|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм:OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Барско пословање | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Милан Ивков](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Milan%20Ivkov.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** Изборни *(модул Х)* | | | | |
| **Број ЕСПБ: 5** | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Циљ предмета је да пружи студентима сазнање из области пословања барова – да их упозна са историјом барског пословања, основама миксологије и барских мешавина, сегментима оперативног менаџмента и савременим трендовима пословања барова. | | | | |
| **Исход предмета**  По завршпетку овог курса студент је у стању да припрема различите врсте барских пића и напитака, као и да организује процес рада у бару. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Увод у барско пословање, класификација барова; техничке карактеристике барова, опрема и намештај у бару, средства понуде; алкохолни дестилати, ликери, пиво, вино, кафа, чај и остале намирнице у барском пословању; основе миксологије, припрема и услуживање топлих напитака, припрема и услуживање различитих група барских мешавина, услуживање пива, вина, припрема и услуживање јела у бару; основе сомелијерства (типови вина,чаше и остали прибор,чување, отварањеи послуживање вина); менаџмент барова: управљање пословним операцијама и савремени трендови барског пословања.  *Практична настава*  Употреба инвентара. Припрема барских мешавина.Савладавање основних техника, операција и принципа менаџмента у барском пословању. | | | | |
| **Литература**  1. Красавчић, М. (2011). Менаџмент барова и казина. Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд.  *Додатна литература*  1. Војновић, Б., Цвијановић, Д. (2017). Менаџмент гастрономије и ресторатерства. Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. Доступно на:  https://www.researchgate.net/profile/Bosko-Vojnovic/publication/335126571\_MENADZMENT\_GASTRONOMIJE\_I\_RESTORATERSTVA/links/5d518eb94585153e59504c24/MENADZMENT-GASTRONOMIJE-I-RESTORATERSTVA.pdf | | | | |
| **Број часова активне наставе:** 4 | **Теоријска настава:** 2 | | **Практична настава:** 2 | |
| **Методе извођења наставе**  Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода. | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | поена | **Завршни испит** | | поена |
| активност у току предавања | **5** | писмени испит | | **45** |
| активности у току вежби / практична настава | **5** | усмени испит | |  |
| колоквијум-и | **40** | *..........* | |  |
| семинар-и | **5** |  | |  |