



POSUDOK

na habilitačnú prácu Ing. Anny ŠENKOVEJ, PhD.

na tému: **Kulinársky cestovný ruch na Slovensku v kontexte dopytu rezidentov a manažmentu jeho udržateľného rozvoja**

Posudok bol spracovaný na základe menovania za oponenta habilitačnej práce Vedeckou radou Fakulty manažmentu, ekonomiky a obchodu Prešovskej univerzity v Prešove dňa 29. novembra 2021.

1. Odbor habilitácie

Doterajšia pedagogická, vedeckovýskumná a odborná činnosť, ako aj zameranie témy habilitačnej práce Ing. Anny Šenkovej, PhD. je v odbore Manažment, v prepojení na odvetvie cestovného ruchu ako súčasti ekonomických odborov. Z pohľadu profilácie habilitantky a jej praktických ako aj pedagogických skúseností je opodstatnené jej habilitačné konanie v odbore HIK 3.3.15 Manažment.

2. Téma a spracovanie problematiky habilitačnej práce

Gastronómia ako súčasť životného štýlu v súčasnosti už neplní len podpornú úlohu, ale je čoraz dôležitejším aspektom, ktorý zdôvodňuje, prečo ľudia navštevujú určitú dovolenkovú destináciu. Prepojenie medzi jedlom, lokalitou, kultúrnym dedičstvom a cestovným ruchom ešte donedávna nebolo predmetom systematického vedeckého výskumu. Habilitantka si zvolila v podmienkach Slovenska náročnú tému, keďže komplexnejšiemu výskumu kulinárskeho cestovného ruchu sa doteraz venovalo 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.

Formálne spracovanie:

Rozsah a formálna úprava práce zodpovedá požiadavkám kladeným na tento druh prác a je v súlade s usmerneniami Smernice o náležitostiach záverečných prác, ich bibliografickej registrácii, kontrole originality, uchovávaní a sprístupňovaní, vydanéj Prešovskou univerzitou v Prešove. Štýl písania, ktorý autorka používa je vysoko odborný, ale zároveň prístupný a zrozumiteľný. Rozpracovanie kapitol je metodicky, technicky a formálne spracované na veľmi dobrej úrovni.

Štruktúra práce:

Práca je rozdelená do piatich logicky na seba nadväzujúcich kapitol, ktoré sú čo sa týka rozsahu aj obsahu proporčne vyvážené. V teoretických východiskách práce sa autorka venuje vymedzeniu gastronómie a stravovacích služieb v kontexte medzinárodného historického vývoja ako aj na území Slovenska. Tento historický prehľad skúmanej problematiky považujem v súvislosti so zameraním témy habilitačnej práce za zaujímavý a prínosný. Následne autorka venuje svoju pozornosť precíznemu terminologickému vymedzeniu kulinárskeho cestovného ruchu z pohľadu rôznych autorov a inštitúcií. Za najprínosnejšiu v rámci teoretickej časti považujem podkapitolu 1.2.2 zameranú na kulinársky cestovný ruch ako predmet výskumu, ktorá je bibliograficky podložená mnohými zahraničnými štúdiami. Reálny aplikačný pohľad prináša podkapitola 1.2.4 prezentujúca príklady prístupov a projektov v oblasti podpory produkcie potravín, rozvoja vidieka a regionálnej gastronómie v európskom kontexte. Oceňujem spracovanie teoretických východísk na základe štúdií množstva zahraničných a domácich publikácií a výstupov vedeckých časopisov od prestížnych autorov.

V druhej kapitole autorka prezentuje ciele a metodiku spracovania habilitačnej práce. Hlavným vedeckým cieľom je „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.“ Vzhľadom na to, že primárny výskum bol rozčlenený do dvoch samostatných etáp realizovaných v časovom horizonte 1,5 roka, autorka venuje dostatočnú pozornosť prehľadnému vymedzeniu výskumných vzoriek, metódam použitých pri získavaní a zhromažďovaní informácií a metódam spracovania informácií a riešenia výskumných otázok a hypotéz.

V tretej kapitole autorka prezentuje dosiahnuté výsledky oboch etáp realizovaných výskumov. 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 vystihujú stravovanie, aktivity a správanie návštevníkov počas dovolenky, určenie faktorov, ktoré vplyvajú na kulinársky cestovný ruch a identifikáciu rozdielov pri hodnotení dôležitosti informačných zdrojov a faktorov, ktoré ovplyvňujú motiváciu respondentov pri výbere lokality. 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. V tejto časti oceňujem vlastné názory autorky ako aj prepájanie výsledkov vlastného výskumu s výskumami iných domácich a zahraničných autorov. Z hľadiska aktuálnej situácie v cestovnom ruchu zasiahnutou pandémiou COVID-19 vidím priestor, ako aj sama autorka konštatuje, pre budúce výskumy zamerané na jej vplyv práve na budúci rozvoj kulinárskeho cestovného ruchu na Slovensku.

V štvrtej kapitole autorka prezentuje návrh systému a model strategického riadenia kulinárskeho cestovného ruchu a v poslednej piatej kapitole vymedzuje teoretické a praktické prínosy práce.

V rámci diskusie k habilitačnej práci navrhujem položiť tieto otázky:

1. V akých súvislostiach je potrebné vnímať udržateľný rozvoj kulinárskeho cestovného ruchu na Slovensku v post pandemickom období?
2. Akým smerom by sa mal uberať budúci v tejto oblasti?

3. Celkové zhrnutie

Na základe podrobného preštudovania predloženej habilitačnej práce: „*Kulinársky cestovný ruch na Slovensku v kontexte dopytu rezidentov a manažmentu jeho udržateľného rozvoja*“ 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.

Stanovisko k plneniu minimálnych kritérií na získanie titulu docent

Na základe posúdenia materiálov, ktoré boli predložené k návrhu na habilitačné konanie na vymenovanie Ing. Anny Šenkovej, PhD. za docentku možno konštatovať, že menovaná spĺňa všetky kritériá a že zároveň vo svojom doterajšom pôsobení vo vysokoškolskom prostredí rozvíjala a rozvíja mnohé ďalšie činnosti a aktivity súvisiace najmä s pedagogickou činnosťou, medzi ktoré patria najmä tieto: autorstvo viacerých vysokoškolských učebníc a skript a jednej stredoškolskej učebnice schválenej Ministerstvom školstva vedy a výskumu pre študijný odbor hotelová akadémia; rozvoj pedagogických skúseností a nadväzovanie medzinárodných kontaktov prostredníctvom učiteľských mobilit programu Erasmus+; činnosti a aktivity zamerané na prepojenosť s praxou najmä prostredníctvom aktívnej spolupráce s Asociáciou hotelov a reštaurácií Slovenska,

vyhľadávaním stredísk praxe a transféru výskumu pre študentov Fakulty manažmentu, ekonomiky a obchodu na Slovensku ako aj v zahraničí a organizovaním prednášok renomovaných odborníkov z praxe na pôde fakulty.

4. Záverečné hodnotenie

Na základe predložených materiálov o pedagogickej, vedecko-výskumnej a publikačnej činnosti možno konštatovať splnenie potrebných kritérií. Po posúdení kvality habilitačnej práce, ktorá spĺňa všetky požiadavky kladené na tento typ prác ju odporúčam k obhajobe pred vedeckou radou Fakulty manažmentu, ekonomiky a obchodu Prešovskej univerzity v Prešove a po jej úspešnom priebehu

navrhujem

udelit' Ing. Anne Šenkovej, PhD. vedecko-pedagogický titul „docent“ v odbore habilitačného konania a inauguračného konania: Manažment.

V Prešove dňa 6. decembra 2021

doc. PhDr. Radovan Bačík, PhD., MBA, LL.M
Fakulta manažmentu, ekonomiky a obchodu
Prešovská univerzita v Prešove