

*** Отчет по
производственной
практики**

Выполнила студентка группы ГС-534

Гершевич Кристина

- * Предметом исследования является гостиничные продукты.
- * Объектом исследования является гостиница «Прага»
- * Цель практики – обеспечение поэтапной готовности выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями:
последовательное расширение круга формируемых умений и навыков и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому, неразрывную связь практического обучения с теоретическим.

Услуги могут предоставляться в питание производственного, торгового, сервисного обслуживания.



Основой конкурентоспособности являются качество и цена.



Мотивация персонала должна быть направлена на повышение качества обслуживания клиентуры, рост профессионального мастерства, а также на поощрение к внесению предложений по различным направлениям деятельности гостиничного предприятия, например, по разработке и совершенствованию отдельных услуг.





Рассмотрев гостиничные продукты можно сделать вывод, что в гостиницы «Прага» не хватает производственного приготовления блюд.



Для усовершенствования продажи гостиничного продукта в гостинице «Прага» мы бы хотели предложить 4 варианта для улучшения работы.

- 1) повышение уровня потребления гостиничного продукта;
- 2) достижение максимальной потребительской удовлетворенности;
- 3) предоставление максимально широкого ассортимента гостиничного продукта;
- 4) максимальное повышение качества отдыха и рекреации.

Спасибо за внимание!!!