

Студијски програм: Ресторатерство			
Назив предмета: Миксологија			
Наставник/наставници: др Стојановић Ђорђе, Вујић Тамара			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да кроз теоријску и практичну наставу оспособи студенте за рад у барским јединицама као самосталним угоститељским објектима, или као посебном садржају у саставу других угоститељских објеката. Упознавање са специфичностима, методама и начинима припреме барских мешавина, алкохолних и безалкохолних пића и напитака.			
Исход предмета			
Студенти су оспособљени да као професионални миксолози у пракси владају техникама прављења барских мешавина, примењују различите врсте алкохола у припреми коктела и упаривању са храном, воде сложене пројекте на тему модерне миксологије, самостално креирају нове производе користећи познате технологије рада и намирнице, имплементирају нове методе рада и формирају производе по жељи потрошача.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Историјат барова и њихова подела. Развој барова кроз историју. Опрема за рад. Барски Инвентар и барска станица. Историјат и развој барских мешавина. Подела и типови барских мешавина. Технике прављења барских мешавина. Алкохолна пића и њихова подела. Ферментација и дестилација. Модификатори укуса и њихова подела. Вермути и битери и њихова улога у мешавинама. Џин и мешавине на бази џина. Вотка и мешавине на бази вотке. Текила и Мескал и мешавине на њиховој бази. Коњаци, брендији и ракије, мешавине на њиховој бази. Виски, подела вискија по регијама и мешавине на бази вискија. Рум и мешавине на бази рума. Класична миксологија, историјат и значај, рецептуре мешавина. Модерна миксологија, развој и рецептуре мешавина. Лед и улога леда, јапанске методе обраде леда и примена у барским мешавинама. Подела остале понуде пића у бару. Пиво и Вино. Безалкохолна пића и безалкохолне барске мешавине. Кафа и чај.			
<i>Практична настава</i>			
Студенти се упознају са барским простором и техничком опремом, применом уређаја и барским инвентаром, учествују у припремним радовима, учествују у формирању листа за проверу одрађених припремних и завршних радова, припремају барских мешавина применом различитих метода рада, као и завршним радовима у бару, учествују у припреми других алкохолних и безалкохолних пића као и топлих и хладних напитака. Успостављање комуникације са запосленима и гостима у циљу постизања задовољства потрошача.			
Литература			
Красавчић, М. (2011). <i>Менаџмент барова и казина</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.			
Допунска литература:			
Никићевић, Н., & Тешевић, В. (2009). <i>Јака алкохолна пића, аналитика и пракса</i> . Београд: Пољо-књига			
Број часова активне наставе	Теоријска настава : 2		Практична настава: 3
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: монолошка, дијалогска, метода писаних радова, метода практичних и кабинетских вежби, метода демонстрације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	40
колоквијум-и	20		
семинар-и	10		