

ZMLUVA O POSKYTNUTÍ SLUŽBY A O SPOLUPRÁCI

uzatvorená podľa §269 odst.2 a nasl. Obchodného zákonníka č. 513/1991 Zb. vznení neskorších predpisov medzi:

I. Zmluvné strany

Slovenská živnostenská komora

Úrad komory v Žiline

Dolné Rudiny 3, 010 01 Žilina

IČO: 36145581

zast: Ing. Tomáš Novotný, MBA – predseda komory

Bank.spoj. [REDACTED]

(ďalej len užívateľ)

a

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Tr.Andreja Hlinku 2, 949 76 Nitra

IČO:00 397 482

zast: Dr. h.c. prof. Ing. Peter Bielik, PhD., rektor

Bank.spoj. [REDACTED]

IBAN: [REDACTED]

DIČ: 2021252827

IČ DPH: SK2021252827

(ďalej len poskytovateľ a spolu s užívateľom aj ako zmluvné strany)

II. Účel zmluvy

Účelom tejto zmluvy je poskytnutie služby a spolupráca v realizácii vzdelávacieho programu akreditovaného kurzu „Sladovník – Pivovarník“ schváleného pre meno užívateľa Akreditovanou komisiou Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR, č.oprávnenia 1702/2013/OPI- 6/14, kód kvalifikácie 7514004 , ktorý je autorsky chránený a je obchodným záujmom užívateľa.

III. Predmet zmluvy

1. Poskytovateľ sa v zmysle tejto zmluvy zaväzuje zabezpečiť kompletnú výučbu, učebné pomôcky, priestory učebne a súvisiace technické zabezpečenie na svojom pracovisku a zaistiť kvalitnú, obsahovo fundovanú výučbu teoretickej časti študijného programu podľa učebnej osnovy a dokumentácie, (ktoré tvoria prílohu č.1 tejto zmluvy) v Nitre, a to v rozsahu 150 vyučovacích hodín podľa užívateľom Schváleného rozvrhu

[REDACTED]

a harmonogramu sústreďení poslucháčov - účastníkov vzdelávacieho programu, v jednotlivých organizačných cykloch.

2. Užívateľ sa touto zmluvou zaväzuje poskytnúť riadiace a organizačné zabezpečenie, vyhotovenie príslušných podkladov a administrácie (štud.programy, triedne knihy, osobné listy a evidencia, nábohy, finančné vysporiadanie a ďalšie), koordinovať všetkých účastníkov programu a na základe vyúčtovania a prevzatia vecného plnenia zaplatiť poskytovateľovi riadne a včas dohodnutú odplatu.

IV. Odplata a čas plnenia

1. Zmluvné strany sa dojednali na odplate za plnenie poskytovateľa takto:
 - a) za každého účastníka, ktorý sa zúčastní u poskytovateľa teoretickej časti prípravy študijného programu vzdelávacieho projektu je sadzba 400,00 €. V tomto je zahrnutá učebná literatúra, vyúčtovaný proces lektormi v rozsahu 150 hod. prednášok, samoštúdia a konzultácii, prenájom učebni a základné občerstvenie (káva, čaj, minerálka, slané pečivo) účastníkov pri sústreďeniach.
 - b) Optimálny počet absolventov v jednom behu je 15 osôb (pre zaistenie organizačnej, časovej i finančnej rentability).
 - c) Nárok na odplatu za účastníka vzniká poskytovateľovi aj vtedy, ak účastník z osobných dôvodov neukončí štúdium.
2. Táto zmluva sa uzatvára ako rámcová, a to na dobu neurčitú. Jednotlivé cykly štúdia upresnia zmluvné strany na základe vzájomnej dohody, ktorá musí mať písomnú formu.
3. Zmluvne dojednané pravidlá platia rovnako pre celý vzdelávací projekt a všetky jeho kurzy a cykly.
4. Celková odplata za jednotlivý samostatný cyklus je súčtom odplát za jednotlivých účastníkov a je splatná na základe poskytovateľom vystavenej faktúry v zmysle účtovných a daňových predpisov. Faktúry sú splatné v lehote do 15 dní odo dňa ich doručenia užívateľovi.

V. Ďalšie dojednania

1. Užívateľ si vyhradzuje právo výberu a finančného inkasa poplatkov od jednotlivých uchádzačov – záujemcov o vzdelávací proces.
2. Poskytovateľ a užívateľ priebežne vzájomne konzultujú a riešia prípadné obsahové, študijné či technické problémy počas jednotlivých kurzov v záujme úspešného priebehu a podľa zásad dobrej spolupráce.
3. Za poskytovateľa bude výkon tejto zmluvy zabezpečovať Fakulta biotechnológie a potravinárstva SPU v Nitre a odborne poverenou osobou - odborným garantom je: Doc.Ing.Helena Frančáková, CSc.

4. Za užívateľa bude výkon tejto zmluvy zabezpečovať Krajská zložka SŽK v Bratislave a organizačnými záležitosťami je poverená osoba: Mgr. Dana Jaslovská.
5. Zmluvné strany sa dojednali na zachovaní mlčanlivosti vo veci obsahu vzdelávania, prípadných problémových situácií a prijali dohodu o vzájomnej súčinnosti, ústretovosti a spolupráci; zároveň prehlasujú že nedovolia poškodenie svojho mena, a že v prípade poskytovania vybraných informácií o štúdiu, kontroly výkonov účastníkov kurzu a ich prístupu k štúdiu, ako aj prezentácií pre tlač a verejnosť je oprávnený konať a vystupovať výlučne užívateľ – vlastník vzdelávacieho programu.
6. Ak z dôvodov nezavinенých niektorou zo zmluvných strán sa organizovaný príslušný cyklus kurzu neuskutoční, nevzniknú tým žiadne nároky, dôsledky či sankcie zmluvným stranám.

VI. Záverečné dojednania

1. Táto zmluva bola spísaná v štyroch exemplároch, z ktorých po dva dostane každá zmluvná strana. Súčasťou zmluvy sa stávajú všetky dodatky a prílohy, v ktorých musí byť vyslovene uvedené že sú súčasťou tejto zmluvy. Neoddeliteľnou súčasťou tejto zmluvy je jej príloha č. 1 – učebná osnova akreditovaného kurzu „Sladovník – Pivovarník“.
2. Ak sa stane niektoré ustanovenie zmluvy z objektívnych príčin neplatné, nestráca zmluva ako celok platnosť a účinnosť. Zmluvné strany sa zaväzujú nahradiť bezodkladne zaniklé ustanovenie zmluvy adekvátnym textom.
3. Zmluvu je možné vypovedať, resp. od nej odstúpiť len v odôvodnených prípadoch, pre opakované hrubé porušenie dohodnutých zmluvných podmienok niektorou zo zmluvných strán. Výpovedná lehota je trojmesačná a začína plynúť prvým dňom nasledujúceho mesiaca po mesiaci, v ktorom bola dotknutej strana písomná výpoveď doručená.
4. Zmluvné strany si zmluvu a jej prílohy v celom rozsahu prečítali a porozumeli jej, na znak prejavu slobodnej a dobrej vôle ju týmto podpisujú. Zmluva je platná a účinná dňom podpísania štatutárnymi orgánmi zmluvných strán.

V Nitre dňa..... - 8. AUG. 2014

V..... dňa..... 15.08.2014

Za poskytovateľa:

Za užívateľa:

Dr. h.c. prof. Ing. Peter Bielik, PhD.
rektor

Ing. Tomáš Novotný, MBA
predseda komory

Príloha č.1

C. Projekt vzdelávacieho programu **SLADOVNÍK - PIVOVARNÍK**

Názov a adresa žiadateľa

Slovenská živnostenská komora, Dolné Rudiny 3, 010 01 Žilina

1. Názov vzdelávacieho programu

Sladovník - pivovarník

2. Organizačná forma vzdelávania

Prezenčná, kombinovaná

3. Cieľová skupina

Osoby so záujmom získať odborné vedomosti a zručnosti potrebné pre výrobu sladu a piva

4. Požadované vstupné vzdelanie

Minimálne stredoškolské vzdelanie

5. Profil absolventa

Absolvent vzdelávacieho programu ovláda teoreticky aj prakticky ukazovatele technologickej kvality surovín využívaných v pivovarníckom odvetví v zmysle platných noriem. Ovláda moderné technológie výroby sladu a piva. Má vedomosti z oblasti uplatňovania systému HACCP v pivovarníctve. Pozná podmienky obchodovania s pivom na domácom aj zahraničnom trhu. Je zručný v hodnotení objektívnych i subjektívnych parametrov kvality piva.

6. Metódy

Prednášky, laboratórne ukážky, praktické cvičenia, semináre /samoštúdium/

7. Rozsah vzdelávacieho programu 350,00 hodín (150 hodín teoretická časť – zabezpečuje SPU v Nitre, 200 hodín praxe – zabezpečuje Asociácia malých nezávislých pivovarov Slovenska)

8. Učebný plán

Odborný garant

doc. Ing. Helena Frančáková, CSc.

Názov odbornej témy /Počet hodín spolu /Teória – hod. / Prax – hod. / Lektori

Suroviny - 10 hodín/10/0/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Výroba sladiny – 60 hodín/10/50/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Kvasenie mladiny – 40 hodín/10/30/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Filtrácia a stabilizácia piva - 40 hodín/10/30/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Mikrobiológia piva - 10 hodín/10/0/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Metódy hodnotenia technologickej kvality sladov - 10 hodín/10/0/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Druhy a chemické zloženie piva - 10 hodín/10/0/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Fyzikálno – chemická stabilita piva - 10 hodín/10/0/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Starnutie piva - 5 hodín/5/0/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Mikrobiológia pivovarskej výroby - 10 hodín/10/0/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Riadenie kvality a sanitácia - 40hodín/10/30/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Senzorické hodnotenia piva – 5 hodín/ 5/ 0/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Slad - 10 hodín/10/0/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Chmeľ a chmeľové výrobky - 5 hodín/5/0 Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Varná voda - 20 hodín/10/10/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Pivničné hospodárstvo - 30 hodín/10/20/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Plnenie piva - 35 hodín/5/30/ Frančáková H., Tančinová D., Solgajová M., Vietoris V., Tóth Ž., Golian J., Ruml P., Černáková A., Kovács L., Kovacsová K.

Spolu 350 hodín výučby, z toho 150 teoretická časť

9. Učebné osnovy (150 hodín teoretická časť)

Suroviny (Frančáková, Tóth)

Charakteristika a zloženie sladovnícko-pivovarníckych surovín

Sladovnícky jačmeň, slad, voda, chmeľ

Technológia a výroba sladu

Náhrady sladu

Výroba mladiny (Frančáková, Tóth)

Šrotovanie, vystieranie, rmutovanie, sciedzanie a vysladzovanie mláta

Varný list

Výroba mladiny - chmeľovar

Zmeny zloženia horkých látok počas chmeľovaru, prevzdušňovania a chladenia mladiny, separácia horkých

kalov

Kvasenie mladiny (Tóth)

Bioinžinierske princípy kvasenia piva

Pivovarské kvasinky

Dokvasovanie a zrenie piva,

Tvorba vedľajších metabolitov kvasenia

Filtrácia a stabilizácia piva (Tóth)

Koloidná stabilita piva

Biologická stabilita piva

Stáčanie a pasterizácia

Zloženie a vlastnosti piva

Chemická a senzorická analýza piva

Druhy pív

Chyby piva

Mikrobiológia piva (Golian, Tančinová)

Sanitácia a uplatňovanie HACCP v pivovarníctve

Metódy hodnotenia technologickej kvality sladov (Frančáková)

Fyzikálno-chemické analýzy

Friabilita

Extrakt

Scukrenie

Zákal

Druhy a chemické zloženie piva (Tóth)

Spôsoby kvasenia

Farba

Pôvodný extrakt

Obsah alkoholu

Spôsoby konečnej úpravy

Fyzikálno – chemická stabilita piva (Tóth)

Zákaly

Stabilizačné prípravky a ich technologická aplikácia

Starnutie piva (Tóth, Vietoris)

Fyzikálno – chemické faktory ovplyvňujúce starnutie

Mechanizmus senzorického starnutia

Metódy predpovedania a identifikácie zmien pri starnutí piva

Mikrobiológia pivovarskej výroby (Tančinová, Golian)

Metódy stanovenia mikroorganizmov (klasické, rýchlo metódy)

Riadenie kvality a sanitácia (Golian)

Metódy sanitácie a riadenia kvality

Senzorické hodnotenia piva (Vietoris)

Organoleptické vlastnosti

Metódy hodnotenia

Znaky významné pre spotrebiteľa

Slad (Frančáková)

Druhy sladov

Chmeľ a chmeľové výrobky (Tóth)

Požiadavky na kvalitu chmeľu

Chmeľové preparáty

Varná voda (Tóth)

Zloženie a úprava vody

Tvrdosť vody

Katióny

Anióny

Vplyv iónov na pH mladiny

Úprava zloženia varných vôd

Pivničné hospodárstvo (Tóth)

Kvasenie a dokvášanie piva

Pivovarské kvasinky

Propagácia kvasníc

Dokvášanie piva - klasický výrobný postup

Výroba piva v CK tankoch

Úprava piva pred stáčaním

Plnenie piva (Tóth)

Plnenie do sudov

Plnenie do fliaš a plechoviek

Plniace linky

Kontrola plnenia

Hotové pivo – všeobecná charakteristika a chemické zloženie

Zmyslové vlastnosti piva – odchýlky a závady

Trvanlivosť piva

Druhy pív

10. Forma záverečnej skúšky

Záverečná skúška bude pozostávať z písomnej, ústnej a praktickej časti.

Písomná časť bude obsahovať 10 otázok, ústna časť bude obsahovať 2 otázky /témy/ a praktická časť 2 otázky k praktickým témam.

11. Materiálne a technické zabezpečenie

Priestory

Vzdelávanie sa realizuje v odborných učebniach Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre vybavených počítačom, projektorom, tabuľou.

Praktické cvičenia sa realizujú v odborne vybavenom laboratóriu minipivovare SPU Nitra a prax priamo v členských pivovaroach stavovskej organizácie Asociácie malých nezávislých pivovarov Slovenska – Pivovare Kaltenecker s.r.o., Rožňava a Banskobystrickom pivovare a.s., Banská Bystrica.

Technické vybavenie, učebné pomôcky

projektor, tabuľa, flipchart, prístrojové vybavenie laboratória, friabilimeter, rmutovačka, zákalomer, laboratórne váhy, pH meter, laboratórne sklo, časti minipivovaru – vystieraco-rmutovacia nádoba, chmeľovar, vírivá nádoba, chladiace zariadenie, CK tanky 3ks, filtračné zariadenie

Študijné materiály

Doc. Ing. H. Frančáková, CSc., Ing. Ž. Tóth, PhD. – Sladovníctvo a pivovarníctvo /SPU Nitra, 2012/

Doc. Ing. H. Frančáková, CSc.- Technologická kvalita jačmeňa a sladu /Agrogenofond, 2003/

Doc. Ing. H. Frančáková, CSc.- Hodnotenie poľnohospodárskych produktov /SPU Nitra, 2005/

K.Kosař, Procházka – Technologie výroby sladu a piva /Brno, 2003/