

*GRM NOVO MESTO – CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA*

*VIŠJA STROKOVNA ŠOLA*

*ZBORNIK*

*POVZETKOV*

*DIPLOMSKIH NALOG*



*Novo mesto, 14. oktober 2009*

"Pravilo, ki govori o tem,  
kako si zagotovite neuspeh, se glasi:  
Ne glejte, ne poslušajte, ne razmišljajte,  
ne odločajte se - vaše odločitve so lahko  
pravilne. Želite vseeno uspeti?  
Potem pa kršite vsa ta pravila in uspelo vam bo."  
*(Charles Lever)*

Novo študijsko leto Višje strokovne šole Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma se je pravkar zopet začelo. Za vas, 21 diplomantov, ki se v tem zborniku predstavljate s povzetki svojih zaključnih del – diplom, pa se je študijski čas v višješolskem programu Kmetijstvo oziroma Upravljanje podeželja in krajine zaključil. Vsekakor pa se s tem ni zaključila vaša pot izobraževanja. Upam in želim vam, da se izobražujete tudi vnaprej, ne glede na obliko izobraževanja (nadaljevanje rednega študija, vseživljenjsko učenje, ...). Z nenehnim izobraževanjem oziroma usposabljanjem namreč ne le pridobivate nova znanja, izkušnje, ampak se ob tem se tudi nenehno razvijate, gradite svojo samozavest, dobite nove znance, prijatelje, predvsem pa bogatite sebe in svojo okolico.

Z vašim uspehom pa je uspešna tudi Višja strokovna šola. Tudi Višja strokovna šola, tako kot vi, skrbi za svoj razvoj. Z novim študijskim letom 2009/2010 smo začeli izvajati nov višješolski program Gostinstvo in turizem, tako za redni kot izredni študij. Poleg tega je Višja strokovna šola skupaj s svojimi študenti in predavatelji vključena v številne projekte v Sloveniji in v tujini, ki jih tudi zelo uspešno izvaja. Za novo študijsko leto 2010/2011 pa ima Višja strokovna šola nove načrte,

želje. Želimo namreč še dodatno obogatiti našo ponudbo, torej želimo ponuditi nova znanja s področja živilstva in prehrane, hortikulture in naravovarstva.

Pot do uspeha (diploma) je lahko lahka ali težka, lahko je kratka ali dolga. Tukaj ni enotnega pravila za vse. To ste v času svojega študija izkusili tudi sami, saj si vsak svojo pot zastavi sam. Uspejo le potrpežljivi in vztrajni. Kot že rečeno, vi ste si jo zastavili tako, da ste to pot danes potrdili kot uspešno, za kar vam v imenu Višje strokovne šole čestitam.

***PONOSNI SMO NA VAS.***

mag. Tjaša Vidrih



## **1. JANEZ ABRAM**

### **POSLOVNI NAČRT KMETIJE ABRAM**

**MENTORICA;**  
**mag. Marija TURNŠEK MIKAČIČ**

Vsebina diplomske naloge je poslovni načrt za Kmetijo ABRAM. Kmetija, katere gospodar je moj oče, obsega okoli 35 ha lastnih površin in okoli 30 ha v zakupu. Kmetija je bila v preteklosti živinorejska, vendar se je v osemdesetih letih prejšnjega stoletja počasi preoblikovala s prvimi ari, nato hektarji zelenjave v zelenjadarsko kmetijo. Začetne površine niso bile dovolj velike za samo pridelovanje in prihodnost kmetije, zato smo kmetijske površine razširili ter s tem povečali tudi pridelavo. Kot naslednik kmetije sem se odločil, da naredim poslovni načrt Kmetije Abram, ker me zanima, ali se bo investicija nakupa nove strojne in pakirne opreme dolgoročno izplačala. Iz predstavljenega poslovnega načrta sem ugotovil, da se investicija splača, saj z večjo količino pridelane zelenjave, z večjim hektarskim donosom in pakiranjem lahko dosežemo boljše cene in boljše pogoje pri naših kupcih. V Sloveniji se zelenjavo zelo malo pakira, vendar pa je to trend EU, ki prihaja tudi

GRM NOVO MESTO – center biotehnike in turizma

Višja strokovna šola

Zbornik povzetkov diplomskih nalog, 14. oktober 2009

---

nam. Menim, da taka investicija pomeni zelo dobro naložbo kapitala, kar potrjuje tudi izračun v poslovnem načrtu. Sama zgodba kmetije Abram se tukaj ne zaključí. Za mano so še trije moji otroci, ki bodo tradicijo kmetije Abram lahko nadaljevali.



## **2. LEON JANJAC**

### **MOŽNOSTI USMERITVE V EKOLOŠKO KOZJEREJO NA KMETIJI JANJAC**

**MENTORICA; Cvetka Barborič,  
univ.dipl.inž.kmet.**

Moja diplomska naloga predstavlja kozjerejo in možnosti za ekološko kmetovanje na kmetiji Janjac. Na podlagi ugotovitev se bomo na kmetiji lažje odločili za prehod na ekološko kozjerejo. Predstavil bom posamezne pasme koz in kozjerejo.

Naša kmetija se nahaja v jugovzhodnem delu Slovenije v vasi Rakovec, ki je 7 km oddaljena od Metlike. Spada med manjše kmetije in sodi med hribovite kraške kmetije, kjer je kmetovanje zaradi manjših obdelovalnih površin in hribovitega terena težje, saj ni mogoče povsod uporabljati večjih kmetijskih strojev, zato ljudje opuščajo kmetovanje oziroma pridelujejo le vrtnine za lastne potrebe.

Na kmetiji Janjac se ukvarjamo s kozjerejo. V hlevu imamo do 30 koz z mladički. Za koze pripravljamo krmo na lastnih

GRM NOVO MESTO – center biotehnike in turizma

Višja strokovna šola

Zbornik povzetkov diplomskih nalog, 14. oktober 2009

---

in najetih površinah. V lasti imamo 1,5 ha njiv, 1,85 ha travniških površin in 1,68 ha gozda. V sadovnjaku imamo zasajenih 30 sadnih dreves. Delo na kmetiji opravljamo sami v sklopu družine.

Koze imamo vso sezono na paši, suho krmo za koze pa pripravimo na lastnih in najetih površinah. Prav tako pridelamo različna žita, s katerimi krmimo koze. Polovica koz je burske pasme, polovica so srnaste. Iz mleka, ki ga dajo srnaste koze, delamo tudi kozji sir.

Poleg kozjereje se na kmetiji ukvarjamo tudi s čebelarstvom. Točimo tri vrste medu: cvetličnega, akacijevega in kostanjevega. Nekaj medu predelamo v medeno vino in medeni kis. Naredimo tudi žgano pijačo – medico in druge pijače z dodanimi zelišči in medom.

Vse pridelke in izdelke z lahko prodamo doma na kmetiji saj smo v sredini turističnega dela Bele krajine.

### **3. SINUR BLAŽ**



#### **MOŽNOSTI ZA PREUSMERITEV KMETIJE SINUR**

**MENTOR; dr. Jože  
PODGORŠEK  
SOMENTOR; Jernej**

**MARTINČIČ**

Osnovni namen te diplomske naloge je ugotoviti, ali bi bila kmetija Sinur po preusmeritvi iz mešane kmetije, ki se ukvarja z živinorejo (prireja mleka) in vinogradništvom, v kmetijo, ki se ukvarja samo z vinogradištvom in vinarstvom, uspešnejša. Vinogradništvo in vinarstvo sta v našem okolju dobra možnost tako kmetovanja kot tudi ustvarjanja primernih prihodkov ter tako na koncu ustvarjanja primerne dobička. Pomembno je tudi dejstvo, da je gospodarnost vinogradništva ugodna v razmerju z drugimi kmetijskimi dejavnostmi. S teoretičnim preučevanjem sodobnega vinogradništva, tj. integrirano pridelavo, bom skušal konkretno uvajati vinogradništvo v kmetijo Sinur. Namen tega dela je, da prek poslovnega načrta ugotovim, ali bi bila takšna preusmeritev smiselna. Tako sem iz poslovnega načrta spoznal, da bi bila le-ta



smiselna, saj je razviden vsakoletni pozitivni dobiček, ki dodatno potrjuje, da kmetija lahko uspe.

#### **4. SREČKOVIĆ ŽELJKO**



#### **IZDELAVA POSLOVNEGA NAČRTA ZA RIBOGOJNICO**

**MENTORICA;**  
**mag. Marija TURNŠEK**  
**MIKAČIĆ**

Poslovni načrt ribogojnice mi bo pomagal, da kritično ocenim poslovno zamisel, ugotovim prednosti in slabosti, ki so prisotne na tem tržnem segmentu in ocenim, ali mi bo ustanovljeno podjetje prineslo dobiček ali ne. Tako bom zmanjšal poslovno tveganje in si načrtil cilje in smeri bodočega poslovanja podjetja. Zamisel o ustanovitvi podjetja Ribogojnica izvira iz moje priložnosti, ki sem jo dobil, ko sem ostal brez zaposlitve.

Namen naloge je preučiti poslovne možnosti trženja sladkovodnih rib v manjši zasebni ribogojnici.

Cilj naloge je s tržno analizo, marketinškimi potezami in z že uveljavljeno blagovno znamko ugotoviti smiselnost samozaposlitve v manjši zasebni ribogojnici, poslovni načrt pa bom uporabljal kot vodilo in osnovno izhodišče v poslovanju.

Opredelil sem panogo, podjetje ter storitve, analiziral ciljne kupce ter ciljne trge, opravil SWOT analizo ter opredelil konkurente. Nadaljeval sem z napovedjo prodaje in naredil plan stroškov. Oblikoval sem strategijo trženja, h kateri sodi tudi oblikovanje cen, reklam in promocija.

Podatke, ki sem jih pri pisanju poslovnega načrta uporabil za raziskovanje tržišča in finančno načrtovanje, sem preučeval iz delovnopravne zakonodaje, iz literature o gospodarjenju, poslovanju gospodarske družbe in strokovne literature za obravnavano temo.

Na koncu sem svoje ugotovitve strnil v sklepne misli.



## **5. KATONA SANDI**

**BIOLOŠKO                      DINAMIČNA  
OSKRBA                      TRAVNIŠKEGA  
SADOVNJAKA V PRIMERJAVI  
Z EKOLOŠKO OSKRBO**

**MENTORICA; Cvetka Barborič,  
univ.dipl.inž.kmet.**

Danes se vedno bolj zavedamo pomena travniških sadovnjakov. Skozi dolga stoletja so stare sorte dreves ohranile vitalnost, zdravje ter odlične arome brez uporabe sodobnih konvencionalnih pripravkov, s katerimi sadjarji tretirajo svoje, predvsem intenzivne, sadovnjake. Čeprav travniški sadovnjaki uspevajo in rodijo brez posebne nege, je pomembno, da jih negujemo, saj s tem zagotovimo reden pridelek. Ker negovanje s strupi nima prihodnosti, sem predstavil primerjavo med oskrbo travniškega sadovnjaka na biološko dinamičen in na ekološki način.

Za ohranitev travniških sadovnjakov je najpomembneje, da jih negujemo na naravi prijazen način.

Ekološki način oskrbe travniškega sadovnjaka je preprostejši, navodila so jasna in dana že od samih prodajalcev, zato je dražji od biološko dinamične oskrbe sadovnjaka. Biološko dinamični način zahteva večji posluš do narave, razumevanje naravnih ritmov, pojava bolezni, oziroma izgube naravnega ravnotežja. Tak način človeka poveže z naravo in ga naredi bolj neodvisnega od

GRM NOVO MESTO – center biotehnike in turizma

Višja strokovna šola

Zbornik povzetkov diplomskih nalog, 14. oktober 2009

---

prodajalcev, oziroma proizvajalcev različnih pripravkov, ki so v uporabi pri ekološki oskrbi sadovnjaka.



## **6. KLAVDIJA PREŠERN**

**PONUDBA EKOLOŠKO  
PRIDELANIH ŽIVIL NA  
JEDILNIKU MLADOSTNIKA**

**MENTORICA; Cvetka  
Barborič, univ.dipl.inž.kmet.**

V prvem delu diplomske naloge sem opisala ekološko pridelano hrano in njene prednosti. Do danes je že veliko raziskav dokazalo, da so ekološka živila kvalitetnejša. Z dijaki 3. in 4. letnikov Kmetijske šole Grm in biotehniške gimnazije sem opravila raziskavo o ekološki hrani. Zanimalo me je njihovo mnenje o ekološki hrani in kaj menijo o uvedbi ekološkega jedilnika na centru GRM Novo mesto. S pomočjo ankete sem ugotovila, da si 75 % dijakov želi imeti bolj zdrav obrok - ekološki obrok. Z vprašanjem o sofinanciranju sem se obrnila tudi na Ministrstvo za šolstvo in šport RS ter na Ministrstvo za zdravje RS. Z odgovorom nisem bila zadovoljna, saj trenutno ne razpolagajo z dodatnimi sredstvi za sofinanciranje ekološke hrane v šolah. V drugem delu naloge sem opisala slabe

prehranjevalne navade mladostnikov, ki so vse bolj pereč problem. V nalogo sem vključila tudi piramido zdrave prehrane, kot osnovo zdravega življenja. Iz nje je razvidno, katera živila so primerna za uživanje vsak dan, katera enkrat na teden in katera le nekajkrat na mesec. Predlagala sem še nekaj zanimivih in okusnih receptov, ki bi bili primerni za naše dijake ter opisala realne možnosti vključevanja ekoloških jedilnikov pri prehrani naših dijakov.



## **7. NATAŠA FRANKO**

### **KAŠE, KALČKI IN ŽITNI SOKOVI V PONUDBI IZBRANIH TURISTIČNIH KMETIJ DOLENJSKE**

**MENTORICA; mag. Tjaša  
Vidrih**

V diplomski nalogi sem zajela žita, ki so se v preteklosti uporabljala za pripravljanje kaš, v obdobju modernizacije so utonila v pozabo, sedaj pa se počasi vračajo na naše jedilnike. Kaše je mogoče uporabiti v domači kuhinji, šolah ali na turističnih kmetijah za pripravo tradicionalnih jedi ali

kot nekaj čisto novega s uporabo kalčkov ali žitnih sokov. Ta žita so: proso, ječmen, ajda, pira, koruza, oves, sirek in rž. V prvem delu naloge je opisana zgodovina posameznega žita ter njegova sestava in uporaba v prehrani. Ker je tema moje diplomske naloge vezana na predelavo žit, v nalogi omenjam tudi panogo, ki je tesno v povezavi z žiti in sicer mlinarstvom.

V drugem delu naloge je zajet zgodovinski oris žit v prehrani na Dolenjskem od prazgodovine skozi zgodnji srednji vek do konca 19. stoletja, pa vse do danes. V tem delu so omenjene tudi prve slovenske kuharske knjige, ki so pripomogle, da so se nekateri recepti ohranili do danes. V tretjem delu so zajeta žita v prehrani sodobnega človeka, saj se je s spreminjanjem načina življenja bistveno spremenila tudi naša prehrana – uporaba kalčkov in žitnih sokov.

V zadnjem delu naloge pa je prikazana analiza ponudbe tradicionalnih jedi zlasti jedi iz kaš na petih izbranih turističnih kmetijah Dolenjske. Z anketo sem želela ugotoviti, koliko so kaše prisotne v njihovi ponudbi in kakšen je odziv gostov na tradicionalno pripravljene jedi. Ugotovila sem, da so kaše slabo prisotne v njihovi ponudbi, saj jo pripravljajo le na dveh od petih anketiranih turističnih kmetij. Obe omenjeni kmetiji nudita ajdovo kašo z gobami ter mlečno proseno kašo s suhim sadjem. Žitne kalčke ima v svoji ponudbi le turistična kmetija »Šeruga«, žitnih sokov pa ne pripravlja nobena od petih anketiranih kmetij.

## **8. KUM TANJA**



### **IZDELAVA POSLOVNEGA NAČRTA ZA DEJAVNOST DREVESNIČARSTVO**

**MENTORICA;**  
**mag. Marija TURNŠEK**  
**MIKAČIĆ**

Vsebina diplomske naloge je poslovni načrt za podjetje IGLICA, d. o. o. V večini vrtov, so okrasna drevesa najpomembnejši element vrtno zasnove. Izbira iglavcev je bogata in ustreza večini razmer. Drevesnica se bo nahajala na Bučah, blizu turističnega centra Terme Olimia. Cene naših sadik iglavcev bodo konkurenčne ostalim drevesnicam po Sloveniji. Tržne privlačnosti naših sadik so: dostava večjih količin, utrjene rastline, urejeno varstvo rastlin, ugodna lokacija, nižja cena, sadike, opremljene z vzdržljivimi etiketami in termotiskom. Na višino cene ne bodo vplivali sezonski vplivi, zato ker imamo sadike posajene v loncih, ki jih redno zalivamo z vodo, hkrati so tudi zaščitene pred ne zaželjenimi vremenskimi pojavi (toča).



## **9. HREN JUDITA**

### **KULTURNA DEDIŠČINA DVORA - ŽELEZARNA**

**MENTORICA; Angelca  
Hrovat, univ.dipl.inž.kmet.**

V diplomski nalogi sem na kratko povzela zgodovino Dvora in njenih okoliških vasi. Predstavila sem naravno in kulturno dediščino teh krajev: reko Krko, žužemberški grad, cerkev Sv. Miklavža, ostanke rimske ceste, spomenik NOB ter opisala dvorsko železarno, ki je imela velik vpliv na razvoj vse Dolenjske v obdobju njenega delovanja. Opisala sem tedanje razmere na trgu, način dela, življenje delavcev. V drugem delu diplomske naloge sem predstavila izdelke, ki sem jih našla na terenu in izvirajo iz dvorske železolivarne, kot so možnar, železna ograja, kladivo, likalnik s podstavkom, motovilo za navijanje štrene, mlinček za kavo, kropivček, hišna razpela, okrasni krožniki ter litoželezni nagrobni križi, ki sem jih našla na pokopališčih. Predstavila sem tudi kovačnico svojega deda in njegovo zgodbo, saj je kovač že skoraj 60 let. Kot del kovaštva sem predstavila še oglarjenje in postavitve kope, kar je bilo včasih v naših krajih bolj pogosto kot danes.





## **10. ŽAGAR TAMARA**

### **NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA ŠKOCJANA IN OKOLIŠKIH VASI**

**MENTORICA; Angelca Hrovat,  
univ.dipl.inž.kmet.**

Občina Škocjan leži v jugovzhodnem delu Slovenije in meji na občine Šmarješke Toplice, Šentjernej, Sevnico in Krško. Obsega 38 vasi in zaselkov. Skozi razgibano pokrajino s prelepimi griči in dolinami teče Radulja z devetimi manjšimi potoki ter številnimi izviri in studenci. Bogata in raznolika pokrajina daje zavetje številnim živalim in omogoča rast zelo velikim vrstam rastlin. Med njimi najdemo tudi določene rastline in živali, ki so sicer že zelo redke. Ob potokih je bilo včasih 22 mlinov in žag. Na gričih ali pa v naseljih pa stoji kar 16 cerkva. K seznamu že zapisane dediščine sem s svojim delom dodala še Pirčev kozolec v Čučji Mlaki, kozolce v Grmovljah, Žagarjevo, Weisovo, Hočvarjevo in Rodičevo domačijo, vse z zelo bogato dediščino. Našla sem lepe stare vrtnice v Dobruški vasi in Grmovljah ter gnezdo štokelj v Dobravi pri Škocjanu.

Na območju občine je še veliko naravnih vrednot in kulturne dediščine, ki je skrita ter pozabljena in čaka nekoga, ko jo bo opazil, opozoril na njeno vrednost ter jo obenem skrbno čuval za prihodnje rodove.



## **11. ŠTRUCELJ ANTON**

### **PREHRANA KRAV MOLZNIC NA KMETIJI ŠTRUCELJ**

**MENTORICA; Urška Trobec,  
univ.dipl.inž.kmet.**

Priraja v živinoreji je močno odvisna od prehrane, in sicer predvsem od količine in kakovosti krme, ki jo pridelamo na kmetijskem obratu. Na kakovost krme vplivajo predvsem pravočasna košnja in spravilo oz. siliranje ter dobro skladiščenje. Povečanje in pocenitev pridelave kakovostne, s hranilnimi snovmi bogate krme pomenita gospodarnost živinoreje. Obseg živinorejske proizvodnje je vedno povezan z obsegom krmne osnove. Za pridelovanje kakovostne osnovne krme moramo dobro poznati posamezne krmne rastline, njihovo hranilno vrednost, možnosti za pridelovanje in tehniko pridelovanja in čim

bolj smotrnega izkoriščanja. V diplomski nalogi sem predstavil razvoj naše kmetije. Kmetija je usmerjena v mlečno proizvodnjo. Imamo 61 krav molznic črnobelega pasme, s povprečno mlečnostjo 7273 kg mleka v laktaciji, 4,45 % mlečne masti in 3,57 % beljakovin. V nalogi sem opisal tudi pridelovanje krme na kmetiji, pripravo krmnega obroka in krmljenje krav s pomočjo mešalno-krmilne prikolice. Krmo sem dal v analizo in izračunal krmni obrok. Količino krme, ki jo krave pojedjo, sem ugotovil s tehtanjem. Ugotovil sem, da krave v resnici pojedjo obrok, ki sem ga izračunal. Ugotovil pa sem tudi, kako pomembno je imeti prave podatke o hranilni vrednosti krme in kako hitro lahko precenimo hranilno vrednost obroka.



## **12. POVODNIK ALENKA**

### **DELOVNO MESTO, KI SEM SI GA SAMA USTVARILA**

**MENTORICA;           Angelca  
Hrovat, univ.dipl.inž.kmet.**

Diplomska naloga obravnava možnosti zaposlitve in pridobivanje prihodka na 6,8-hektarski kmetiji na Metnem Vrhu. Na 6 ha bi pridelovali stare sorte sadja, kot so jabolka, hruške, slive, češnje in orehe. Nekaj tega sadja bi prodali svežega, ostalo pa bi predelali v sok, kis, žganje in suho sadje. Poleg sadja pa bi sejali še piro in imeli čredo ovc. Naredila sem mrežni plan dela in izračunala pričakovani prihodek in stroške. Iz izračunov sem ugotovila, da bi na 6,8 hektarski kmetiji zagotovila dohodek za dve delovni mesti in enega sezonskega delavca.



### **13. KOSTREVC GREGOR**

#### **IZOBR HIBRIDOV NEKATERIH PLODOVK ZA PRIDELAVO V SLOVENIJI**

**MENTOR;**                      **dr.**                      **Jože**  
**PODGORŠEK**

V diplomski nalogi je prikazan tako teoretični kot empirični del izbora hibridov nekaterih plodovk za pridelavo v Sloveniji. Pri praktičnem delu sem si pomagal z rastlinjakom ter plastenjakoma na Kmetijski šoli Grm v Novem mestu, kjer sem pripravil gojitveni prostor ter posadil, skrbel in opazoval rast hibridov izbranih plodov. Začetek teoretičnega dela se nanaša na opis značilnosti posameznih plodovk, ki sem jih spremljal vse od posaditve do končnega pridelka in predstavitev vrst oziroma sort posameznih plodovk. Predstavil in opisal sem tudi, kakšna morajo biti tla pred posaditvijo in kakšno nadaljnje gnojenje, kar je bistvenega pomena za uspešno rast in kakovosten pridelek.

V empiričnem delu diplomske naloge sem na kratko predstavil orodja in materiale, ki sem jih potreboval pred začetkom saditve in spremljanjem plodov. Podrobneje sem opisal tudi pripravo tal pred postavitvijo rastlinjaka in plastenjaka. Določene stvari sem prikazal tudi s slikami.

GRM NOVO MESTO – center biotehnike in turizma

Višja strokovna šola

Zbornik povzetkov diplomskih nalog, 14. oktober 2009

---

Nadaljeval sem z opisom metod dela posameznih plodov, kjer sem podal celoten potem od posaditve sadik do gnojenja, zalivanja, opazovanja rasti in na koncu pobiranja plodovk. V zaključku empiričnega dela pa sem rezultate, kot so prikaz sort posameznih plodovk, datumsko opredeljeno pobiranje, količina obranega pridelka, povprečne teže sort in podobno, prikazal s pomočjo tabel.



#### **14. NATAŠA BEUC**

#### **GOJENJE NOVEJŠIH SORT JAGOD**

**MENTOR;** dr. Jože  
**PODGORŠEK**  
**SOMENTORICA:** Tatjana  
**Žnideršič, univ.dipl.inž.**

Na območju Posavja so jagode že dolgo časa prisotne na tržišču, saj so tu razmeroma ravne in dolge površine z bližino vode. To je za pridelovalce velika prednost, saj jim ni potrebno porabiti veliko časa za ureditev namakalnega sistema in s tem povečevati stroškov namakanja. Veliko pridelovalcev se odloča za gojenje poznih in zgodnjih sort, ki jih vzgajajo v plastenjakih. Le tako nam jagoda že zgodaj obrodi in je tudi na splošno zavarovana pred škodljivimi zunanji dejavniki. Ker je večina sort uvoženih in vzgojenih za drugačne podnebne razmere, jih je najprej potrebno preizkusiti na naših področjih. Iskati moramo tudi

primerne sorte glede na čas zorenja, lego in tla. Vsak pridelovalec se mora odločiti, kdaj bo sadil, katere sorte, na kakšna tla. Če se odločimo za spomladansko sajenje, potem dobimo pridelke že v tekočem letu. Ko pa sadimo sadike v poletnem času, jih je potrebno zavarovati pred vročino, tako da nasade pokrijemo s senčilno mrežo in jih hladimo z vodo. Sadike začnejo intenzivno cveteti, zato je potrebno cvetove odstranjevati, da se koreninski in vegetativni del pravilno razvijeta in imamo naslednje leto boljši in kvalitetnejši pridelek. Z vzgojo zgodnejših sort smo prej na trgu in lahko dosežemo boljšo ceno. Tudi z vzgojo poznih sort se izognemo prenasičenosti trga, izognemo pa se tudi nizkim cenam jagod. Pridelovalci se moramo nenehno izobraževati in uvajati v našo pridelavo nove, bolj okusnejše in izboljšane sorte, da bi lahko potrošnikom ponudili najboljše jagode.



## **15. BORIS BEUC**

### **ORGANIZACIJA CELOTNE PRIDELAVE JAGODIČJA**

**MENTOR;**            dr.            Jože  
**PODGORŠEK**

**SOMENTORICA:**    Tatjana  
**Žnideršič, univ.dipl.inž.**

Jagodičje niso samo jagode, ampak tudi maline in robide, ki postajajo čedalje bolj tržno zanimivejše. Pridelovalci bi morali izkoristiti to priložnost in podaljšati sezono obiranja jagodičja. Z izbiro različnih vrst jagodičja lahko sezono obiranja raztegnemo od maja pa vse do novembra oziroma do mraza. V našem poskusu smo izbrali mesečne ali večkrat rodne jagode, enkrat rodne ali poletne maline, dvakrat rodne ali jesenske maline in robide. Tako smo raztegnili sezono obiranja od junija do novembra.

Mesečne ali večkrat rodne jagode smo gojili v vrečah s substratom, na mizah. To bi bila lahko odlična rešitev za pridelovalce, ki jim primanjkuje obdelovalne površine za kolobarjenje. Prednost tega gojenja je lažje obiranje, saj se ni potrebno pripogibati, ker so plodovi v višini pasu. Mesečne jagode zorijo od junija do prvega mraza. Maline in robide so trajnice, zato jih na isti površini gojimo več let. Poganjki malin in robid zrastejo visoko in rabijo oporo. Nasad malin in robid je v času cvetenja in zorenja priporočljivo pokriti. S tem plodove zavarujemo pred



dežjem in preprečimo izpad pridelka. Enkrat rodne ali poletne maline zorijo od konca junija do sredine avgusta. Dvakrat rodne ali jesenske maline zorijo od julija pa do mraza. V našem primeru so začele roditi septembra, ker so šele prvič rodile. Robide rodijo od julija do oktobra.



## 16. KOBETIČ METKA

### FOLKLORA NA ŠIRŠEM OBMOČJU DRAGATUŠA

**MENTORICA;** Angelca  
Hrovat, univ.dipl.inž.kmet.  
**SOMENTOR:** Janez Bratkovič,  
inž.kmet.

V svoji nalogi sem najprej predstavila belokranjske ljudske pesmi. To so najstarejše slovenske ljudske pesmi, so preproste, imajo izrazit ritem. Pri najstarejših belokranjskih plesih je bistvo hoja. Nekateri plesi so uskoškega izvora; ples se izvaja brez instrumentalne spremljave ali ob petju.

Folklorna skupina Dragatuš je začela delovati po prvi svetovni vojni. Družina Cestnik je dajala folklorni skupini navdih. Po drugi svetovni vojni so ohranjali ljudsko izročilo učitelji osnovne šole Dragatuš, danes pa je vodja skupine Tadej Fink.

V Dragatušu deluje tudi otroška folklorna skupina, zato sem se seznanjala, kako uvesti otroka v ples, katere so učne vsebine, kakšne lastnosti mora imeti plesalec.

Poleg vsega tega, sem se hotela seznaniti z življenjem kmečkega človeka v preteklosti, njegovim preživljanjem prostega časa, načinom druženja in zabave. To je imelo zanj velik pomen kot sprostitvev po napornih kmečkih opravilih.



## **17. LOVŠIN SIMONA**

**DOMAČIJA LOVŠIN VČERAJ,  
DANES, JUTRI**

**MENTORICA; Angelca Hrovat,  
univ.dipl.inž.kmet.**

O zgodovini Križevske vasi je znanih zelo malo dejstev. Več podatkov o vasi izvira iz začetka 20. stoletja, predvsem po zaslugi Prostovoljnega gasilskega društva Križevska vas. Veliko bolj podrobno je v razni literaturi povzeta zgodovina Metlike. Na območju današnjega mesta so že pred našim štejetjem živeli prvi prebivalci, o čemer pričajo najdbe na

arheoloških najdbiščih. Skozi stoletja je Metliko doletelo veliko sprememb. V mestu se je zamenjalo več gospodarjev, bilo je tarča turških vpadov, kuge in požarov. Zgodovino mesta je zaznamovalo tudi kar nekaj dosežkov. Tu je bila ustanovljena prva državna požarna bramba na Slovenskem in prva Dolenjska hranilnica in posojilnica. V današnjem času je tako v Križevski vasi, kot v Metliki, življenje precej drugačno kot je bilo. Vas se še vedno ponša s prostovoljnim gasilskim društvom, ki poleg številnih podjetnikov pripomore k promociji vasi. V Beli krajini je v zadnjih letih velik poudarek na razvoju turizma, kar se odraža tudi v Metliki. Obiskovalcem ponuja ogled kulturnih in naravnih znamenitosti, ogled prireditev ter uživanje tradicionalnih jedi in vin. V zadnjih letih pa je čedalje bolj v ospredju turizem ob Kolpi, kar je predvsem pomembno za Domačijo Lovšin. Kmetija prehaja iz roda v rod že najmanj 200 let. To potrjujejo rojstni podatki članov družine v starih knjigah, ki jih hrani župnišče v Metliki. V 200 letih se je zvrstilo šest gospodarjev, ki so se, poleg kmetovanja, ukvarjali še z mlinarstvom in od začetka 20. stoletja tudi s turizmom. V obdobju med obema vojnama je bila domačija v gospodarskem razcvetu, družina pa precej premožna. Iz tega časa izvira tudi največ informacij o zgodovini družine. Tedanji gospodar je bil Anton Lovšin starejši, z ženo Katarino. Poleg tega, da je kmetija premogla že mlin, hlev in stanovanjsko hišo v kateri je bila gostilna,

je dal gospodar zgraditi tudi objekt z večjim številom sob in kopalnic za bivanje turistov. Na vrtu so bili organizirani družabni dogodki, v bližnji Kolpi pa kopanje in vožnja s čolni. Po koncu druge svetovne vojne je počasi prišel tudi konec blagostanja domačije, k čemer so v 60-ih letih pripomogle tudi gospodarske reforme na področju mlinarstva. V 90-ih letih prejšnjega stoletja je domačijo prevzel Anton Lovšin, kateri je tudi pričel z oživljanjem in obnovo kmetije. Leta 2005 je bila domačija registrirana kot turistična kmetija, katere osrednja dejavnost je še danes nastanitev v prikolici, šotoru ali avtodomu v kampu ob Kolpi. Nekateri objekti so bili delno obnovljeni in jim je bila spremenjena namembnost. Trenutno poteka nadomestna gradnja apartmaja in recepcije v objektu, kjer se je nahajal stari hlev ter nova gradnja manjšega gostinskega objekta. Stanovanjska hiša, v kateri že več kot 200 let domuje rodbina Lovšin, je danes v zelo slabem stanju, mlin pa je brez prave funkcije in že nekaj let sameva. Dolgoročni cilj Lovšinovih je obnova družinske hiše, v kateri bi se obudila gostinska dejavnost in ureditev vinotoča v kleti. Drugi, prav tako zahteven projekt pa bi bil preureditev mlina v majhno hidroelektrarno. Trenutno so možne le nočitve v kampu, v bodoče pa bo možno prenočiti tudi v apartmajih, na skupnih ležiščih v obnovljenem seniku ali v zidnici.



## **18. REBSELJ PETER**

### **DELOVNO MESTO, KI SEM SI GA SAM USTVARIL - VZREJA ŽREBET ZA MESO**

**MENTORICA; Angelca Hrovat,  
univ.dipl.inž.kmet.**

Največ težav pri iskanju zaposlitve v Sloveniji imajo mladi zaradi neizkušenosti in zaradi gospodarske krize. Zato sem se odločil, da naredim diplomsko nalogo v tej smeri in z naslovom »Delovno mesto, ki sem si ga sam ustvaril«. Ker se na kmetiji pretežno ukvarjamo s konji in rejo konj in žrebet za meso, sem prišel do ideje, da bi to panogo razširil. Redil bi čredo kobil, ki bi vsako leto žrebile. Žrebeta bi pital od 7 do 10 mesecev in jih potem prodal za zakol. Za to dejavnost sem se odločil tudi zato, ker me veseli delo s konji. Raziskal sem, kaj vse potrebujem za uresničitev poslovne zamisli, ter z izračuni tudi ugotovil, da bi si tako lahko ustvaril eno delovno mesto.

**19. BOBNAR PETRA**



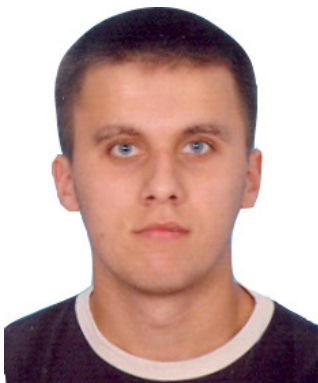
**GLOBODOL - BISER MED  
KRAŠKIMI POLJI?**

**MENTOR;dr. Marjan Ravbar**

Z diplomsko nalogo sem želela še bolj spoznati in predstaviti Globodolsko polje, njegovo preteklost in sedanost. Kakšna naj bi bila njegova prihodnost, ki bi vplivala na razvoj in prepoznavnost same doline. Glavni cilj moje naloge je bil, da ugotovim, katere so prednosti in priložnosti, slabosti in nevarnosti tega kraškega polja. Ali se življenje ljudi izboljšuje, kakšna je struktura prebivalcev, koliko se jih ukvarja s kmetijstvom? Kakšne so možnosti za kmečki turizem, ohranjanje kulturne in naravne dediščine, povezovanje v društva, ki delujejo v okolici? Namen naloge je preučiti zgoraj omenjeno, pripraviti celostni načrt in vizijo za razvoj ter prepoznavnost samega polja izven njegovih meja, približati in predstaviti kraj zainteresiranim za obisk enega izmed kraških polj, opomniti na bogato naravno in kulturno dediščino.

Raziskovanje in samo spoznavanje zanimivega kraja, ki se skriva med gozdovi, mi je odkrilo mnogo novih in prijetnih spoznanj. V upanju, da bi se kakšne ideje in misli tudi uresničile, bom nadaljevala to pot tudi sama.

## **20. MRVAR JANEZ**



### **MOŽNOSTI ZA PREUSMERITEV V EKOLOŠKO KMETOVANJE NA OBMOČJU OBČINE ŽUŽEMBERK**

**MENTORICA; Cvetka Barborič, univ.dipl.inž.kmet.**

V diplomski nalogi sem opisal, kakšne so možnosti za preusmeritev iz konvencionalnega v ekološko kmetovanje na območju Občine Žužemberk. Opisal sem pokrajino v Občini Žužemberk, geomorfologijo območja, relief, tla, klimatske razmere, rastlinstvo, krajinsko sliko prostora, ter panoge ekološkega kmetovanja, ki so primerne za območje občine Žužemberk.

Prikazal sem, kakšna so plačila v konvencionalnem kmetovanju in kakšna bi bila v ekološkem kmetovanju na domači kmetiji.

Ker živim v Občini Žužemberk, sem se sam prepričal in prikazal, katere panoge bi prišle v poštev za ekološko kmetovanje na območju Občine Žužemberk ter ugotovil na osnovi reliefa in geomorfoloških dejavnikov naslednje panoge: reja krav dojilj in govejih pitancev, drobnice in konj, ter travniških sadovnjaki. Vsa ta pridelava je skorajda ekološka, ker se ne uporablja fitofarmaceutskih sredstev in mineralnih gnojil, kjer gre pred vsem za visokodebelna drevesa jablan, hrušk, češenj in orehov.

Na območju Občine Žužemberk se trenutno ukvarja z ekološkim kmetovanjem 1,7 % kmetij; to je 11 kmetij, katere so usmerjene v rejo krav dojilj, konjev in drobnice in obsegajo 185,07 ha obdelovalnih površin. Ostalih 605 kmetij pa se ukvarja s konvencionalnem kmetovanjem, te pa so že sedaj skoraj ekološke, ker se ne uporablja veliko gnojil in fitofarmaceutskih sredstev in bi se lahko v ekološko kmetovanje preusmerile le formalno.

Ta preusmeritev na območju naše občine bi pomenila veliko za razvoj turizma, kmetijstva in bi na ta način dobila



svojevstveno podobo. Ekološke blagovne znamke in prodaja njihovih pridelkov bi oživel celotno pokrajino v občini.



## **21. TEKAVEC SIMON**

### **NEVARNOSTI PRI POSTAVLJANJU STEKLENJAKA**

**MENTOR; dr. Jože PODGORŠEK**

Gojenje vrtnin je lahko zaradi slabih vremenskih, podnebnih in drugih razmer oteženo ali včasih celo nemogoče. Da bi se tem problemom izognili, smo ljudje pričeli postavljati zavarovane prostore za gojenje vrtnin. Prednost zavarovanih prostorov je zgodnejši ter obilnejši pridelek ter podaljševanje sezone.

Pravilna izbira zavarovanega prostora je za pridelovalce zelo pomembna. Na izbiro je namreč mnogo različnih vrst in oblik. Nekateri so ogrevani, nekateri neogrevani, so različnih velikosti, zgrajeni so iz različnih materialov, so različnih cenovnih razredov in služijo različnim namenom, kar sem v svoji diplomski nalogi tudi predstavil.

GRM NOVO MESTO – center biotehnike in turizma

Višja strokovna šola

Zbornik povzetkov diplomskih nalog, 14. oktober 2009

---

V svoji diplomski nalogi sem podrobneje opisal steklenjak, ki smo ga postavljali pri praktičnem pouku na kmetijski šoli. Pri postavljanju se je zgodilo tudi nekaj poškodb pri delavcih, zato je del diplomske naloge namenjen nevarnostim pri postavljanju steklenjaka in temu, kaj vse moramo upoštevati, da se poškodbam izognemo.



## **22. SIMON CEKLIN**

### **ORGANIZACIJA PAŠE IN SIRARJENJA NA BOHINSKIH PLANINAH**

**MENTOR; dr. Jože  
PODGORŠEK**

Planine in planšarstvo so za Bohinj pomembne tako za bohinjkega kmeta kot tudi za turizem. V Bohinj privabljajo turiste, po drugi strani pa bi se lahko v povezavi s planinami in sirarjenjem na njih odprlo še kakšno delavno mesto. Za bohinjke kmete je življenje v sožitju s planinami pomembno in je tudi tradicionalno. Omenil sem večino bohinjkih planin, bolj natančno pa sem opisal Velo polje, to je še živeča planina, obenem pa tudi najvišja bohinjka planina, na kateri še sirijo.

Diplomska naloga je sestavljena iz dveh delov: teoretičnega in raziskovalnega. V teoretičnem delu so našteje ali opisane planine, življenje na njih, planšarji in planšarstvo ter posamezne pašne skupnosti. S pomočjo anket smo raziskovali način planšarjenja in dela na planinah danes in življenje planšarjev na planini. Anketiral sem tudi tri kmetovalce, ki živino oddajajo na pašo v planine.

GRM NOVO MESTO – center biotehnike in turizma  
Višja strokovna šola  
Zbornik povzetkov diplomskih nalog, 14. oktober 2009

---

**Založila in izdala:**

GRM NOVO MESTO – center biotehnike in turizma  
OE Višja strokovna šola  
zanjo Tone HROVAT, univ. dipl. inž. kmet

**Uredniški odbor:**

Vida Hlebec, prof  
mag. Tjaša Vidrih, prof  
Irma Svetec Hudoklin, dipl. ekon.  
Anica Pezdirc, dipl. ekon.

**Priprava in tisk:**

Tiskarna Vesel d.o.o, Novo mesto

**Število izvodov:**

200