

Meno a priezvisko oponenta habilitačnej práce : prof. Ing. Vanda Maráková, PhD.

Pracovná pozícia, adresa pracoviska, kontakt oponenta habilitačnej práce : Vedúca Katedry cestovného ruchu, Ekonomická fakulta UMB v Banskej Bystrici, Tajovského 10, 975 90 Banská Bystrica, e-mail:vanda.marakova@umb.sk

OPONENTSKÝ POSUDOK

habilitačnej práce

Autor habilitačnej práce: Ing. Anna Šenková, PhD.

Názov habilitačnej práce: Kulinársky cestovný ruch na Slovensku v kontexte dopytu rezidentov a manažmentu jeho udržateľného rozvoja

Obsahová stránka práce

1. Cieľ práce a jeho naplnenie – aktuálnosť tematiky

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. Dielo má primeraný rozsah a vnútorne vyváženú štruktúru s ohľadom na výskumný problém a stanovený hlavný cieľ skúmania. Veľmi oceňujem, že autorka 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.

2. Vhodnosť použitých metód, metodológia

Autorka v práci využíva relatívne veľký počet kvalitatívnych, ale aj kvantitatívnych metód skúmania s využitím primárnych a sekundárnych zdrojov dát, čo hodnotím pozitívne a dokumentuje to jej vyzretosť a erudovanosť. Ocenila by som vyhodnotenie reprezentatívnosti skúmania s implikáciou na validitu a reliabilitu zistení.

3. Zhodnotenie poznatkovej bázy

Autorka pracuje s relevantnou poznatkovou bázou, pracuje s najnovšími prameňmi a tiež vedeckými štúdiami publikovanými v impaktovaných časopisoch v oblasti výskumu cestovný ruch. V časti teoretických východísk prezentuje dôsledné spracovanie problematiky metódou obsahovej analýzy ako aj uplatnenie kritického myslenia. Celkovo vysoko hodnotím prácu so sekundárnymi dátami, kde autorka dokumentuje, že je erudovanou vedeckou osobnosťou vo svojej oblasti výskumu. Upozornila by som na drobné nedostatky terminologického charakteru, napr. používanie slovného spojenia „kulinárskej destinácie“ (s. 104 a iné), inokedy destinácie kulinárskeho cestovného ruchu.

4. Prínos habilitačnej práce – výsledky

Veľkým prínosom práce je komplexné spracovanie teoretických koncepcií kulinárskeho cestovného ruchu v kontexte hodnotenia súčasného rozvoja na Slovensku. Týmto sa autorka podarilo vyplniť akési pomyselné biele miesto. Vysoko oceňujem uplatnenie vhodných kvantitatívnych metód skúmania a ich verifikáciu vo vzťahu k výberovému súboru skúmania. Za relevantné by som považovala z hľadiska ďalšieho smerovania výskumu vniesť medzinárodný aspekt do skúmania a rozšíriť výberový súbor na väčší počet zapojených subjektov dosiahnuté výsledky komparovať vo svetle medzinárodných zistení. Dovoľm si tvrdiť, že uvedeným postupom by sa podarilo priniesť komplexnejšie riešenia v epistemologickej, ale aj praxeologickej rovine výskumného problému.

5. Aplikčné prínosy pre prax

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 aplikáčnej a v tomto kontexte považujem z metodologického hľadiska stanovené výskumné otázky a hypotézy za vhodné, posúvajúce ďalej hranice súčasného poznania.

Formálna stránka práce

6. Formálne náležitosti práce a úprava

Z hľadiska formálnych náležitostí je práca spracovaná na vysokej úrovni, spĺňa všetky požiadavky kladené na tento typ kvalifikačnej práce v kategórii habilitačné práce.

7. Otázky a námety do rozpravy

1. Čo považujete za kritické faktory úspechu z pohľadu manažmentu cieľového miesta orientovaného na udržateľný rozvoj cestovného ruchu?
2. Na s. 105 (obrázok 21) prezentujete Systém strategického riadenia kulinárskeho cestovného ruchu. Akým spôsobom by ste alokovali jednotlivé úlohy subjektom zainteresovaným na rozvoj cestovného ruchu v zmysle aktuálnej organizačnej štruktúry cestovného ruchu na Slovensku?
3. S využitím kvantitatívnych a kvalitatívnych charakteristík prosím vymedzte prínos kulinárskeho cestovného ruchu k socio-ekonomickému rozvoju na miestnej a regionálnej úrovni.
4. Aké sú vaše zámery z hľadiska smerovania výskumnej témy do budúcnosti?

Záver

8. Záverečné hodnotenie

Práca zodpovedá – ~~nezodpovedá~~ požiadavkám kladeným na habilitačné práce a preto prácu odporúčam – ~~neodporúčam~~ k obhajobe. Po úspešnom obhájení habilitačnej práce navrhujem udeliť vedecko-pedagogický titul „docent“ pre odbor habilitačného konania a inauguračného konania manažment (v odbore ekonómia a manažment).

Dátum: 18. 1. 2022