



SLEZSKÁ  
UNIVERZITA

FILOZOFICKO-  
PŘÍRODOVĚDECKÁ  
FAKULTA V OPAVĚ

## Sebehodnotící zpráva

k provedení hodnocení tvůrčí činnosti jednotlivých pracovišť  
Filozoficko-přírodovědecké fakulty v Opavě

**NÁZEV OBLASTI Vzdělávání:** Ekonomické obory

**HODNOCENÁ PRACOVÍSTĚ:** Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

**ZODPOVĚDNÁ OSOBA:**

**Jméno a příjmení:** Radmila Dluhošová

**Pozice:** vedoucí ústavu

**Telefoniční číslo:** 553684126

**E-mail:** radmila.dluhosova@fpf.slu.cz

## **ÚVOD**

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu (ULGAT) vznikl 1. 9. 2008 v souvislosti se zahájením studia bakalářského studijního programu Gastronomie, hotelnictví a turismus, studijního oboru Lázeňství a turismus na Filozoficko-přírodovědecké fakultě Slezské univerzity v Opavě v akademickém roce 2008/2009.

Studijní obor je koncipován jako profesně zaměřený, kdy jeho hlavním posláním je výchova kvalifikovaných absolventů uplatňujících se v oblasti ubytovacích, stravovacích a volnočasových služeb v cestovním ruchu. Profil absolventa zdůrazňuje kombinaci teoretických znalostí a praktických dovedností. Součástí studia je mimo teoretické výuky rovněž praktická výuka, která je realizována ve výukových prostorách Gastronomického centra a ve spolupráci s partnerskými pracovišti v rámci odborné praxe v lázeňských a rekreačních zařízeních, v cestovních kancelářích, cestovních agenturách a turistických informačních centrech. Profesní charakter oboru je posilován organizací tematických přednášek profesionálů z oboru, tuzemskými i zahraničními exkurzemi, kde studenti získávají nové poznatky z oboru, seznamují se s místními produkty, případně i technologií jejich výroby. Získané teoretické znalosti a praktické zkušenosti si mohou studenti ověřit mj. při organizaci a realizaci komerčních akcí např. v rámci předmětu podnikání v oboru.

Studijní obor Lázeňství a turismus ve studijním programu Gastronomie, hotelnictví a turismus je akreditován v prezenční formě studia (platnost na dostudování: 31. 12. 2024).

Na průběžném zkvalitňování výuky se pracovalo a pracuje v rámci projektů různého zaměření. V současné době je na ULGAT řešen projekt v rámci Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání „Zvýšení kvality vzdělávání na Slezské univerzitě v Opavě ve vazbě na potřeby Moravskoslezského kraje (reg. č. CZ.02.2.69/0.0/0.0/18\_058/0010238). Činnost v rámci tohoto projektu je zaměřena především na inovaci studijního programu, studijních předmětů, metod výuky, popularizaci studia apod.

V souladu s demografickým vývojem v posledních letech počet uchazečů o studium na ULGAT postupně klesal, až dosáhl v akademickém roce 2018/2019 historického minima, do 1. ročníku se zapsalo jen 26 studentů. Ovšem hned v následujícím akademickém roce se zájem o studium opět zvýšil, téměř dvojnásobně, a ke studiu se zapsalo 51 studentů, což dokladuje, že ústav nabízí možnost studia, které je ze strany uchazečů žádané. Nicméně, vzhledem k tomu, že platnosti akreditace současného oboru s možností přijímat nové uchazeče skončila 31. 12. 2019 a řízení o nové žádosti o akreditaci bylo zastaveno, přijímací řízení pro akademický rok 2020/2021 nebylo vypsáno.

V současné době je Radou pro vnitřní hodnocení Slezské univerzity v Opavě projednávaná Žádost o udělení akreditace profesně zaměřeného bakalářského studijního programu Kulturní turismus se specializacemi Italská jazyková oblast, Německá jazyková oblast (prezenční forma studia), která byla připravena ve spolupráci s dalšími pracovišti Filozoficko-přírodovědecké fakulty v Opavě, a to Ústavem historických věd a Ústavem cizích jazyků.

## ZAMĚŘENÍ A CÍLE TVŮRČÍ ČINNOSTI

Ústav gastronomie, lázeňství a turismu se ve své výzkumné a tvůrčí činnosti orientuje na potřeby praxe, při své činnosti vychází z potřeb a požadavků regionu, jeho hlavních zaměstnavatelů, státní správy a samosprávy, ad.

Hlavním cílem tvůrčí činnosti je realizace systematického výzkumu v oblasti

- historické, sociální a geografické podmíněnosti poskytování služeb v oblasti turismu (nabídka a kvalita ubytovacích, stravovacích a volnočasových služeb a aktivit),
- cestovního ruchu se zvláštním zřetelem na kulturní turismus,
- kulinárního dědictví a jeho reflexe v současné gastronomické praxi,
- kulinárního turismu.

Tohoto cíle je a bude dosahováno prostřednictvím

1. zvyšování intenzity a kvality výzkumu ve spolupráci s odbornou praxí, zejména při analýze současného stavu a následné tvorbě středně a dlouhodobých programů rozvoje Moravskoslezského kraje, jeho regionů, měst a obcí,
2. spolupráce, zejména s destinačními managementy, na tvorbě strategií v oblasti cestovního ruchu s cílem dlouhodobé perspektivy a udržitelnosti rozvoje turistických center,
3. zvyšování počtu řešených projektů aplikovaného výzkumu a vývoje v oblasti zejména kulturního turismu ve všech jeho souvislostech (udržitelnost, přístupnost, ad.) ve spolupráci s dalšími pracovišti Filozoficko-přírodovědecké fakulty v Opavě i dalšími univerzitními a odbornými pracovišti.

Při dosahování stanovených cílů je pozornost rovněž věnována managementu, marketingovým strategiím a výzkumu trhu, včetně využití metody mystery shopping, a také historické podmíněnosti a prostorovým vazbám určujícím fungování institucí v cestovním ruchu. S tímto směrem výzkumu a vývoje, stojícím na pomezí několika tradičních disciplín, tj. historie, sociologie, demografie, ekonomie a geografie, je spojen i výzkum sociálně a prostorově podmíněné regionální gastronomie. Z hlediska perspektivy rozvoje ústavu se jako důležitá součást jeho činnosti jeví rozvíjení spolupráce v česko-polském příhraničí a zaměření výzkumné a tvůrčí činnosti na cestovní ruch se zvláštním zřetelem na kulturní turismus včetně turismu kulinárního. Při své činnosti ústav dlouhodobě spolupracuje s Ústavem historických věd Filozoficko-přírodovědecké fakulty v Opavě, a to zejména s jeho Výzkumným centrem pro kulturní dějiny Slezska a střední Evropy (vedoucí prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr.). S ohledem na studium problematiky kulturního dědictví, jeho uchování, ochrany a významu v současné regionální praxi, se pracovníci ústavu podílí na činnosti výše uvedeného Výzkumného centra v rámci výzkumných týmů při řešení projektů aplikovaného výzkumu Program na podporu aplikovaného výzkumu a vývoje národní a kulturní identity na léta 2016 až 2022 (NAKI II).

Výsledky aplikovaného výzkumu budou uplatňovány zejména v odborné publikační činnosti, promítou se rovněž do pořádání odborných seminářů a workshopů včetně těch s mezinárodní účastí, prezentacích výstav, animačních a edukačních aktivit či prezentace kulturního dědictví, zejména ve spolupráci s instalovanými objekty a muzei v regionu; v neposlední řadě se promítou rovněž ve výuce.

Od roku 2011 pořádá ústav ve spolupráci s Obchodně podnikatelskou fakultou v Karviné mezinárodní konferenci Aktuální trendy lázeňství, hotelnictví a turismu věnovanou specifickým problémům výzkumného o zaměření obou pracovišť. Od roku 2020 je konference pořádaná ve spolupráci s dvěma zahraničními institucemi, kterými jsou Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu, Filia w Jeleniej Górze a Ekonomická fakulta Univerzity Mateja Bela v Banskej Bystrici. Z jednání konference jsou vydávány recenzované sborníky; ústav usiluje o zařazení sborníků na Web of Science.

V současnosti ústav připravuje ve spolupráci s Vysokou školou obchodní v Praze projekt aplikovaného výzkumu TAČR ETA – COVID (výzkum faktorů ovlivňujících možnost zavedení sektorové a regionálně lokalizované digitální poukázky (digitální voucher) se zaměřením na služby cestovního ruchu a lázeňství jako nástroj zmírnění dopadu epidemických opatření státu a podpory rozvoje lokální ekonomiky, iniciativy zdola a podpory zavádění udržitelné ekonomiky). V následujícím období bude ústav podporovat cizojazyčné výstupy a publikace hodnocené v rámci Metodiky 2017+ a rovněž se pokusí o účast na mezinárodních projektech, např. Aktion Česká Republika-Rakousko, či dalších ve správě Domu zahraniční spolupráce, viz <https://www.dzs.cz/cz/programy-dzs/>.

Pracovníci jsou motivováni k podávání projektů a tvůrčí činnosti Kariérním rádem Slezské univerzity a zohledňováním příslušných aktivit v pohyblivých složkách mzdy (výkonnostní příplatky, jednorázové odměny). Výsledky tvůrčí činnosti tvoří součást vnitřního systému hodnocení pracovišť, evaluace činnosti na ústavu probíhá dvakrát ročně.

## **PERSONÁLNÍ ZABEZPEČENÍ**

Rizikem pro budoucí rozvoj Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu je jeho personální složení. Studijní program zabezpečuje 13 kmenových akademických pracovníků s úvazkem 1,0 (včetně tří lektorek cizích jazyků, odborná angličtina a odborná němčina), z toho dva docenti v důchodovém a předdůchodovém věku, čtyři odborní asistenti s vědeckou hodností Ph.D., dva pracovníci jsou v závěrečné fázi doktorské přípravy.

Dále se na zajištění výuky podílejí pracovníci z jiných ústavů Slezské univerzity: 2 profesoři a jeden docent z Ústavu historických věd (prof. PhDr. Zdeněk Jirásek, CSc., prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr., doc. Mgr. Martin Pelc, Ph.D.), jeden docent z Institutu tvůrčí fotografie (doc. Mgr. Jiří Siostrzonek, Ph.D.) a jedna odborná asistentka z Ústavu veřejné správy a regionální politiky Fakulty veřejných politik (JUDr. Marie Sciskalová, Ph.D.). Část výuky je rovněž zabezpečována odborníky z praxe (MUDr. Hynek Dolanský, Ph.D., MUDr. Jaroslav Volf, Ph.D., MUDr. František Golla, Mgr. Kateřina Stošková, Mgr. Michal Adam, Mgr. Zdeněk Remeš).

### **Akademickí pracovníci Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu s úvazkem 1,0**

doc. RNDr. Pavol Plesník, PhD.

geografie, cestovní ruch

<https://www.slu.cz/fpf/cz/profil/10436>

doc. Ing. Eva Wagnerová, CSc.

ekonomika podniku, management, strategický management, krizové řízení

<https://www.slu.cz/fpf/cz/profil/10421>

Ing. Michal Blaško, Ph.D.  
veřejná ekonomika a správa, komunitní plánování, cestovní ruch  
<https://www.slu.cz/fpf/cz/profil/38891>

Ing. Milena Botlíková, Ph.D.  
ekonomika, management, ekonomie, cestovní ruch  
<https://www.slu.cz/fpf/cz/profil/20757>

PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D.  
angličtina se zaměřením na gastronomii, hotelnictví, turismus, kulturní dědictví  
<https://www.slu.cz/fpf/cz/profil/10112>

Ing. Michal Motyčka, Ph.D.  
řízení lidských zdrojů, ubytovací a stravovací služby  
<https://www.slu.cz/fpf/cz/profil/38888>

Mgr. Alexandr Burda  
gastronomie, nápojová kultura, mystery shopping  
<https://www.slu.cz/fpf/profil/10114>

Ing. Petr Janík  
informační a komunikační technologie v cestovním ruchu a hotelnictví  
<https://www.slu.cz/fpf/cz/profil/10005>

PhDr. Zdenka Jirásková  
odborná němčina pro cestovní ruch  
<https://www.slu.cz/fpf/cz/profil/10835>

Mgr. Alena Němcová  
odborná němčina pro cestovní ruch  
<https://www.slu.cz/fpf/cz/profil/10056>

Mgr. Martina Palyzová  
odborná angličtina pro cestovní ruch  
<https://www.slu.cz/fpf/cz/profil/10387>

Ing. Pavlína Sonnková  
cestovní ruch, průvodcovské a animační služby, podnikání CK, lázeňství a wellness  
<https://www.slu.cz/fpf/cz/profil/10031>

Ing. Jana Stuchlíková  
hotelnictví a CR, marketing, management, řízení lidských zdrojů  
<https://www.slu.cz/fpf/cz/profil/10430>

Perspektivně je nezbytné posílit personální strukturu z hlediska stupně vědeckých hodností, a to jednak úspěšným dokončením doktorského studia dvou pedagogů ve druhé polovině roku 2020 (Ing. Petr Janík a Ing. Jana Stuchlíková dokončují své dizertační práce; jejich obhajoba a složení státní doktorské zkoušky jsou naplánovány na podzim 2020). Rovněž bude nezbytné posílit personální zajištění programu získáním nových akademických pracovníků s odpovídající kvalifikací a vědeckou hodností.

## NÁRODNÍ A MEZINÁRODNÍ SPOLUPRÁCE

Ústav spolupracuje s domácími univerzitními pracovišti zejména při řešení projektů aplikovaného výzkumu Program na podporu aplikovaného výzkumu a vývoje národní a

kulturní identity na léta 2016 až 2022 (NAKI II) *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace a Kulturní tradice českého rybářství ve světle jejího využití v cestovním ruchu a krajinotvorbě*. Projekty jsou realizovány ve spolupráci s Českou zemědělskou univerzitou v Praze, Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích, Vysokou školou ekonomickou v Praze a Vysokou školou hotelovou v Praze 8, spol. s r.o.

Mezinárodní rozměr výzkumu pracoviště a jeho prezentace s důrazem na příhraničí ukazuje zapojení do Programu Interreg V-A Česká republika-Polsko. V rámci Fondu mikroprojektů v Euroregionu Silesia se ULGAT podílel na realizaci projektu Kuchyně a kultura stolování na středověkých knížecích dvorech v Opavě a Ratiboři (řešitelka prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr.); kdy hlavním partnerem byl Národní památkový ústav, územní odborné pracoviště v Ostravě, a z polské strany pak Powiat Raciborski se zapojením Muzeum v Raciborzu.

Ústav dlouhodobě spolupracuje s Fondation pour la Formation Hôtelière, švýcarskou nadací podporující rozvoj vzdělanosti v oblasti cestovního ruchu formou organizace tematicky zaměřených mezinárodních konferencí, seminářů a workshopů. Díky této spolupráci je fakulta rovněž členem sítě zahraničních univerzit zabezpečujících vzdělávání v oblasti cestovního ruchu, což mimo jiné umožňuje sdílení dobré praxe s akademickými pracovníky z partnerských zahraničních vysokých škol zejména v rámci konferencí, kterých se pracovníci ústavu pravidelně aktivně účastní (např. konference na Univerzitet za poslovne studije, Banja Luka (Bosna a Hercegovina); University St. Kliment Ohridski, Ohrid (Severní Makedonie); University of Primorska, Portorož (Slovinsko); Manchester Metropolitan University (Velká Británie), ad.). S podporou Nadace je ústav hlavním řešitelem dlouhodobého projektu Preserving Culinary Culture – Maintaining Culinary Heritage se zahájením v roce 2013, v jehož rámci každoročně organzuje mezinárodní odborný gastronomický workshop za účasti partnerských institucí a s aktivní participací studentů.

V rámci výuky je mezinárodní rozměr posilován v rámci předmětů se zaměřením na volnočasové produkty cílené do zahraničních destinací. Nad rámec výuky je uskutečňován prostřednictvím odborných zahraničních exkurzí.

## PROJEKTOVÉ AKTIVITY

V hodnoceném období 2015-2020 bylo a je na ULGAT řešeno několik interních a externích projektů, případně jsou pracovníci ústavu členy řešitelských týmů projektů, na kterých se podílí více pracovišť; ústav spolupracuje zejména s Ústavem historických věd Filozoficko-přírodovědecké fakulty v Opavě a jeho Výzkumným centrem pro kulturní dějiny Slezska a střední Evropy. Dlouhodobé zaměření historického pracoviště na kulturní dějiny a kulturní dědictví je zřetelné ze současného zapojení do řešení projektů kombinujících základní a aplikovaný výzkum, realizovaných ve spolupráci s řadou akademických pracovišť i institucí z praxe. Především se jedná o projekty Ministerstva kultury v Programu aplikovaného výzkumu a vývoje národní a kulturní identity NAKI II a projekt v rámci Programu Interreg V-A Česká republika-Polsko, fond mikroprojektů v Euroregionu Silesia.

Nejvýznamnějším rozvojovým projektem let hodnoceného období, do kterého je ULGAT zapojen, je projekt ESF *Zvýšení kvality vzdělávání na Slezské univerzitě v Opavě ve vazbě na*

*potřeby Moravskoslezského kraje, reg. č. CZ.02.2.69/0.0/0.0/18\_058/0010238, období realizace: 2018-2022.*

Na rozvoj profesně zaměřených oborů je zaměřena Dotace Moravskoslezského kraje *Podpora rozvoje profesního vzdělávání na Slezské univerzitě v Opavě s přesahem do vzdělávání duálního*, do něž je významnou měrou zapojen i ULGAT.

V současnosti je ve spolupráci s Vysokou školou obchodní v Praze finalizována žádost o podporu projektu TAČR ETA – COVID, jehož cílem je výzkum faktorů ovlivňujících možnost zavedení sektorové a regionálně lokalizované digitální poukázky (digitálního voucheru) se zaměřením na služby cestovního ruchu a lázeňství jako nástroje zmírnění dopadu epidemických opatření státu a podpory rozvoje lokální ekonomiky, iniciativy zdola a podpory zavádění udržitelné ekonomiky.

V průběhu hodnoceného období se pracovníci ústavu podíleli na řešení projektů:

- a) Projekty v rámci Programu na podporu aplikovaného výzkumu a vývoje národní a kulturní identity na léta 2016 až 2022 (NAKI II):
- Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace, reg. č. DG18P02OVV067, období řešení 2018-2022. Slezská univerzita v Opavě je příjemcem-koordinátorem projektu, řešitelkou je prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr. Cílem projektu, zaměřeného podstatným dílem na nehmotné kulturní dědictví, je dokumentace, výzkum a stanovení metodologie přispívající k identifikaci a uchování historických hodnot a tradic v oblasti stravování a stolování, prvky národní a kulturní identity. Akcent je kláden na regionální a národní specifika, která jsou v přirozeném prostředí ohrožena zánikem vlivem globalizace a kulturního transferu vyvolaného moderním životním stylem. Dalšími řešiteli jsou odborníci z Národního zemědělského muzea v Praze, Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze a Vysoké školy hotelové v Praze. Pracovníci ústavu zapojení do řešení projektu: Radmila Dluhošová: člen řešitelského týmu, vedoucí etapy 02 Dokumentace a výzkum kulinární kultury a tradic Čech, Moravy a Slezska; Ing. Jana Stuchlíková: člen řešitelského týmu, vedoucí etapy 07 Prezentační a edukační workshopy. Mezi výstupy projektů budou certifikovaná metodika, specializovaná mapa s odborným obsahem, dvě výstavy s kritickými katalogy, soubor edukačních DVD, odborné publikace, odborné články, vědecká konference, odborné experimentální a edukační workshopy.
  - Kulturní tradice českého rybářství ve světle jejího využití v cestovním ruchu a krajinotvorbě, reg. č. DG18P02OVV057, období řešení 2018-2021. Slezská univerzita v Opavě je v roli dalšího příjemce projektu, řešitelkou je prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr. Výzkum v rámci projektu je zacílen k ozřejmění významu rybářské kultury jako specifické části národního kulturního dědictví, jejich historických kořenů, struktury, odrazu v životním stylu obyvatelstva a krajinotvorbě, a postižení její podpůrné role v současné památkové péči, uchování prvků kulturního dědictví, v rozvoji regionů, cestovním ruchu a destinačního managementu ad. Interdisciplinární charakter projektu potvrzuje institucionální složení, kdy hlavním koordinátorem je Česká zemědělská univerzita v Praze, dalšími řešiteli pak Vysoká škola ekonomická v Praze, Jihočeská

univerzita v Českých Budějovicích, Národní zemědělské muzeum v Praze a Vysoká škola hotelová v Praze. Členem řešitelského týmu je Radmila Dluhošová.

- b) Projekt INTERREG V-A Česká republika – Polsko, Fond mikroprojektů v Euroregionu Silesia; Kuchyně a kultura stolování na středověkých knížecích dvorech v Opavě a Ratiboři, reg. č. CZ.11.2.45/0.0/0.0/16\_013/0001140, období řešení 2017-2018. Slezská univerzita v Opavě byla jedním ze tří partnerů, řešitelkou byla prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr. Cílem projektu bylo prohloubení znalostí o příhraničním regionu mezi jeho obyvateli na české a polské straně hranice, prezentace a edukace vybraných aspektů společné historie a kulturního dědictví. Výsledky projektu byly výstavy s odborným katalogem (v české a polské jazykové mutaci) na české i polské straně (Hradec nad Moravicí, Raciborž) a doprovodné programy se zaměřením na retrogastronomii. Hlavním partnerem projektu byl Národní památkový ústav, územní odborné pracoviště v Ostravě, z polské strany pak Powiat Raciborski a Muzeum v Raciborzu. Pracovníci ústavu zapojení do řešení projektu: Radmila Dluhošová: člen expertní skupiny, odborné zajištění projektu; Jana Stuchlíková: administrativní podpora projektu.
- c) OP VVV
- Zvýšení kvality vzdělávání na Slezské univerzitě v Opavě ve vazbě na potřeby Moravskoslezského kraje, reg. č. CZ.02.2.69/0.0/0.0/18\_058/0010238, období realizace: 2018-2022. Pracovníci zapojení do řešení projektu: Radmila Dluhošová: odborný garant aktivit na ÚLGAT FPF, odborný garant internacionálizace; Petr Janík: odborný garant zvyšování zájmu o studium; Pavol Plesník: odborný garant studijního programu; Jana Stuchlíková: odborný garant vzdělávání; Alexandr Burda, Alena Němcová, Martina Palyzová, Pavlína Sonnková: členové řešitelského týmu.
  - Rozvoj vzdělávání na Slezské univerzitě v Opavě, reg. č. CZ.02.2.69/0.0/0.0/16\_015/0002400, období realizace: 2017-2022. Pracovníci zapojení do řešení projektu: Radmila Dluhošová: odborný garant studijního programu Kulturní dědictví v regionální praxi (Bc.); Petr Janík, Pavol Plesník, Jana Stuchlíková: členové řešitelského týmu.
- d) Projekt Moravskoslezského kraje Podpora rozvoje profesního vzdělávání na Slezské univerzitě v Opavě s přesahem do vzdělávání duálního, období realizace: 2017, 2018-2019, 2019-2020; Radmila Dluhošová, Jana Stuchlíková: členové řešitelského týmu.
- e) Studentská grantová soutěž Slezské univerzity v Opavě
- Cestovní ruch Moravskoslezského kraje v kontextu udržitelného rozvoje, SGS/2/2019, období realizace: 2019-2020; Milena Botlíková: řešitelka; Jana Stuchlíková: člen řešitelského týmu.
  - Asijská gastronomie v českém kulturním prostředí a její autenticita na příkladu Moravskoslezského kraje, SGS/3/2018, období realizace: 2018-2019; Pavol Plesník: řešitel.
  - Každodennost, festivity a kulturní transfer: fenomény středoevropských dějin, SGS/3/2017, SGS/3/2019, období realizace: 2017-2018-2019; Radmila Dluhošová: člen řešitelského týmu.
  - Formy kulturního transferu v předmoderní době, SGS/11/2015, období realizace: 2015-2016; Radmila Dluhošová: člen řešitelského týmu.

f) Interní soutěž v rámci Institucionálního rozvojového plánu

- Inovace obsahového zaměření a organizace komplexu odborných praxí v rámci studia programu Gastronomie, hotelnictví a turismus, ISIP//04/2019, období realizace: 2019; Radmila Dluhošová: řešitelka; Petr Janík, Jana Stuchlíková, Pavlína Sonnková: spoluřešitelé
- Rozšíření nabídky předmětů v anglickém jazyce, ISIP/P10/2016, období realizace: 2019; Radmila Dluhošová: řešitelka
- Inovace jazykové výuky. Rozšíření nabídky předmětů v anglickém a německém jazyce, ISIP/P15/2015, období realizace 2015; Radmila Dluhošová: řešitelka, Zdeňka Jirásková, Alena Němcová: spoluřešitelé.

## PUBLIKAČNÍ ČINNOST

Tvůrčí činnost jednotlivých pracovníků je nevyvážená, nicméně postupně dochází k jejímu zkvalitňování. Většina se pravidelně účastní odborných konferencí a některým se daří umisťovat články v časopisech zalistovaných na Web of Science, intenzivně jsou vyhledávány další možnosti publikování v hodnocených časopisech. Kompletní bibliografie jednotlivých pracovníků je zveřejněna na stránkách ústavu, úplný přehled publikační činnosti je rovněž součástí výročních zpráv Filozoficko-přírodovědecké fakulty.

Publikace	2015	2016	2017	2018	2019
Odborné knihy		1	1		1
Kapitola v odborné knize		1	4	2	1
Články ve vědeckých časopisech (Jost)	1	1	6	2	1
Stati ve sbornících	26	20	12	11	17
Z toho indexované na WoS	14	4	2	1	1

### Výběr nejvýznamnějších výsledků tvůrčí činnosti:

#### Odborné knihy

KORBELÁŘOVÁ, Irena – DLUHOŠOVÁ, Radmila (eds.) a kol. *Funerální kultura lehnicko-břežských vévodských dvorů v raném novověku. Příspěvky a materiály k tématu*, Slezská univerzita v Opavě 2019, 669 s. ISBN 978-80-7510-385-7.

VANÍČEK Jiří a kol. (Stuchlíková, J., Plesník, P.), *Gastronomie a cestovní ruch*, Slezská univerzita v Opavě 2017, 201 s. ISBN 978-80-7510-240-9.

PLESNIK, Pavol – DLUHOŠOVÁ, Radmila. *International Tourism*, Slezská univerzita v Opavě 2016, 73 s. ISBN 978-80-7510-199-0.

#### Kapitoly v knihách

DLUHOŠOVÁ, Radmila. *Exkurz do stravovacích zvyklostí všedního dne ve Slatině na Bílovecku*. In: Tesař, P. (ed.), Vůkol Slezska / Circum Silesiae, Zemský archiv v Opavě 2019, s. 169-180. ISBN 978-80-87632-60-4.

DLUHOŠOVÁ, Radmila. *Svatební řád města Břehu z roku 1553*. In: Korbelářová, I. a kol., Svatby, oddavky, veselí: Příspěvky k tématu, Slezská univerzita v Opavě 2018, s. 203-213. ISBN 978-80-7510-286-7.

STUCHLÍKOVÁ, Jana – VANÍČEK, Jiří. *Kulturní dědictví – důležitá hodnota a identita evropského společenství*. In: Bílý, J. a kol. (eds.), Evropské hodnoty – tradice a jejich

- proměny v 21. století, Vysoká škola evropských a regionálních studií České Budějovice 2018, s. 11-22. ISBN 978-80-7756-028-5.
- VANÍČEK, Jiří. *Některé formy kulturního turismu ve městech*. In: Vystoupil, J., Kotíková, H. a kol., Městský cestovní ruch, Univerzita Palackého v Olomouci 2017, s. 70-89. ISBN 978-80-244-5255-5.
- VAVREČKOVÁ, Eva – VANÍČEK, Jiří. *Lázeňský turismus ve městech*. In: Vystoupil, J., Kotíková, H. a kol., Městský cestovní ruch, Univerzita Palackého v Olomouci 2017, s. 90-109. ISBN 978-80-244-5255-5. doplnit strany
- ZORKOVÁ, Dagmar – STUCHLÍKOVÁ, Jana – PLESNÍK Pavol. *Gastronomické a ubytovací služby pro klienty se specifickými potřebami v Moravskoslezském kraji*. In: Vaníček, J. a kol. Gastronomie a cestovní ruch, Opava 2017, s. 141-176. ISBN 978-80-7510-240-9.
- VANÍČEK, Jiří – VAVREČKOVÁ, Eva. *Komparace názorů provozovatelů gastronomických zařízení a jejich návštěvníků*. In: Vaníček, J. a kol. Gastronomie a cestovní ruch, Opava 2017, s. 123-141. ISBN 978-80-7510-240-9.
- WAGNEROVÁ, Eva. *Sociální péče jako součást veřejného sektoru*. In: Maj, E. A. (ed.), Funkcjonowanie systemu pomocy społecznej w Polsce i Republice Czeskiej, Bialsko-Biala 2016, s. 78-87. ISBN 978-83-63705-03-9.
- Články v recenzovaných časopisech
- JANÍK, Petr. *Využití multiagentního modelování k predikci návštěvnosti vybraných krajů v České republice*, Studia Turistica, roč. 10, č. 2, 2019, s. 31-41. ISSN 1804-252X. (Jost)
- JANÍK, P., ZORKOVÁ, D., *Expertní systém pro výběr ubytování pro specifickou skupinu klientů s využitím fuzzy logiky*, Studia Turistica, roč. 9, č. 3, 2018, s. 15-24. ISSN 1804-252X. (Jost)
- MOTYČKA, M., *Increasing working performance in hotel industry*, Czech Hospitality and Tourism Papers, vol. XIV., 31/2018, s. 17-31. (Jost)
- VANÍČEK, Jiří – VAVREČKOVÁ, Eva – DLUHOŠOVÁ, Radmila, *Comparison of Opinions of Catering Establishment Managers and Visitors Considering Their Attitude to Culinary Tourism*, Pannon Management Review, roč. 6, č. 3, 2017, s. 215-230. ISSN 2064-0188. (Jost)
- VAVREČKOVÁ, Eva – STUCHLÍKOVÁ, Jana – DLUHOŠOVÁ, Radmila, *The Results of the Development of Balneal Care Provision and the State of the Czech Spa Industry in Connection with the Changes in Legislation*, Czech Journal of Tourism, roč. 6, č. 1, 2017, s. 93–104. ISSN 1805-3580. (Jost)
- PLESNÍK, Pavol. *Valorizácia kultúrneho dedičstva pre tvorbu ponuky v cestovnom ruchu*, Studia Turistica, roč. 8, 2017, s. 15-21. ISSN 1804-252X. (Jost)
- ŠENKOVÁ, Anna – VANÍČEK, Jiří. *Teoretické východiská gastronómie stravovacích a cateringových služieb*, Mladá veda/Young Science, roč. 5, č. 8, 2017, s. 200-208. ISSN 1339-3189. (Jost)
- VANÍČEK, Jiří – ŠENKOVÁ, Anna. *Porovnání názorů obyvatel Česka a Slovenska na gastroturismus a na gastronomii při dovolené*, Studia Turistica, roč. 8, č. 2, 2017, s. 36-47. ISSN 1804-252X. (Jost)

ZORKOVÁ, Dagmar – VANÍČEK, Jiří. *Accessible Tourism from the Point of View of Tourism Providers and Clients*, Studia Turistica, roč. 8, č. 1, 2017, s. 67-78. ISSN 1804-252X. (Jost)

VANÍČEK, Jiří. *Marketingová komunikace v turistické destinaci*, Marketing a komunikace, XXVI 1/2016, s. 14-15, ISSN 1211-5622. (Jost)

VANÍČEK J. *Folklorní soubory přispívají ke kulturnímu cestovnímu ruchu*, Studia Turistica, roč. 6. č. 1, 2015, s. 55 – 63. ISSN 1804-252X. (Jost)

V následujícím období bude kladen důraz na způsobilost uplatnění výsledků pracovníků ULGATv odborných periodických typu Jimp a Jsc , s cílem posilit zaměření na vydávání části vědeckých výsledků v anglickém jazyce ; rovněž bude usilováno o zařazení recenzovaného sborníku z ústavem pořádané mezinárodní konference Aktuální trendy lázeňství, hotelnictví a turismu na Web of Science.

### **SPOLUPRÁCE PRACOVIŠTĚ S VEŘEJNOSTÍ, REGIONEM, PRAXÍ**

Vzhledem k profesnímu zaměření studijního programu tvoří významný segment v činnosti ústavu spolupráce s praxí, důležitou součástí aktivit je i spolupráce se středními školami a plnění tzv. třetí role univerzity. Tvůrčí činnost s regionálním zaměřením, včetně její popularizační složky, má nemalý společenský význam a je naplňována širokou škálou činností. Probíhá na úrovni spolupráce s místní samosprávou, destinačními managementy v širším regionu, kulturními institucemi, instalovanými objekty, ad.

Spolupráce s institucemi z praxe je realizována v rámci projektů zaměřených na aplikovaný výzkum, ověřující možnosti interdisciplinárních bádání v oblasti aspektů kulinárního dědictví (Národní zemědělské muzeum, s.p.o., Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s.) či v minulosti v rámci projektu Interreg V-A (Národní památkový ústav, odborné pracoviště Ostrava, Powiat Raciborski), viz kapitola Projektové aktivity.

V rámci vzdělávací činnosti ústav systematicky spolupracuje s vybranými destinačními společnostmi, lázeňskými, gastronomickými a hotelovými zařízeními. Má uzavřeny smlouvy o partnerství např. s Destinační společností Euroregion Praděd, Destinačním managementem Turistické oblasti Opavské Slezsko a Resortem Valachy; smlouvy o odborné praxi s destinačními managementy Moravian-Silesian Tourism, MAS Opavsko, Cestovní kanceláří ATIS, Cestovní kanceláří Rekrea Ostrava a Sdružením obcí Hlučínska; spolupracuje s turistickými informačními centry Opava, Kravaře a Hradec nad Moravicí, Priessnitzovými léčebnými lázněmi v Jeseníku, Horskými lázněmi Karlova Studánka, hotely Opava, Iberia, Katharein atd. V rámci této spolupráce je zabezpečována odborná praxe studentů, tematicky zaměřené přednášky odborníků z praxe, spolupráce při zpracování bakalářských prací, a z pohledu realizace tvůrčích činností pak zajišťování dotazníkových šetření pro následný výzkum a jeho aplikaci a odborné stáže pedagogů za účelem získání informací prostřednictvím pozorování a rozhovorů s aktéry cestovního ruchu, tvorbě turistických produktů, (např. Kam za dobrým jídlem, Výlety pro rodiny s dětmi, Po zapomenutých místech apod.), přípravě a realizaci akcí na podporu zvýšení návštěvnosti (např. Otevřání turistické sezóny v Hradci nad Moravicí, Kravařích, apod.), zajištění průvodcovských služeb a realizaci animačních programů, atd.. Přínosem uvedených aktivit je zejména vzájemná spolupráce akademické sféry

s odborníky z praxe včetně nezbytné zpětné vazby mezi akademickou a profesní sférou, která přispívá mj. ke zkvalitňování přípravy studentů pro trh práce.

Z regionálního hlediska je rovněž důležitá tvůrčí činnost pro veřejnost akademických pracovníků za účasti studujících, tj. z pohledu třetí role univerzity, např. animační programy pro senior centra, realizace tematických zážitkových večerů, spolupráce s místními samosprávami (animační programy při příležitosti různých oslav obcí), podíl na přípravě akcí propagující region Opavské Slezsko (např. Týden Slezské kuchyně prezentující regionální kulínární dědictví), přednáškové a edukativní programy prezentující výsledky výzkumné činnosti v rámci Programu na podporu aplikovaného výzkumu a vývoje národní a kulturní identity na léta 2016 až 2022 (NAKI II) pro instalované objekty (zámky Hradec nad Moravicí, Bečov nad Teplou, Javorník, atd.).

## **RELEVANTNÍ INTERNETOVÉ ODKAZY**

### **Ústav lázeňství, gastronomie a turismu**

- <https://www.slu.cz/fpf/cz/ulgatoustavu>

### **Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě**

- vnitřní předpisy fakulty: <https://www.slu.cz/fpf/cz/dokumenty/predpisy>
- výroční zprávy o činnosti fakulty: <https://www.slu.cz/fpf/cz/dekanatvyrocnizpravy>
- Dlouhodobý záměr vzdělávací a vědecké, výzkumné, vývojové a inovační, umělecké a další tvůrčí činnosti Filozoficko-přírodovědecké fakulty v Opavě na období 2016-2020: [www.slu.cz/fpf/cz/dokumenty/vnitri-predpisy-fpf/dlouhodoby-zamer-6-7-2015.pdf](http://www.slu.cz/fpf/cz/dokumenty/vnitri-predpisy-fpf/dlouhodoby-zamer-6-7-2015.pdf)

### **Slezská univerzita v Opavě**

- dokumenty k vnitřnímu systému zajišťování a hodnocení kvality:  
<https://www.slu.cz/slu/cz/udkvalita>
- vnitřní předpisy: [www.slu.cz/slu/cz/udvnitrnipredpisy](http://www.slu.cz/slu/cz/udvnitrnipredpisy)
- informační systém: <https://is.slu.cz>
- repozitář závěrečných prací: <https://zkp.slu.cz/?page=login>

15. 6. 2020

Olehošta