

CELKOVÉ ZHODNOTENIE UCHÁDZAČKY HABILITAČNOU KOMISIOU
podľa § 1 ods. 15 Vyhlášky Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR č. 246/2019 Z. z. o postupe
získavania vedecko-pedagogických titulov a umelecko-pedagogických titulov docent a profesor

**Návrh habilitačnej komisie pre Vedeckú radu Fakulty manažmentu, ekonomiky a obchodu Prešovskej
univerzity v Prešove vo veci habilitačného konania**

Ing. Anna Šenková, PhD.

**1. VYHODNOTENIE PLNENIA KRITÉRIÍ UCHÁDZAČKY PODĽA MATERIÁLOV
DODANÝCH UCHÁDZAČKOU**

Ing. Anna Šenková, PhD. požiadala o začatie habilitačného konania v súlade s Vyhláškou 246/2019 Z. z. a zákonom č. 131/2002 Z. z. o vysokých školách dňa 28. 10. 2021. Predložila všetky požadované podklady a spracovala habilitačnú prácu na tému **„Kulinársky cestovný ruch na Slovensku v kontexte dopytu rezidentov a manažmentu jeho udržateľného rozvoja.“**

Habilitačné konanie bolo začaté v odbore habilitačného konania a inauguračného konania: Manažment. Vedecká rada Fakulty manažmentu, ekonomiky a obchodu PU v Prešove menovala na svojom zasadnutí dňa 29. 11. 2021 habilitačnú komisiu v tomto zložení:

Predseda: prof. Ing. Róbert Štefko, Ph.D.
Fakulta manažmentu, ekonomiky a obchodu PU v Prešove

Členovia: prof. Ing. Jaroslav Ďaďo, PhD.
Univerzita Mateja Bela v Banskej Bystrici, Ekonomická fakulta

doc. Ing. Alžbeta Királ'ová, Ph.D.
Ambis, Vysoká škola. Praha

Oponenti: prof. Ing. Vanda Maráková, PhD.
Univerzita Mateja Bela v Banskej Bystrici, Ekonomická fakulta
prof. JUDr. Ľudmila Novacká, PhD.
Ekonomická univerzita v Bratislave, Obchodná fakulta
doc. PhDr. Radovan Bačík, PhD., MBA, LL.M.
*Prešovská univerzita v Prešove, Fakulta manažmentu, ekonomiky
a obchodu*

Termín verejnej habilitačnej prednášky a obhajoby habilitačnej práce bol stanovený na 22. február 2022 o 8:30 hod. Oznámenie o konaní verejnej habilitačnej prednášky a obhajobe habilitačnej práce bolo uverejnené v denníku SME dňa 7.2.2022 a zároveň zverejnené na webovej stránke fakulty a na verejne prístupnej výveske fakulty.

Životopisné údaje uchádzačky

Ing. Anna Šenková, PhD. sa narodila [REDACTED] 1967 v Starej Ľubovni. Stredoškolské štúdium absolvovala na Strednej hotelovej škole v Prešove. V rokoch 1987 – 1992 študovala na Vysokej škole ekonomickej, Fakulte ekonomiky služieb a cestovného ruchu v Banskej Bystrici v odbore Ekonomika verejných služieb. Pedagogickú spôsobilosť na vyučovanie odborných ekonomických predmetov na stredných školách nadobudla doplnkovým pedagogickým štúdiom na Filozofickej fakulte Prešovskej univerzity v Prešove v rokoch 1996 – 1997. Následne v rokoch 1999 – 2000 absolvovala špecializačné inovačné štúdium v odbore Manažment cestovného ruchu, ktoré zabezpečoval Štátny inštitút odborného vzdelávania Ministerstva školstva Slovenskej republiky v spolupráci so Štátnym pedagogickým inštitútom v Salzburgu v Rakúsku. V roku 2004 sa zúčastnila odbornej stáže v rámci programu Európskej Asociácie škôl hotelierstva a turizmu (AEHT) v hoteli NOVOTEL London West, patriacemu francúzskej hotelovej spoločnosti ACCOR. V roku 2005 absolvovala druhú kvalifikačnú skúšku a obhájila záverečnú prácu na tému „Ekonomika zariadenia spoločného stravovania“ na Metodickom centre v Prešove. Doktorandské štúdium v odbore 3.3.15 Manažment, v programe Manažment v terciárnej sfére absolvovala v rokoch 2007 – 2010 na Fakulte manažmentu Prešovskej univerzity v Prešove a obhájila dizertačnú prácu na tému „Analýza vybraných trendov a súvislostí vo vývoji a manažmente ubytovacích kapacít v cestovnom ruchu na Slovensku a v Prešovskom kraji“.

Od 1. 9. 2008 pôsobí na Fakulte manažmentu, ekonomiky a obchodu (predtým Fakulte manažmentu) na Katedre turizmu a hotelového manažmentu ako odborná asistentka. Od roku 2011 do roku 2014 vykonávala funkciu tajomníčky katedry a od 7. 11. 2014 pôsobí vo funkcii vedúcej katedry.

Pedagogická činnosť uchádzačky

Ing. Anna Šenková, PhD. začala svoju pedagogickú činnosť ako stredoškolská učiteľka odborných ekonomických predmetov Základy manažmentu, Hotelový a gastronomický manažment, Ekonomika a Účtovníctvo na Hotelovej akadémii v Prešove, kde pôsobila v období rokov 1992 - 2008.

Vysokoškolskú pedagogickú činnosť začala 1. 9. 2008 ako odborná asistentka na Katedre turizmu a hotelového manažmentu Fakulty manažmentu Prešovskej univerzity v Prešove. Od začiatku svojho pôsobenia zabezpečovala výučbu predmetov Sprievodcovská činnosť v cestovnom ruchu, Všeobecná gastronómia, Hotelový a reštauračný manažment a Manažment kúpeľníckych zariadení v študijnom programe Manažment, v špecializácii Manažment turizmu a hotelierstva. Od roku 2012, kedy bol na fakulte akreditovaný bakalársky študijný program Turizmus, hotelierstvo a kúpeľníctvo, zabezpečovala výuku predmetov Základy gastronómie, Hotelová gastronómia a Organizácia a chod turizmu. V súčasnosti zabezpečuje vedenie prednášok a seminárov z predmetov Manažment hotelových služieb, Technológia kúpeľníckych služieb (fyzioterapia, balneológia a kúpeľná starostlivosť), Gastronómia a Spoločenská etiketa. Svoje odborné a pedagogické vedomosti, zručnosti a kompetencie si pravidelne prehľbuje účasťou na rôznych vzdelávacích a odborných aktivitách, z ktorých najvýznamnejšou bola jej pravidelná účasť na 8 seminároch zameraných na Manažment cestovného ruchu a hotelierstva organizovaných Manchester Metropolitan Univerzity v spolupráci s La Fondation la Formation Hôtelière (Nadácia pre vzdelávanie v hotelierstve) Geneva, Švajčiarsko a Hotelovej akadémie v Prešove v období rokov 1997 – 2018.

Súčasťou jej pedagogickej práce je aj vedenie záverečných bakalárskych a diplomových prác, od začiatku svojho pôsobenia na fakulte spolu viedla 75 úspešne obhájených bakalárskych prác a 64 diplomových prác. V aktuálnom akademickom roku 2021/2022 vedie 3 bakalárske práce a 5 diplomových prác. Od roku 2008 je každoročne členkou štátnicových komisií na štátnych záverečných skúškach bakalárskych aj magisterských.

Ing. Anna Šenková, PhD. sa pravidelne zúčastňuje aj zahraničných učiteľských mobilit so zameraním na vzdelávanie a tvorivú činnosť v odbore v rámci programu Erasmus+. V rokoch 2010, 2016 a 2019 absolvovala zahraničnú mobilitu na Vysokej škole obchodnej v Prahe a v rokoch 2012, 2015 a 2018 na Ústave lázeňství, gastronómie a turizmu, Filozoficko-prírodovedeckej fakulty Slezskej univerzity v Opave. V rámci aktívnej spolupráce s Asociáciou hotelov a reštaurácií Slovenska, v ktorej zastupuje Fakultu manažmentu, ekonomiky a obchodu, sa pravidelne spolu s vybranými študentmi zúčastňuje stretnutí hotelierov a konferencií HORECA organizovaných v rôznych regiónoch Slovenska.

Vedecko-výskumná činnosť uchádzačky

Ing. Anna Šenková, PhD. sa počas svojej doterajšej praxe aktívne zapájala a zapája do riešenia vedecko-výskumných projektov riešených na Fakulte manažmentu, ekonomiky a obchodu. V doterajšom období sa podieľala na riešení 7 vedecko-výskumných projektov v pozícii zástupcu vedúceho projektu alebo spoluriešiteľa.

Účasť na riešení vedeckých projektov – zástupca vedúceho projektu

1. Zástupca vedúceho projektu GAMA/10/12 (Grantová agentúra pre výskum v manažmente Fakulty manažmentu PU v Prešove – inštitucionálny výskum): „*Analýza prírodného potenciálu a lokálnych predpokladov ekonomicky zaostávajúceho regiónu na zníženie regionálnych disparít, rozvojom riadených činností vo vidieckom prostredí*“ (2010).
2. Zástupca vedúceho projektu GAMA/13/12 (Grantová agentúra pre výskum v manažmente Fakulty manažmentu PU v Prešove – inštitucionálny výskum): „*Analýza turistických tokov v okrese Prešov s dôrazom na motiváciu účasti na turizme a využitia fondu voľného času s cieľom vylepšenia turistických produktov v oblasti.*“ (2013).

Účasť na riešení vedeckých projektov – spoluriešiteľ

1. Spoluriešiteľka projektu VEGA č. 1/0237/19: „*Výskum vplyvu praktík riadenia ľudských zdrojov na organizačnú oddanosť a udržanie talentovaných a vysokovýkonných pracovníkov*“. Doba riešenia: 2019 – 2021.
2. Spoluriešiteľka projektu VEGA č. 1/0470/18: „*Ekonomická aktivita turizmu v európskom priestore*“. Doba riešenia 2018 – 2020.
3. Spoluriešiteľka projektu 020PU-4/2015 - KEGA: „*Tvorba multimediálnych web dokumentov pre e-learningové vzdelávania a zvyšovanie kvality vedomostí manažérov a študentov*“. Doba riešenia 2015 – 2017.
4. Spoluriešiteľka projektu 032PU-4/2013 – KEGA: „*Aplikácia e-vzdelávania vo výučbe ekonomických disciplín študijného programu Manažment a nových akreditovaných študijných programov na Fakulte manažmentu Prešovskej univerzity v Prešove*“. Doba riešenia 2013 – 2015.
5. Spoluriešiteľka projektu GAMA/10/13 (Grantová agentúra pre výskum v manažmente Fakulty manažmentu PU v Prešove – inštitucionálny výskum): „*Analýza využitia*

turizmu ako determinantu rozvoja kultúrneho potenciálu mesta Prešov a jeho okolia, s cieľom zvýšenia jeho konkurencieschopnosti ako cieľovej destinácie“.

Účasť na riešení ďalších projektov (vzdelávacích projektov a projektov pre prax) - spoluriešiteľ

Vzdelávací projekt ITMS 26110230111: Reforma vzdelávania na FM PU

Autor a manažér projektu: Ing. Martin Rovňák, PhD.

Prijímateľ pomoci: Prešovská univerzita v Prešove.

Doba riešenia: 1.10. 2013 - 30. 9. 2015

Kód ITMS projektu: 312011H233: *"Zvýšenie kvality a efektívnosti celoživotného vzdelávania na Prešovskej univerzite v Prešove"*

Operačný program: Ľudské zdroje

Prijímateľ: Prešovská univerzita v Prešove

Projekt pre prax: Spracovanie strategického dokumentu na objednávku Prešovského samosprávneho kraja:

Stratégia rozvoja cestovného ruchu v okrese Vranov nad Topľou v kontexte širších vzťahov medzi prirodzenými destináciami a vzájomného prepojenia aktivít na územiach najmenej rozvinutých okresov na území Prešovského samosprávneho kraja (2018). Dostupné na: https://www.po-kraj.sk/files/dokumenty-odborov/O_RR/dokumenty/strategia-rozvoja-cestovneho-ruchu-okrese-vranov-nad-toplou-finalna-verzia.pdf

Medzinárodný vedecko-výskumný projekt krajín V4: Factors of the success of thermal parks in Visegrad Group countries: exchange of good practices

Project Partners: Instytut rozwoju miast Krakov, Poľsko, Univerzita Karlova Praha

Prírodovedecká fakulta, Česká republika, Hitesy Bartucz Hollai Euroconsulting Kft. Budapest

Maďarská republika, Prešovská univerzita v Prešove, Slovenská republika

Doba riešenia 2012 – 2013.

Centrum vzdelávania v cestovnom ruchu

Manažment v zariadeniach cestovného ruchu

Operačný program Vzdelávanie

Prioritná os 2 – Ďalšie vzdelávanie ako nástroj rozvoja ľudských zdrojov

Opatrenie 2.1 Podpora ďalšieho vzdelávania

ITMS kód projektu: 26120130012

Názov projektu: Centrum vzdelávania v cestovnom ruchu

Prijímateľ: Top Trial, s. r. o., Strojnícka 10, 080 01 Prešov

Typ projektu: dopytovo orientovaný projekt

Poskytovateľ: Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR

Cieľ projektu: Prostredníctvom špecializovaného vzdelávania umožniť získanie, zvýšenie a rozšírenie odborných vedomostí a zručností osôb, pôsobiacich v sektore turistických služieb a služieb CR

Doba riešenia: 2012 – 2013

Lektorka a garantka vzdelávacieho programu

V rokoch 2008, 2010 a 2012 sa Ing. Anna Šenková, PhD. ako členka organizačného výboru podieľala na príprave medzinárodných konferencií organizovaných Fakultou manažmentu PU v Prešove. Zároveň absolvovala 1 pozvanú prednášku na domácej vedeckej konferencii (v roku 2014 v Banskej Bystrici na Konferencii „Turistica Bistriciensis“ k 50.

výročiu založenia Katedry cestovného ruchu na Ekonomickej fakulte UMB), 1 pozvanú prednášku na zahraničnej vedeckej konferencii (Česká republika, Tábor, 6. ročník medzinárodnej vedeckej konferencie organizovanej Slezskou univerzitou v Opave) a 1 odbornú prednášku na III. Medzinárodnej odbornej konferencii „Hospodárska kríza a jej dopad na miestny cestovný ruch“ organizovanú v rámci medzinárodného projektu slovensko-poľskej cezhraničnej spolupráce v kúpeľoch Vyšné Ružbachy. U habilitantky sme zároveň zaznamenali 7 aktívnych vystúpení na domácich vedeckých konferenciách a 5 aktívnych vystúpení na zahraničných vedeckých konferenciách.

Publikačná činnosť uchádzačky

Publikačná činnosť uchádzačky, vychádzajúc z jej vedeckého a odborného profilu, je orientovaná na aktuálne problémy cestovného ruchu, hotelierstva, kulinárskeho cestovného ruchu a kúpeľníctva s akcentom na historický vývoj, súčasný stav a udržateľný rozvoj v slovenských podmienkach a medzinárodnom priestore. Dôkazom vedecko-výskumnej činnosti uchádzačky sú jej publikácie v domácich a v zahraničných časopisoch indexovaných v databázach Web of Science (Current Contents Connect) a Scopus.

Ing. Anna Šenková, PhD. je autorkou alebo spoluautorkou spolu 103 vedeckých prác, z toho 4 publikácie patria to A kategórie to jest špičkovej medzinárodnej kvality, pričom všetky boli publikované vo vedeckých časopisoch s $HI \geq 10$ alebo $IF \geq 0.25 F_M$. U habilitantky zároveň evidujeme ďalších 38 výstupov vo vedeckých časopisoch, spoluautorstvo jednej zahraničnej monografie, 2 domácich monografií, autorstvo 6 vysokoškolských učebníc, 4 skript a 1 stredoškolskej učebnice schválenej Ministerstvom školstva pre študijný odbor hotelová akadémia na stredných školách.

Celkový evidovaný počet citácií alebo ohlasov na vedecké práce (podľa evidencie Univerzitetnej knižnice PU v Prešove k 28. 10. 2021) je u habilitantky 157, z toho 53 z nich sú citácie evidované v databáze Web of Knowledge alebo Scopus.

2. ZÁVERY OPONENTSKÝCH POSUDKOV NA HABILITAČNÚ PRÁCU

Habilitačnú prácu posudzovali oponenti schválení Vedeckou radou Fakulty manažmentu, ekonomiky a obchodu v zložení:

- prof. Ing. Vanda Maráková, PhD.
Univerzita Mateja Bela v Banskej Bystrici, Ekonomická fakulta
- prof. JUDr. Ľudmila Novacká, PhD.
Ekonomická univerzita v Bratislave, Obchodná fakulta
- doc. PhDr. Radovan Bačík, PhD., MBA, LL.M.
Prešovská univerzita v Prešove, Fakulta manažmentu, ekonomiky a obchodu

Oponenti spracovali oponentské posudky v zmysle platnej legislatívy s nasledujúcimi závermi.

prof. Ing. Vanda Maráková, PhD.

Zvolená téma je aktuálna nielen v kontexte rozvoja cestovného ruchu na Slovensku, ale je predmetom skúmania mnohých zahraničných autorov, o čom svedčí aj množstvo autorov citovaných v habilitačnej práci. Veľmi oceňujem, že autorke sa podarilo výberom témy zaplniť výskumnú medzeru, kedy v našom geografickom priestore nevenujeme problematike prepojenia gastronómie a cestovného ruchu primeranú pozornosť, tak ako je tomu v iných európskych štátoch. Dielo má primeraný rozsah a vnútorne vyváženú štruktúru s ohľadom na výskumný problém a stanovený hlavný cieľ skúmania.

Autorka v práci využíva relatívne veľký počet vhodných kvalitatívnych, ale aj kvantitatívnych metód skúmania a ich verifikáciu vo vzťahu k výberovému súboru s využitím primárnych a sekundárnych zdrojov dát, čo hodnotím pozitívne a dokumentuje to jej vyzretosť a erudovanosť. Veľkým prínosom práce je komplexné spracovanie teoretických koncepcií kulinárskeho cestovného ruchu v kontexte hodnotenia súčasného rozvoja na Slovensku. Za relevantné by som považovala z hľadiska ďalšieho smerovania výskumu vniesť medzinárodný aspekt do skúmania a výsledky komparovať vo svetle medzinárodných zistení.

Práca prináša množstvo zaujímavých podnetov pre riešenie vzniknutej situácie v kulinárskom cestovnom ruchu na Slovensku, ktoré by po precizovaní mohli byť aplikovateľné na rôznych úrovniach systému. Osobitne oceňujem akcent na udržateľný rozvoj. Práca prináša nové poznanie tak v rovine teoretickej, ale aj aplikačnej a v tomto kontexte považujem z metodologického hľadiska stanovené výskumné otázky a hypotézy za vhodné, posúvajúce ďalej hranice súčasného poznania.

Práca zodpovedá požiadavkám kladeným na habilitačné práce a preto prácu odporúčam k obhajobe. Po úspešnom obhájení habilitačnej práce navrhujem udeliť Ing. Anne Šenkovej, PhD. titul „docent“ pre odbor habilitačného konania a inauguračného konania manažment v odbore ekonómia a manažment.

prof. JUDr. Ľudmila Novacká, PhD.

Habilitačná práca prezentuje tému, ktorá v kontexte ekonomickej dimenzie nebola v podmienkach vedeckej teórie v Slovenskej republike takto komplexne riešená. Ambiciózny cieľ práce je stanovený jasne, výstižne, vysoko hodnotný je aj stanovený výskumný cieľ habilitačnej práce posúdiť percepciu vybraných oblastí kulinárskeho cestovného ruchu na vzorke dopytu 317 respondentov v domácom cestovnom ruchu a vybraných 94 aktérov –

stakeholderov, ktorí participujú na tvorbe produktov kulinárskeho cestovného ruchu. Habilitačná práca je ukážkou, že aj v témach, ktoré na prvý pohľad nie sú špecificky analytické, je možné využívať súbor rôznych analytických prístupov, ktoré vytvárajú podmienky pre vysoko erudovanú argumentáciu záverov a odporúčaní. Spracovanie a prehľad literatúry je bohatý, čo dokumentuje zoznam viac ako 160 zdrojov. Autorka v práci nadväzuje na vlastné výskumné štúdie z obdobia 2009 – 2019, čo dokumentuje jej seriózny, dlhodobý vedecký záujem a vedecké výsledky na túto tému. Treba oceniť výber širokého spektra respondentov stakeholderov na strane ponuky vrátane OOCR, KOCR a MAS. Závěry z druhej časti výskumu potvrdzujú súčasné problémy v gastro sektore (podpora v dôsledku pandémie, ceny, daň z pridanej hodnoty). Autorka v druhej etape výskumu prezentuje závery, ktoré podporujú myšlienku nevyhnutnej angažovanosti všetkých aktérov v kulinárskom cestovnom ruchu na úrovni manažmentu regionálneho rozvoja aj na úrovni destinačného manažmentu cestovného ruchu. V rámci cestovného ruchu možno v súlade so závermi habilitačnej práce stimulovať manažment cestovného ruchu na úrovni Sekcie cestovného ruchu pri MDaV SR, marketingovú agentúru na úrovni Slovakia Travel, ako aj regióny o účasť na európskych projektoch uvedených v práci. Autorka má kultivovaný písomný prejav a odborná argumentácia je prezentovaná v racionálnom prepojení slovenského vyjadrenia v kombinácii s medzinárodnou štandardnou terminológiou.

Práca zodpovedá požiadavkám kladeným na habilitačné práce a preto ju odporúčam k obhajobe. Po úspešnom obhájení habilitačnej práce navrhujem udeliť Ing. Anne Šenkovej, PhD. vedecko-pedagogický titul „docent“ pre odbor habilitačného a inauguračného konania „Manažment“.

doc. PhDr. Radovan Bačík, PhD., MBA, LL.M.

Habilitantka si zvolila v podmienkach Slovenska náročnú tému, keďže komplexnejšiemu výskumu kulinárskeho cestovného ruchu sa doteraz venovalo len málo pozornosti. V súvislosti s uvedeným je téma habilitačnej práce, ako aj jej spracovanie s aplikáciou na podmienky Slovenska aktuálna a prínosná pre akademickú diskusiu.

Po formálnej stránke práca zodpovedá požiadavkám kladeným na tento druh prác, štýl písania, ktorý autorka používa je vysoko odborný, ale zároveň prístupný a zrozumiteľný. Práca je rozdelená do piatich logicky nadväzujúcich kapitol, v rámci teoretických východísk považujem za zaujímavú a v súvislosti so zameraním témy práce prínosnú kapitolu o historickom vývoji gastronómie a stravovacích služieb v kontexte medzinárodného historického vývoja ako aj na území Slovenska, ako aj podkapitolu 1.2.2 zameranú na kulinársky cestovný ruch ako predmet výskumu, ktorá je bibliograficky podložená mnohými zahraničnými štúdiami a zdrojmi. Primárny výskum autorka rozčlenila do dvoch samostatných etáp realizovaných v časovom horizonte 1,5 roka. Výskum v prvej etape bol zameraný na zistenie dopytu po kulinárskom cestovnom ruchu medzi slovenskými respondentmi s akcentom na zistenie záujmu o verejné stravovacie zariadenia a charakteristiky, ktoré vplývajú na kulinársky cestovný ruch. V druhej etape výskumu sa autorka zaoberala zistením názorov odbornej verejnosti, t. j. zástupcov vybraných inštitúcií, ktoré sa rôznymi spôsobmi a aktivitami v súčasnosti výrazným spôsobom zapájajú do vytvárania produktov kulinárskeho cestovného ruchu na Slovensku.

Na základe podrobného preštudovania predloženej habilitačnej práce konštatujem, že jej obsahová náplň, koncepcnosť usporiadania a vedecké spracovanie zvoleného odborného problému sú pozitívne poznačené najmä dlhodobými odbornými, praktickými a vedecko-pedagogickými skúsenosťami autorky. Prostredníctvom vlastného primárneho výskumu a s využitím vedeckého odborného potenciálu priniesla využiteľné poznatky tak pre uplatnenie

v praxi, ako aj rozšírenie teoretického základu v skúmanej oblasti o rôzne pohľady spracované predovšetkým na základe medzinárodných štúdií a návrh modelu strategického riadenia kulinárskeho cestovného ruchu.

Na základe predložených materiálov o pedagogickej, vedecko-výskumnej a publikačnej činnosti možno konštatovať splnenie potrebných kritérií. Po posúdení kvality habilitačnej práce, ktorá spĺňa všetky podmienky kladené na tento typ prác ju odporúčam k obhajobe pred vedeckou radou FMEO PU v Prešove. Po jej úspešnom priebehu navrhujem udeliť Ing. Anne Šenkovej, PhD. vedecko-pedagogický titul „docent“ v odbore habilitačného konania a inauguračného konania Manažment.

3. ODBORNÉ POSÚDENIE HABILITAČNEJ PREDNÁŠKY A OBHAJOBY HABILITAČNEJ PRÁCE – ZÁVER HABILITAČNEJ KOMISIE

Ing. Anna Šenková, PhD. obhajovala svoju habilitačnú prácu na tému *Kulinársky cestovný ruch na Slovensku v kontexte dopytu rezidentov a manažmentu jeho udržateľného rozvoja* pred habilitačnou komisiou, oponentmi habilitačnej práce a 7 prítomnými členmi Vedeckej rady Fakulty manažmentu, ekonomiky a obchodu Prešovskej univerzity v Prešove dňa 22. 2. 2022. Prezentácia výsledkov práce bola na štandardnej úrovni, habilitantka využívala adekvátnu odbornú a vedeckú terminológiu. V práci autorka deklarovala schopnosť zdôvodniť potrebu riešenia danej problematiky, schopnosť logického myslenia, argumentovania, aplikácie vhodných vedeckých metód a využívania adekvátneho štatisticko-analytického aparátu.

Obhajoba habilitačnej práce

V úvode svojej obhajoby habilitantka stručne vysvetlila svoj zámer riešenia problematiky habilitačnej práce zameranej na kulinársky cestovný ruch, ktorý súvisí s jej trajektóriou v tejto oblasti, a to tak v rovine pedagogickej ako aj vedeckej. Dôvodom bola najmä snaha prispieť k rozšíreniu poznania, spracovaniu teoretickej bázy skúmanej problematiky na základe zahraničných zdrojov literatúry a priniesť na túto z vedeckého hľadiska na Slovensku málo prebádanú oblasť pohľad tak zo strany dopytu, to znamená spotrebiteľov, záujemcov o kulinárske zážitky, ako aj z opačnej strany, to je vybraných inštitúcií, ktoré sa podieľajú na realizácii ponuky pre kulinársky cestovný ruch.

Hlavným cieľom habilitačnej práce bolo teoreticky vymedziť kulinársky cestovný ruch ako špecifickú formu cestovného ruchu a predmet výskumu, zhodnotiť význam a navrhnúť postup pre zabezpečenie jeho udržateľného rozvoja na Slovensku. Hlavným výskumným cieľom habilitačnej práce bolo posúdiť percepciu vybraných oblastí kulinárskeho cestovného ruchu na vzorke účastníkov domáceho cestovného ruchu ako aj vybraných inštitúcií zainteresovaných do tvorby produktov kulinárskeho cestovného ruchu so zameraním na podmienky Slovenska. Adekvátne splnenie vytýčených cieľov si vyžiadalo rozdelenie výskumu do dvoch samostatných po sebe nasledujúcich etáp. V rámci prvej etapy bolo sformulovaných šesť výskumných otázok a na ne nadväzujúcich hypotéz. Hlavnými analytickými metódami spracovania primárnych údajov získaných metódou CAWI (angl. Computer-Assisted Web Interview) v I. etape na vzorke 317 respondentov a v II. etape na vzorke 94 subjektov participujúcich na Slovensku na tvorbe produktov kulinárskeho cestovného ruchu boli tak nástroje deskriptívnej a induktívnej štatistiky (napr. Spearmanov poradový koeficient, Mann-Whitney U test, Kruskal-Wallis H test), ako aj pokročilé štatistické metódy ako exploračná faktorová analýza. Na testovanie vhodnosti použitia faktorovej analýzy bol použitý Kaiser-Meyer-Olkinov (KMO) test adekvátnosti manifestných premenných ,

Bartlettov test sféricity ako aj Cronbachov koeficient alfa na analýzu reliability jednotlivých položiek. Porovnaním množstva vysvetlenej variability jednotlivých manifestných premenných nájdenými latentnými faktormi sa ako najvhodnejšia extrakčná metóda ukázala metóda hlavných komponentov (PCA). Rotácia prebehla prostredníctvom metódy Varimax v programe Statistica.

Prezentácia habilitačnej práce obsahovala konkrétne závery z realizovaného výskumu, autorkin návrh systému strategického riadenia kulinárskeho cestovného ruchu ako aj vymedzenie teoretických, praktických prínosov práce a možností ďalšieho výskumu. Samotnú prezentáciu, jej spracovanie a verbálny prejav habilitantky možno považovať za vysoko profesionálny tak po odbornej ako aj formálnej stránke. Po ukončení prezentácie autorka práce reagovala na otázky a pripomienky oponentov, ktorí jej odpovede hodnotili ako adekvátne a vyčerpávajúce.

Po obhajobe práce nasledovala vedecká diskusia v pléne zúčastnených členov vedeckej rady FMEO PU v Prešove. Možno konštatovať, že Ing. Anna Šenková, PhD. reagovala v rozprave k habilitačnej práci pohotovo, erudovane s vysokou znalosťou riešenej problematiky.

Habilitačná prednáška

Tému habilitačnej prednášky Ing. Anny Šenkovej, PhD. pod názvom *Vývoj a súčasný stav gastronómie a pohostinských služieb na Slovensku v kontexte spoločensko-ekonomických zmien* možno považovať za vhodne a aktuálne zvolenú v rámci pedagogicko-didaktického zamerania vzhľadom k študijnému odboru Ekonomia a manažment. Habilitantka prezentovala habilitačnú prednášku na vysokej profesionálnej a odbornej úrovni.

V jej úvode zdôraznila historický význam gastronómie a stravovacích služieb, pretože stravovanie predstavuje kultúrnu hodnotu, systém, ktorý podlieha historickým zmenám a je determinovaný hodnotami, normami a konvenciami, ktoré ohraničujú a konštituuju jednotlivca v jeho konaní. Stravovacie návyky či modely správania sa patria k najstabilnejším hodnotám ľudských spoločností. V súčasnosti jedlo a gastronómia predstavujú významnú súčasť cestovného ruchu a úroveň pohostinských služieb je dôležitou súčasťou komplexného produktu každej destinácie.

V ďalšej časti prednášky sa habilitantka zamerala na predstavenie vplyvu zásadných spoločensko-ekonomických zmien na Slovensku počas 20. storočia na vývoj gastronómie a stravovacích služieb. Zdôraznila, že stravovacie návyky obyvateľov Slovenska v minulosti úzko súviseli s prírodným prostredím a možnosťami, ktoré mala poľnohospodárska produkcia v jednotlivých regiónoch. Zásadný vplyv mali predovšetkým historicko-genetické, náboženské a sociálno-hospodárske faktory. Zásadný vplyv na výživu obyvateľstva a poskytovanie pohostinských služieb v 60. a 70. rokoch 20. storočia mala masívna kolektivizácia poľnohospodárstva a štátom podporovaná idea o vytvorení rozdielov medzi mestom a dedinou.

Následne sa habilitantka zamerala na analýzu zmien, ktoré do oblasti gastronómie a poskytovania pohostinských služieb na Slovensku priniesli zmeny spoločenského zriadenia po roku 1989. Otvorenie hraníc, dovoz potravín z celého sveta, globalizačné procesy a rastúca konkurencia na trhu výrazným spôsobom ovplyvnili aj podmienky podnikania v pohostinských službách, vznik nových druhov podnikov a rozšírenie ponuky.

Na záver svojej prednášky sa habilitantka zamerala na aktuálnu krízu spojenú s pandemiou COVID-19 a jej vplyv na gastronómiu a pohostinské služby s náčrtom vízie do budúceho obdobia.

Možno konštatovať, že habilitačná prednáška Ing. Anny Šenkovej, PhD. bola spracovaná na vysokej odbornej a pedagogickej úrovni. Mala jasnú a zrozumiteľnú štruktúru, jednotlivé časti na seba nadväzovali v logickom slede. Habilitantka preukázala, že vie zložiť

veci podať prístupnou pedagogickou a pre študentov vhodnou formou s aplikáciou modernej didaktickej techniky. Vizuálne spracovanie prednášky považuje habilitačná komisia za prehľadné a kvalitné.

Po ukončení prednášky habilitantka zodpovedala otázky a pripomienky prítomných členov Vedeckej rady Fakulty manažmentu, ekonomiky a obchodu PU v Prešove. Erudované odpovede habilitantky na otázky prítomných sú dôkazom jej skúseností, vedomostí a orientácie v riešenej problematike.

Vystupovanie habilitantky pri obhajobe práce, ako aj habilitačnej prednáške bolo na vysokej odbornej úrovni. Prejav habilitantky bol zrozumiteľný, habilitantka používala adekvátnu dikciu a didaktickú techniku.

Habilitačná komisia sa zhodla, že doterajšie výsledky činnosti Ing. Anny Šenkovej, PhD. sú použiteľné a uplatniteľné na pedagogickej, výskumnej, ako aj praktickej úrovni, a že habilitantka má predpoklady pre svoj ďalší osobný, odborný a vedecký rast.

Záverom habilitačná komisia konštatuje, že habilitačná prednáška, ako aj obhajoba habilitačnej práce Ing. Anny Šenkovej, PhD. boli na požadovanej teoretickej a pedagogickej úrovni, a preto jej menovanie za „docenta“ v odbore Manažment bude prínosom pre akademickú obec a jej ďalšie pôsobenie v teoretickej a pedagogickej oblasti v akademickej sfére.

Výsledky tajného hlasovania habilitačnej komisie

Počet členov celkom:	3
Z toho súhlasných:	3
S údajom nesúhlasným:	0
Neplatných:	0

4. NÁVRH UDELIŤ UCHÁDZAČKE TITUL DOCENT V ODBORE

Na základe zhodnotenia doterajšej vedecko-výskumnej, publikačnej a pedagogickej činnosti uchádzača, ktorá je dokladovaná v prílohách habilitačného konania, s prihliadnutím ku kladnému hodnoteniu habilitačnej práce všetkými oponentmi, k úrovni prezentovanej habilitačnej prednášky, **habilitačná komisia odporúča schváliť návrh na vymenovanie Ing. Anny Šenkovej, PhD. za docenta v odbore habilitačného konania a inauguračného konania: Manažment.**

Podpisy členov habilitačnej komisie:

prof. Ing. Róbert Štefko, Ph.D. – predseda	prítomný
prof. Ing. Jaroslav Ďaďo, PhD. – člen	prítomný
doc. Ing. Alžbeta Kiráľová, Ph.D. – člen	prítomná online

Podpisy prítomných oponentov:

prof. Ing. Vanda Maráková, PhD.	prítomná
prof. JUDr. Ľudmila Novacká, PhD.	prítomná online
doc. PhDr. Radovan Bačík, PhD., MBA, LL.M.	prítomný

V Prešove, dňa 22.2.2022

Záznam verifikoval:

.....
doc. Mgr. Richard Fedorko, PhD.
prodekan pre vedu, výskum a marketing