

SeBe 10.0

Academia SeBeana

OntoParty, 21. 3. 2014

SeBe

Semantic Beer

providing beer with meaning

evangelizing quantitative and qualitative methods
of beer consumption

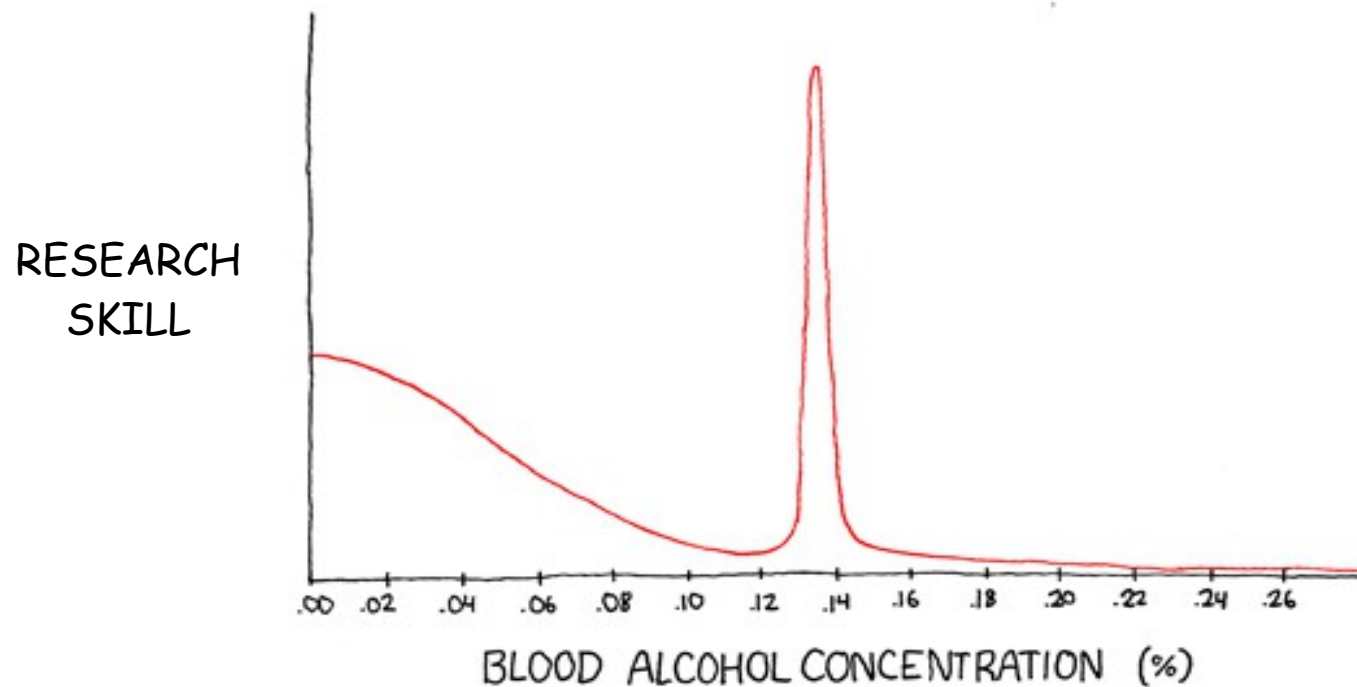
Utilizing beer for science creativity fostering

via

Beer-Driven Research

BDR

Theoretical background



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

Milestones

4. 11. 2009 emergence of the Idea of SeBe

6. 11. 2009 1st SeBe Workshop



Paléo Festival Nyon

Kozel

Kozel

Kozel

Kozel

79

Duvel

ERDING

Kasteel

Leffe

Uel

Uel

Uel

Uel

Uel

Uel

Uel

Uel

26. 11. 2011 first proceedings printed

Marián Šimko, Michal Barla, Mária Bielíková (Eds.)

SeBe 3.0



Means for Beernovation



26. 11. 2011

SeBe staff extended



23. 10. 2011 first beer keg
handpipe engine



05. 04. 2013 SeBe staff extended



H AH 2008

Adaptive Hypermedia 2008
Hannover, Germany

MÄRZ 13
BRUKA
CRAFT BEER

GOLEM

05. 04. 2013 cooling beer engine



5 years: looking back

- 9 Workshops organized
- 100+ Participants involved
- 100+ Beer brands encountered
- 1000+ Beer instances savoured
- cca 600 l of beer drank
- ∞ Brilliant ideas emerged



Academia SeBeana

In vino veritas, in cerevisia scientia

Programme

19:00 Academia Opening

19:10 Introduction to Studies

19:20 Student Enrollment
Semester Opening

19:30 Study Programme Execution
(Experimentation Session)

beer
o'clock Student Graduation and Awards

Academia SeBeana

- Our goal:
share precious knowledge, offer our services to
society and educate young prospective
researchers
- Study field: Beergineering

Academia SeBeana

Study field: Beergineering

Accreditation act

Introduction to studies

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

Enrollment

1. Submitting an application

- Application = beer bottle
- notification of enrollment

1. Direct enrollment

2. Conditional enrollment

2. Receiving a Study Index





Study programme execution

- BBeng
 - získať 4 kredity (1 kredit = 1 pečiatka)
 - absolvovať št. skúšku:
 - obhajoba záverečnej práce (donesená fľaša)



Study programme execution

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



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



Special Prizes

- Most Valuable Experiment Contributor
- Remarkable Contribution to SeBe Community
- Dean's Award



Honours

Honours

- in recognition of her outstanding pioneering and innovative academic work in Beergineering

Honours

- in recognition of her outstanding pioneering and innovative academic work in Beergineering

Mária Bielíková



ALEF: educational system support



Administrácia

C

Lisp2012

SI2012

Prolog2012

SI2013

C

SI

Lisp

Pivo (SeBe)

Prolog

Filter: 

Filter: 

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 se 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), riboflavin (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. Čo je menej ako napr. izhuková šťava a 200 mg biologicky aktívnych

Tvoje skóre 

Externé zdroje ? 

Tagy 

Nahlásené chyby 

O nás

Copyright: (c) FIIT STU 2013

Kontakt: alef@fiit.stuba.sk

utori

Študovňa SeBe

- Pivopédia

Encyklopédia
českého a
slovenského
piva

- 1001 piv, ktoré
musíte ochutnať,
dokým umriete





MINCA

SeBe



Academia SeBeana

In vino veritas, in cerevisia scientia