

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Барско пословање			
Наставник/наставници: Милан Ивков			
Статус предмета: Изборни (<i>модул X</i>)			
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 завршетку овог курса студент је у стању да припрема различите врсте барских пића и напитака, као и да организује процес рада у бару.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
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, отварање и послуживање вина); менаџмент барова: управљање пословним операцијама и савремени трендови барског пословања.			
<i>Практична настава</i>			
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.			
<i>Додатна литература</i>			
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		