

SeBe 12.0

# Academia SeBeana

OntoParty, 11. 4. 2015

# Academia SeBeana

Spring Semester 2014/15 Opening



## SeBe Workshop @ OntoZur 2009

### Merging research with practice

SciBEERtific workshop under the auspices of D207.5

#### Objectives

In recent months we have witnessed tremendous increase of interest in so-called BDR (Beer Driven Research) phenomenon. In this context, several challenges arise for SeBe (Semantic Beer) community. These include, among others:

- How can SeBe technologies be exploited to capture the beer need of the user?
- What is the impact of Beer-Enhanced Learning on overall study efficiency?
- New forms of collective intelligence: Wisdom of the pub
- Potential of Beersonomics to knowledge organization
- The Beer 3.0: hype or vision?
- SeBe Services composition and orchestration

#### Call for bottles

SeBe seeks original submissions describing research in all areas of the BDR. Bottles exceeding 0,33l may be submitted into following tracks:

- ležiak svetlý
- výčapné tmavé
- pšeničné nefiltrované
- špeciálne ochutené

#### Important Dates

Submission deadline: 6th November, 2009 19:55  
Notification of acceptance: 6th November, 2009 20:00

Note: A selected number of accepted and personally presented submissions will be invited for possible inclusion in a special issue of Journal of Beer Driven Research.

#### Programme

##### 20:00 Invited Talk

Peter Vojtek - Lidl Barrel: An Approach to High Volume Data Processing

##### 20:30 Panel degustation

Topic: The future of BDR

#### International Programme Committee

Michail Barlasuc (Barlasuc's Academy of Science, Kyrgyzstan)  
Ma Rian Sim'ko (South-asian Technical University of Laos)  
John McSuehal (Sbingy Institute of Informatics, Scotland)  
Peters Vojteiks (Baltic Polytechnic University, Latvia)  
Bela Bartalos (Gyor Royal University of Hungary)  
Josef Tvarozeksson (IT University of Goteborg, Sweden)  
Branislav van der Kokavec (Utrecht Institute of ITC Research, Netherlands)  
Maria Btelikova (Slovak University of Technology, Slovakia)

#### Organizational Committee

Marian Simko  
Michal Barla



November  
2009



# Academia SeBeana

In vino veritas, in cerevisia scientia

# Academia SeBeana

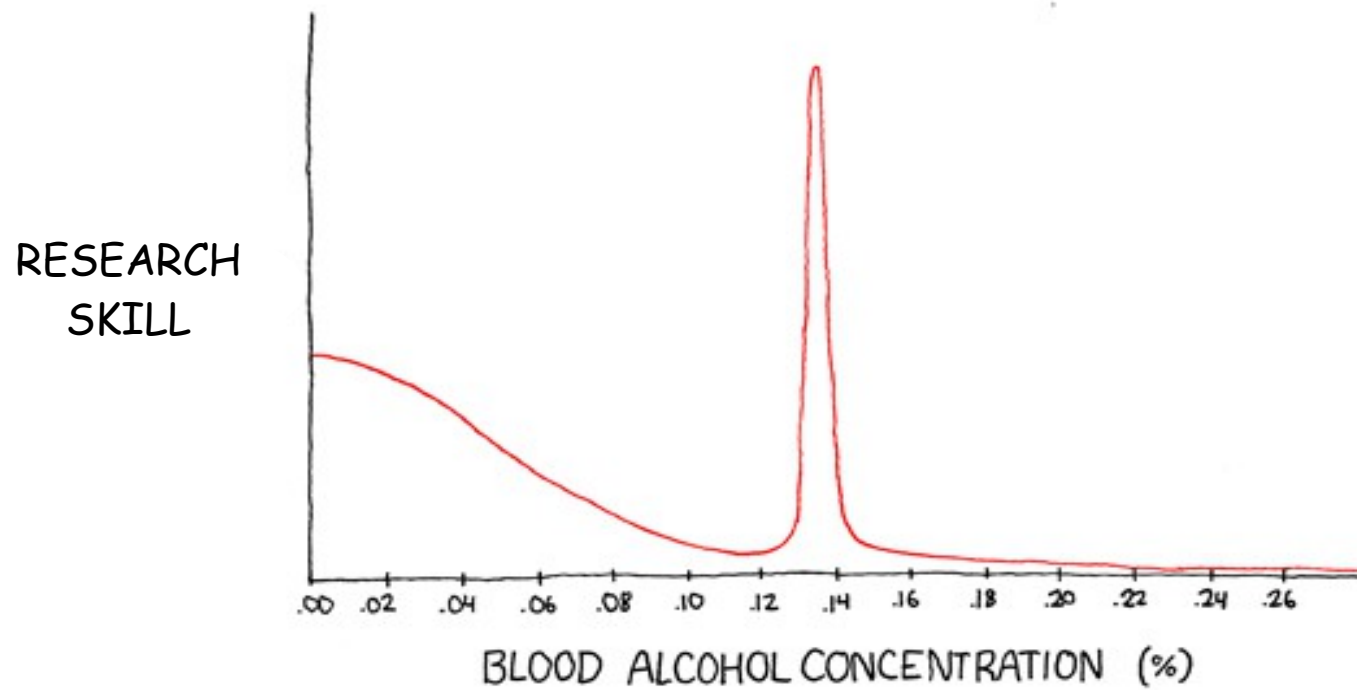
- Our mission:  
share precious knowledge about beer, offer our services to society and educate young prospective researchers

# Three Pillars

# Three Pillars

- SeBe = Semantic Beer
- BDR = Beer-Driven Research
- Pursuit of „SeBe Peak“

# SeBe Curve



(**SeBe, 2010's**; Balmer, Microsoft, 1980's)





# I. Education



Číslo: 2014-2276/8655

Gabčíkovo, 21. marca 2014

## ROZHODNUTIE

Monasterstvo školstva, pípy, výskumu a športu Slovenskej rePUBLiky – sekcia celoživotného vzdelávania, odbor chmelenia podľa § 5% vol., ods. 12° písm B) zákona č. 219/1996 Z. z. o ochrane pred zneužívaním alkoholických nápojov (ďalej len “zákon”) ako príslušný orgán prerokoval žiadosť účastníka konania Academia SeBeana so sídlom Ilkovičova 2, 3. posch., miestnosť 3.035, 842 16 Beerislava v zastúpení MBeng. Marián Šimko, CeD., MBeng. Michal Barla, CeD., MBeng. Jakub Šimko, CeD., MBeng. Róbert Móro, CeD. vo veci akreditácie študijného programu kontinuálneho vzdelávania v oblasti pivného inžinierstva.

Po preskúmaní potrebných dokladov podľa § 5.6% vol., ods. 14° písm B) zákona v znení neskorších predpisov a v súlade s § 4.2% vol., ods. 10° písm B) zákona rozhodol takto:

### **schvaľuje - udeľuje akreditáciu**

programom kontinuálneho vzdelávania v oblasti pivného inžinierstva s názvami:

- “Pivotika” a “Výčapné systémy a potrubia” v prvom stupni štúdia, ukončené titulom “bakalár pivného inžinierstva” (BBeng.)
- “Pivné inžinierstvo”, “Chmelové systémy” a “Výčapné systémy a potrubia” v druhom stupni štúdia, ukončené titulom “inžinier pivného inžinierstva” (MBeng.)
- “Aplikovaná pivotika” a “Fľašovací systémy” v treťom stupni štúdia, ukončené titulom “doktor pivozofie” (CeD.)

ktorých poskytovateľom je Academia SeBeana so sídlom Ilkovičova 2, 3. posch., miestnosť 3.035, 842 16 Beerislava.

Doba platnosti akreditácie: 21. 3. 2020 (ďalej len “Horizont 2020”)

prof. Mária Bieliková  
člen Akreditačnej komisie



Číslo: 2014-2276/8655

Gabčíkovo, 21. marca 2014

## ROZHODNUTIE

Monasterstvo školstva, pípy, výskumu a športu Slovenskej rePUBLIKY – sekcia celoživotného vzdelávania, odbor chmelenia podľa § 5% vol., ods. 12° písm B) zákona č. 219/1996 Z. z. o ochrane pred zneužívaním alkoholických nápojov (ďalej len “zákon”) ako príslušný orgán prerokoval žiadosť účastníka konania Academia SeBeana so sídlom Ilkovičova 2, 3. posch., miestnosť 3.035, 842 16 Beerislava v zastúpení MBeng. Marián Šimko, CeD., MBeng. Michal Barla, CeD., MBeng. Jakub Šimko, CeD., MBeng. Róbert Móro, CeD. vo veci akreditácie študijného programu kontinuálneho vzdelávania v oblasti pivného inžinierstva.

Po preskúmaní potrebných dokladov podľa § 5.6% vol., ods. 14° písm B) zákona v znení neskorších predpisov a v súlade s § 4.2% vol., ods. 10° písm B) zákona rozhodol takto:

**schvaľuje - udeľuje akreditáciu**

programom kontinuálneho vzdelávania v oblasti pivného inžinierstva s názvami:

- “Pivotika” a “Výčapné systémy a potrubia” v prvom stupni štúdia, ukončené titulom “bakalár pivného inžinierstva” (BBeng.)
- “Pivné inžinierstvo”, “Chmelové systémy” a “Výčapné systémy a potrubia” v druhom stupni štúdia, ukončené titulom “inžinier pivného inžinierstva” (MBeng.)
- “Aplikovaná pivotika” a “Fľašovacie systémy” v treťom stupni štúdia, ukončené titulom “doktor pivozofie” (CeD.)

Study field: Beergineering  
Accreditation act



programom kontinuálneho vzdelávania v oblasti pivného inžinierstva s názvami:

- "Pivotika" a "Výčapné systémy a potrubia" v prvom stupni štúdia, ukončené titulom "bakalár pivného inžinierstva" (BBeng.)
- "Pivné inžinierstvo", "Chmeľové systémy" a "Výčapné systémy a potrubia" v druhom stupni štúdia, ukončené titulom "inžinier pivného inžinierstva" (MBeng.)
- "Aplikovaná pivotika" a "Fľašovací systémy" v treťom stupni štúdia, ukončené titulom "doktor pivozofie" (CeD.)

ktorých poskytovateľom je Academia SeBeana so sídlom Ilkovičova 2, 3. posch., miestnosť 3.035, 842 16 Beerislava.

Doba platnosti akreditácie: 21. 3. 2020 (ďalej len "Horizont 2020")



prof. Mária Bielíková  
člen Akreditačnej komisie

# Study programmes

- Study field: Beergineering

# Study programmes

- Study field: Beergineering
- Study programmes in three degrees:
  - Bachelor of Beergineering (BBeng.)
    - Pivotika, Výčapné systémy a potrubia
  - Master of Beergineering (MBeng.)
    - Pivné inžinierstvo, Chmeľové systémy a Výčapné systémy a potrubia
  - Cerevisiae Doctor (CeD.)
    - Aplikovaná pivotika a Flašovacie systémy







SeBe

Beer Driven Research



**Master**  
of Beergeneering

**Doctor**  
of Beer

**SeBe**  
**Beer Driven Research**



# Educational Benefits



Filter:

Filter:

Tvoje skóre

Externé zdroje ?

Tagy

Nahlásené chyby

Texty

Cvičenia

Otázky

1 Základné informácie [0.0]

» 2 Zloženie piva [0.0]

» 3 Druhy piva [0.0]

» 4 História piva [0.0]

5 Výroba piva [0.0]

» 6 Slovenské a české pivovary [0.0]

» 7 Známe piva [0.0]

8 Pivo s významom (SeBe) [0.0]

## 1 Základné informácie

Pivo je kvasený alkoholický nápoj horkej chuti vyrábaný v pivovare z obilného sladu, vody a chmeľu pomocou pivovarských kvasiniek (*Saccharomyces cerevisiae* ssp.). Pivo sa varí už od nepamäti a je nemožné určiť miesto, kde bolo uvarené prvé pivo. Ako zem pôvodu sa uvádza Mezopotámia a to približne už v 7. tisícročí pred n. l. Je však možné, že Sumeri pripravovali len kvas. Pivo je staroslovanské slovo, ktoré označovalo "nápoj najobyčajnejší a najrozšírenejší".

Pivo je tradičným a populárnym nápojom, ktorý má na území bývalého Československa dlhú tradíciu. Zaraďuje sa medzi alkoholické nápoje s relatívne nízkym obsahom alkoholu (30–50 g v jednom litre). Okrem alkoholu obsahuje pivo tiež približne 2 000 ďalších látok. Obsahuje významné množstvo vody, takže ide o výrazne zavodňujúci nápoj, obsahuje tiež sacharidy v podobe tzv. "rýchlych kalórií", bielkoviny, horké látky chmeľu, polyfenolické zlúčeniny, oxid uhličitý, vitamíny a minerálne látky.



Kombinácia týchto zložiek dáva fyziologicky vyrovnaný roztok, ktorý je v rovnováhe s osmotickým tlakom krvi. Významné je zastúpenie minerálov, kde okrem draslíka a sodíka, ktoré sú v priaznivom pomere, môžeme nájsť tiež chloridy, vápnik, fosfor, horčík a kremík. Z vitamínov obsiahnutých v pive sú najvýznamnejšie vitamíny skupiny B – thiamín (3 % dennej spotreby v jednom litre piva), riboflavín (20 %), pyridoxín (31 %), niacín (45 %) a kyselina listová (52 %). Vitamíny skupiny B sú dôležité pre množstvo metabolických procesov (metabolizmus sacharidov, lipidov aminokyselín), funkciu nervového systému a ďalšie. Jeden liter piva obsahuje približne 400 – 500 kilokalórií predstavujúcich približne 10 % dennej spotreby. Je to menej ako napr. izobilková šťava a 200 mg biologicky aktívnych

- Pivopédia

Encyklopédia  
českého a  
slovenského  
piva

- 1001 piv, ktoré  
musíte ochutnať,  
dokým umriete



**Education for free!**



**MINCA**

**SeBe**



# II. Research



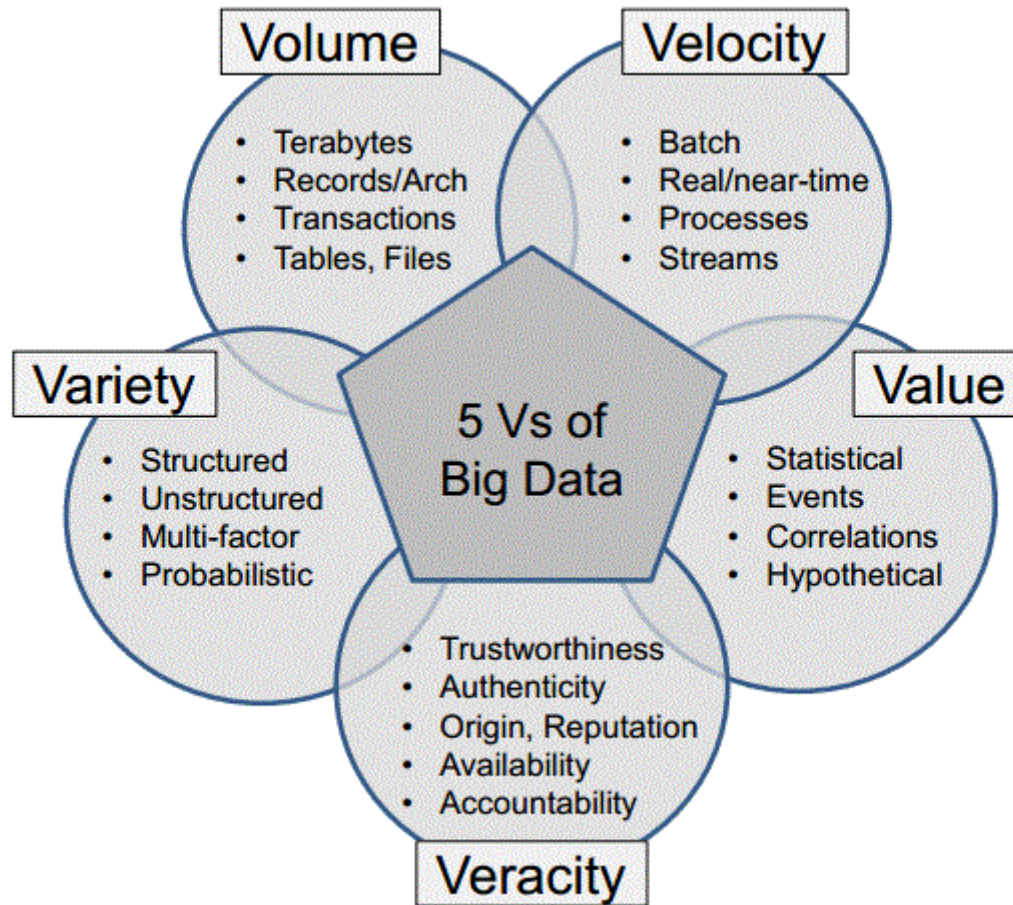
Project  
**BeerConIK**

Project  
**BeerConIK**

BEERsonalized CONveying of Incredible Kegs

# 5V of Big Data

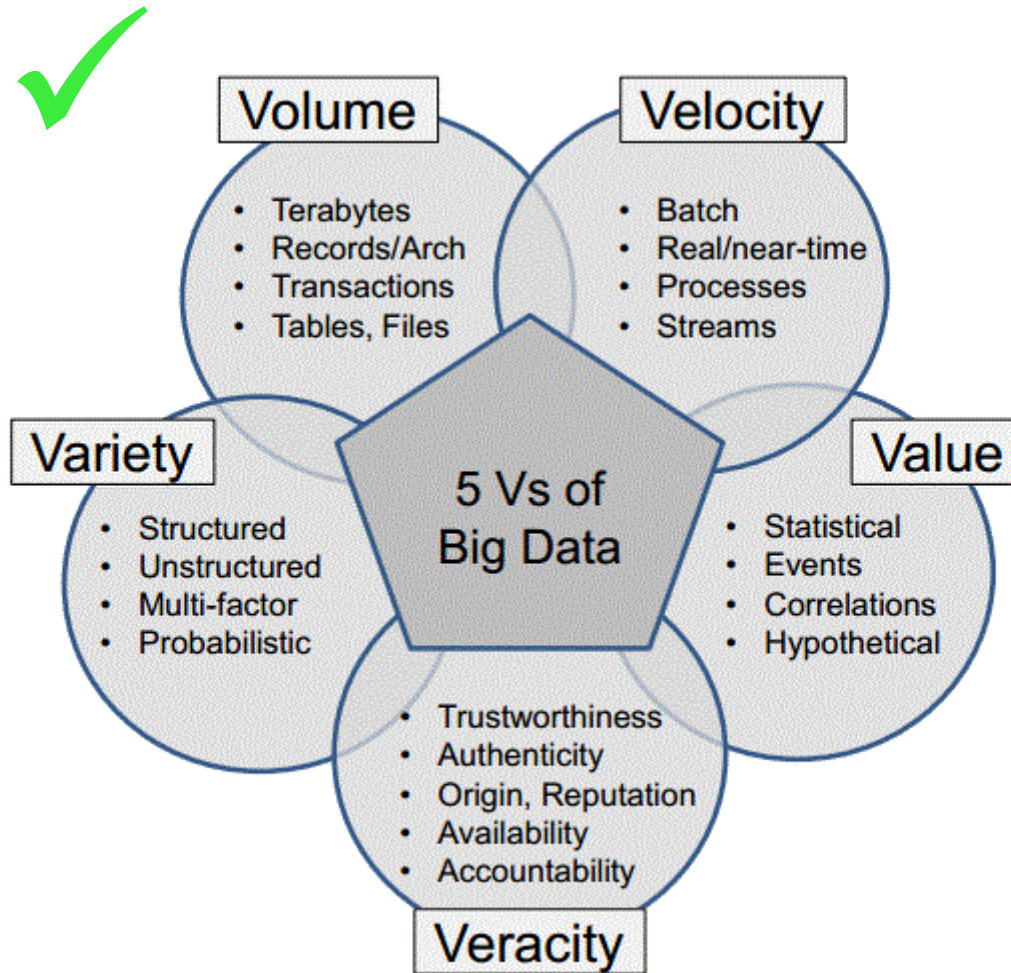
# 5V of Big Data





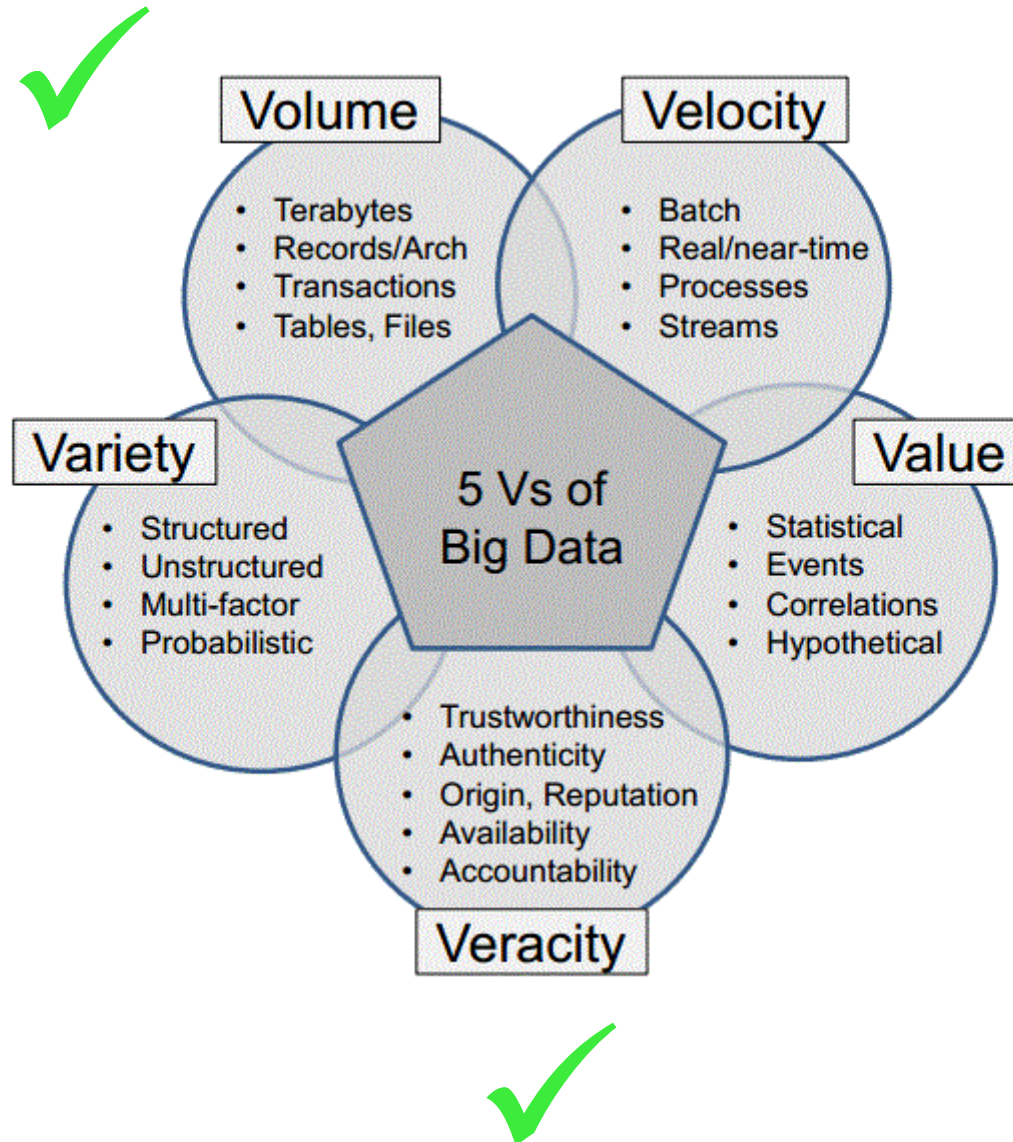
**KEG**  
**50I**

# 5V of Big Data



*Stypawar*

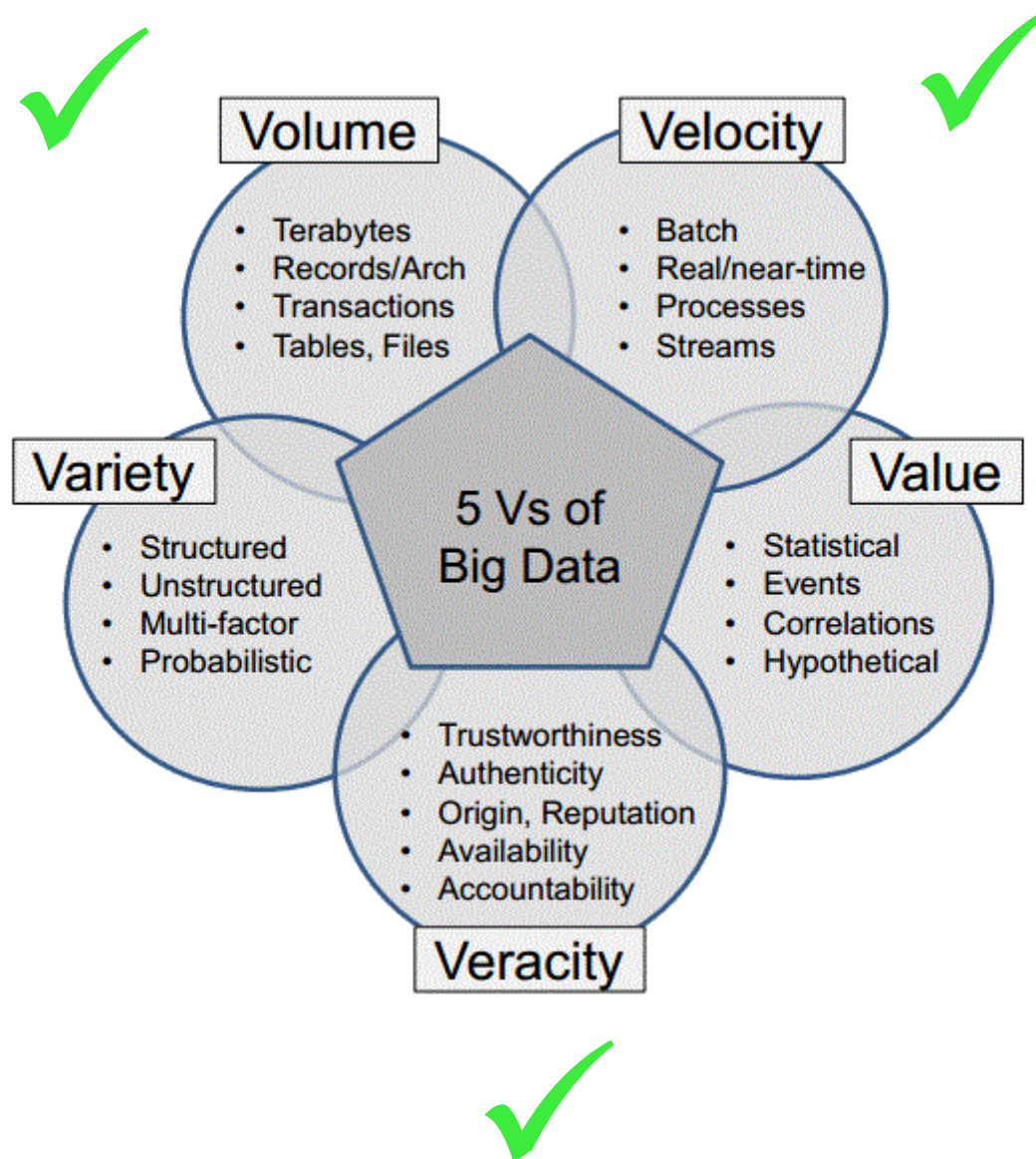
# 5V of Big Data



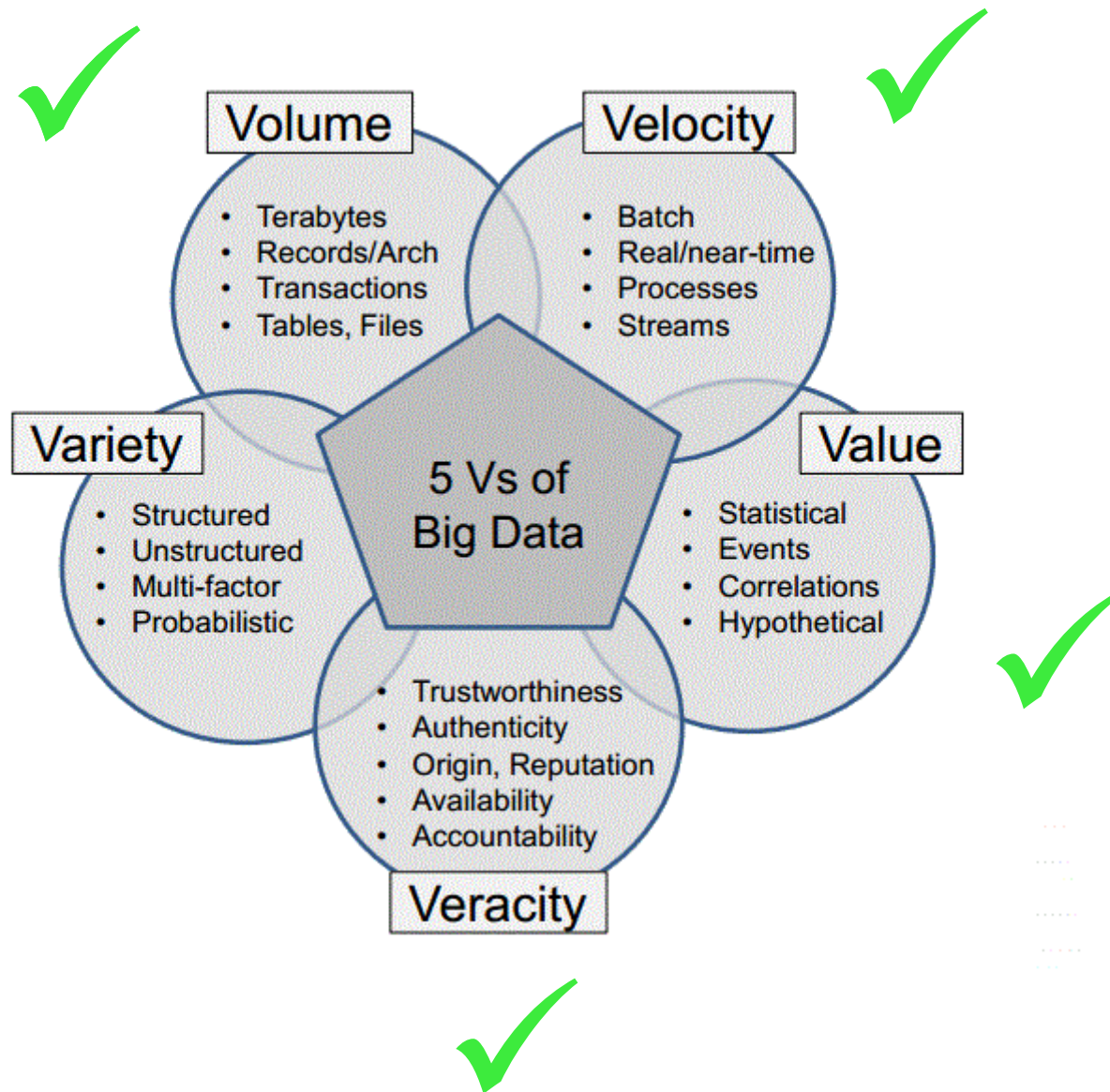




# 5V of Big Data



# 5V of Big Data



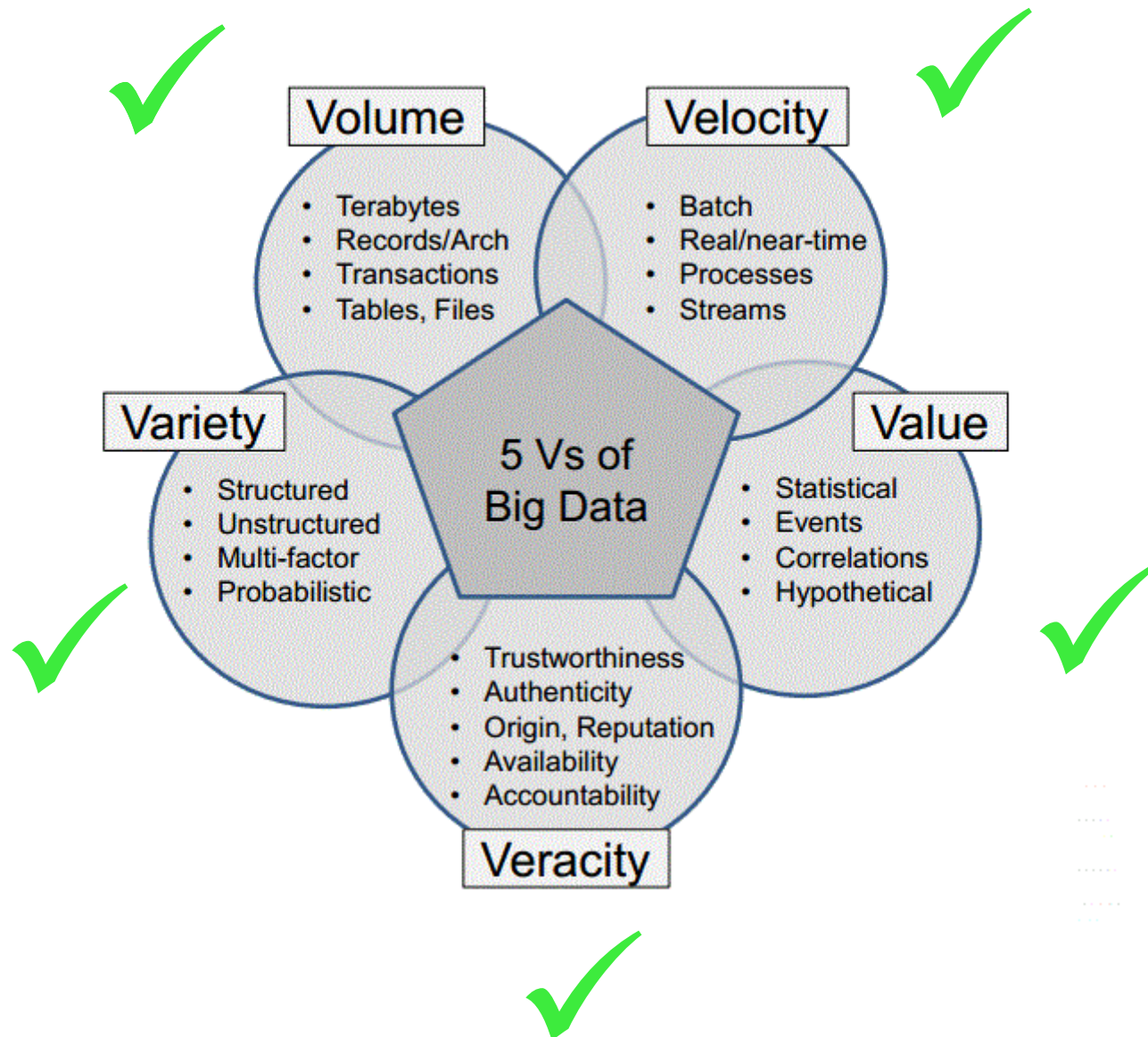
*Stupawar*

**11-TEČKA**

nepasterizované / nefiltrované

svetlé výčapné pivo

# 5V of Big Data





**MINCA**

**SeBe**



# III. Collaboration with Praxis

<< delayed >>





# **Study schedule**

## **Spring Semester 2014/15**

# Study schedule

- 19:00 Spring Semester 2014/15 Opening
- 19:15 Student Enrollment (BBeng., MBeng.)  
Thesis Submission
- 19:30 Study Programme Execution  
- 22:00 (Experimentation Session)
- 19:45 Student Enrollment (CeD.)
- 22:00 State Examination and Thesis Defence  
beer  
o'clock Student Graduation and Awards

# Study schedule

19:00 Spring Semester 2014/15 Opening

**19:15 Student Enrollment (BBeng., MBeng.)  
Thesis Submission**

19:30 Study Programme Execution  
- 22:00 (Experimentation Session)

19:45 Student Enrollment (CeD.)

22:00 State Examination and Thesis Defence

**beer  
o'clock** Student Graduation and Awards

# Fast-Track Enrollment

academic year 2014/15

1. Show prior study results: **beer bottle**
2. Obtain/Present your *Study Index*
3. Obtain *Prolongation Stamp*



# Thesis Submission

1. Present and submit your thesis:  
high quality **beer bottle**



# Study schedule

- 19:00 Spring Semester 2014/15 Opening
- 19:15 Student Enrollment (BBeng., MBeng.)  
Thesis Submission
- 19:30 Study Programme Execution  
- 22:00 (Experimentation Session)**
- 19:45 Student Enrollment (CeD.)
- 22:00 State Examination and Thesis Defence
- beer  
o'clock** Student Graduation and Awards

# Study programme execution

- BBeng
  - získať 4 kredity (1 kredit = 1 pečiatka)
  - absolvovať št. skúšku:
    - obhajoba záverečnej práce (obhájte svoju fľašu!)



# Study programme execution

- MBeng
  - získať 8 kreditov
  - absolvovať št. skúšku:
    - širšia rozprava z jadra odboru





# Scientific argumentation in praxis

- 2 kredity (2101000)
- Absolvovali:
  - Metod Rybár (ALE award)
  - Veronika Štrbáková (ALE award)
  - Jakub Mačina (ALE award)
  - Jakub Gederá
  - Peter Dubec

# Study programme execution

- CeD.
  - splniť kritéria publikačnej činnosti:
    - min. 2 publikácie kategórie 'B'
    - aspoň 1 ocenenie za príspevky
  - absolvovať št. skúšku:
    - minimovka: prehľad v oblasti
    - obhajoba pôvodného vedeckého prínosu v oblasti



# Study schedule

- 19:00 Spring Semester 2014/15 Opening
- 19:15 Student Enrollment (BBeng., MBeng.)  
Thesis Submission
- 19:30 Study Programme Execution  
- 22:00 (Experimentation Session)
- 19:45 Student Enrollment (CeD.)**
- 22:00 State Examination and Thesis Defence
- beer  
o'clock Student Graduation and Awards

Breaking news

# Habilitation

- 12. 2. 2015
  - MBeng. Michal Barla, CeD.
  
- MBeng. Marián Šimko, CeD.

PLACKY S KAPUSTOU a ÚD MÄSOM  
200g / 4,20€

ÚDENÝ JAZEK 150g / 3,90€  
ZABIJAČKOVÁ KAŠA 200g / 3€

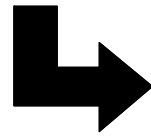


# Habilitation

- 12. 2. 2015
  - MBeng. Michal Barla, CeD.
  
- MBeng. Marián Šimko, CeD.

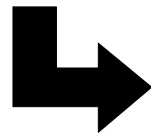
# Habilitation

- 12. 2. 2015
  - MBeng. Michal Barla, CeD.



Prof. Michal Barla

- MBeng. Marián Šimko, CeD.



Prof. Marián Šimko



# CeD. Student Enrollment

- Research topics:
  - On the impact of seasonality on quality of brewing products and drinking habits  
*(supervisor: Prof. Michal Barla)*
  - Sensory properties of the Beer and user experience  
*(supervisor: Prof. Marián Šimko)*

# Study schedule

- 19:00 Spring Semester 2014/15 Opening
- 19:15 Student Enrollment (BBeng., MBeng.)  
Thesis Submission
- 19:30 Study Programme Execution  
- 22:00 (Experimentation Session)
- 19:45 Student Enrollment (CeD.)
- 22:00 State Examination and Thesis Defence**  
beer  
o'clock Student Graduation and Awards



# Academia SeBeana

In vino veritas, in cerevisia scientia



# I. Education



# II. Research



# III. Collaboration with Praxis

# Seges, s.r.o.



- od 2006
- dynamické webové aplikácie, .NET, J2EE
- produkty na mieru vo vyšších aj nižších programovacích jazykoch
- GTUG = Google Technology User Group

# Seges, s.r.o.



- od 2006
  - dynamické webové aplikácie, .NET, J2EE
  - produkty na mieru vo vyšších aj nižších programovacích jazykoch
  - GTUG = Google Technology User Group
- + prínos v oblasti SeBE













ČERNÁ HORA  
FORMAN  
MALKOHLETER

Pilskovské pivo  
GENERAL  
SUŠICE SPECIÁLNÍ PIVO  
ORIGINAL CZECH BEER

BARONKA

BASTARD  
THE BEER-PUNK

ČERNÁ HORA  
LEŽÁK  
SVĚTLÉ

ČERNÁ HORA  
KVASAR  
MALKOHLETER

OZZOBIR  
CZECHIA SPECIÁLNÍ MEDOVKA  
KOLIBRÁK

PIVOVAR  
HEROLD  
SPECIAL 13

PIVOVAR  
HEROLD  
SCOTCHMAN WHEAT LAGER  
MALKOHLETER

Opatovský  
PILSENER  
1864

Hemp  
Brew  
Czech  
EST. 2013  
0,33l





  
Simpsonovi

# Special Honour

- in recognition of their outstanding evangelistic work and contribution to practical Beergineering



# Special Honour

- in recognition of their outstanding evangelistic work and contribution to practical Beergineering

Peter Šimún, Ladislav Gažo

# Special Honour

- in recognition of their outstanding evangelistic work and contribution to practical Beergineering

Peter Šimún, Ladislav Gažo





# Academia SeBeana

confers

**Cerevisiae  
Doctor Honoris Causa  
CeD H. C.**

upon

**Peter Šimún**

in recognition of his outstanding evangelistic work  
and contribution to practical Beergeeining

Given on 11<sup>th</sup> of April  
in the year 2015



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Academia SeBeana Directors Board



# Academia SeBeana

confers

**Cerevisiae  
Doctor Honoris Causa  
CeD H. C.**

upon

**Ladislav Gažo**

in recognition of his outstanding evangelistic work  
and contribution to practical Beergeeining

Given on 11<sup>th</sup> of April  
in the year 2015



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Academia SeBeana Directors Board

