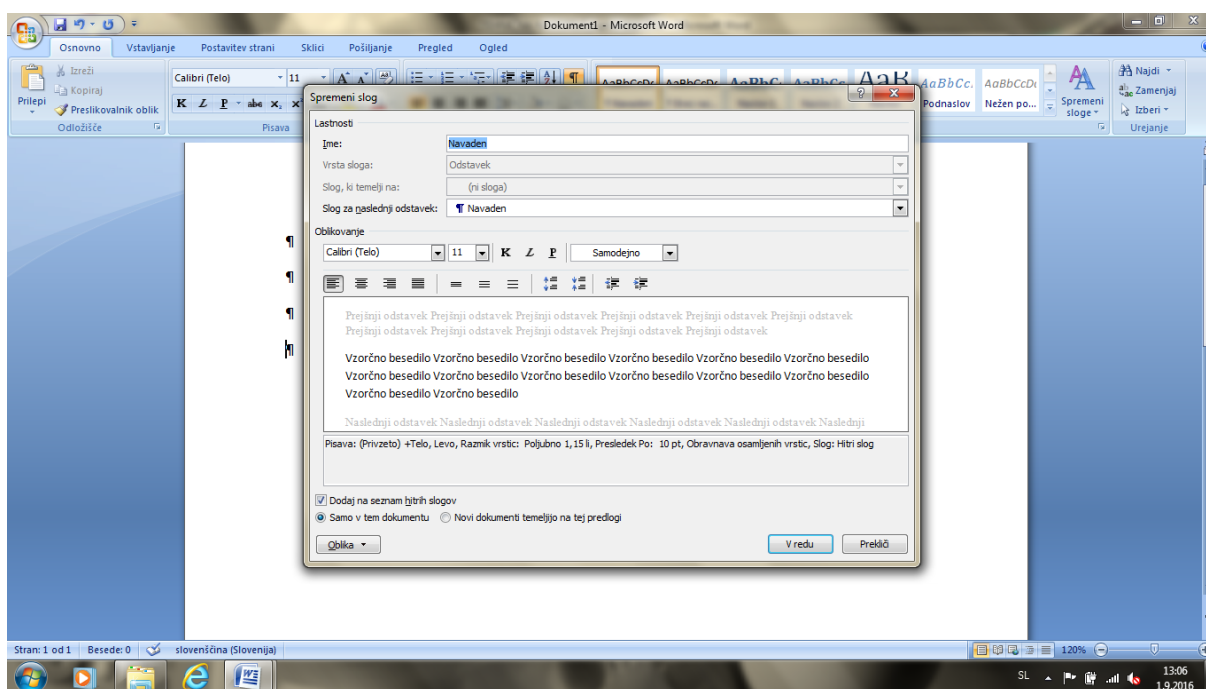
Slika 1: Osnovne nastavitve oblike diplomskega dela

3.1 SLOG PISANJA

Besedilo naj bo napisano v preteklem času in v prvi osebi množine – smo naredili, smo ugotovili, smo razvili, smo načrtovali. Uporabljamo strokovne izraze v njihovem pravilnem pomenu. Simbole in kratice razložimo na mestu, kjer se prvič pojavljajo v besedilu.

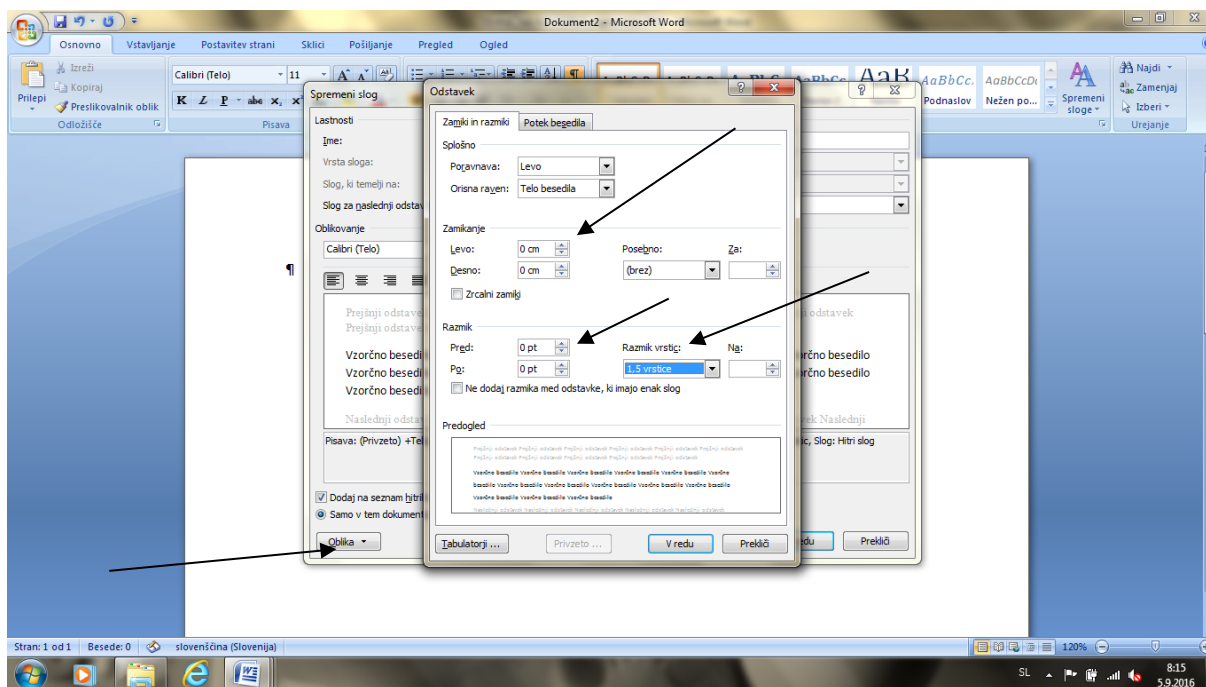
Kadar uporabljate alineje, priporočamo, da jih označite s črtico in ne z drugimi znaki. Paziti morate, da so alineje po celotnem besedilu za enako dolžino umaknjene od levega roba.

Da boste lažje oblikovali besedilo uporabite sloge. Na kartici »OSNOVNO« izberite slog »NAVADEN«, nato pa ga nastavite na zelene parametre – tip pisave, velikost, barva, poravnava itd.



Slika 2: Osnovna nastavev sloga za besedilo naloge

Pri nastavitvi sloga za besedilo morate biti pozorni še na obliko. Izberete kartico »OSNOVNO«, nato »NASLOV« → »SPREMENI« → »OBLIKA« → »ODSTAVEK« in pazite, da so vsi parametri v tem okencu nastavljeni na vrednost 0 in da je razmik vrstic 1,5.



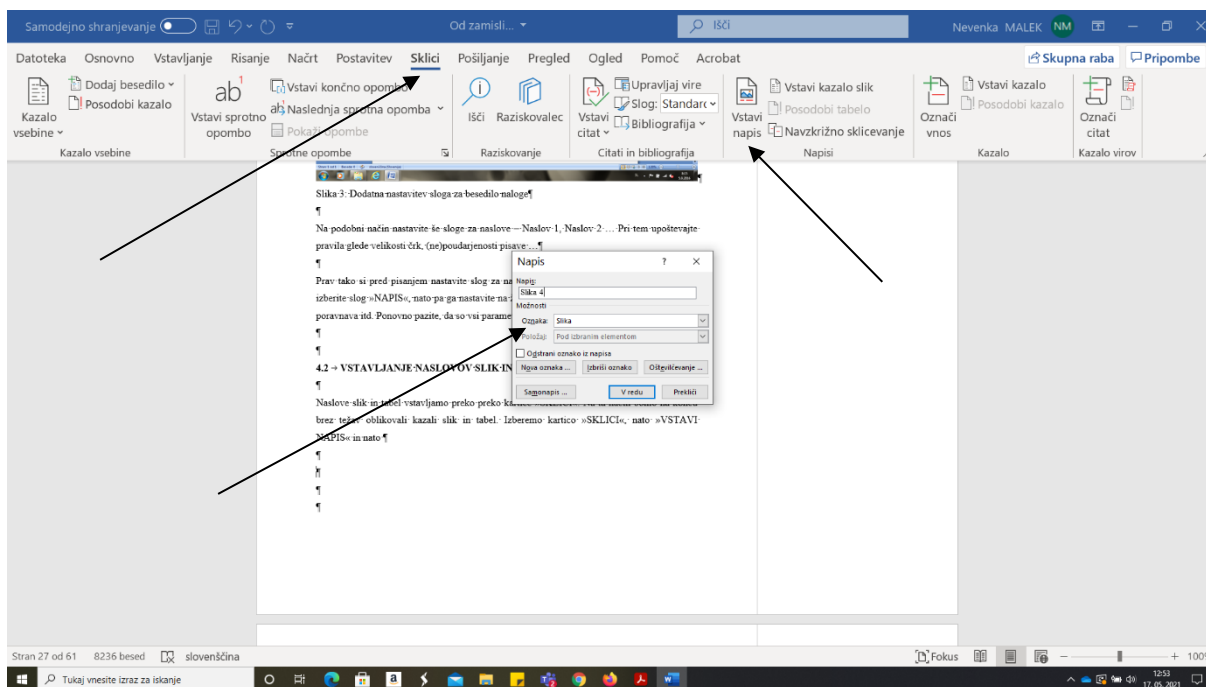
Slika 3: Dodatna nastavitve sloga za besedilo naloge

Na podoben način nastavite še sloge za naslove – Naslov 1, Naslov 2 ... Pri tem upoštevajte pravila glede velikosti črk, poudarjena/nepoudarjena pisava ...

Prav tako si pred pisanjem nastavite slog za naslove tabel in slik. Na kartici »OSNOVNO« izberite slog »NAPIS«, nato pa ga nastavite na zelene parametre – tip pisave, velikost, barva, poravnava itd. Ponovno pazite, da so vsi parametri nastavljeni v skladu s temi navodili.

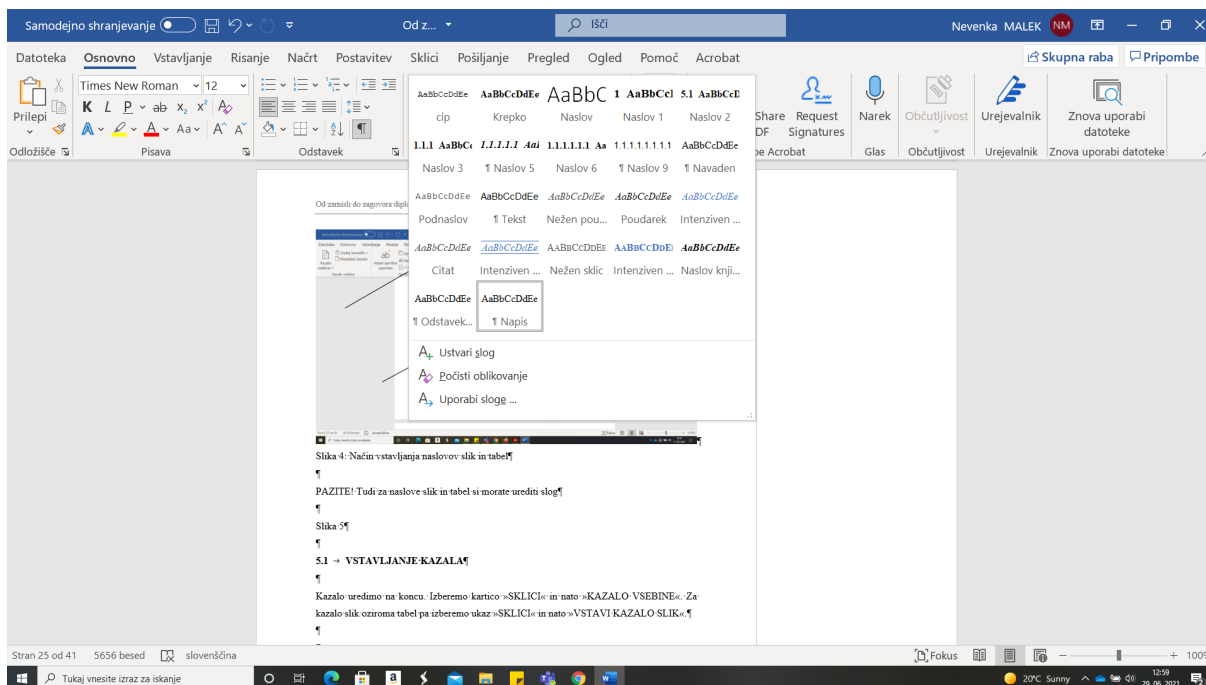
3.2 VSTAVLJANJE NASLOVOV SLIK IN TABEL

Naslove slik in tabel vstavljamo preko kartice »SKLICI«. Na ta način bomo na koncu brez težav oblikovali kazali slik in tabel. Izberemo kartico »SKLICI«, nato »VSTAVI NAPIS« in nato pod »OZNAKO« izberemo sliko ali tabelo. Na ta način se nam tudi številčenje tabel in slik avtomatično nadaljuje.



Slika 4: Način vstavljanja naslovov slik in tabel

PAZITE! Tudi za naslove slik in tabel si morate urediti slog pisave, velikosti črk ... Najdete ga pod slogi z imenom »Napis«.



Slika 5: Nastavitev sloga za naslove slik in tabel

3.3 VSTAVLJANJE KAZALA VSEBINE

Kazalo vsebine uredimo na koncu. Izberemo kartico »SKLICI« in nato »KAZALO VSEBINE«. Za kazalo slik oziroma tabel pa izberemo ukaz »SKLICI« in nato »VSTAVI KAZALO SLIK«. Primer kako mora biti oblikovano kazalo vsebine najdete v prilogi teh navodil.

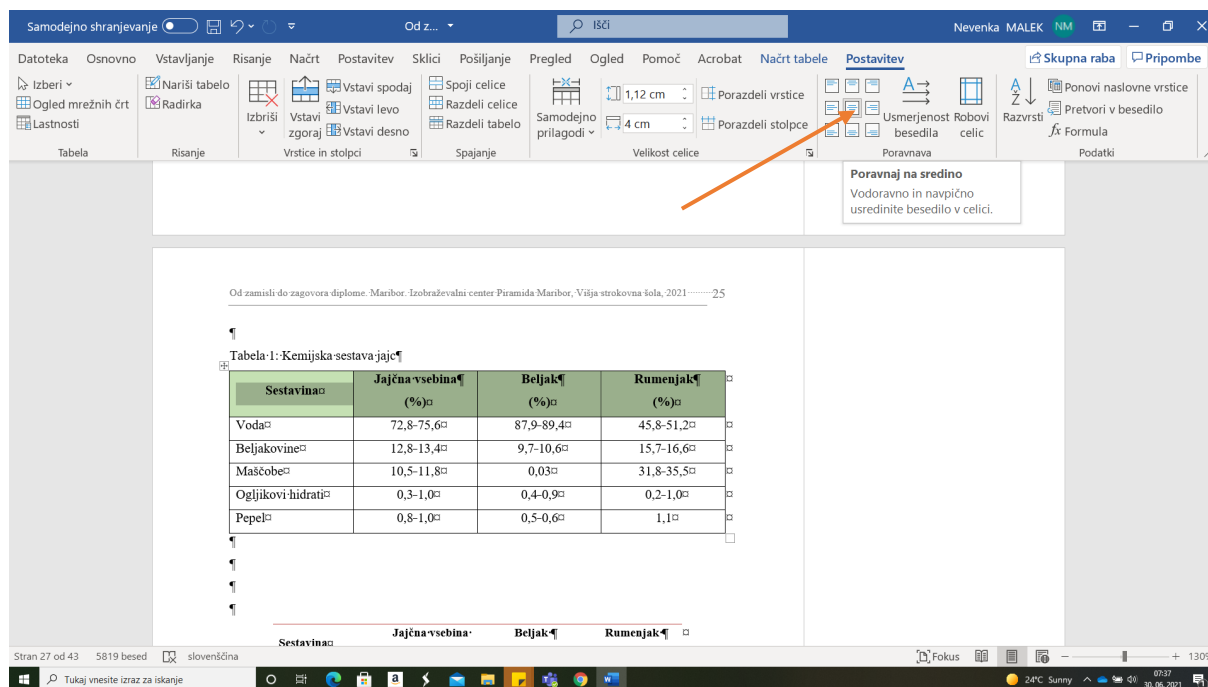
3.4 OBLIKOVANJE SLIK IN TABEL

3.4.1 Oblikovanje tabel

Tabele številčite od 1 naprej skozi celo nalogo. Naslov tabele pišite nad tabelo, naslov mora biti levo poravnan. Velikost črk je 12 pt, naslov ni poudarjen. Pod vsako tabelo navedite vir, ki je prav tako levo poravnan, velikost črk 12 pt, pisava ni poudarjena. Kadar v tabelah navajate lastne podatke, vira ne navedete.

Pri oblikovanju tabel upoštevajte še naslednja navodila:

- Tabele so sredinsko poravnane.
- Primerno oblikujete glavo tabele – poudarjene črke, vstavljene enote, če so potrebne ...
- Če so tabele barvne oziroma, če so glave tabel pobarvane, morate za vse tabele v diplomskem delu uporabiti enako barvo.
- Vse tabele naj bodo oblikovane v enakem slogu.
- Prav tako v tabelah uporabite ukaz sredinske poravnave celic, kadar imate v nekaterih celicah besedilo čez dve ali več vrstic, ponekod pa le eno vrstico. To naredite tako, da označite glavo tabele in na kartici »POSTAVITEV« izberete ukaz »poravnaj na sredino«.
- Pazite tudi pri navajanju števila decimalnih mest. Načeloma velja, da vsa števila v tabelah prikazujete z enakim številom decimalnih mest, če je to le možno.



Slika 6: Način oblikovanja sredinske poravnave celic

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, 2006

Tabela 2: Anketirani dijaki po starosti

Starost	Število	Odstotek
15 do 16 let	20	15,9
17 do 18 let	25	19,8
19 do 20 let	47	37,3
nad 20 let	34	27,0
SKUPAJ	126	100,0

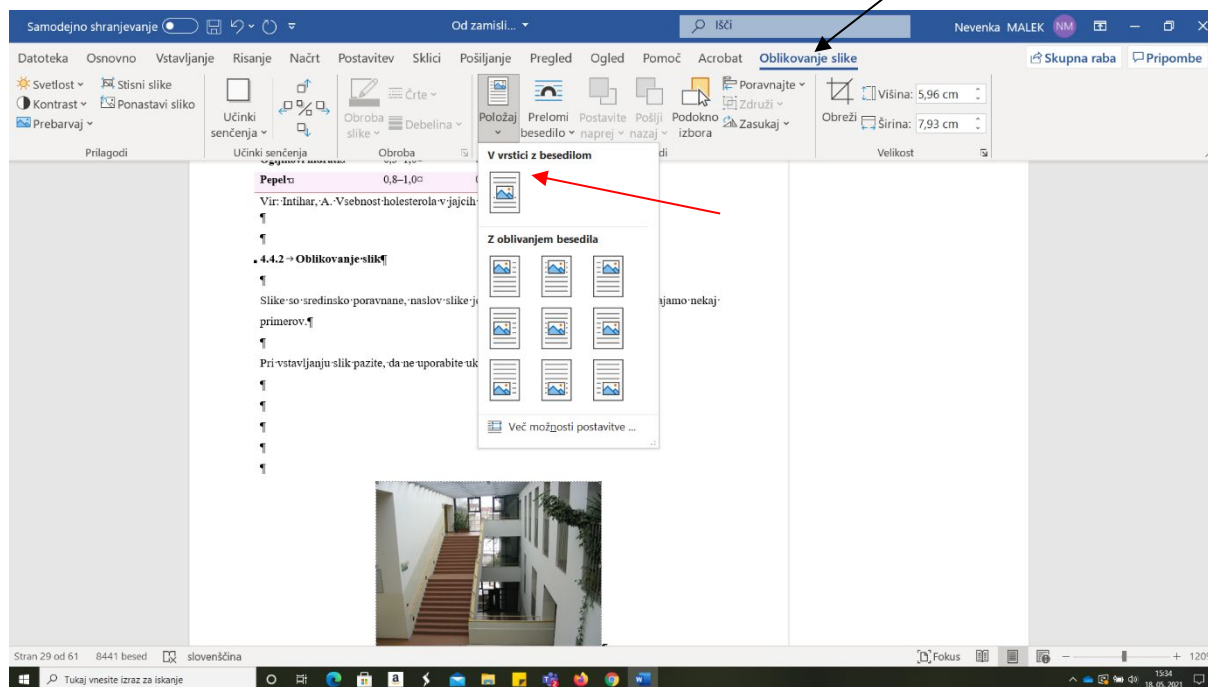
Tabela 3: Primer tedenskega jedilnika

Meni	Datum				
	21. 9.	22. 9.	23. 9.	24. 9.	25. 9.
Osnovni 1	Testenine z bučkami in orehi, solata	Mesne kroglice, pire krompir	Svinjski kotlet, riž, solata	Zelenjavni zrezek, riž, solata	Ocvrt oslič, krompirjeva solata
Osnovni 2	Testenine z bučkami in orehi, solata	Mesne kroglice, pire krompir	Pečen piščanec, riž, solata	Sojin zrezek, riž, solata	Ocvrt oslič, krompirjeva solata

4.4.1 Oblikovanje slik

Slike so sredinsko poravnane, naslov slike je levo poravnan. V nadaljevanju podajamo nekaj primerov.

Pri vstavljanju slik pazite, da ne uporabite ukaza »z oblivanjem besedila« temveč ukaz »v vrstici z besedilom«. Kartica »OBLIKOVANJE SLIKE« se vam bo pojavila, če se boste z miško postavili na sliko in kliknili z levim ali desnim gumbom.



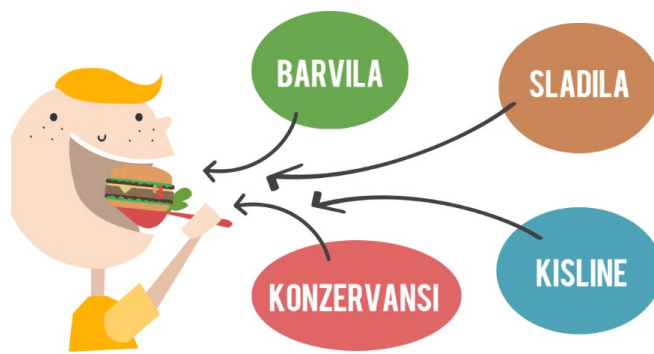
Slika 7: Prikaz nastavitve parametrov slike

Kadar uporabljate lastne fotografije, navedete vir po spodnjem primeru.



Slika 8: Prostori Izobraževalnega centra Piramida Maribor

Foto: Nidorfer, 2005



Slika 9: Aditivi v prehrani

Vir: Nacionalni inštitut za javno zdravje, 2016



Slika 10: Mikrozeljenjava

Vir: Canva, 2024



Slika 11: Procesirana živila skozi oči umetne inteligence

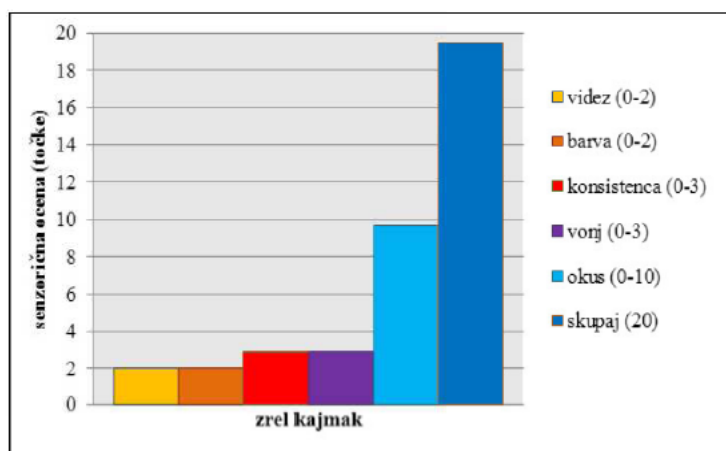
Vir: OpenAI, 2025



Slika 12: Prednosti in slabosti rastlinskih nadomestkov mesa

Vir: OpenAI, 2025

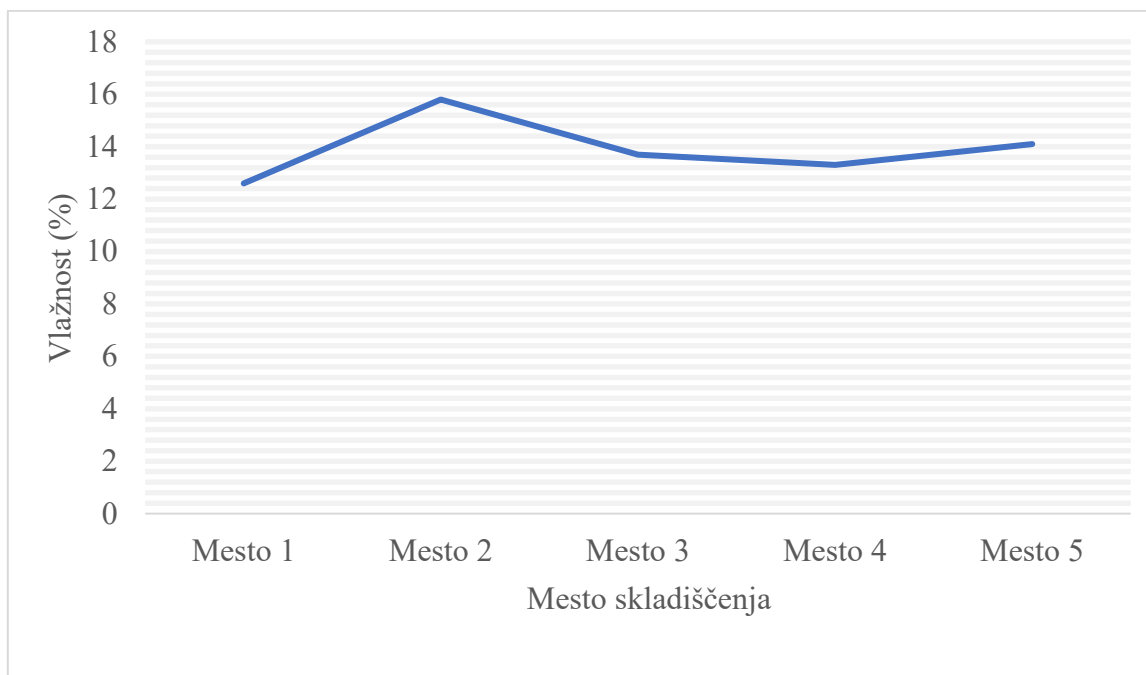
Kadar prikazujete grafe, jih prav tako poimenujete kot slike.



Slika 13: Grafični prikaz senzoričnih lastnosti zrelega kajmaka

Vir: Kotar, 2012

Kadar so grafi vaše lastno delo, morate paziti, da je pisava na grafih (naslovi na x in y-osi, skale na oseh) enaka pisavi v besedilu diplomskega dela – torej Times New Roman, 12 pt. Grafi tudi nimajo naslova zgoraj oziroma na območju grafikona. Naslov grafikona je v bistvu naslov slike – glejte primer spodaj. **Grafikonov ne vstavljajte kot slike. Pazite tudi, da imate vse grafe slogovno enako oblikovane.**



Slika 14: Spreminjanje vlažnosti izdelka v odvisnost od mesta skladiščenja

3.5 ENAČBE

Za vstavljanje enačb uporabite ukaz Enačba, ki ga najdete na kartici »VSTAVLJANJE«. Enačbe številčimo zaporedno, od 1 dalje. Enačbo poravnamo z levim robom, številčenje pa z desnim robom. Pod enačbo pojasnimo simbole veličin in njihove enote.

$$c = \frac{n}{V_r} \quad (1)$$

c..... množinska koncentracija, mol/L

n.....množina snovi, mol

V_r.....volumen raztopine, L

4 CITIRANJE IN POVZEMANJE

Že pred pripravo dispozicije je priporočljivo prebrati kar nekaj virov, pred pisanjem pa je to obvezno, saj je potrebno spoznati, kaj je že narejeno na področju, s katerim se boste v diplomii ukvarjali, kje so odprti problemi, kam gre razvoj ...

Ves čas moramo imeti v mislih, da pisanje teoretičnega dela diplome ni kopiranje odstavkov, ki jih potem kar prenesemo v diplomu. Pred dokončno oddajo bo vaše diplomsko delo preverjeno oziroma pregledano s programom za odkrivanje ujemanja z drugimi viri, ki bo kaj hitro pokazal ali ste si prisvojili misli, besedila, slike ... drugih (plagiat) in jih v diplomii uporabili brez navedbe avtorjev. V izogib naknadnemu popravljanju ali celo zavrnitvi naloge v nadaljevanju prikazujemo razliko med citiranjem in povzemanjem, ki ji dodajamo nekaj primerov za lažje razumevanje.

4.1 CITIRANJE

Besedilo, ki ste ga dobesedno prepisali/prekopirali od drugod, morate dati v narekovaje in obvezno navesti vir.

Prikazano je nekaj primerov, kako navajate vire **med besedilom naloge**. Kako jih navedete na koncu naloge (v seznamu virov), je podrobneje pojasnjeno v naslednjem poglavju.

1. primer

»Čeprav so vsi vitamini enako pomembni, se v zimskem času pogosto poslužujemo hrane, bogate z vitaminom C, ki ima ugoden vpliv na naš imunski sistem in s tem na odpornost našega telesa« (Korošec, 2021).
--

V zgornjem primeru je besedilo, ki je dobesedno prepisano (prekopirano) v narekovajih. Besedilo je prekopirano iz spletne strani. Iz spletne strani se da razbrati, kdo je avtor besedila (Korošec), ne da pa se razbrati, kdaj je besedilo nastalo – torej letnice. V takem primeru napišemo leto, v katerem smo – 2021 je zato, ker so v tem letu bila napisana ta navodila.

PAZITE, kje postavite piko. Pika, ki označuje konec povedi, je za oklepajem (in ne pred ali za narekovajem).

2. primer

»Jabolko je eden najstarejših kultiviranih sadežev, po vsem svetu jih gojijo kar okrog 7500 različnih vrst. Jabolka so pomembno sadje v prehrani raznih narodov, saj je sveže jabolko idealna zdrava hrana, lahko pa je tudi okusna in sočna obogatitev katerekoli jedi, celo solate« (evitamin, 2021).

Tudi zgornje besedilo je prekopirano iz spleta. Vendar v tem primeru avtor besedila ni znan, zato v oklepaj napišemo naslov spletne strani.

3. primer

»To je skupina vrtnin, ki je dobrodošla na vrtu vedno in v vsakem času. Nič se ne bomo zmotili, ko rečemo, da so stročnice oz. metuljnice začetnice prehranske verige na zemlji« (Pušenjak, 2014, str. 193).

Kadar pa del besedila dobesedno prepisete iz knjige, v oklepaju navedete avtorja (samo priimek), letnico izdaje knjige in stran, na kateri je besedilo, ki ste ga dobesedno prepisali. Torej v tem primeru:

- je Pušenjakova avtorica knjige,
- 2014 je leto izdaje knjige in
- 193 je stran, na kateri je stavek, ki je citiran.

4. primer

Naša zakonodaja sol definira na naslednji način: »sol je kristalni proizvod, sestavljen pretežno iz natrijevega klorida (NaCl), pridobljen iz morja, rudnikov soli ali naravne slanice« (Pravilnik o kakovosti jedilne soli, 2018).

5. primer

»Nosilci živilske dejavnosti opredelijo in uporabljajo sorte krompirja, ki so primerne za vrsto proizvoda in pri katerih je vsebnost prekurzorjev za nastanek akrilamida, kot so reducirajoči sladkorji (fruktoza in glukoza) ter asparagin, najnižja v regionalnih razmerah« (Uredba komisije (EU) o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih, 2017).

Mnogi med vami boste pri izdelavi diplomskega dela potrebovali zakonodajo. V takih primerih boste v oklepaju navedli polno ime zakonodajnega dokumenta in zraven letnico, kdaj je le-ta pričel veljati. V 4. in 5. primeru gre za Pravilnik o kakovosti jedilne soli, ki je stopil v veljavo leta 2018 in evropsko uredbo, ki je bila sprejeta leta 2017. Besedilo, ki je dobesedno prekopirano je v narekovajih.

6. primer

Enako ravnate, ko navajate vir pod tabelo ali sliko, le da v tem primeru podatkov ne daste v oklepaj. Kadar namreč prekopiramo slike in tabele od drugod, se to tudi šteje kot citiranje.



Slika 15: Okusna jabolčna pita

Vir: Rama, 2012

NE POZABIMO - tudi vir, ki smo ga uporabili za sliko ali tabelo, moramo dodati na konec v seznam virov.

4.2 POVZEMANJE

Povzemanje pomeni, da ste najprej prebrali besedilo, nato pa s svojimi besedami na kratko napisali glavno/glavne ugotovitev/ugotovitve. Kaj je povzemanje, prikazujejo naslednji primeri.

1. primer

Primer besedila je vzet iz spleta (Korošec, 2021).

Vitamin C najdemo v živilih rastlinskega izvora, največ ga je v sadju in zelenjavi. Priporočen dnevni vnos precej zlahka dosežemo, če na jedilnik vsak dan uvrstimo nekaj zelenjave in sadja. Zmotno je mišljenje, da sadje in zelenjava, ki ju kupimo v trgovini ne vsebujeta prav nič tega vitamina, tudi v takšnih živilih je vsebnost vitamina C lahko precej visoka. S toplotno obdelavo se nekaj vitamina C sicer uniči, vendar ga precejšen delež tudi ostane, zato tudi toplotno obdelana sadje in zelenjava doprineseta k dnevni vnosu vitamina C.

Primer povzemanja je prikazan spodaj. Tudi pri povzemanju je potrebno navesti avtorja vira, le da v tem primeru besedila ne daste v narekovaje in pri knjigi ne navedete strani.

Največ vitamina C najdemo v sadju in zelenjavi. Tudi v kupljenem sadju in zelenjavi se nahaja vitamin C, ne le v sadju in zelenjavi iz domačega vrta. Ko sadje in zelenjavo toplotno obdelamo, se ves vitamin C ne uniči. To pomeni, da sta tudi toplotno obdelana sadje in zelenjava še zmeraj vir vitamina C (Korošec, 2017).

2. primer

Primer besedila je vzet iz knjige Zelenjavni vrt (Pušenjak, 2014, str. 193).

To je skupina vrtnin, ki je dobrodošla na vrtu vedno in v vsakem času. Nič se ne bomo zmotili, ko rečemo, da so stročnice oz. metuljnice začetnice prehranske verige na zemlji.

Primer povzemanja je prikazan spodaj.

Pušenjakova (2014) svetuje naj bodo stročnice stalnica naših vrtov.

3. primer

Primer besedila je vzet iz Pravilnika o kakovosti jedilne soli (4. člen).

Jedilno sol glede na izvor delimo na:

- a) evaporirano sol, ki se pridobiva z izparevanjem slane vode v industrijskih kristalizatorjih;
- b) kameno sol, ki se pridobiva s predelavo solne rude;
- c) morsko sol, ki se pridobiva z naravno kristalizacijo soli na solnih bazenih;
- č) sol iz naravne slanice, ki se pridobiva iz naravnih slanih izvirov in slanih jezer;
- d) nerafinirano morsko sol, ki se pridobiva z naravno kristalizacijo soli v solnih bazenih in lahko vsebuje vidne primesi naravnega izvora kot posledico kristalizacije in ročnega strganja soli na solnih bazenih;
- e) solni cvet, ki je vrsta morske soli, ki kot tanek sloj soli nastaja na površini zgoščevanja morske vode med postopkom kontinuiranega izparevanja pri tradicionalnem načinu proizvodnje soli.

Primer povzemanja je prikazan spodaj.

Jedilno sol glede na izvor delimo v več skupin: evaporirano, kameno, morsko, iz naravne slanice, nerafinirano in solni cvet (Pravilnik o kakovosti jedilne soli, 2018).

4. primer

Včasih pa se v nalogi sklicujemo na nek vir, v katerem se je že avtor tega vira skliceval na nek drug vir. V takem primeru govorimo o sklicevanju na vir, ki je naveden v drugem viru. V seznamu virov na koncu naloge je potrebno navesti oba avtorja.

Primer besedila je vzet iz prispevka Malekove in Poštuvanove in je dostopen na <https://www.bickonferenca.si/wp-content/uploads/2017/10/TRENDI-IN-IZZIVI-v-%C5%BEivilstvu-prehrani-gostinstvu-turizmu-izobra%C5%BEevanju-in-usposabljanju-zbornik-prispevkov-19.-20.-oktober-2017.pdf>.

Na količino nastanka vplivajo še vlažnost živila, čas in temperatura toplotne obdelave, razmerje med fruktozo in glukozo (višja vsebnost fruktoze v živilu favorizira nastanek AA), pogoji skladiščenja, kakor tudi različni načini priprave hrane, kar velja predvsem za domača okolja (EFSA CONTAM Panel, 2015)

Primer povzemanja je prikazan spodaj.

Malekova in Poštuvanova navajata (v: EFSA CONTAM Panel, 2015), da na količino nastanka akrilamida vpliva tudi vlažnost živila (Malek in Poštuvan, 2017).

5 PRAVILA NAVAJANJA VIROV

Pravila navajanja so različna, odvisno od tega ali navajate vire med besedilom ali na koncu v seznamu virov. V tem poglavju so prikazana pravila za oboje.

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.

Monografije – en avtor

Priimek avtorja, ime avtorja samo z veliko začetnico. Naslov monografije. Kraj založbe, leto izdaje.

V seznamu virov na koncu naloge – 1. primer
PUŠENJAK, M. Zelenjavni vrt. Ljubljana: Kmečki glas, 2014.
Citiranje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje knjige, stran.
Pušenjak, 2014, str. 45
Povzemanje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje knjige.
Pušenjak, 2014
V seznamu virov na koncu naloge – 2. primer
STEGNE, S. 2020. Hranilna in energijska vrednost predšolskih obrokov. Diplomsko delo. Maribor: Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola.
Citiranje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje knjige, stran.
Stegne, 2020, str. 23
Povzemanje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje knjige.
Stegne, 2020
V seznamu virov na koncu naloge – 3. primer
LESJAK, M. 2018. Senzorična ocena sladkosti in vsebnosti sladkorjev v specialnih mlečnih formulah. Magistrsko delo. Ljubljana: Biotehniška fakulteta.
Citiranje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje knjige, stran.
Lesjak, 2018, str. 37
Povzemanje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje knjige.
Lesjak, 2018

Monografije – dva avtorja

Priimek 1. avtorja, ime avtorja samo z veliko začetnico, priimek 2. avtorja, ime avtorja samo z veliko začetnico. Naslov monografije. Kraj založba, leto izdaje.

V seznamu literature in virov na koncu naloge
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.
Citiranje (v besedilu naloge): priimek 1. in 2. avtorja, leto izdaje knjige, stran.
Vombergar in Arzenšek, 2005, str. 15
Povzemanje (v besedilu naloge): priimek 1. in 2. avtorja, leto izdaje knjige.
Vombergar in Arzenšek, 2010

Monografije – trije avtorji in več

Priimek 1. avtorja, ime avtorja samo z veliko začetnico, priimek 2. avtorja, ime avtorja samo z veliko začetnico itd. Naslov monografije. Kraj založba, leto izdaje.

V seznamu literature in virov na koncu naloge
EISENREICH, W., HANDEL, A., ZIMMER, U. E. 2005. Rastline in živali z vami na pohodu. Ljubljana: Modrijan.
Citiranje (v besedilu naloge): samo priimek 1. avtorja, leto izdaje knjige, stran.
Eisenreich in sod., 2005, str. 35
Povzemanje (v besedilu naloge): samo priimek 1. avtorja, leto izdaje knjige.
Eisenreich in sod., 2005

Članki v monografiji, zborniku

Priimek avtorja, ime avtorja samo z veliko začetnico. V: Naslov publikacije (urednik).

Dogodek (ali srečanje) in datum dogodka (ali srečanja). Kraj založbe: Založba, strani

V seznamu virov na koncu naloge – 1. primer
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.
Citiranje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje knjige, stran.
Verbič, 2003, str. 460
Povzemanje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje knjige.
Verbič, 2003
V seznamu virov na koncu naloge – 2. primer
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.
Citiranje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje knjige, stran.
Poklar Ulrih, 2009, str. 47
Povzemanje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje knjige.
Poklar Ulrih, 2009
V seznamu virov na koncu naloge – 3. primer
PETRIČ, U. 2020. Kronološki pregled razvoja pice: od neolitika do Unescove kulturne dediščine. V: Živilstvo in prehrana danes in jutri 19 (ur. M. Šumandl). Maribor: Izobraževalni center Piramida, Višja strokovna šola, str. 54-58.
Citiranje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje knjige, stran.
Petrič, 2020, str. 57
Povzemanje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje knjige.
Petrič, 2020

Članki v reviji

Priimek avtorja, ime avtorja samo z veliko začetnico. Leto. Naslov članka. Naslov revije, letnik, številka, strani.

V seznamu virov na koncu naloge – 1. primer
CVILAK, U. 2006. Barone – znak za kakovost sveže testenine. Pet zvezdic, let. 13, št. 3, str. 36-38.
Citiranje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje revije, stran.
Cvilak, 2006, str. 36
Povzemanje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje revije.
Cvilak, 2006
V seznamu virov na koncu naloge – 2. primer
MALEK, N., VORIH, S. 2021. Polnozrnati kruh z manj soli, ali že doživeto?. Mlinarstvo in pekarstvo, let. 22, št. 130, str. 14-16.
Citiranje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje revije, stran.
Malek in Vorih, 2021, str. 15
Povzemanje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje revije.
Malek in Vorih, 2021

Članki v časopisu

Priimek avtorja, ime avtorja samo z veliko začetnico. Leto. Naslov članka. Naslov časopisa, datum, strani.

V seznamu virov na koncu naloge
VEROVNIK, S. 2005. Božični kruh ni na mizi nikoli sam. Večer, 21. december, str. 36.
Citiranje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje revije, stran.
Verovnik, 2005, str. 36
Povzemanje (v besedilu naloge): priimek avtorja, leto izdaje revije.
Verovnik, 2005

Zakoni, pravilniki, uredbe, standardi ...

Naslov dokument. Leto. Izdajatelj. Dostopno na:

Ker so vsi slovenski in evropski zakonodajni dokumenti dostopni na spletnih straneh, podajamo primere navajanja le-teh kot elektronski vir. Prosto dostopni niso edino standardi.

Pomembno: Povezavo do spletne strani kopiramo vedno v novo vrsto.

V seznamu virov na koncu naloge – 1. primer
Uredba o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi. 2008. Uradni list RS, št. 70. Dostopno na: http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=URED4837 [Uporabljeno 8. 7. 2021].
Citiranje (v besedilu naloge): naslov dokumenta, leto.
Uredba o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi, 2008
Povzemanje (v besedilu naloge): naslov dokumenta, leto.
Uredba o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi, 2008
V seznamu virov na koncu naloge – 2. primer
Pravilnik o kakovosti jedilne soli. 2018 in 2020. Uradni list RS, št. 46 in 89. Dostopno na: http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV12155 [Uporabljeno 8. 7. 2021]. Opomba: v tem primeru je pravilnik imel dopolnitev v letu 2020. Če smo pri pisanju uporabljali oba dokumenta, je potrebno navesti oba.
Citiranje (v besedilu naloge): naslov dokumenta, leto.
Pravilnik o kakovosti jedilne soli, 2018 in 2020
Povzemanje (v besedilu naloge): naslov dokumenta, leto.
Pravilnik o kakovosti jedilne soli, 2018 in 2020
V seznamu virov na koncu naloge – 3. primer
UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/2158 z dne 20. novembra 2017 o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih. Uradni list EU, št. 304. Dostopno na: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R2158&from=EN [Uporabljeno 8. 7. 2021].
Citiranje (v besedilu naloge): naslov dokumenta, leto.
Uredba komisije (EU) o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih, 2017

Povzemanje (v besedilu naloge): naslov dokumenta, leto.
Uredba komisije (EU) o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih, 2017
V seznamu virov na koncu naloge – 4. primer
ISO 660:2020. Animal and vegetable fats and oils - Determination of acid value and acidity. 2020. Ljubljana: Slovenski inštitut za standardizacijo.
Citiranje (v besedilu naloge): naslov dokumenta, leto.
Animal and vegetable fats and oils - Determination of acid value and acidity, 2020
Povzemanje (v besedilu naloge): naslov dokumenta, leto.
Animal and vegetable fats and oils - Determination of acid value and acidity, 2020

Spletni viri

Priimek avtorja, ime avtorja samo z veliko začetnico. Leto. Naslov dokumenta ali spletne strani. Dostopno na:

Pomembno:

- **Povezavo do spletne strani kopiramo vedno v novo vrsto.**
- **Kadar iz spletne strani oz. spletnega dokumenta ni mogoče razbrati leta nastanka, zapišemo tekoče leto.**
- **Mnogokrat spletni dokumenti nimajo strani in zato pri citiranju le-te ne moremo navesti.**

V seznamu virov na koncu naloge – 1. primer
ROTOVNIK KOZJEK, N. 2021. Športnice, jejte dovolj. Dostopno na: https://www.delo.si/polet/spornice-jejte-dovolj/ [Uporabljeno 9. 7. 2021].
Citiranje (v besedilu naloge): avtor, leto, stran.
Rotovnik Kozjek, 2021 Opomba: v tem dokument ni strani in je ne moremo navesti.
Povzemanje (v besedilu naloge): avtor, leto.
Rotovnik Kozjek, 2021

V seznamu virov na koncu naloge – 2. primer
MINGFEI, P., KAIXIN, L., JINGYING, Y., LIPING, HONG., XIAOQIAN, X., ANDSHUO, W. 2020. Review of Research into the Determination of Acrylamide in Foods. Dostopno na: https://www.mdpi.com/2304-8158/9/4/524/htm [Uporabljeno 9. 7. 2021].
Citiranje (v besedilu naloge): avtor, leto, stran.
Mingfei in sod., 2020, str. 3
Povzemanje (v besedilu naloge): avtor, leto.
Mingfei in sod., 2020
V seznamu virov na koncu naloge – 3. primer
Inštitut za nutricionistiko. 2021. Po mokerjih, varne za prehrano odobrene tudi kobilice. Dostopno na: https://www.nutris.org/novice/po-mokarjih-varne-za-prehrano-odobrene-tudi-kobilice [Uporabljeno 9. 7. 2021].
Citiranje (v besedilu naloge): avtor, leto, stran.
Inštitut za nutricionistiko, 2021 Opomba: v tem dokument ni strani in je ne moremo navesti.
Povzemanje (v besedilu naloge): avtor, leto.
Inštitut za nutricionistiko, 2021
V seznamu virov na koncu naloge – 4. primer
Nacionalni inštitut za javno zdravje. 2016. Vloga aditivov v naši prehrani. Dostopno na: https://www.nijz.si/sl/aditivi-v-zivilih [Uporabljeno 9. 7. 2021].
Citiranje (v besedilu naloge): avtor, leto, stran.
Nacionalni inštitut za javno zdravje, 2016 Opomba: v tem dokument ni strani in je ne moremo navesti.
Povzemanje (v besedilu naloge): avtor, leto.
Nacionalni inštitut za javno zdravje, 2016

V seznamu virov na koncu naloge – 5. primer
MALEK, N., POŠTUVAN, V. 2017. Ocena dnevega vnosa akrilamida pri mladostnikih. Dostopno na: https://www.bickonferenca.si/wp-content/uploads/2017/10/TRENDI-IN-IZZIVI-v-%C5%BEivilstvu-prehrani-gostinstvu-turizmu-izobra%C5%BEevanju-in-usposabljanju-zbornik-prispevkov-19.-20.-oktober-2017.pdf [Uporabljeno 9. 7. 2021].
Citiranje (v besedilu naloge): avtor, leto, stran.
Malek in Poštuvan, 2017, str. 20
Povzemanje (v besedilu naloge): avtor, leto.
Malek in Poštuvan, 2017

Interno gradivo

Priimek avtorja, ime avtorja samo z veliko začetnico. Lahko tudi naslov organizacije, če avtor ni znan. Leto. Naslov internega vira. Kraj izdaje, leto izdaje.

V seznamu virov na koncu naloge – 1. primer
NOVAK, J. 2017. Zagotavljanje higiene na proizvodni liniji X13. Interna navodila. Ljubljana: Mlekarna Mleko.
Citiranje (v besedilu naloge): avtor, leto, stran.
Novak, 2017, str. 37
Povzemanje (v besedilu naloge): avtor, leto.
Novak, 2017
V seznamu virov na koncu naloge – 2. primer
Pivovarna XY. 2019. Temperaturni režim skladiščenja surovin. Interna navodila. Maribor: Pivovarna XY.
Citiranje (v besedilu naloge): avtor, leto, stran.
Pivovarna XY, 2019, str. 8
Povzemanje (v besedilu naloge): avtor, leto.
Pivovarna XY, 2019.

Ustni viri

Tudi ustne izjave je potrebno ustrezno dokumentirati.

Priimek podajatelja izjave, ime samo z veliko začetnico. Leto. Kraj.

V seznamu virov na koncu naloge
ŽUMER, J. 2006. Ustna informacija. Ljubljana: Žito, 3. januar 2006.
Citiranje (v besedilu naloge): podajatelj izjave, leto.
Žumer, 2006
Povzemanje (v besedilu naloge): podajatelj izjave, leto.
Žumer, 2006

Umetna inteligenca

»Kadar študent pri izdelavi diplomskega dela uporablja umetno inteligenco (npr. ChatGPT) za pripravo besedila ali slik, mora tak vir ustrezno navesti. Umetna inteligenca se navaja kot elektronski vir z organizacijo kot avtorjem. Navajanje je obvezno tako v besedilu naloge kot v seznamu virov« (OpenAI, 2025).

»Pri pripravi diplomskega dela je uporaba umetne inteligence (npr. ChatGPT) dovoljena le kot **pomoč pri oblikovanju besedila, iskanju idej ali pripravi slik**. Študent je v celoti odgovoren za vsebino diplomskega dela, za njeno strokovno pravilnost ter za ustrezno navajanje vseh uporabljenih virov, vključno z umetno inteligenco. Uporaba umetne inteligence ne sme nadomestiti samostojnega strokovnega dela študenta. Vsaka uporaba umetne inteligence mora biti jasno in pravilno navedena v skladu s temi navodili« (OpenAI, 2025).

»Kadar študent uporabi umetno inteligenco večkrat (za več slik ali več delov besedila), se vir umetne inteligence v seznamu virov navede enkrat. Posamezne slike se ločujejo z zaporednim številčenjem, vir pod sliko pa je lahko enak. Enaka logika velja za besedilne dele« (OpenAI, 2025). To velja za vse primere, ko je bilo uporabljeno isto orodje in v istem obdobju. Ločeno navajanje je potrebno, ko so npr. slike ustvarjene z različnimi orodji (npr. del s ChatGTP, del s Canvo) in imajo različen namen (OpenAI, 2025).

Umetna inteligenca kot vir besedila

V seznamu virov na koncu naloge
OpenAI. 2025. Odgovori umetne inteligence ChatGPT na vprašanja s področja navajanja virov. Dostopno na: https://chat.openai.com [Uporabljeno 22. 1. 2025].
Citiranje (v besedilu naloge)
(OpenAI, 2025) Opomba: Pri uporabi umetne inteligence se strani ne navajajo, ker jih nima.
Povzemanje (v besedilu naloge)
(OpenAI, 2025)

Umetna inteligenca kot vir slike

V seznamu virov na koncu naloge – 1. primer
OpenAI. 2025. like, ustvarjene z umetno inteligenco (ChatGPT). Dostopno na: https://chat.openai.com [Uporabljeno 22. 1. 2025].
Navajanje v nalogi
OpenAI, 2025
V seznamu virov na koncu naloge – 2. primer
Canva. 2025. Slike, ustvarjene z umetno inteligenco. Dostopno na: https://www.canva.com [Uporabljeno 15. 1. 2025].
Navajanje v nalogi
Canva, 2025

6 SEZNAM VIROV

1. Canva. 2024. Slika, ustvarjena z umetno inteligenco. Dostopno na: <https://www.canva.com> [Uporabljeno 22. 1. 2025].
2. CVILAK, U. 2006. Barone – znak za kakovost sveže testenine. *Pet zvezdic*, let. 13, št. 3, str. 36-38.
3. EISENREICH, W., HANDEL, A., ZIMMER, U. E. 2005. *Rastline in živali z vami na prehodu*. Ljubljana: Modrijan.
4. E-vitamin. 2021. Jabolko. Dostopno na: <http://www.e-vitamin.si/jabolko.html> [Uporabljeno 20. 7. 2021].
5. European Food Safety Authority CONTAM Panel. 2015. Scientific Opinion on acrylamide in food. Dostopno na: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2015.4104> [Uporabljeno 25. 3. 2021].
6. INTIHAR, A. 2006. Vsebnost holesterola v jajcih treh linij kokoši. Dostopno na: http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/dn_intihar_andreja.pdf [Uporabljeno 26. 8. 2021].
7. Inštitut za nutricionistiko. 2021. Po mokaarih, varne za prehrano odobrene tudi kobilice. Dostopno na: <https://www.nutris.org/novice/po-mokarjih-varne-za-prehrano-odobrene-tudi-kobilice> [Uporabljeno 9. 7. 2021].
8. LESKOVAR MESARIČ, P., ARZENŠEK PINETR, R., ŠORGO, A., GRGAN, V., NIDORFER, M., VOMBERGAR, B., DRAGILJ, V. 2020. *Od zamisli do zagovora diplome*. Maribor: Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola.
9. ISO 660:2020. *Animal and vegetable fats and oils - Determination of acid value and acidity*. 2020. Ljubljana: Slovenski inštitut za standardizacijo.
10. KOROŠEC, Ž. 2021. Živila z največ vitamina C. Dostopno na: <https://nutris.org/prehrana/novice/hranila/291-zivila-z-najvec-vitamina-c.html> [Uporabljeno 10. 8. 2021].
11. KOTAR, Š. 2012. Tehnološki postopek izdelave kajmaka. Dostopno na: http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/dn_kotar_spela.pdf [Uporabljeno 23. 3. 2021].
12. LESJAK, M. 2018. *Senzorična ocena sladkosti in vsebnosti sladkorjev v specialnih mlečnih formulah*. Magistrsko delo. Ljubljana: Biotehniška fakulteta.
13. MALEK, N., POŠTUVAN, V. 2017. Ocena dnevnega vnosa akrilamida pri mladostnikih. Dostopno na: <https://www.bickonferenca.si/wp-content/uploads/2017/10/TRENDI-IN-IZZIVI-v-%C5%BEivilstvu-prehrani-gostinstvu-turizmu-izobra%C5%BEevanju-in-usposabljanju-zbornik-prispevkov-19.-20.-oktober-2017.pdf> [Uporabljeno 25. 3. 2021].
14. MALEK, N., VORIH, S. 2021. Polnozrnati kruh z manj soli, ali že doživeto?. *Mlinarstvo in pekarstvo*, let. 22, št. 130, str. 14-16.
15. MINGFEI, P., KAIXIN, L., JINGYING, Y., LIPING, HONG., XIAOQIAN, X., ANDSHUO, W. 2020. Review of Research into the Determination of Acrylamide in Foods. Dostopno na: <https://www.mdpi.com/2304-8158/9/4/524/htm> [Uporabljeno 9. 7. 2021].
16. Nacionalni inštitut za javno zdravje. 2016. Vloga aditivov v naši prehrani. Dostopno na: <https://www.nijz.si/sl/aditivi-v-zivilih> [Uporabljeno 20. 7. 2021].
17. OpenAI. 2025. Sliki, ustvarjeni z umetno inteligenco (ChatGPT). Dostopno na: <https://chat.openai.com> [Uporabljeno 15. 1. 2025].

18. PETRIČ, U. 2020. Kronološki pregled razvoja pice: od neolitika do Unescove kulturne dediščine. V: Živilstvo in prehrana danes in jutri 19 (ur. M. Šumandl). Maribor: Izobraževalni center Piramida, Višja strokovna šola, str. 54-58.
19. 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.
20. Pravilnik o kakovosti jedilne soli. 2018 in 2020. Uradni list RS, št. 46 in 89. Dostopno na: <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV12155> [Uporabljeno 8. 7. 2021].
21. PUŠENJAK, M. 2014. Zelenjavni vrt. Ljubljana: Kmečki glas.
22. Rama. 2021. Jabolčna pita. Dostopno na: <https://www.rama.com/sl-si/si/recepti/jabolcna-pita-205889> [Uporabljeno 12. 7. 2021].
23. ROTOVNIK KOZJEK, N. 2021. Športnice, jejte dovolj. Dostopno na: <https://www.delo.si/polet/spornice-jejte-dovolj/> [Uporabljeno 9. 7. 2021].
24. STEGNE, S. 2020. Hranilna in energijska vrednost predšolskih obrokov. Diplomsko delo. Maribor: Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola.
25. UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/2158 z dne 20. novembra 2017 o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih. Uradni list EU, št. 304. Dostopno na: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R2158&from=EN> [Uporabljeno 8. 7. 2021].
26. Uredba o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi. 2008. Uradni list RS, št. 70. Dostopno na: <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=URED4837> [Uporabljeno 8. 7. 2021].
27. 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.
28. VEROVNIK, S. 2005. Božični kruh ni na mizi nikoli sam. Večer, 21. december, str. 36.
29. VOMBERGAR, B., ARZENŠEK PINTER, R. 2005. Tehnologija mesa in mesnih izdelkov. Študijsko gradivo. Maribor: Izobraževalni center Piramida Maribor, Višja strokovna šola.
30. ŽUMER, J. 2006. Ustna informacija. Ljubljana: Žito, 3. januar 2006.

PRILOGE

OBLIKOVANJE NASLOVNIH STRANI IN ZAČETNIH DELOV

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

OPOMBE:

Tehničnih navodil v oklepajih ne pišete v diplomsko delo.

IZJAVA O AVTORSTVU

Vodopivec, Nina. Vpliv zamrznitve sira na senzorične lastnosti.

II

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



IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

IZJAVA O AVTORSTVU DIPLOMSKEGA DELA

Podpisani/-a _____, študent/-ka višješolskega 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 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));
- dovolim objavo/ne dovolim objave diplomskega dela na spletni strani šole (*neustrezno odstranite*).

Diplomsko delo je lektoriral/-a: _____

Maribor, xxxxx

ZAPIS FORMALNOSTI

Vodopivec, Nina. Vpliv zamrznitve sira na senzorične lastnosti.

III

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 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:

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

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

Vodopivec, Nina. Vpliv zamrznitve sira na senzorične lastnosti.

V

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

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD Dd (šolski dokument, diplomsko delo)

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

KG (ključna gesla, ključne besede vsebine, ki jih ločimo s poševnimi črtami s presledki – prepíšemo 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)

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

KEY WORDS DOCUMENTATION

Vodopivec, Nina. Vpliv zamrznitve sira na senzorične lastnosti.

VI

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

KEY WORDS DOCUMENTATION

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

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

CX (ključna gesla, ključne besede vsebine, ki jih ločimo s poševnimi črtami s presledki – prevedemo in prepisemo 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)

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.

KAZALO VSEBINE

Vodopivec, Nina. Vpliv zamrznitve sira na senzorične lastnosti.

VII

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

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	

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

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 ...).