

<b>Студијски програм: Ресторатерство</b>			
<b>Назив предмета: Менаџмент барова</b>			
<b>Наставник/наставници: др Стојановић Ђорђе</b>			
<b>Статус предмета: обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 9</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Циљ предмета је да кроз теоријску и практичну наставу оспособи студенте за управљање барским пословањем уз уважавање специфичности техничко–технолошке и организационо-кадровске димензије функционисања барова као самосталних угоститељских објеката или као посебних садржаја у саставу других угоститељских објеката.			
<b>Исход предмета</b>			
Студенти су оспособљени да у пракси примене стечена знања из области менаџмента барова, састављају инструменте понуде. Обучени су, такође, за руковођење и организовање пословања барских јединица како у саставу других угоститељских објеката тако и као засебне организационе јединице. Самостално имплементирају програм за уношење интерног и екстерног магацина, у програму за рад формирају производе, цене коштања, нормативе производа. Формирају, такође, листе продаје и промета као и извештаје пословања.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Увод у менаџмент барова. Бар и барско пословање. Подела и типови барова. Технички уређаји и техничка опрема. Барски инвентар. Перспективе развоја барског пословања. Менаџмент и његов значај у барском пословању. Управљачке функције предузетника. Планирање као функција менаџмента у барском пословању. Циљеви планирања у барском пословању. Инструменти понуде. Селекција пића у складу са типом бара. Набавка робе и планирање понуде. Калкулација и планирање буџета. Управљање приходима и расходима примењених на барско пословање. Управљање и организовање кадрова. Маркетинг у барском пословању. Преговарачке вештине. Организација рада у бару.			
<i>Практична настава</i>			
Спровођење анализа тржишта и формирање понуде бара, формирање инструмената понуде и продаје бара. Упознавање са организацијом рада у бару, поставком и организацијом барског простора, техничком опремом и барским инвентаром. Планирање финансијског пословања, буџетирање, требовање и набавка потребних средстава за рад, планирање и регрутовање радне снаге, извођење анализе пословања и спровођење тренинга и едукације запослених. Организација и формирање радних задатака у импровизованим условима. Коришћење информационих система „ОСТОРОС“ програма за формирање производа, производне и продајне цене, праћење утрошака и лагер листа, формирање извештаја и статистике пословања.			
<b>Литература</b>			
<b>Обавезна литература:</b>			
Красавчић, М. (2011). <i>Менаџмент барова и казина</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија Београд.			
<b>Допунска литература:</b>			
Miron, A., & Brown, R.D. (2006). <i>The Professional Bar &amp; Beverage Manager's Handbook: How to Open and Operate a Financially Successful Bar, Tavern, and Nightclub</i> . London: Atlantic Publishing Group Inc.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 4</b>	
<b>Типови извођења наставе:</b> предавања, вежбе, консултације.			
<b>Методе извођења наставе:</b> монолошка, дијалогска, метода писаних радова, метода практичних и кабинетских вежби, метода демонстрације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>10</b>	писмени испит	
практична настава	<b>20</b>	усмени испит	<b>40</b>
колоквијум-и	<b>20</b>		
семинар-и	<b>10</b>		